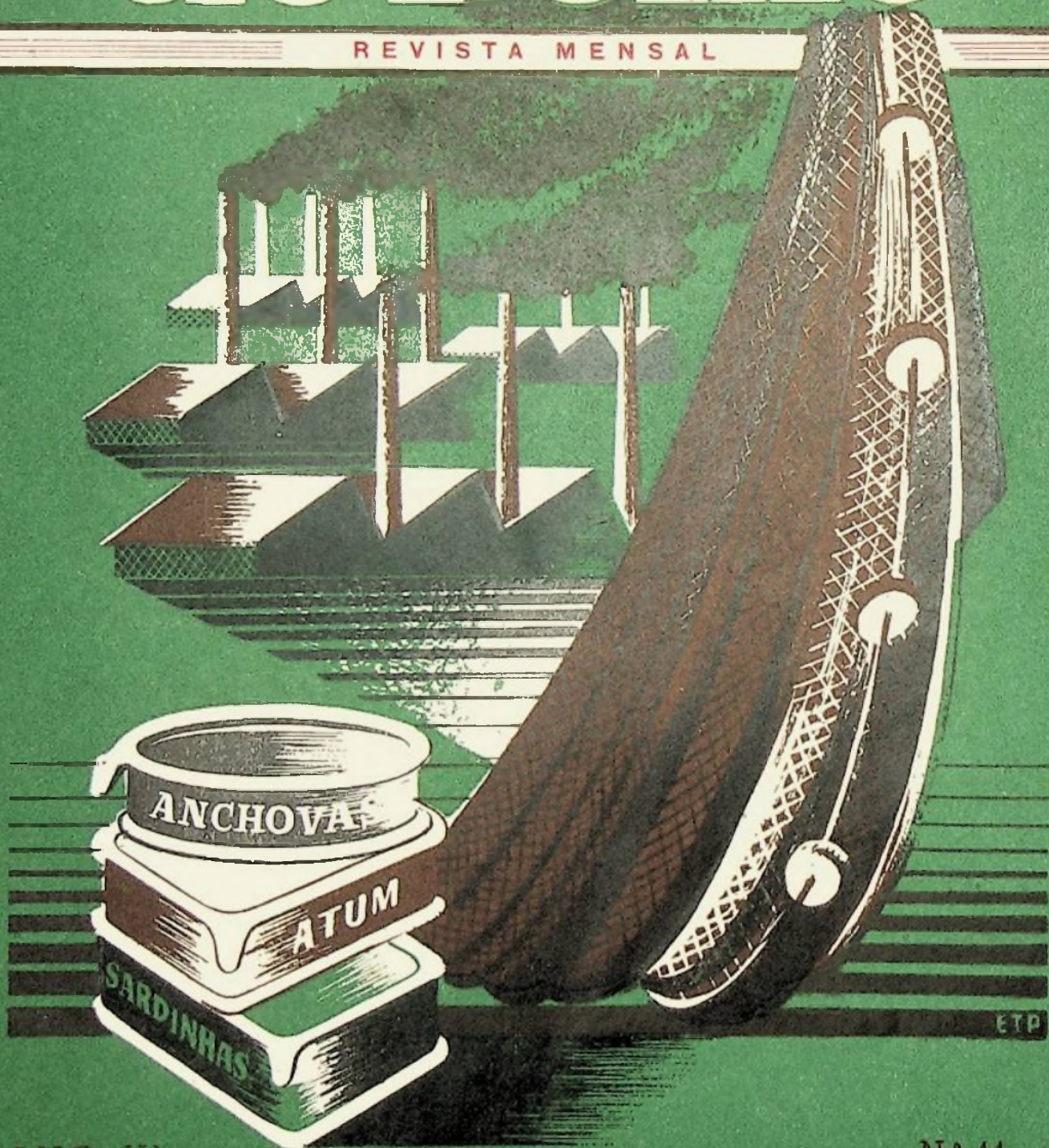


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO IV
1949

N.º 44
NOVEMBRO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE · NICETTE · CINE · FLORA

ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

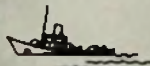
ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

CAZ.

28 NOV. 1949

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

é a designação usada especialmente pela nossa Companhia para a qualidade universalmente conhecida por «deep stamping»; simplesmente os cuidados com que a folha «SUPERDRAW» é fabricada superam tudo quanto de bom é essencial para a produção duma folha impecável adaptável a toda a espécie de trabalhos mesmo os mais delicados, como o fabrico de lata embutida e de tampos cunhados e feridos a meia espessura.

SUPERDRAW representa a máxima garantia duma boa e económica produção de lataria.



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 Unidas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

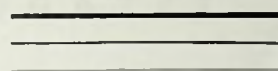
M A T O Z I N H O S

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

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

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**

FABRICA 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 — GÉNEROS 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 IV
N.º 44



Conservas de Peixe

NOVEMBRO
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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Marquês de Tomar, 14-3.º-Tel. 5 3138-LISBOA

Sumário

A Crise Conserveira; Produção e Exportação; Production and Exportation; O Mundo da Pesca e da Conserva; O Perigo Marroquino; Alterações mais vulgares no Bacalhau; Agua mole em pedra dura...; As novas paridades e relações cambiais do escudo com as moedas estrangeiras e os seus reflexos na economia nacional; Desconversando; Ensaio japonês sobre o emprego de luz eléctrica na pesca das Armações; Pedidos de Representação; Pesca da Sardinha

A CRISE CONSERVEIRA

O nível do preço da sardinha nas lotas tem subido, com mais ou menos intermetências, sob a pressão da confusão que se mantém nos vários centros conserveiros.

Não desconhecemos que há escassez de sardinha e que desta falta, juntamente com uma procura crescente para o consumo público, sobretudo no Norte, resulta uma elevação no seu preço.

Não ignoramos, também, que há dificuldades de caixa agravadas pelo cerceamento do crédito bancário, que forçam muitas empresas a comprarem a sardinha por qualquer preço para movimentar as suas existências de matérias primas e realizar o numerário de que precisam para acudir a necessidades prementes.

Mas estas causas que são, certamente, de ponderar, não produziriam efeitos tão extensos e tão profundos se outras razões não coexistissem de ordem diferente das materiais e onde, na nossa opinião, mergulham as raízes do verdadeiro mal.

Este, que já é crónico, diga-se de passagem, tem a sua principal origem na ausência de espírito de solidariedade de classe que devia existir entre todos os industriais na defesa dos interesses comuns; no egoísmo com que muitos se alheiam de todos os problemas, mesmo os que são vitais para a sua existência; na indiferença, quando não é maledicência, com que acolhem os que,

saindo do mare magnum da vulgaridade, vêm ao seu encontro com sugestões, projectos, estudos que são subsídios valiosos para a solução de graves problemas; na leviandade com que se quebram acordos selados com os compromissos mais solenes.

As graves consequências para a indústria das conservas da falta da sardinha, motivada, por sua vez, por causas naturais que a acção do homem ainda não conseguiu dominar, teriam sido muito menores se desde o início, como tantas vezes se advogou, se tivesse feito um acordo justo, de Norte a Sul, com a indústria da pesca para o fornecimento, em quantidade e preço razoáveis, da sardinha que viesse à lota.

Por outro lado, a falta de numerário não seria tão sensível se baseado naquele acordo, a indústria tivesse produzido, nestes dois anos de crise, sem lucro, embora, mas também sem prejuízo, evitando, como agora está fazendo, ter que tapar um buraco abrindo um buraco ainda maior...

Ao espírito de equipa, de colaboração, de entendimento conciliador e progressivo, sem o qual é difícil hoje a qualquer sector da actividade económica manter-se, proferiu-se o mesmo individualismo agressivo e retrógrado que a triste experiência de todos os dias, no passado e no presente, tem mostrado ser a causa dos maiores males.

Chegámos a um ponto crucial em que é mais útil para a indústria que se lhe fale a linguagem da verdade, nua e crua, e que se lhe indiquem os remédios radicais, a usar de eufemismos e aconselhar paliativos.

A Nação não pode assistir, indiferente, ao desaparecimento de uma indústria em que estão envolvidos muitas centenas de milhar de contos de capital, que carreia para o erário um enorme caudal de divisas, que representa uma matéria colectável das mais abundantes, que sustenta dezenas de milhar de operários e que é, igualmente, o principal sustentáculo de uma outra indústria importante, a pesca.

O problema da indústria das conservas transpõe já os limites dos interesses particulares para se tornar num problema de interesse nacional. O Estado tem, pois, que tomá-lo nas suas mãos e resolvê-lo por meio de uma operação de grande envergadura que envolve uma modificação radical na estrutura da produção e do comércio desta indústria.

As linhas essenciais da nova estrutura têm que ser gisadas ligando estes três pontos fundamentais: Concentração de fábricas; fixação da quantidade e preço da sardinha destinada à indústria; centralização de venda das conservas.

Há, infelizmente, fábricas a mais para as possibilidades de pesca da sardinha e não podemos contar que esta volte aos volumes normais anteriores de 100.000 ton. anuais. Na marcha de Norte para o Sul do Atlântico do fenómeno da crise da pesca da sardinha, chegou-nos agora a vez de sermos atingidos pelo mal, depois da França e da Espanha. Será, portanto, de boa prudência basear, daqui para o futuro, o nosso cálculo de produção de conservas numa pesca média ao redor de 50.000 ton. Nesta base, a produção no ano passado pouco excedeu 1 milhão de caixas e este ano talvez não atinja este número. Distribuindo esta produção por cerca de 200 fábricas que actualmente existem, teremos uma média anual de fabrico de 5.000 caixas por cada uma, cifra tão apavorantemente baixa em relação ao que uma fábrica, mesmo pequena, necessita produzir para compensar os seus pesadíssimos encargos, que só por si justifica a ruína galopante que destruiu a vitalidade de grande parte da indústria no curto prazo de dois anos.

A hipótese de um aumento de pesca nos anos subsequentes, que pode realizar-se, não modifica os dados do problema pois que, antes da guerra, com pescas abundantes e com menos encargos, a indústria trabalhava, igualmente, em regime deficitário.

A solução lógica, imposta pelo imperativo da salvação colectiva, está, portanto, na diminuição do número de fábricas existentes e a melhor maneira de atingir

este desiderato, defendendo, ao mesmo tempo, os legítimos interesses adquiridos de todos os industriais, está na concentração.

Por sua vez, a finalidade da sardinha que se pesca, encarada no plano de interesse superior da economia nacional, é a sua entrega à indústria conserveira para a transformar em conserva, exportá-la e convertê-la em divisas com que se pagam os artigos essenciais que o país precisa importar para viver. Desviá-la desta função primordial e levá-la para o consumo público quando, como sucede há dois anos, a sardinha escasseia e o almocreve se sobrepõe ao industrial nas lotas, e as fábricas paralisam e a drenagem do ouro do estrangeiro seca, é um grave atentado à economia nacional.

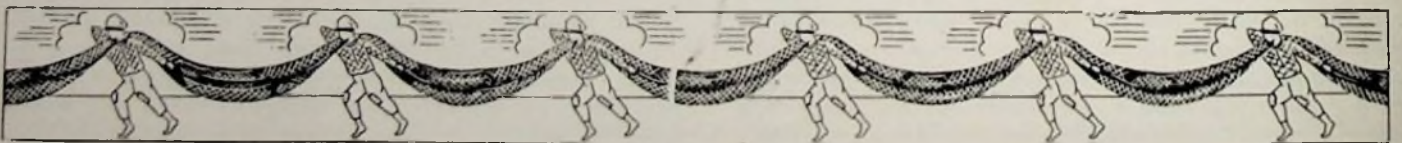
A sardinha não é um alimento essencial do povo português mas, se o fosse, quando ela é pouca e deva ser toda entregue às fábricas, seria ainda através da indústria da conserva que se deveria prover ao seu abastecimento, retirando-se da produção de conservas uma percentagem conveniente para ser vendida ao público pelo preço do custo, certamente muito mais barato do que ele actualmente paga pela sardinha fresca.

A indústria da conserva para poder laborar regularmente e concorrer nos mercados externos com as outras indústrias suas congêneres, precisa, pois, ter assegurado o fornecimento da principal matéria prima, a sardinha, numa percentagem conveniente a retirar do total da pesca efectuada, e fixado previamente o seu preço em cada safra, de acordo com a pesca, como aliás se faz em todos os países onde há uma indústria conserveira organizada.

Finalmente, a centralização de vendas é o único meio de pôr termo ao caos dos mercados.

O actual sistema comercial é a máquina mais perfeita que se poderia inventar para triturar, desintegrar e pulverizar todo o trabalho produtivo e toda a riqueza. A indústria perde sempre, quer haja escassez ou fartura de sardinha, porque, quando esta falta, eleva desmedidamente o seu preço na lota, vendendo depois a conserva a preço inferior ao do custo da produção e, quando ela abunda, compra-a, de facto, a preços baixos, mas então a avalanche das ofertas das conservas que inunda os mercados e a concorrência desenfreada, forçam-na a vender igualmente com prejuízo.

A indústria das conservas, em conclusão, tem, para sobreviver, que se libertar definitivamente e quanto antes dos velhos egoísmos, individualismos e preconceitos, fundir-se num bloco único e trabalhar como se fosse uma só máquina gigantesca de potencial enorme, com o máximo de rendimento e o mínimo de encargos.





Situação nos meses de Agosto e Setembro

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção total de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em Agosto e Setembro, foi de 308.103 caixas, distribuídas, respectivamente, pelas seguintes espécies: 190.986 caixas de sardinha; 7.144 caixas de carapau; 51.585 caixas de cavala; 14.738 caixas de atum; 39.612 caixas de anchovas e 4.038 caixas de outras espécies.

O Centro de maior produção neste período foi o de Setúbal com 80.759 caixas, seguido de perto por Matosinhos com 80.504 caixas e por Olhão com 69.397 caixas.

Em relação às espécies, Matosinhos foi o Centro que fabricou mais sardinha (73.354 caixas); Olhão, mais carapau (3.268 caixas), atum (6.090 caixas) e anchovas (17.833 caixas); Portimão, mais cavala (21.140 caixas) e Setúbal, mais outras espécies (1.870 caixas).

Salmoura

A produção de conservas em Salmoura foi de 713.939 quilos em Agosto e 81.672 quilos em Setembro, totalizando, portanto, 795.611 quilos, distribuídos pelas seguintes espécies. Sardinha, 138.004 quilos; biqueirão, 451.874 quilos e cavala, 205.733 quilos.

Os centros produtores e as respectivas quantidades, foram as seguintes: Matosinhos, 64.931 quilos de sardinha e 482 quilos de biqueirão; Lisboa, 3.144 quilos de sardinha e 22.656 quilos de biqueirão; Setúbal, 12.173 quilos de biqueirão; Lagos, 16.453 quilos de sardinha, 13.520 quilos de biqueirão e 104.741 quilos de cavala; Portimão, 15.970 quilos de sardinha, 54.634 quilos de bi-

queirão e 18.640 quilos de cavala; Olhão, 36.800 quilos de sardinha, 176.721 quilos de biqueirão e 38.412 quilos de cavala e V. R. de Santo António, 706 quilos de sardinha, 171.688 quilos de biqueirão e 43.940 quilos de cavala.

EXPORTAÇÃO

Por centros

Azeites ou Mólhos

A exportação de conservas em azeite ou mólhos foi em Agosto de 3.026.908 quilos (164.862 caixas) no valor de 54.713.494\$90 e em Setembro de 2.879.724 quilos (171.248 caixas) no valor de 52.981.976\$29, representando, portanto, um total de 5.906.632 quilos (336.110 caixas) no valor de 107.695.471\$19. Esta exportação foi distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 4.905.764 quilos (264.831 caixas) no valor de 84.525.858\$25; carapau, 57.558 quilos (3.342 caixas) no valor de 692.996\$24; cavala, 116.497 quilos (6.789 caixas) no valor de 2.175.459\$50; atum e similares, 341.885 quilos (12.029 caixas) no valor de 8.655.609\$00; filetes de anchova, 444.351 quilos (46.864 caixas) no valor de 10.547.609\$70; lulas e chocos, 29.343 quilos (1.701 caixas) no valor de 890.614\$50 e outras espécies, 11.234 quilos (554 caixas) no valor de 207.324\$00 dos quais 5.000 quilos de antepasto e 3.700 quilos de freiras.

Durante este período, Portimão foi o Centro que, no total, mais exportou, tendo atingido 1.444.407 quilos (79.764 caixas). Seguem-se-lhe Olhão, com 1.289.349 quilos (76.226 caixas) e Matosinhos, com 1.267.692 quilos (72.949 caixas).

Salmoura

A exportação de salmouras, nos meses de Agosto e Setembro, foi,

respectivamente, de 2.322 quilos no valor de 19.564\$50 e 8.430 quilos no valor de 54.937\$90, no total, portanto de 10.652 quilos e de 74.502\$40. As quantidades, por espécie, foram as seguintes: 7.315 quilos de sardinha, 80 quilos de cavala, 750 quilos de carapau, 907 quilos de atum e 1.700 quilos de agulhas. O principal centro exportador nestes dois meses, foi Matosinhos com 4.630 quilos em Setembro.

Congelados

A exportação de congelados foi de 26.340 quilos em Agosto no valor de 378.048\$50 e 16.565 em Setembro no valor de 248.827\$50, o que totaliza 42.905 quilos no valor de 626.876\$00.

As espécies exportadas, foram: sardinha, 17.320 quilos; enguias, 175 quilos; cavala, 40 quilos; carapau, 2.080 quilos; polvo, 19.972 quilos; lulas e chocos, 3.018 quilos; camarão, 50 quilos; lagosta, 200 quilos; lagostins, 50 quilos.

O principal país exportador em Agosto foram os E. U. A. com 16.800 quilos e em Setembro, Moçambique, com 6.805 quilos.

Por Países

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores no total dos dois meses de Agosto e Setembro, foram: Inglaterra, com 1.614.791 quilos; Bélgica, com 1.114.352 quilos e França, com 932.659 quilos.

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (1.614.791 quilos); a Bélgica, de carapau (22.040 quilos) e de cavala (103.120 quilos); a Itália, de atum e similares (200.754 quilos); os E. U. A., de filetes de anchovas (391.914 quilos) e outras espécies (5.000 quilos de antepasto) e México, de lulas e chocos (8.154 quilos).

Salmoura

O principal país importador em Agosto foi o Congo Belga com 940 quilos e em Setembro Hong-Kong com 4.000 quilos.



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

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

	Sardinha Sardine	Carapau Chinchard	Cavala Mackerel	Atum e similares Tuna	Auchovas Anchovies	Outras Espécies Other species	Totais Total
Mateusinhos	22.456	-	773	145	2.510	77	25.961
Peniche	168	-	1.273	-	76	-	1.517
Lisboa	650	-	22	705	58	462	1.897
Setúbal	13.079	1.621	8.205	1.074	1.147	1.569	26.695
Lagos	2.937	189	2.288	-	99	64	5.577
Portimão	14.255	1.187	11.106	-	2.580	-	29.128
Olhão	21.637	1.095	6.412	1.932	7.546	227	38.849
V. R. S. António	2.286	-	2.549	2.333	3.619	-	10.787
	77.468	4.092	32.628	6.189	17.635	2.399	140.411

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

	Sardinha Sardine	Carapau Chinchard	Cavala Mackerel	Atum e similares Tuna	Anchovas Anchovies	Lulas e Chocos Cuttle Fish and Squid	Outras espécies Other spe- cies	TOTAIS Total	
								Caixas Cases	Quilos Kilos
Açores	-	-	-	44.984	-	-	-	2.092	44.984
Matosinhos	590.865	16.150	16.064	550	3.314	252	698	34.099	627.893
Lisboa	50.547	570	1.976	47.112	15.393	2.696	(a) 6.197	6.394	124.491
Setúbal	347.953	16.679	4.900	4.235	42.896	3.935	-	26.453	420.598
Lagos	52.269	-	-	-	440	-	-	2.851	52.709
Portimão	706.077	-	95	63	19.475	-	-	39.198	725.710
Olhão	770.831	2.252	16.335	13.320	45.835	-	-	47.019	848.573
V. R. S. António	61.738	-	1.160	106.704	12.348	-	-	6.756	181.950
	2.580.280	35.651	40.530	216.968	139.701	6.883	6.895	164.862	3.026.908

(a) Antepasto

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA
 SETÚBAL (PORTUGAL)

ALBATROS BRAND
 SARDINES PORTUGAISES
 SARDINAS EN ACEITE PURO DE OLIVA

SETÚBAL } TELEFONE 2.057
 TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

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

August Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocíd. Brit. ...	29.952	570	-	-	-	-	-	30.495
África Orient. Brit....	3.570	-	-	-	5.662	-	-	9.232
Alemanha	7.220	-	-	-	-	-	-	7.220
Angola	5.268	-	-	152	96	483	279	6.278
Bélgica	358.418	12.084	38.990	11.360	7.400	-	-	428.252
Bolívia	2.660	-	-	-	475	209	-	3.344
Cabo Verde	190	-	-	-	-	-	-	190
Canadá	2.655	-	95	63	4.600	-	925	8.338
Ceilão	450	-	-	-	-	-	-	450
Colon. Brit. Am. Central e Sul	190	-	-	-	-	-	-	190
Congo Belga	1.805	9.500	-	-	143	-	-	11.448
Cuba	9.288	-	-	134	238	274	-	9.934
Curacao	760	-	-	-	-	-	-	760
Dinamarca	10.483	-	-	-	-	-	-	10.483
Egipto	17.138	1.178	-	1.893	834	-	-	21.043
Etiópia	380	-	-	500	175	55	-	1.110
E. U. da América ...	100.332	-	-	1.850	116.570	1.850	(a) 5.000	225.602
Filipinas	3.650	-	-	-	-	-	-	3.650
França	963.615	-	-	-	-	-	-	963.615
Guiné	2.096	-	-	493	10	38	19	2.656
Guiana Holandesa ...	2.755	-	-	-	-	-	-	2.755
Grécia	-	-	-	-	342	-	-	342
Holanda	40.464	-	-	-	-	-	-	40.464
Índia Portuguesa ...	1.475	-	-	-	19	-	10	1.504
Inglaterra	720.708	-	-	-	-	-	-	720.708
Itália	194.313	-	1.160	147.096	950	-	-	343.519
Libéria	1.593	700	-	-	-	-	-	2.293
Macau	-	-	-	760	-	-	-	760
Maláia Brit.	27.683	-	-	-	-	-	-	27.683
México	-	-	-	-	-	3.713	-	3.713
Moçambique	5.497	10.669	76	1.758	523	168	643	19.334
Síria	12.863	950	-	-	-	-	-	13.813
Somália Fr.	-	-	-	184	-	-	-	184
S. Tomé e Príncipe	630	-	-	361	-	-	19	1.010
Suécia	9.671	-	-	-	95	-	-	9.766
Suíça	40.462	-	-	44.643	620	-	-	85.725
Venezuela	800	-	-	4.680	903	93	-	6.476
Forn. à Naveg.	1.273	-	209	1.041	46	-	-	2.569
Quilos	2.580.280	35.651	40.530	216.968	139.701	6.883	6.895	3.026.908
Caixas	137.166	2.065	2.470	6.873	15.602	355	331	164.862
Valores	44.135.689\$40	427.812\$00	770.070\$00	5.532.684\$00	3.492.525\$00	216.814\$50	137.900\$00	54.713.494\$90
Values								

(a) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM AGOSTO (AVERAGE FOB PRICES IN AUGUST): *Conservas em mólhos*. (base 1/4 clube, 30 mm); sardinha em azeite, 330\$00; sardinha em óleo, 320\$00; cavala em azeite, 350\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 220\$00 (base quilo) atum em azeite, 25\$50; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 6\$50; *Congelados*: (base quilo) sardinha 14\$00 polvo, 14\$50; lulas e chocos, 16\$50.

Production and Exportation

Situation during the months of August and September

PRODUCTION

Oil or Sauce

The total production of fish preserves in oil or sauce during the months of August and September was of 308.103 cases, respectively distributed for the following kinds: 190.986 cases of Sardines; 7.144 cases of Chinchards; 51.585 cases of Mackerel; 14.738 cases of Tunny; 39.612 cases of Anchovies and 4.038 cases of other kinds. The largest producing center in this period was Setubal with 80.759 cases, nearly followed by Matosinhos with 80.504 cases and by Olhão with 69.379 cases.

As regards kinds Matosinhos was the leading packing center for Sardines (73.354 cases); Olhão packed more Chinchards (3.268 cases), Tunny (6.090 cases) and Anchovies (17.833 cases); Portimão more Mackerel (21.140 cases) and Setubal more other kinds (1.870 cases).

Brine

The production of preserves in Brine was of 713.939 kilos in August and 81.672 kilos in September, therefore totalizing 795.611 kilos distributed for the following Kinds: Sardines, 138.004 kilos; Biqueirão, 451.874 kilos and Mackerel, 205.733 kilos.

The packing centers and respective quantities were the following: Matosinhos, 64.931 kilos of Sardines and 482 kilos of Biqueirão; Lisbon, 3.144 kilos of Sardines and 22.656 kilos of Biqueirão; Setubal, 12.175 kilos of Biqueirão; Lagos, 16.453 kilos of Sardines, 13.520 kilos of Biqueirão and 104.741 kilos of Mackerel; Portimão, 15.970 kilos of Sardines, 54.634 kilos of Biqueirão and 18.640 kilos of Mackerel; Olhão,

36.300 kilos of Sardines, 176.721 kilos of Biqueirão and 38.412 kilos of Mackerel and V. R. de Santo António, 706 kilos of Sardines, 171.688 kilos of Biqueirão and 43.940 kilos of Mackerel.

EXPORT By Centers

Oil or Sauce

The export of preserves in oil or sauce was in August of 3.026.908 kilos (164.862 cases) amounting to 54.713.494\$90 and in September of 2.879.724 kilos (171.248 cases) amounting to 52.981.976\$29, therefore representing a total of 5.906.632 kilos (336.110 cases) amounting to 107.695.471\$19. This export was distributed for the following kinds: Sardines, 4.905.764 kilos (264.831 cases) amounting to 84.525.858\$25; Chinchards, 57.558 kilos (3.342 cases) amounting to 692.996\$24; Mackerel, 116.497 kilos (6.789 cases) amounting to 2.175.459\$50; Tunny and the like, 341.885 kilos (12.029 cases) amounting to 8.655.609\$00; Filets of Anchovies, 444.351 kilos (46.864 cases) amounting to 10.547.609\$70; Calamaries and Cuttlefish, 29.343 kilos (1.701 cases) amounting to 890.614\$50 and other kinds, 11.234 kilos (554 cases) amounting to 207.324\$00 of which 5.000 kilos of Antipasto and 3.700 kilos of *freiras*.

Portimão was the leader for this period for the total exported by reaching 1.444.407 kilos (79.764 cases) followed by Olhão with 1.289.349 kilos (76.226 cases) and by Matosinhos with 1.267.692 kilos (72.949 cases).

Brine

The export of Brine during August and September was respectively of 2.322 kilos, amounting to 19.564\$50 and 8.430 kilos amounting to 54.937\$90, therefore in a total of 10.652 kilos amounting to 74.502\$40. The quantities by kinds were the following: 7.315 kilos of Sardines, 80 kilos of Mackerel, 750 kilos of Chinchards, 907 kilos of Tunny and 1.700 kilos of needles. The leading exporting center in these two months was Matosinhos with 4.630 kilos in September.

ting to 54.937\$90, therefore in a total of 10.652 kilos amounting to 74.502\$40. The quantities by kinds were the following: 7.315 kilos of Sardines, 80 kilos of Mackerel, 750 kilos of Chinchards, 907 kilos of Tunny and 1.700 kilos of needles. The leading exporting center in these two months was Matosinhos with 4.630 kilos in September.

Frozen

The export of Frozen was of 26.340 kilos in August amounting to 378.048\$50 and 16.565 in September amounting to 248.827\$50, therefore in a total of 42.905 kilos amounting to 626.876\$00.

Tre exported kinds were: Sardines, 17.320 kilos; Eels, 175 kilos; Mackerel, 40 kilos; Chinchards, 2.080 kilos; Pulp, 19.972 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 3.018 kilos; Shrimps, 50 kilos; Lobster, 200 kilos; prawn 50 kilos.

The largest importing country in August was U. S. A. with 16.680 and in September Mozambique with 6.805 kilos.

By Countries

Oil or Sauce

The three leading importing countries for the of the two months were: England with 1.614.791 kilos; Belgium with 1.114.352 kilos and France with 932.659 kilos.

As regards kinds England was the largest buyer of Sardines (1.614.791 kilos); Belgium the largest buyer of Chinchards (22.040 kilos) and of Mackerel (103.120 kilos); Italy the largest buyer of Tunny and the like (200.754 kilos); U. S. A. the largest buyer of Filets of Anchovies (391.914 kilos) and of other kinds (5.000 of Antipasto) and Mexico the largest buyer of Calamaries and Cuttlefish (8.154 kilos).

Brine

The leading importing country in August was Belgium Congo with 940 kilos and in September Hong-Kong with 4.000 kilos.



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.

SEDE

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Av. 24 de Julho, 1,
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

Produção por centros de conservas em azeite e mólhos, em caixas, em Setembro de 1949
September Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardin</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	50.898	-	-	510	3.134	1	54.543
Peniche	595	-	-	-	6	-	601
Lisboa	1.226	-	45	114	24	148	1.557
Setúbal	49.253	658	2.631	655	566	301	54.064
Lagos	538	68	944	682	916	1	3.149
Portimão	1.766	150	10.034	838	1.272	635	14.695
Olhão	8.596	2.176	4.811	4.158	10.287	520	30.548
V. R. S. António	646	-	492	1.592	5.772	33	8.535
	113.518	3.052	18.957	8.549	21.977	1.639	167.692

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, em Setembro de 1949
September Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chichard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTALS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	34.485	-	-	-	1.644	34.485
Matosinhos	583.235	10.792	38	3.436	41.714	126	458	38.850	639.799
Lisboa	48.763	190	14.345	14.639	48.500	2.117	107	9.269	128.661
Setúbal	665.557	7.315	17.880	11.093	12.703	15.222	(x) 3.700	40.429	733.470
Lagos	25.061	-	1.900	-	3.325	-	-	1.769	30.286
Portimão	671.232	2.641	5.200	63	44.561	-	-	40.566	723.697
Olhão	288.759	969	36.604	17.641	96.729	-	74	29.207	440.776
V. R. S. Ant.º	42.877	-	-	43.560	57.118	4.995	-	9.514	148.550
	2.325.484	21.907	75.967	124.917	304.650	22.460	4.339	171.248	2.879.724

(a) Freira

When you are looking for quality buy
GABRIEL



SARDINES in olive oil
*Plain
Boneless
Boneless & Skinless*

FILETS OF ANCHOVIES'
in jars - in tins




RAMIREZ & C.ª, LDA.
LISBON (Portugal)
Victor M. Calderon Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK



Mariolinde
Sporting
LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar

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

MARQUES NEVES & C.ª, L.ª
packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de poisson

SETÚBAL
Telegraphic address
Adresse télégraphique
MARNE

MATOSINHOS
Telegraphic address
Adresse télégraphique
SOMAR

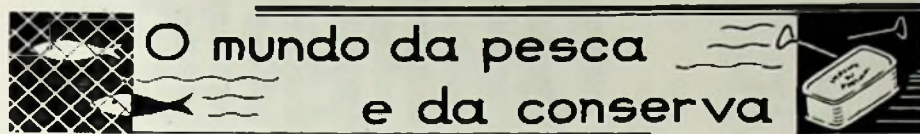
Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo,
em Setembro de 1949

September Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocíd. Brit.	53.447	3.705	10 450	95	-	-	-	67.727
África Orient. Brit.	380	-	-	-	-	-	-	380
Alemanha	137.085	-	-	-	-	-	-	137.085
Angola	4.635	-	57	133	6	-	162	4.993
Bélgica	589.703	9.956	64.130	13.210	9.101	-	-	686.100
Cabo Verde	19	-	-	-	-	-	-	19
Canadá	3.315	-	-	63	965	-	-	4.343
Col. Brit. Am. C. e Sul.	190	-	-	-	-	-	-	190
Congo Belga	2.660	-	-	-	-	-	-	2.660
Cuba	55.370	-	-	110	719	10.991	(a) 3 700	70.890
Curaçao	501	-	-	228	67	-	74	870
Dinamarca	16.831	-	-	-	-	-	-	16.831
Egipto	12.274	874	-	1.715	2.098	-	-	16.961
Equador	95	-	-	-	-	-	-	95
E. U. América	130.990	-	1.254	-	275.344	6.845	-	414.433
Filipinas	29.250	-	-	-	-	-	-	29.250
França	9.044	-	-	-	-	-	-	9.044
Guiné	589	-	19	149	10	80	-	847
Grécia	-	-	-	-	807	-	-	807
Holanda	54.546	-	-	-	-	-	-	54.546
Hong-Kong	2.841	-	-	-	-	-	-	2.841
Inglaterra	894.083	-	-	-	-	-	-	894.083
Itália	169.100	-	-	53.658	5.678	-	-	228.436
Libéria	950	-	-	-	100	-	-	1.050
Macau	-	-	-	115	-	-	-	115
México	7.600	-	-	-	7.600	4.441	-	19.641
Moçambique	13.892	7.372	19	1.310	89	103	403	23.188
Noruega	19	-	-	-	-	-	-	19
Síria	5.700	-	-	-	-	-	-	5.700
S. Tomé e Príncipe	321	-	-	76	-	-	-	397
Suécia	63.700	-	-	-	-	-	-	63.700
Suíça	50.239	-	-	43.006	1.495	-	-	94.740
Venezuela	15.548	-	-	10.583	571	-	-	26.702
Forn. à Navegação	537	-	38	466	-	-	-	1.041
Quilos	2.325.484	21.907	75.967	124.917	304.650	22.460	4.339	2.879.724
Kilos Caixas	127.665	1.277	4 319	5.156	31.262	1.346	223	171.248
Cases Valores	40.390.168\$85	265.184\$24	1.405.389.50	3.122.925\$00	7.055.084\$70	673.800\$00	69.424\$00	52.981.976\$29
Values								

(a) Freira

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM SETEMBRO (AVERAGE FOB PRICES IN SEPTEMBER); *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30^{mm}) sardinhas em azeite, 335\$00; sardinhas em óleo, 325\$00; cavala em azeite, 350\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 220\$00; (base quilo) atum em azeite, 25\$50 *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 6\$50; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 14\$00; polvo, 14\$50; lulas, 16\$50.



O mundo da pesca e da conserva

Conservas de Peixe na Argélia

Esta indústria argeriana era já florescente antes da guerra, pois já em 1938 exportava 19.713 quintais de sardinhas em azeite. As vinte e oito fábricas então existentes no litoral, na proximidade dos lugares de pesca, produziam, sobretudo, sardinhas, espadilhas e atum, em azeite e tomate.

Durante a guerra a Argélia proibiu a saída destas conservas, situação que se prolongou até 31 de Dezembro de 1948 o que, acrescido da falta de latas e de azeite, obrigou os conserveiros a orientarem-se para as salmouras, os peixes fumados e secos.

Estas fabricações estão, porém, actualmente quase de todo abandonadas, excepto para as anchovas.

O desenvolvimento tomado por esta indústria aumentará ainda mais em virtude do restabelecimento recente da livre circulação do azeite e da autorização da exportação das conservas de peixe em mólhos.

A produção no ano de 1948 representa um valor aproximado de 940 milhões de francos.

Pesca e conserva na África do Sul

O desenvolvimento da pesca Sul-africana começou em 1943. A principal pesca consiste em sardinha espadilha, cavala e tubarão, mas há também atum de barbatana azul e de barbatana amarela, assim como o bonito.

Não existe uma temporada fixa para a pesca da sardinha e os regulamentos para a sua conservação estão ainda na fase inicial. A melhor época é, porém, de Fevereiro a meados de Agosto, principalmente de Maio a Agosto. Como a aparição da sardinha é intermitente, a indústria, quando esta desaparece, dedica-se à cavala.

Pesca-se também um peixe de que há grande abundância, chamado localmente «Snoeck», que se parece muito com a «barracuda», embora mais corpulento, e que é conservado fumado e salgado.

Com o desenvolvimento da pesca segue-lhe, paralela, a indústria da conserva de que a União Sul Africana pretende fazer uma fonte de abastecimento nacional e também de exportação.

«Sardinha» australiana

Os australianos pescaram pela primeira vez nas suas águas um peixe pequeno que se assemelha muito à sardinha e de que esperam tirar um grande valor comercial que a abundância verificada nos cardumes encontrados parece justificar.

A evolução da indústria de conservas em Agadir

No fim da última guerra existiam em Agadir 40 fábricas de Salmoura e só uma de conservas em mólhos. Em 1947 já existiam 10 fábricas de conservas em mólhos e somente 31 de salmouras. Durante o ano de 1948 só laboravam 5 fábricas de Salmouras com rendimento reduzido ao passo que funcionavam 26 fábricas de conservas de mólhos e outras 27 estavam em construção. No decorrer portanto, do ano de 1949, Agadir terá em laboração 53 fábricas de conservas em mólhos.

A indústria das conservas no Chile

Em Iquique, no Chile, começou ultimamente a funcionar uma importante fábrica de congelação de peixe que se considera como a maior da

América do Sul. Esta fábrica possui uma capacidade para congelar diariamente 50 ton. de peixe, armazenar a baixa temperatura 1.000 ton. de peixe congelado, fazer 10 ton. de gelo triturado, refrigera 80 ton. de «sardinha» e trabalha juntamente com uma fábrica de conservas de «sardinha» e de atum.

Redes de «Nilon»

Os E. U. A. estão fazendo experiências com um novo tipo de redes em «nylon» que podem ser utilizadas em diversas pescas, incluindo o arenque e o salmão.

Estas redes têm como principal vantagem serem três vezes mais leves do que as redes ordinárias, secarem automaticamente e serem inatacáveis pelos animais marinhos.

Pesca da sardinha em Espanha

A pesca da sardinha em Espanha, durante o ano de 1948, acusa a acentuação da crise que este país vem sofrendo nos últimos anos. Basta que se diga, para se avaliar do que um cronista espanhol chama o «carácter devastador do fenómeno», que Vigo, o principal Centro sardineiro, que nos anos normais costumava pescar 35 a 40 mil toneladas de sardinha, no ano passado só pescou 1.157 toneladas.

Diminuição dos direitos de antepasto nos E. U. A.

A lista publicada ultimamente nos E. U. A. com a alteração das tarifas inclui a redução dos direitos de importação do antepasto para 15 % ad-valorem, em vez de 30 % que existiam.

As novas taxas só entrarão em vigor depois de terem sido ratificadas pelos países estrangeiros com os quais foram feitos os acordos correspondentes e, em qualquer caso, nunca antes de Janeiro de 1950.

A revista francesa «La Pêche Maritime» publicou sob este título um artigo da autoria do sr. Joseph Angot que pela actualidade e interesse que o assunto versado merece à nossa indústria de conservas e pela competência especial do seu autor, gostosamente traduzimos e transcrevemos, com a devida vénia.

O regresso progressivo à liberdade comercial dá igualmente vigor a certas preocupações que já eram conhecidas dos industriais antes da guerra.

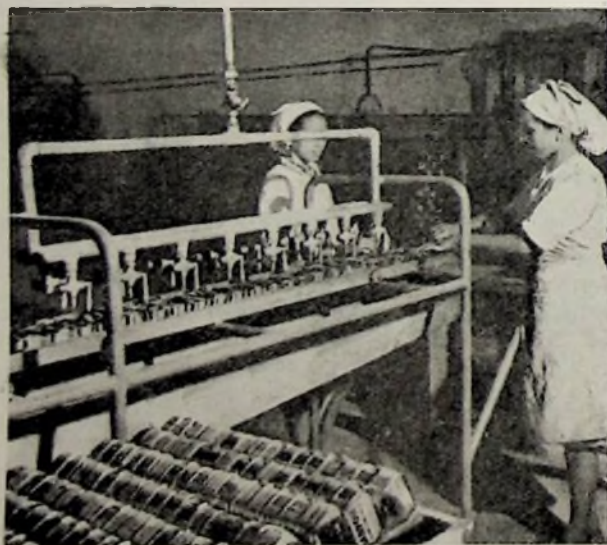
É frequente ouvir, nos meios conserveiros e piscatórios franceses, a expressão «perigo marroquino» que nós damos ao título deste artigo sem que com isso tomemos posição sobre o carácter que estas palavras revestem no pensamento de alguns.

É esta expressão justificada? O desenvolvimento formidável e rápido da indústria de conservas marroquina, devido, em grande parte, ao afluxo maciço de capitais e de actividades industriais francesas, constitui um perigo para as indústrias metropolitanas da conserva e da pesca? — Como é que esta concorrência nasceu e se desenvolveu no passado? — Sem desconhecer os direitos autónomos que a indústria marroquina tem em se desenvolver, que medidas de defesa podem ser tomadas pela indústria francesa metropolitana acerca desta concorrência especialmente ameaçadora? É possível um acordo entre as duas indústrias rivais?

Tais são as perguntas que, salvo erro, nunca foram objecto duma exposição de conjunto. É o que vamos fazer agora com o maior cuidado de objectividade.

O «Boom» marroquino

A questão marroquina, adormecida desde 1939, foi renovada pelo decreto inter-ministerial de 13 de Setem-



Fábrica de conservas marroquina

O PERIGO

bro (J. O. de 8 de Outubro de 1948) que, sob proposta do Comissário Residente Geral de Marrocos, fixou o contingente de produtos marroquinos a admitir anualmente com franquia de direitos da alfândega.

Sob a referência tarifária EX 164 é prevista, a partir de 1 de Junho 1948 a 31 de Maio 1949, a importação de 120.000 quintais net de conservas, sejam 600.000 caixas de 1/4 clube, independentemente de 120.000 quintais de peixe fresco ou conservado no estado de fresco, previstos no artigo 24 das tarifas.

Note-se que esta decisão inter-ministerial, entre as numerosas assinaturas que a garantem, não traz a do Ministro da Marinha Mercante de que dependem directamente as pescas e, a título de tutela, a indústria das conservas de peixe, e que além disso os Organismos profissionais encarregados da representação e da defesa destas indústrias, não foram previamente consultados.

A legítima inquietação dos industriais franceses provocada por esta extensão maciça do volume dos contingentes de antes da guerra, aumentou ainda mais quando uma importante delegação marroquina veio em 15 de Março insistir junto dos Poderes Públicos para obter a liberdade incondicional do comércio em França dos produtos da indústria de conservas de Marrocos.

Sob o ponto de vista marroquino, esta diligência compreende-se, pelo menos sob o ângulo estritamente económico, na falta de qualquer consideração tirada da análise do Estatuto internacional que regula as relações reciprocas do Protectorado marroquino e da metrópole. Com efeito, a produção marroquina que passara de 450.000 caixas em 1938 para 1.200.000 caixas em 1948, será provavelmente, de 2.400.000 caixas em 1949; e no momento em que os mercados metropolitanos e internacionais se restabelecem penosamente, em virtude das dificuldades monetárias, num equilíbrio precário, parece que Marrocos se encontra ainda com um «stock» de 100 a 120.000 caixas da produção de 1948 que os seus possuidores se esforçam por vender.

De resto, nada pode ser mais eloquente do que o quadro na coluna seguinte no qual diligenciámos, com os elementos muito raros de que dispomos, resumir o desenvolvimento progressivo e rápido da indústria marroquina, tanto em número de fábricas como em produção.

Mas seria sobretudo interessante referir-nos à deslocação progressiva e acentuada da indústria para o sul da costa marroquina.

Primeiramente, os estudos oceanográficos feitos pelos Serviços Científicos das pescas marítimas de Marrocos revelaram que as águas marroquinas oferecem condições de existência óptimas para a sardinha «e que este peixe, de uma abundância excepcional sobre as suas costas, está

MARROQUINO

ali como prisioneiro numa espécie de armadilha de grandes dimensões constituída pela presença, a umas trinta milhas ao largo, de toalhas de água demasiadamente quentes para ele». Mas, depois, o mesmo Serviço demonstrou, numa série de trabalhos efectuados depois de Outubro 1946, que «as águas superficiais do litoral meridional conservam durante todo o ano uma temperatura de 14 a 15 graus mais favorável à sardinha que a do litoral setentrional demasiado quente no verão» o que explica a deslocação da sardinha para o sul e a preferência crescente das fábricas pelos portos de Agadir, Mogador e Safi. O Sr. Piessi diz ainda no artigo notável donde extraímos estes elementos, o seguinte: «O desenvolvimento da indústria de conservas de peixe é tão grande que transformou o aspecto de certas cidades: em

Safi, primeiro porto sardinheiro de Marrocos, que reivindica também o primeiro lugar no mundo, foi construído em menos de 10 anos um bairro industrial de cada lado da estrada de Djorf el Iondi. Agadir que ainda há pouco não passava de um abrigo de barcas, está em vias de se tornar um importante porto de pesca».

A sobreprodução que resulta desta industrialização intensiva não deixa de ser inquietante se dermos atenção ao que os americanos, juizes imparciais neste caso, chamavam recentemente, num artigo do «Harpers' Magazine», «o novo boom de Marrocos».

No seu pedido ousado feito ao Governo francês, a delegação marroquina não hesitou em fazer uso de dois argumentos assaz surpreendentes:

— em primeiro lugar, ligando a conclusão duma venda de 500.000 caixas com a Inglaterra e subordinando-a à concessão prévia da liberdade de comércio das conservas marroquinas em França; em seguida, arguindo com a vantagem que resultaria da introdução maciça das conservas marroquinas, tanto para o abastecimento do mercado francês com conservas a preço vantajoso, como para a pressão que seria exercida por este facto sobre os preços considerados abusivo das conservas metropolitanas e, por incidência, sobre os preços de compra que teriam sido consentidos, com demasiada liberalidade, pelos conserveiros franceses às exigências dos pescadores das costas do Oceano.

A inquietação dos conserveiros franceses

Escusado será dizer que estas pretensões e esta argumentação provocaram uma reacção tão enérgica como justificada da parte dos industriais franceses.

Na falta de um estudo aliás infinitamente delicado

Anos	Fábricas	Capacidade de Produção Ton.	Produção em caixas de 1/2 litro 30 cm.
1924	1	-	-
1926	8	-	-
1930	12	-	-
1933	16	-	-
1934	24	-	-
1935	-	-	330.000
1937	34	-	480.000
1938	38	13.800	500.000
1944	46	-	301.000
1946	-	-	578.000
1947	50	40.000	620.000
1948	75	50.000	1.200.000
1949	(mais de 130) (1)	-	2.400.000
(começo)	-	-	(previsão)

Este quadro seria incompleto se não se indicasse a distribuição geográfica das fábricas:

Casablanca	21 fábricas
Fédalah	9 »
Rabat	2 »
Port Lyautey	1 »
Mazagan	2 »
Safi	48(2) »
Agadir	16(2) »

(1) Este número já foi ultrapassado.

(2) Depois desta nota foram construídas e estão em vias de terminar a construção: 64 fábricas em Safi e 40 em Agadir.



Fábrica de conservas marroquina

das necessidades actuais do mercado francês, é fácil referir-se a argumentos de antes da guerra cujo valor não deve ser tomado muito em conta.

Lembremos que quer pelos cálculos feitos pela Comissão nomeada pela Marinha Mercante em 1932 (relatório Poivre et Meignen), quer pelo relatório adoptado no Conselho Nacional Económico em 3 e 5 de Abril 1933 (relatório de Descasse d'Huc de Monsegou, auditor do Conselho de Estado) o consumo médio das sardinhas em França pode ser calculado em 1.200.000 a 1.300.000 caixas cada ano.

Pode-se argumentar que de 1933 a 1949 o consumo teórico das conservas desenvolveu-se em França. Todavia, a diminuição do poder de compra deve ter tido sensivelmente por resultado reduzir este aumento de consumo, se é que ele se deu, e trazê-lo de novo ao nível de antes da guerra.

Em todo o caso, com uma produção francesa de 671.697 caixas de sardinhas em 1948, é fora de dúvida que a importação de 600.000 caixas de produtos marroquinos, com franquias de direitos, deve absorver, só ela, toda a margem ainda subsistente de consumo. Isto, independentemente da possibilidade que a indústria marroquina ainda tem de importar quantidades suplementares pela tarifa mínima, sem falar das importações eventuais espanholas e portuguesas, que não convém eliminar, e tendo em consideração a exportação de sardinhas da indústria francesa, muito reduzida, pois que em 1948 só atingiu 8.571 quintais.

A inquietação dos conserveiros franceses está portanto amplamente justificada pois assim não é possível qualquer concorrência nos preços. Só sob o aspecto do preço da sardinha se verifica já a grande desproporção que há entre os preços marroquinos e os franceses, pois que ao passo que a sardinha se paga a 80 frs. o quilo, o preço oficial em Agadir é de 11 frs., descendo por vezes para 8 frs., e será fixado em 17 frs. para 1949.

Se levarmos em linha de conta um aumento de 12 frs. por quilo para o transporte de Agadir-Casablanca, um industrial deste centro beneficia ainda de uma economia de 75 % sobre o preço do peixe, em relação aos seus colegas franceses.

Este é só um dos aspectos do problema pois que, na sua grande maioria, os elementos do preço do custo das conservas francesas são impostos pelos Poderes Públicos: preços do óleo, do azeite e da folha, salários, encargos sociais e taxas, sobre os quais não é possível qualquer compressão.

Longe de exercer uma pressão moderadora sobre os preços dos conserveiros franceses cujas despesas gerais, é bom não esquecer, só podem ser amortizadas durante 4 a 5 meses em vez do 10 de laboração de que beneficia a laboração marroquina —, a liberdade de entrada não contingendada das conservas marroquinas significaria automaticamente a ruína imediata da indústria de conservas francesa e, por incidência, um dos golpes mais

graves que poderia receber a pesca metropolitana. A gravidade da ameaça que esta situação e esta diligência fazem pesar sobre a indústria francesa, não é nova, pois vamos encontrá-la no período de 1935-1939 com o aumento continuo dos contingentes de conservas marroquinas admitidas cada ano nos mercados metropolitanos com franquias de direitos alfandegários e na concorrência considerada dolosa nos mercados de exportação em virtude da rotulagem «fabricação francesa» de que nos ocuparemos mais adiante. Esta ameaça tinha-se precisado e intensificado de tal maneira que em 1938 as Associações profissionais e as Câmaras de Comércio dos departamentos costeiros, profundamente receosas, dirigiram ao Governo protestos tão vivos e justificados, que ia ser constituído um grupo parlamentar da defesa da pesca quando a guerra rebentou.

Contudo a situação naquela época apresentava em relação à actual particularidades sensivelmente diferentes: por um lado, os industriais franceses eram quase unânimes nos seus protestos porque o número de conserveiros franceses com fábricas em Portugal, Espanha e Marrocos, era extremamente reduzido, por outro lado, os produtos fabricados pelos industriais franceses nas costas ibéricas, não gozavam do tratamento de favor de um contingente isento de taxa alfandegária. A situação está hoje completamente alterada, pois que o número de industriais franceses que transferiu para Marrocos uma parte apreciável dos seus capitais e da sua actividade produtora, é muito importante, sem ser, porém tão considerável como alguns pretendem.

Eis por que me parece necessário voltar atrás e examinar como nasceu a «questão» marroquina e se desenvolveu a concorrência que atingiu hoje um ponto crucial que torna indispensável examinar corajosamente a situação da indústria metropolitana e tomar as posições mais convenientes a respeito deste problema.

Não é inútil deitar um rápido olhar sobre as condições em que se creou e desenvolveu a indústria marroquina das conservas de peixes.

Em 1924 um espanhol de nome Vergara montou em Fedalah a primeira fábrica moderna de conservas de peixe de Marrocos. Segue-se-lhe nesse mesmo ano René Béziers de Douarnenez (Ets Cascadec), em 1925 o italiano Angelo Parodi e depois a Sacap pertencente ao português Fernandes.

De 1926 a 1931 montam-se novas fábricas, metade delas francesas e outra metade estrangeiras: portuguesas, espanholas, italianas, suíças e cherifianas que prosperam muito lentamente, até que um dia a Metrópole se lembrou de conceder ao Protectorado marroquino, e sem nenhuma reciprocidade, um contingente de importação de 50.000 quintais (e por um alargamento liberal da tarifa alfandegária, não em peso bruto mas em peso net) com franquias de direitos, sem prejuízo de importar em França, sem limite, todas as quantidades de conservas com os direitos mínimos.



Ciência e Técnica

Alterações mais vulgares no bacalhau

pelo Dr. JOSÉ FREIXO

O bacalhau é um produto orgânico, e, como tal, sujeito a alterações, que depreciando sempre o seu valor comercial, podem por vezes torná-lo impróprio para o consumo público.

Vejamos, resumidamente, em que consistem e como se explica o aparecimento dessas alterações.

Como é sabido, a parte carnal do peixe é formada por tecido muscular estriado, acompanhado dos seus anexos de ligamento ou de relação. Por seu turno, cada músculo estriado é essencialmente constituído de feixes de fibras, e cada fibra pode considerar-se como resultante da fusão de determinadas células que no ser vivo exercem funções de movimento. Cada célula pode, porém, comparar-se a um pequeno saco cheio de um líquido composto de água, duma porção de matérias minerais, de gorduras e substâncias proteicas, comportando-se a sua parede com uma membrana semi-permeável.

Após a morte, porque os músculos perdem a sua excitabilidade e elasticidade, ao mesmo tempo que o seu volume em água diminui, sobrevem a coagulação do plasma muscular, e, consequentemente, a rigidez cadavérica. Esta rigidez que para as mesmas condições é mais ou menos rápida segundo a espécie, é quase instantânea nos peixes.

Abandonado a si próprio, se outros cuidados não advêm, a rigidez cadavérica desaparece e pouco a pouco as massas musculares amolecem, perdendo a sua firmeza.

Esse estado de autólise progressiva, traduzindo-se por uma série de

fenómenos físico-químicos até hoje mal conhecidos, e em que a carne está ainda em bom estado sanitário, é no caso dos peixes de curta duração.

Assim, nas condições ordinárias do peixe fresco (peixe sem sal), graças à sua riqueza em água, à percentagem de substâncias albuminoides e à presença de fosfatos, a flora microbiana actua, e outros fenómenos mais complexos advêm cujo termo final da evolução conduz à putrefacção.

Essa putrefacção é, com efeito, uma mera consequência de acção directa de dois factores: as diástases e os micróbios.

As diástases são substâncias orgânicas, existentes em todos os tecidos, e que durante a vida do peixe desempenham um papel importante e activo nos fenómenos vitais.

Porém, o seu papel não caduca, quando a morte advêm. Pelo contrário, exercem da mesma maneira a sua acção sobre os tecidos a que pertenciam.

Persistem, pois, e presidem durante um tempo variável, segundo as condições, às transformações particulares, características da vida residual dos tecidos.

Os micróbios, são seres microscópicos que intervêm na destruição da matéria morta.

Possuidores de um poder de multiplicação intenso, poderá um só deles e num único dia originar milhões de indivíduos se as condições lhes forem favoráveis.

Espalhados por todo o lado, podemos encontrá-los nos peixes quan-

do vivos, sobre a pele e as branqueas (guelras), na boca e nos intestinos.

Sucedem, porém, que a grande maioria destes microorganismos não exercem acção alguma sobre o peixe quando vivo. No entanto, logo que advêm a morte, ou que os tecidos invadidos deixam de pertencer ao ser, os micróbios actuam por intermédio de diástases por eles agregados, levando as substâncias orgânicas complexas à decomposição em produtos mais simples, caracterizados em geral pelo cheiro e gosto desagradáveis e possuidores de propriedades tóxicas.

Tal como as diástases atrás referidas, o seu desenvolvimento só é possível, se encontrarem nos tecidos um ambiente favorável, necessitando sempre em qualquer dos casos um meio rico de água.

Assim se compreende, que, um dos principais objectivos seja a redução da percentagem de água no interior dos tecidos, efectuada a bordo pela salga e em terra pelas operações dos secadouros.

Por sua vez, porque o sangue é o verdadeiro laboratório químico do animal, urge fazer-se uma sangria imediata e perfeita após a captura do peixe. E porque o coração dos peixes e todo o seu sistema sanguíneo fica colocado entre as guelras, na região correspondente ao peçoço, é a sangria facilmente realizada por um simples corte naquela região.

Além da sangria e da salga outras operações realizadas a bordo e que pelo exposto estão intimamente relacionadas com a conservação do peixe, são a evisceração, decapitação e limpeza.

O problema da conservação do bacalhau verde nacional, pelas suas condições de pesca longínqua, afasta-se bastante de outros casos de pesca mais ou menos costeira.

Com efeito, enquanto que nalguns países entre a salga e a secagem medeia apenas pouco tempo, as mesmas operações realizam-se no bacalhau nacional depois de uma safra bastante longa, no geral, quatro, cinco ou seis meses depois da pesca.

Assim, nestas circunstâncias, para que o bacalhau possa conservar-se e chegue em condições de receber bem as diferentes operações nos secadouros, torna-se especialmente necessário que o peixe seja bem salgado a bordo, porque só então, graças à formação duma combinação proteínasalina com a consequente extração de uma grande parte da água de constituição tecidual, se terá assegurada a não alteração do produto.

Na verdade, são bem conhecidos de todos que se ligam à indústria bacalhoeira, os resultados que se obtêm em carregamentos, que, por falta de cuidado a bordo, chegam por vezes com nítida falta de sal.

Por trabalhos realizados no Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, explica-se a decomposição do peixe com falta de sal, especialmente, devido à presença de um micróbio cromogéneo — o *staphylococcus pyogenes aureus* —, que pigmenta o caldo de peixe de amarelo com o aspecto untuoso, e cuja pigmentação e desenvolvimento são mais nítidos nos meios de concentração salina menos elevados (10 a 15%) que nos mais salgados.

Um peixe com nítida falta de sal reconhece-se em verde pelos seus cheiros aliáceos (semelhantes ao do alho), misturados por vezes com os amoniacais, e ainda pela falta de rigidez das fibras musculares. Em seco, o peixe apresenta uma consistência semelhante a borracha «peixe soleque», e o aspecto é rugoso.

Para se evitar a decomposição do peixe por aquele e outros elementos da chamada putrefacção superficial, é precisa uma concentração salina pelo menos de 18 a 20%, o que se verifica no bacalhau com boa salga.

É preciso salgar bem o bacalhau e bordo para que não se verifiquem os temíveis efeitos produzidos pelo peixe com falta de sal, que conduzem por vezes à inutilização do produto logo à chegada aos secadouros.

Não são porém apenas os referidos elementos que produzem a alteração do bacalhau.

Outros há, que, ao contrário daqueles, têm o seu melhor desenvolvi-

mento nos meios fortemente salgados. Queremos referir-nos aos agentes do vermelho, que, sendo transportados pelo próprio sal marinho que serve à salga do peixe, têm a particularidade de serem microorganismos halófilos — gostam dos meios fortemente salgados.

Com efeito, numerosas experiências realizadas no Laboratório da C. R. C. B. têm provado que todo o sal marinho analisado encerra em maior ou menor grau os agentes do vermelho.

Por outro lado, culturas efectuadas mostram que os mesmos elementos pululam relativamente bem em meios de concentração superior a 20% de sal, desenvolvendo-se mesmo numa solução saturada, isto é, com 35% de sal. As condições de vida, tornam-se porém desfavoráveis à medida que o teor em sal se aproxima de 15%, parecendo ser o desenvolvimento nulo para concentrações inferiores àquela.

Assim se explica o fenómeno de observação prática de que o pigmento vermelho se manifesta na generalidade na parte superficial, onde a concentração salina atinge maior grau.

Bacalhau com «rouge» ou vermelho, é, pois, o peixe que apresenta quer na face dorsal, quer na ventral, o aparecimento de manchas vermelhas, isoladas ou mais ou menos confluentes e atingindo as fibras musculares em menor ou maior profundidade.

Têm sido identificados vários microorganismos capazes de segregarem aquele pigmento, tais como: *micrococcus rubroviscosus*, *bacillus rubescens*, *sarcina morrhuae*, *coccus* em cadeias, um cogumelo denominado *coniothécium bertherandi*, etc., etc.

Não há porém dúvida que os mesmos microorganismos residem em todo o sal marinho, que, por tal, é considerado o agente transmissor desta alteração.

Todavia, o aspecto da alteração vermelha difere segundo a espécie microbiana e o seu grau de actividade.

Assim, o induto que cobre as fi-

bras musculares do peixe, aperece, por vezes, como uma matéria vermelha, não viscosa e superficial.

Outras vezes, porém, o induto vermelho é viscoso, de cheiro nauseabundo e de reacção fortemente alcalina, cobrindo as fibras musculares adjacentes modificadas no seu aspecto normal, muitas vezes com características de putrefacção.

Estes diferentes aspectos, permitem, pois, classificar o «rouge» em dois tipos:

«Rouge» do 1.º tipo (vermelho são).

«Rouge» do 2.º tipo (vermelho em decomposição).

Todas as experiências biológicas realizadas levam à conclusão que o vermelho não é por si nocivo; mas, tornando o meio alcalino, pode conduzir o peixe à putrefacção, predispondo-o a receber alterações perigosas em certos casos.

Uma outra alteração do aspecto normal do bacalhau é constituída pelo chamado «bacalhau queimado» pelo calor, que se traduz pela quebra de rigidez das fibras musculares, fraca aderência das barbatanas, especialmente das dorsais, e, pela pele pegajosa que se destaca ao menor esforço.

O referido aspecto é em geral provocado pela exposição do peixe nas mesas de secagem quando a temperatura do ar ambiente é elevada.

No nosso clima, são os ventos secos e frescos do norte e nordeste que melhores efeitos produzem na secagem do bacalhau.

Mas, infelizmente, a acção daqueles ventos só raramente se faz sentir além do mês de Fevereiro. Assim, a partir do mês de Março, por maiores que sejam os cuidados nos secadouros não é por vezes possível evitar que o peixe se queime.

A resolução deste problema será apenas possível quando estiver concluído o plano de secas artificiais

(Continua na pág. 24)

ÁGUA MOLE EM PEDRA DURA...

Solicitado para dar a minha modesta opinião sobre a actual situação da nossa Indústria, entendo do meu dever não me esquivar a fazê-lo, pois que o silêncio, neste momento, muito se assemelharia a cobardia.

Embora esteja persuadido de que, como das vezes anteriores em que me tenho permitido dizer qualquer coisa sobre este magno assunto, o meu brado de agora também virá a cair no deserto da quase total indiferença, prefiro ficar de bem com a minha consciência, arrostando com as diatribes dos que não concordarem comigo, na única esperança de que o muito bater sobre a mesma tecla acabe por produzir, pelo menos, algum pequeno «som»...

Parece que os males da indústria vão adquirindo características crónicas e que teremos de conformar-nos com a nossa sina de vivermos continuamente numa perfeita desorganização «organizada», mas não posso estar de acordo com esta teoria, pois considero a nossa indústria susceptível de ser colocada em situação de trabalhar com maior normalidade e sem as grandes curvas de baixas e altas a que tem estado sujeita.

Sobem alto os clamores, não só da Indústria de Conservas, como também da Indústria da Pesca. Da primeira, paradoxalmente, queixando-se de que compra — voluntariamente, já se vê — por preços elevadíssimos, a sardinha de que necessita para a sua laboração. Da segunda, porque, apesar de vender o produto da sua pesca por preços que considera satisfatórios, a escassa produtividade do mar não lhe permite fazer face aos seus mais prementes encargos.

Pode, pois, aplicar-se ao caso, o aforismo:

«Lota onde não há sardinha...»

Parecia escusado voltar a escrever sobre as dificuldades destas duas indústrias, pois todos os que nelas labutam as conhecem de sobejo. Mas, suponho que nada se perde com a repetição!

Quanto à Pesca:

As suas dificuldades principais — já o dissemos — residem na pouca produtividade do mar. Mas não são alheias à sua situação actual, factores que encarecem de tal forma a exploração desta indústria que, mesmo com uma produtividade normal, difícil seria obter o suficiente para salvaguarda da sua economia. É que a Indústria da Pesca está tão sobrecarregada de encargos da mais diversa índole, que só com um elevado preço de venda do pescado e uma extraordinária produtividade pesqueira, poderá alcançar uma vida desfogada. Vejamos um exemplo:

Um barco de pesca de sardinha (cereo) que consiga fazer um lanço de sardinhas transportadas para a lota em barcos enviáveis, com um valor de Esc. 50.000\$00, ficará logo desfalcado, no momento da venda, de perto de 50 % (cinquenta por cento) do valor do peixe. So-

mando os direitos de pescado, taxas diversas, custo do transporte do peixe à lota e percentagem para a campanha, ficam «livres» para o armador, aproximadamente Esc. 25.000\$00, com os quais terá de fazer face ao pagamento de salários, combustíveis, redes, reparações, contribuições, etc., etc., etc.

São desnecessários mais comentários, pois os números são bastante elucidativos.

De modo que, não se efectivando qualquer destas duas condições: nem a *possibilidade* de a Indústria de Conservas adquirir a sardinha por preço elevado — sustento este critério, embora os factos aparentemente estejam a desmenti-lo — nem o volume da pesca ser sequer normal, compreende-se que a Pesca está a trabalhar em bases muito precárias.

Tem a Indústria de Conservas todo o direito de pedir à Pesca que esta lhe forneça o peixe necessário à sua laboração em condições económicas de preços, inclusive por acordos a assinar em cada safra, mas tem também a obrigação de reconhecer a sua posição, colaborar lealmente com ela e só lhe exigir sacrifícios quando estes sejam comportáveis.

Quanto às Conservas:

São de duas origens os males que a afligem: **PRÓPRIOS E ALHEIOS**. Poderemos, a traços largos, ordená-los assim:

1.º — Compra da principal matéria prima (sardinha) a preços incomportáveis.

2.º — Díficeis condições de trabalho: taxas sobre mólhos, direitos de exportação, garantias de salários, etc., etc., encarecendo a produção até limites exagerados.

3.º — Exportação desordenada. Concorrência feroz nos mercados externos, baseada, não na melhor qualidade do produto, mas no mais baixo preço.

Eliminando o 2.º, de cujo condicionalismo nenhuma culpa cabe aos Industriais de Conservas, teremos de chegar à conclusão de que **SOMOS NÓS TODOS** os grandes culpados da nossa situação. E porque não se há de dizer a verdade?

Quem obriga o Industrial de Conservas a pagar uma matéria prima, que lhe poderia custar 75, por 150?

Quem obriga o Industrial de Conservas a vender o produto que lhe custou 350, por 300?

Mistério, grande mistério!!

Haverá ainda alguns que pretendem justificar a geral insensatez com razões de ordem comercial, económica ou financeira. Haverá ainda quem esteja disposto a contradizer a nossa afirmação de que os culpados somos nós, objectando que em nada tem contribuído para esta situação. Voluntária ou forçadamente, com intenção ou sem ela, **TODOS** somos réus do mesmo delito. E quem não quiser ser abrangido por esta generalização, que atire a primeira pedra...

Mas não vale a pena continuar a carpir máguas, que nada adiantam!

Confessemos nobremente o «mea culpa» e deixemo-nos de estéreis discussões sem qualquer finalidade prática. Procuremos, pela nossa união, encontrar os caminhos que nos conduzam a um futuro melhor e façamos, em identidade de princípios e interesses, com que as esferas superiores, mais interessadas na resolução dos nossos problemas, os quais ultrapassam o âmbito restrito das economias privadas para se converterem em sérios problemas de Economia Nacional, sobre eles se debruçem e achem os remédios necessários à sua definitiva solução.

Estamos convencidos de que nada se resolverá com soluções parciais. A situação deve ser encarada de fren-

te e corajosamente. Calmamente e com a ajuda do Estado, se poderão trilhar os caminhos novos que possam levar a uma vida industrial mais normal do que temos vivido até agora.

Mas, se mais uma vez, como tantas outras, pelo egoísmo de muitos, a incompreensão e a loucura de alguns falharem os esforços, canseiras e boas vontades para erguermos, por nossas mãos, o edifício que já há tanto tempo deveríamos ter construído, só nos restará suplicar a quem de direito:

«POR FAVOR SALVEM A NOSSA INDÚSTRIA, JÁ QUE NÓS SOMOS IMPOTENTES PARA MANTÊ-LA E SALVÁ-LA».

Água mole em pedra dura...

ANTÓNIO FEU

CIÊNCIA E TÉCNICA

Continuação da pág. 22

orientado pela C. R. C. B., algumas das quais já em construção.

O bacalhau queimado não é por tal um produto impróprio para consumo. Porém, dada a dilaceração das fibras musculares, torna-se um produto friável, mais facilmente sujeito a alterações posteriores que podem conduzir à putrefacção, além de que, devido à falta de integridade das fibras musculares, o peixe assim classificado pode posteriormente sofrer uma grande desvalorização comercial, partindo-se dentro dos fardos por forma a dar em certos casos o aspecto de detritos.

Finalmente, resta-nos fazer referência ao vulgar «empoado» do bacalhau.

Com a expressão de bacalhau «empoado» designa-se vulgarmente o peixe, fresco ou salgado, que apresenta quer na face dorsal, quer na ventral, manchas de coloração branca, amarela ou amarelo-acastanhadas.

São diferentes os agentes causadores do «empoado».

Assim, no «empoado» branco é o micróbio *Micrococcus* branco que domina em maior ou menor extensão a superfície do peixe, dando-lhe o aspecto de ter sido pulverizado por farinha branca.

No «empoado» amarelo ou amarelo-acastanhado, consoante a modalidade, têm sido especialmente encontrados os seguintes microorganismos: *Bacterium citrinum*, o fungo *Botrytestes flavus*, o *Micrococcus glaucus*, o *Aspergillus glaucus* e a *Torula epizoa*.

A infecção micótica do peixe pode efectuar-se pelas águas e sal não esterilizados, mas, como é sabido, é o ar com as suas poeiras o principal meio em que pupulam todos os microorganismos, nomeadamente os esporos, corpos extraordinariamente leves que encontrando no peixe determinada percentagem de humidade terão asseguradas as suas condições de vida, aptas à germinação e desen-

volvimento, uma vez que haja falta de ventilação e elevação de temperatura.

Da acção dos fungos sobre o valor comercial do peixe, os agentes do «empoado» não produzem no geral nenhuma modificação química das fibras musculares.

Sòmente, nos casos em que os micélios (conjunto de filamentos pelos quais os fungos se prendem à matéria orgânica) penetram a distância «empoado velho», são capazes de transformar as substâncias azotadas em amoníaco, e, tornar por isso o bacalhau impróprio para consumo.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-7.º - Telefone 2 8623

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles morques :

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

VENDA DE PRIVILÉGIO

ETABLISSEMENTS J. J. CARNAUD & FORGES DE BASSE-INDRE deseja vender ou conceder licenças para a exploração em Portugal do privilégio de invenção concedido neste país pela patente n.º 19.960, para «Processo para purificar os óleos utilizados na fritura de sardinhas e de outros peixes na ocasião da preparação de conservas».

Dá informações A. G. da Cunha Ferreira, Limitada — Largo do Campo Santo, 27 — LISBOA.



As novas paridades e relações cambiais do escudo com as moedas estrangeiras e os seus reflexos na economia nacional

pelo DR. FILOMENO LOURENÇO SOUSA LEITE

A desvalorização que, em 18 de Setembro do corrente ano, o Governo britânico deu à libra, cuja paridade com a moeda dos Estados Unidos passou de \$4,03 dólares para \$2,80, o que representa uma redução de 30 %, teve imediata influência nos cursos do câmbio das outras moedas, os quais, certamente, hão de determinar mudanças em alguns rumos do comércio internacional.

Medida que o próprio chanceler do Tesouro, Sir Stafford Cripps, considerou a mais grave de quantas se poderiam tomar, na presente conjuntura, ele justificou-a perante o povo inglês nos seguintes termos: As reservas de ouro do País, não obstante o auxílio que estava recebendo ao abrigo do Plano Marshall começaram a gastar-se a um ritmo demasiadamente rápido. Se não se detivesse a sua saída, essas reservas, que serviam tanto a Grã-Bretanha como o resto da área do esterlino, desapareceriam totalmente. E acrescentou com todo o desassombro:

«Até 1952, temos de nos bastar a nós próprios quanto a dólares. Não devemos correr o risco do desemprego em grande escala. Era essencial fixar o novo câmbio a um nível que pudéssemos manter — além de que poderemos sempre elevá-lo, se os acontecimentos demonstrarem que o descemos demais. Assim, iniciamos outra fase da luta magnífica do nosso povo para vencer as dificuldades esmagadoras que lhe foram impostas pelos seus sacrifícios na guerra mundial. Até aqui temo-lo

conseguido esplendidamente, e não é agora o momento de vacilar.»

Após essa resolução transcendental da nossa velha aliada, os Governos de vários países, para enfrentarem as inevitáveis perturbações que ela, de momento, iria causar aos seus interesses económicos e financeiros, procederam a novos ajustamentos do valor cambial das suas moedas.

As orientações seguidas nesta delicada questão divergiram consoante as conveniências particulares de cada Estado.

Uns desvalorizaram a libra em relação à sua moeda na mesma proporção em que ela acabava de se desvalorizar relativamente ao dólar. Outros não alteraram o câmbio do esterlino e continuaram a manter o anterior alinhamento da sua moeda com o dólar. Finalmente, outros estabeleceram novas paridades da sua moeda com a libra e com o dólar.

Este foi o caminho seguido pelo Governo português, «depois de estudar atentamente, com audiência das entidades oficiais e peritos autorizados, a situação resultante das alterações monetárias que se haviam produzido».

Verificou-se que tais alterações não afectavam o valor real das reservas monetárias do nosso País, mas a composição qualitativa que apresentavam aconselhava que se adoptassem as seguintes paridades:

1 dólar equivalente a 28\$75
1 libra equivalente a 80\$50

Como consequência desta resolução, o Banco de Portugal fixou aos bancos e casas bancárias novos câmbios para as seguintes moedas:

	COMPRA	VENDA
Libra	80\$08	80\$92
Dólar	28\$60	28\$90 + \$05
10 ⁰ coroas suecas	552\$85	558\$65
100 coroas norueguesas	400\$40	404\$60

As últimas fixações cambiais, em 6 de Agosto de 1949, tinham sido:

	COMPRA	VENDA
Libra	100\$25	101\$25
Dólar	24\$87,5	25\$12,5
100 francos belgas	56\$72	57\$32
100 florins	938\$10	946\$90
100 coroas suecas	692\$10	699\$00
100 coroas norueguesas	501\$25	506\$25
100 coroas dinamarquesas	518\$15	523\$55

Em 24 de Setembro, determinou-se nova fixação cambial para a moeda da Suíça: os 100 francos suíços passavam a comprar-se e a vender-se respectivamente a 660\$72 e 667\$66.

Os valores em escudos das moedas dos países da Europa ocidental experimentaram, entre 17 de Setembro e 12 de Novembro deste ano, as variações do quadro da página seguinte.

Da sua comparação, verifica-se que o franco suíço se valorizou em mais 14,2 %; as restantes moedas reduziram a sua relação cambial:

- de 20,1 % — a libra e as coroas suecas, norueguesas e dinamarquesas;
- de 19,7 % — o florim;
- de 28,6 % — o franco francês.

O sr. Ministro das Finanças fundamentou a política monetária seguida por Portugal, de valorizar o Escudo em relação à libra em 20,1% e de o depreciar em relação ao Dólar em 15 %, nas seguintes razões:

a) «Na necessidade de não encarecer importações de mercadorias essenciais, como o trigo, a ponto que

so reflectisse no custo de géneros indispensáveis à população e, por outro lado, de não utilizar a desvalorização monetária como processo de disfarçada concorrência com outras economias europeias.»

b) «Na conveniência em diminuir a acção deflacionista proveniente de

que apresenta uma balança comercial fortemente desfavorável, precisamente porque importa grandes quantidades de equipamentos, de matérias primas e de combustíveis para as suas indústrias, além de substâncias alimentícias, que ainda no ano de 1948 somaram 2.097.469 contos

sido avultadas acrescerão o seu valor em escudos até ao máximo de 15 %, se tal não se evitar com uma queda geral dos preços pelo menos de igual percentagem, nos centros abastecedores.

Felizmente, tudo parece caminhar já nesse sentido, dado que, depois da desvalorização da Libra, se registaram nos grandes mercados da América baixas de cotações em dólares dalguns produtos, que variam entre 10 e 25 %.

As novas correspondências do Escudo com as moedas estrangeiras não se repercutirão muito sensivelmente no estado da nossa balança de pagamentos de 1949, não só porque se estabeleceram quase no fim do 3.º trimestre do ano, mas ainda porque os aumentos das importações se devem equilibrar com os aumentos das exportações, e pelo que toca aos «valores invisíveis», tanto activos como passivos, faltam dados para se deduzir como se comportam. Todavia, o seu saldo poderá tornar-se mais favorável, se ainda tiverem tempo de actuar os «descongelamentos» de capitais portugueses que se obtiveram recentemente do Governo do Brasil.

COTAÇÕES DO BANCO DE PORTUGAL

	Em 17 de Setembro de 1949		Em 12 de Novembro de 1949	
	COMPRA	VENDA	COMPRA	VENDA
Libra	100\$25	101\$25	80\$08	80\$92
Franco francês (100)	11\$48	11\$78	8\$20	8\$40
Franco belga (100)	56\$72	57\$32	57\$20	57\$80
Franco suíço (100)	578\$50	584\$50	660\$72	667\$66
Florim (100)	938\$10	946\$90	753\$00	760\$46
Coroa sueca (100)	692\$10	699\$00	552\$85	558\$65
Coroa norueguesa (100)	501\$25	506\$25	400\$40	404\$60
Coroa dinamarquesa (100)	518\$15	523\$55	414\$06	418\$40

uma valorização da moeda portuguesa em relação à de outras zonas monetárias da Europa ocidental, que dificultaria as exportações e fomentaria as importações relativamente a essa zona.»

c) «Na conveniência em ajudar com certa margem cambial, não susceptível de se reflectir nos custos de produção a nossa exportação para a zona do dólar e de defender certos «invisíveis» da balança de pagamentos.»

Outro objectivo a que claramente se visou, em face das novas cotações cambiais do Escudo, foi o de intensificar as vendas dos nossos produtos de exportação nos mercados tradicionais da Europa.

Efectivamente, passaram a ter maior poder comprador nos mercados metropolitanos e ultramarinos, além do dólar, as moedas da área do esterlino a que se não haja rebaixado o valor em escudos ou que não sofreram desvalorizações superiores a 30 %.

No entanto, para que se não anule esse estímulo a mais importantes compras no nosso País, há que não agravar o custo da produção nacional. Esse é o *desideratum* máximo a atingir. E será possível deter-lhe a subida, num País, como o nosso,

— cerca de 1/5 do total das suas importações?

Bem se sabe que tudo o que nos fornecerem a Inglaterra, seus Domínios e os países que acompanharam a desvalorização da Libra, cujas moedas não depreciámos na mesma proporção, se adquirirá a preços mais reduzidos. Para isso acontecer, porém, é condição necessária que nesses mercados se não agravem os preços na mesma medida da desvalorização das respectivas moedas.

Ora, de harmonia com as últimas cotações conhecidas, as principais matérias primas sofreram já aumentos, nas zonas do esterlino e das moedas que se desvalorizaram, que oscilaram até 25 %. Tudo depende, pois, da percentagem média do encarecimento que os novos preços vierem determinar.

Se ficar marcadamente abaixo de 30 %, as nossas importações das referidas áreas serão um tanto favorecidas e, portanto, os custos dos artigos manufacturados não se modificarão. Mas em caso contrário, só haverá que esperar a alta do custo da produção nacional — mesmo que se consiga manter internamente o actual nível de salários, de impostos e de lucros. Para mais, as compras a fazer na área do dólar e que têm

DESCONVERSANDO

Por lapso da tipografia não veio indicado que a introdução deste artigo, publicado no nosso último número, era uma transcrição do «Auto da Lusitânia», de Gil Vicente, que o nosso amigo «AGOSTINHO» parodiou com o seu espírito jocoso, à Tolentino, numa crítica mordaz, mas justiceira, à actual situação da indústria.

VENDA DE PRIVILÉGIO

Chamamos a atenção dos srs. industriais para o anúncio com este título publicado na pág. 24.

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

PINHAIS & C.^A, LIMITADA

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS

DE:

Atum
Sardinhas
Cavalas
Chicharro
Anehovas
Pastas
de Peixe
Mariscos



MARCAS
REGISTADAS:

PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER -
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, PENSADAS E EM SALMOURA

LIBRARY OF CONGRESS

ANNALS OF THE AMERICAN GEOGRAPHICAL SOCIETY

PUBLISHED BY THE AMERICAN GEOGRAPHICAL SOCIETY
WASHINGTON, D. C.



Volume 10
Number 1
January 1900
Published by the
American Geographical Society
Washington, D. C.

LIBRARY OF CONGRESS

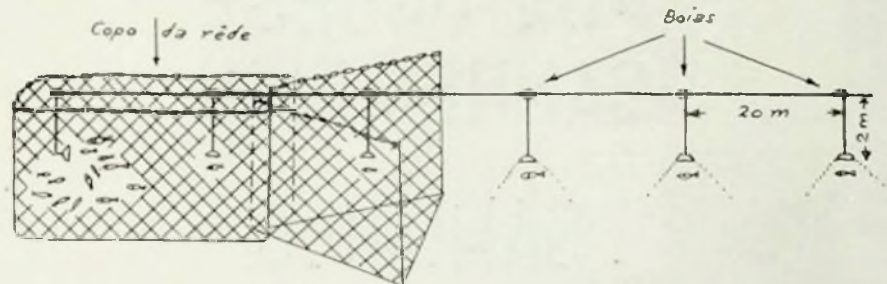
Ensaio japonês sobre o emprego de luz eléctrica na pesca das armações

Encontramos no número de Agosto de 1949 de *Fisheries Newsletter*, publicação da Direcção de Pescarias da Austrália, uma notícia que decerto poderá interessar, pela originalidade do processo de pesca nela descrito, os proprietários de armações de sardinha no nosso país. Por isso daremos aqui uma tradução resumida do artigo em questão e a reprodução do desenho esquemático que o ilustra.

Durante o verão de 1948 efectuaram-se ensaios, em condições de pesca perfeitamente comercial, num certo ponto da costa japonesa (ao largo

dos automóveis, produzidas com lâmpadas de 150 watts para corrente de 100 volts, montadas em reflectores especiais. O cabo condutor principal é isolado com um revestimento de borracha e o seu calibre é de 25 mm.; os cabos das derivações para as lâmpadas, também isoladas da mesma maneira, são de 12 mm. A electricidade era fornecida pela rede da aldeia de pescadores vizinha.

Foram dispostas vinte lâmpadas situadas à profundidade de 2 metros abaixo da superfície do mar, ao longo de uma linha perpendicular à



do Cabo Uomi, perto de Atami), sobre o emprego de lâmpadas eléctricas imersas no mar, como meio de atrair e guiar o peixe para dentro de redes fixas permanentes análogas às nossas armações de sardinha. Estes ensaios mostraram que se podia aumentar de 20 a 30 por cento, ou mais, a captura de peixe e ainda por cima poupar consideravelmente nos gastos com as redes que compõem a arte. A ideia foi experimentada pela primeira vez em 1945 por T. Sasaki, do Laboratório de Nishima do Instituto de Investigações Físicas e Químicas do Japão, com o apoio tanto dos Serviços de Pescarias do Ministério da Agricultura e das Florestas como do Ministério da Educação do mesmo país. As primeiras experiências foram realizadas no lago Hamana, e ulteriormente, já com carácter industrial, na localidade mencionada.

O processo consiste em usar luzes, semelhantes na potência à dos faróis

costa, e intervaladas entre si de 20 metros. A mais perto de terra estava a uns 300 m da praia, e a última colocada dentro do copo da armação, se assim se pode dizer. As lâmpadas, desde a primeira à décima nona, estavam suspensas de maneira a lançarem o feixe luminoso verticalmente para o fundo do mar; a vigésima, todavia, no extremo da fiada e dentro do copo da armação, lançava horizontalmente o seu feixe luminoso na direcção do renque de luzes que partia da praia.

Depois do anoitecer acendiam-se todas as luzes ao mesmo tempo. O peixe ia sendo atraído pelas luzes e concentrando-se em torno delas; passadas cerca de duas horas apagava-se a primeira, cinco minutos depois a segunda, e assim sucessivamente, de forma a que o peixe atraído pela luz abandonasse as que iam sendo apagadas pelas que ainda estavam acesas, até ficar todo dentro do copo da armação. A manobra era

repetida duas vezes em cada noite. Os resultados foram melhores em noites escuras, sem luar.

Apesar de se tratar ainda de ensaios, os pescadores da localidade ficaram com a impressão de que o processo é praticável e eficiente. Durante o período de ensaios, que durou desde 3 de Maio a 20 de Junho, a colheita em cada rede que empregava este processo era cerca do dobro da obtida nas redes vulgares.

Pedidos de Representação

- Cyprus Marketing Company Ltd.
P. O. B. 122 — *Limassol-Cyprus*
- Ryan & Co
38 Grafton Street — *Dublin (Irlanda)*
- Olsen Fish Company
813 to 821 North Fifth Street — *Minneapolis 1 — U. S. A.*
- Comptoir Commercial France Étranger
28, Rue Émile Zola — *Roanne (Loire)*
- Gunasekera Sons & Co
81, Fifth Cross Street — *Colombo 11 — Ceylon*
- Yeramian Bros & Son
P. O. B. 489 — *Beyruth*
- Paul J. Markettos
Aftocratoros Vassiliou 32 — *Athenes*
- Tyre & Rubber Company Ltd.
Great West Road — *Brentford Middlesex*
- Pacific Overseas Corporation
79, Rue Saint-Suffren — *Marseille*
- K. R. Hunte & Co Ltd.
Lower Broad Street — *Bridgetown, Barbados, B. W. I.*
- S/A P. A. R. I.
Via Torino 181 — *Roma*
- Firmond
153 Cheapside — *London*
- Peter Lacroix & Son Ltd
42 George Street — *Brighton Sussex*
- Liebermann Waelchli & Co
15-19 West 37 th Street — *New York*
- George & Andrew Th. Boucaouris
28, Philonos Street — *Piraens*

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

LISBOA - PORTUGAL



PORTUGUESE CANNED FISH



SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



H. ORMAI

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

CA2.

PESCA DA SARDINHA

AGOSTO DE 1949

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	molhos	14,63	407.520	2.784.807	16,38	1.805.059\$50	11.022.785\$50
	salmoura	4,34	120.760		2,15	237.614\$00	
	consumo	81,03	2.256.527		81,47	8.980.112\$00	
Peniche	molhos	1,72	7.860	455.890	1,29	31.845\$00	2.465.553\$40
	consumo	98,28	448.030		98,71	2.433.708\$40	
Lisboa	molhos	3,08	16.948	460.568	2,66	59.608\$00	2.237.174\$00
	consumo	96,32	443.620		97,34	2.177.566\$00	
Setúbal	molhos	99,70	334.820	345.870	99,69	2.091.198\$00	2.097.718\$00
	consumo	0,30	1.050		0,31	6.520\$00	
Lagos	molhos	92,34	58.802	63.682	94,32	325.130\$00	344.720\$00
	consumo	7,66	4.880		5,68	19.590\$00	
Portimão	molhos	91,92	255.665	245.511	95,92	1.744.350\$00	1.818.624\$00
	consumo	8,08	19.846		4,08	74.274\$00	
Olhão	molhos	93,12	295.574	317.428	94,51	1.925.043\$00	2.036.849\$00
	consumo	6,88	21.854		5,49	111.806\$00	
V. R. de S. António	molhos	68,61	55.810	81.340	74,93	245.865\$00	328.132\$00
	consumo	31,39	25.530		25,07	82.267\$00	
			4.755.096			22.351.555\$90	

Para conservas em molhos 1.412.999 quilos (29,72%) Esc. 8.228.098\$00 — Em salmoura 120.760 quilos (2,54%) Esc. 237.614\$00

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

Matosinhos 4\$42, Peniche 4\$05, Lisboa 3\$51, Setúbal 6\$06, Lagos 5\$52, Portimão 7\$72, Olhão 6\$51, V. R. S. António 4\$40

SETEMBRO DE 1949

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Quilos	Total
Matosinhos	mólhos	28,23	1.155.900	4.094.249	31,45	6.441.352\$00	20.478.290\$00
	salmoura	0,35	14.440		0,21	42.792\$00	
	consumo	71,42	2.923.909		68,34	13.994.146\$00	
Peniche	mólhos	7,56	17.930	237.220	7,08	91.537\$00	1.293.804\$40
	consumo	92,44	219.290		92,92	1.202.267\$40	
Lisboa	mólhos	6,58	55.281	840.538	6,60	232.782\$00	3.526.629\$00
	consumo	93,42	785.257		93,40	3.293.847\$00	
Setúbal	mólhos	98,63	1.013.563	1.027.666	99,22	6.113.694\$00	6.161.870\$00
	consumo	1,37	14.101		0,78	48.176\$00	
Lagos	mólhos	92,90	13.282	14.297	93,52	74.700\$00	79.880\$00
	consumo	7,10	1.015		6,48	5.180\$00	
Portimão	mólhos	55,77	26.050	46.712	85,56	223.280\$00	260.951\$00
	consumo	44,23	20.662		14,44	37.671\$00	
Olhão	mólhos	81,18	123.615	152.279	88,19	763.345\$00	865.527\$00
	consumo	18,82	28.664		11,81	102.182\$00	
V. R. St.º António	mólhos	74,61	34.970	46.870	82,67	187.830\$00	227.218\$00
	consumo	25,39	11.900		17,33	39.388\$00	
			6.459.831			32.894.169\$40	

Para conservas em mólho 2.440.593 quilos (37,78%) Esc. 14.123.430\$00 — Em salmoura 14.440 quilos (0,22%) Esc. 47.882\$00

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

Matosinhos 5\$57, Peniche 5\$10, Lisboa 4\$21, Setúbal 6\$03, Lagos 5\$62, Portimão 8\$57, Olhão 6\$17, V. R. St.º António 5\$37.

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

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
tone: 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

Steinhardt & 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 vazios

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

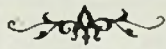
●
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY

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



Com Fábricas em:

Matosinhos
Vila do Conde



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



J. B. Cardoso, L. da

Calçada de Santo Amaro, 3 — LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{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.



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 Saios

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

Feliclano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques



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

