

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO IV

1949

N.º 45

DEZEMBRO

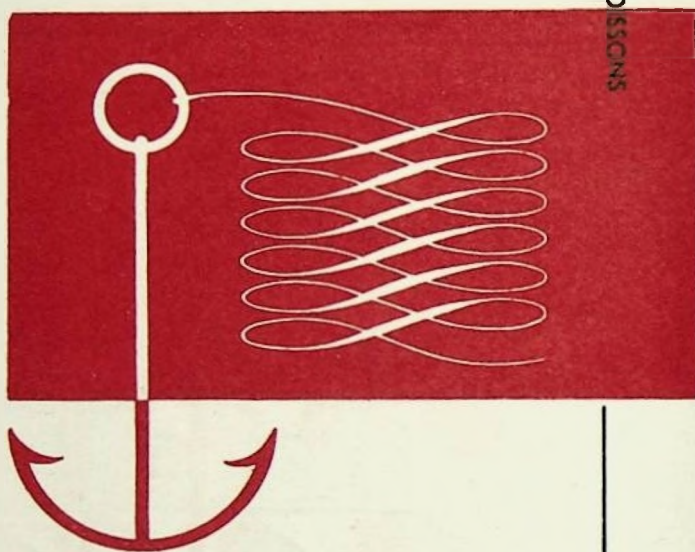


**algarve**  
**exportador I.**

SIÈGE À LISBONNE

ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

CONSERVES DE POISSONS



CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

RENOMÉE MONDIALE  
MARQUES PRINCIPALES  
**N I C E**  
**NICETTE**  
**C I N E**  
**F L O R A**  
GRANDES USINES DU NORD  
AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOSINHOS

192

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.<sup>da</sup>

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 *Unitas*, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLED0	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



**Conservas Prado, L.<sup>da</sup>**

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

**M A T O S I N H O S**

**Harder & de Voss**

*desde 1882*

«A CASA MAIS ACTIVA»

*Importação de Conservas de Peixe*



SARDINHAS

ANCHOVAS

**ALEMANHA**

Hamburgo—Alsterior 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

FÁBRICA DE CONSERVAS

A V I Z

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export



HEAD OFFICE

MATOSINHOS (Portugal)

Rua D. João I, 123



FACTORY

VILA DO CONDE (Portugal)



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

MATOSINHOS (PORTUGAL)

TELEF.

75 E 775 M

TELEG.

FONBAR

# BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET

NEW YORK, N. Y.

End. Telegráfico: BIECODAR

---

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

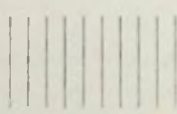
---

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHA — GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

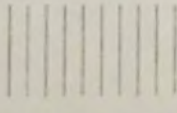
# GRANADAISA FOODS, INC.

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

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



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



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ANO IV

N.º 45

# Conservas de Peixe

DEZEMBRO

1949

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

## Sumário

*O desenvolvimento da produção conserveira e as suas condições primaciais; Produção e Exportação; Production and Exportation; O Esterilizador-Refrigerador contínuo; Índice dos Anunciantes; As indústrias do Peixe e as doenças; O Mundo da Pesca e da Conserveira; Influência da temperatura sobre os micro-organismos do vermelho residentes no sal marinho; Mercados (Bélgica); Pedidos de Representação; Um plano de desenvolvimento das indústrias da pesca e conserveiras no Brasil; A evolução dos impostos; A frota de pesca espanhola conta cerca de 40.000 unidades; Pesca da Sardinha*

# O desenvolvimento da produção conserveira e as suas condições primaciais

**P**ARA além dos seus riscos e prejuízos inevitáveis, a conjuntura económica actual trouxe ao nosso país uma vantagem que não deve ser menosprezada: convencer a opinião nacional, em todos os seus sectores, da necessidade de se levar a cabo um grande esforço de desenvolvimento da nossa produção, se quisermos eliminar no futuro os desequilíbrios perturbadores que nos últimos três anos revestiram tão alarmante feição. Produzir muito, bom e barato é hoje o «slogan» da vida económica portuguesa; e há que alimentá-lo, na verdade, com o mais vitalizador dos elementos que é a sucessão pertinaz e fecunda de realizações em que se exprimam tão necessários objectivos. Cumpre-nos apreciá-los aqui sob a perspectiva da indústria de conservas de peixe, uma das maiores vítimas, sem dúvida, da evolução económica desfavorável do após-guerra e por isso das mais naturalmente empenhadas nas suas decisivas soluções.

Produzir muito, bom e barato é, efectivamente, a legenda da solução indispensável para os problemas da indústria conserveira. «Produzir muito», com a intensidade requerida pela poderosa estrutura de fabrico virtual em grande escala que a nossa indústria de conservas possui, seria o meio necessário para reduzir o preço de

custo por unidade produzida, visto que os encargos respectivos se distribuiriam por mais avultado rendimento do trabalho.

A indústria conserveira portuguesa está apetrechada, como se sabe, com o melhor equipamento fabril e a sua capacidade teórica de produção pode ser computada em cerca de cinco milhões e meio de caixas. Em equação com este potencial de fabrico, porém, se apresenta logo o problema que em todos os outros aspectos veremos definido: o das condições indispensáveis para se levar a cabo neste sector o aventado desenvolvimento da produção. Em primeiro lugar, o fornecimento da matéria prima básica, que a pesca deveria fornecer na escala conveniente, com regularidade que permitisse manter em corrente contínua a produção industrial. Ora, além da crise piscatória vigente há cerca de dois anos, pela fuga da sardinha da nossa costa — aliás tão pouco estudada ainda, como temos aqui insistido — a indústria da pesca no nosso país encontra-se ainda sensivelmente atrasada para desempenhar a sua missão nas condições que apontamos. Seria indispensável a modernização intensiva dos seus processos, empregando barcos de maior raio de acção que facultassem o exercício da pesca nas zonas

mais produtivas, embora desviadas da nossa costa (como é, actualmente, o aljobre da sardinha na costa sul de Marrocos); utilizando métodos modernos de sondagem e referência; conseguindo que os pescadores fossem para o mar com conhecimentos técnicos e sob orientação eficaz, nos moldes da pesca realizada pelos países marítimos mais adiantados; estabelecendo cooperação estreita entre a indústria piscatória e a ciência aplicada, de modo a terminar de vez com os processos empíricos de pesca ao acaso que caracterizam grande parte dessa actividade na nossa costa. Só por tal modo seria possível normalizar a produção piscatória e, consequentemente, a produção conserveira que por aquela tem de ser alimentada com a matéria prima essencial, assegurando constante regularidade mesmo nos períodos anormais de distribuição ictiológica.

Por outro lado, para produzir muito é indispensável, evidentemente, desenvolver mercados que absorvam a produção, problema muito vasto e muito debatido que não podemos ventilar no espaço deste artigo, e, ainda, organizar instalações frigoríficas que permitam constituir reservas nas épocas de abundância da sardinha, visto que a indústria não pode, tecnicamente, dar saída à pesca recebida em proporções ilimitadas; transportes frigoríficos que assegurem a transferência da matéria-prima pescada das zonas onde abunda em excesso para aquelas onde faltar; preparação e distribuição convenientes da mão-de-obra — e tudo mais que uma indústria moderna em alto nível de rendimento requiere.

«Produzir bom» é, sem dúvida, o ponto mais fácil para a indústria conserveira portuguesa nas circunstâncias presentes. Desde que lhe seja fornecida matéria-prima satisfatória — e tem sido quase sempre de muito boa qualidade, quando abunda — os meios técnicos de fabrico e a mão de obra especializada de que dispõe permitem-lhe produzir em nível qualitativo dificilmente igualável. A maquinaria é perfeitíssima, os trabalhadores do ramo estão excepcionalmente preparados e são de um escrupulo exemplar, os azeites empregados são sempre dos melhores, produzindo as refinarias com eficiência. De resto, o azeite nacional tem melhorado notavelmente de qualidade; e como o peixe é tratado com os maiores cuidados e a aparelhagem aperfeiçoada de que dispõem as nossas fábricas permite manufacturar no próprio dia em que é recebida a matéria-prima habitual, as conservas portuguesas apresentam um nível de qualidade que não recebe quaisquer confrontos. Deve prestar-se homenagem especial à mão de obra da nossa indústria de conservas que é das melhores, mais hábeis e conscienciosas, em relação à dos países produtores concorrentes, dando provas

constantes de extraordinária perfeição manual, quer se trate de homens ou de mulheres.

«Produzir barato», finalmente, é o aspecto mais delicado do «slogan» oportunamente em voga. Abordámo-lo num dos números anteriores desta revista, encarando o problema da redução dos preços de custo na nossa produção conserveira; e como, neste caso, a melhoria técnica visando a tal efeito não tem que ser considerada, visto se ter atingido um nível dificilmente superável de meios e de métodos, é a questão dos encargos incidentes na produção que teremos de reverter sempre que o problema do barateamento é posto em causa. Os direitos de exportação, que não existem nos países concorrentes; as taxas sobre as matérias-primas, conservadas no nível que atingiram em plena euforia produtora do tempo de guerra; os encargos sociais, muito justos e necessários, mas que a indústria não pode suportar para além de certa medida ponderada — constituem um gravame desproporcionado às condições de preço em que a exportação tem de apresentar-se nos mercados estrangeiros para sustentar as concorrências cada vez mais fortes. Por outro lado, o custo da matéria-prima básica, o peixe, precisa de ser estabilizado, guardando na ordem das despesas de fabrico as proporções que se observam nas indústrias estrangeiras concorrentes. Enquanto o regime das lotas existente no nosso país for um jogo desconcertante, sujeito a manifestações inesperadas de preços e à desorientação das concorrências provocadas pelos mais diversos factores, não será possível à indústria nacional de conservas de peixe intuir o seu sistema de preços de custo em bases perfeitamente estáveis.

Os acordos prévios de preços, em conformidade com as condições dos mercados, como se praticam na América, França, Noruega, Marrocos, etc., representariam entre nós elemento primacial do equilíbrio da produção; e não é possível manter-se por mais tempo o sistema vigente numa indústria que vê a sua actuação nos mercados externos condicionada a concorrências sempre mais vivas e que precisa de garantir internamente, antes de tudo, a estabilidade das suas condições de trabalho.

A indústria conserveira portuguesa, tanto ou mais do que outra qualquer, aspira a produzir muito, bom e barato — mas não dependem dela muitas das condições que tornariam possível o êxito dessa indispensável finalidade económica, e estará pronta a prestar o seu curso mais caloroso e a sua adesão mais eficaz a todos os esforços ou providências que venham a convergir para tal fim, na certeza de poder contribuir então plenamente para a prosperidade económica e bem estar social da Nação.





# PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO

**Situação no mês de Outubro**

**PRODUÇÃO**

**Azeites ou Mólhos**

A produção de conservas de peixe em azeite ou mólhos durante o mês de Outubro foi de 172.953 caixas, assim distribuídas: 131.850 caixas de sardinha; 4.893 caixas de carapau; 2.421 caixas de cavala; 5.297 caixas de atum e similares; 26.611 caixas de filetes de anchova e 1.381 caixas de outras espécies.

O Centro de maior produção foi Matosinhos com 68.074 caixas (39,3 %); em segundo lugar Olhão, com 32.767 caixas (18,9 %) e em terceiro, Portimão, com 24.677 caixas (14,2%). Em relação às espécies, Matosinhos foi o Centro que fabricou mais sardinha (69.391 caixas), cavala (1.113 caixas) e filetes de anchova (5.313 caixas); Setúbal, mais atum e similares (2.711 caixas) e outras espécies (1.594 caixas).

**Salmoura**

A produção de conservas de salmoura foi de 154.222 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 33.913 quilos e biqueirão, 114.309 quilos.

Os centros produtores, foram: Matosinhos, 16.383 quilos de sardinha e 9 quilos de biqueirão; Setúbal, 70 quilos de biqueirão; Lagos, 13.951 quilos de sardinha e 12.880 quilos de biqueirão; Portimão, 72.200 quilos de biqueirão; Olhão, 4.420 quilos de sardinha e 19.420 quilos de biqueirão e V. R. de Santo António


5.156 quilos de sardinha e 9.730 quilos de biqueirão.

**EXPORTAÇÃO**

**Azeites ou Mólhos**

A exportação de conserva em azeite ou mólhos, em Outubro, foi de 3.435.193 quilos (194.060 caixas) no valor de 64.531.896\$90, assim distribuídos pelas várias espécies: sardinha, 2.447.055 quilos (130.691

Desejamos aos nossos  
Anunciantes, Assinantes e  
Amigos, Boas Festas  
e Ano Novo Feliz



caixas) no valor de 43.153.814\$90; carapau, 227.803 quilos (12.067 caixas) no valor de 3.303.143\$50; cavala, 123.805 quilos (5.386 caixas) no valor de 2.042.782\$50; atum e similares, 263.856 quilos (7.866 caixas) no valor de 7.256.040\$00; filetes de anchova, 344.193 quilos (36.624 caixas) no valor de 8.260.632\$00; lulas e choccos, 14.947 quilos (946 caixas) no valor de 298.940\$00 e outras espécies, 13.534 quilos (480 caixas) no valor de 216.544\$00.

Matosinhos ocupa o primeiro lugar na exportação deste mês com 1.329.323 quilos (72.181 caixas) ou 38,7 %; Setúbal, o segundo, com 976.209 quilos (58.581 caixas) ou 28,4 % e Olhão, o terceiro, com

324.405 quilos (21.098 caixas) ou 9,4 %.

**Salmoura**

Exportaram-se de salmouras em Outubro 5.506 quilos no valor total de 41.090\$00, dos quais 2.812 quilos de sardinha, 20 quilos de cavala, 421 quilos de atum, 1.953 quilos de carapau e 300 quilos de outros peixes.

**Congelados**

O total da exportação de congelados foi de 61.597 quilos no valor de 383.526\$00, nas seguintes espécies: sardinha, 6.415 quilos; enguias, 50 quilos; cavala, 20 quilos; carapau, 340 quilos; polvo, 44.273 quilos e lulas e choccos, 10.499 quilos.

Esta exportação foi superior à de Setembro em 45.032 quilos e à de Outubro de 1948 em 31.392 quilos.

O principal país importador foram os E. U. A. com 59.247 quilos.

**Por Países**

**Azeites ou Mólhos**

Os três principais países importadores, foram: Inglaterra, com 324.626 quilos (24 %)

Itália, com 696.812 quilos (20,2 %) e Bélgica, 509.781 quilos (14,8 %).

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (604.397 quilos) e de carapau (217.512 quilos); a Bélgica, de cavala (64.569 quilos); a Itália, de atum e similares (206.677 quilos); os E. U. A. de filetes de anchova (275.213 quilos) e de outras espécies (5.063 quilos) e Cuba, de lulas e choccos (6.271 quilos).

**Salmoura**

O principal país importador no mês de Outubro foi o Egipto com 2.768 quilos. Este lugar é ocupado em Setembro por Hong-Kong, com 4.000 quilos e em Outubro do ano passado, pela Grécia, com 108.208 k.

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

	Sardinha Sardine	Carapau Chinchard	Cavala Mackerel	Atum e similares Tuna	Anchovas Anchovies	Outras Espécies Other species	Totais Total
Matosinhos . . . . .	64.391	2	-	209	3.451	21	68.074
Peniche . . . . .	5.521	-	-	-	-	-	5.521
Lisboa . . . . .	1.306	-	-	1.610	12	-	2.928
Setúbal . . . . .	15.180	24	152	2.711	2.281	1.594	21.942
Lagos . . . . .	7.425	30	64	50	793	-	8.362
Portimão . . . . .	21.478	152	398	-	2.455	194	24.677
Olhão . . . . .	13.989	4.685	1.113	602	12.306	72	32.767
V. R. S. António . . . .	2.560	-	694	115	5.313	-	8.682
	131.850	4.893	2.421	5.297	26.611	1.881	172.953

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Outubro de 1949  
 October 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 especies Other species	TOTAIS Total	
								Caixas Cases	Quilos Kilos
Açôres . . . . .	-	-	-	102.406	-	-	-	3.065	102.406
Matosinhos . . . . .	1.094.731	181.830	2.223	4.897	40.921	1.470	(a) 3.251	72.181	1.329.323
Lisboa . . . . .	45.093	6.966	9.462	20.483	38.465	579	(b) 7.473	7.268	128.521
Setúbal . . . . .	863.105	13.604	10.102	2.561	72.034	11.973	(c) 2.810	58.581	976.209
Lagos . . . . .	6.806	-	-	475	14.648	-	-	1.905	21.924
Portimão . . . . .	263.840	24.073	24.687	-	40.264	-	-	20.555	352.864
Olhão . . . . .	165.500	1.330	57.650	16.325	83.600	-	-	21.098	324.405
V. R. S. António . . . .	7.980	-	19.681	116.709	54.241	925	-	9.407	199.536
	2.447.055	227.803	123.805	263.856	344.193	14.947	13.534	194.060	3.435.193

(a) Polvo e ostras. (b) Peixe voador e antepasto. (c) Peixe agulha.

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



**CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA**  
 SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2 057  
 SETÚBAL TELEGRAMAS SANTONIO  
 APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

# PINHAIS & C.<sup>A</sup>, LIMITADA

AVENIDA MENERES, 700  
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS  
TELEPHONE: 42-M

## CONSERVAS

DE:

Atum  
Sardinhas  
Cavalas  
Chicharro  
Anchovas  
Pastas  
de Peixe  
Mariscos



## MARCAS

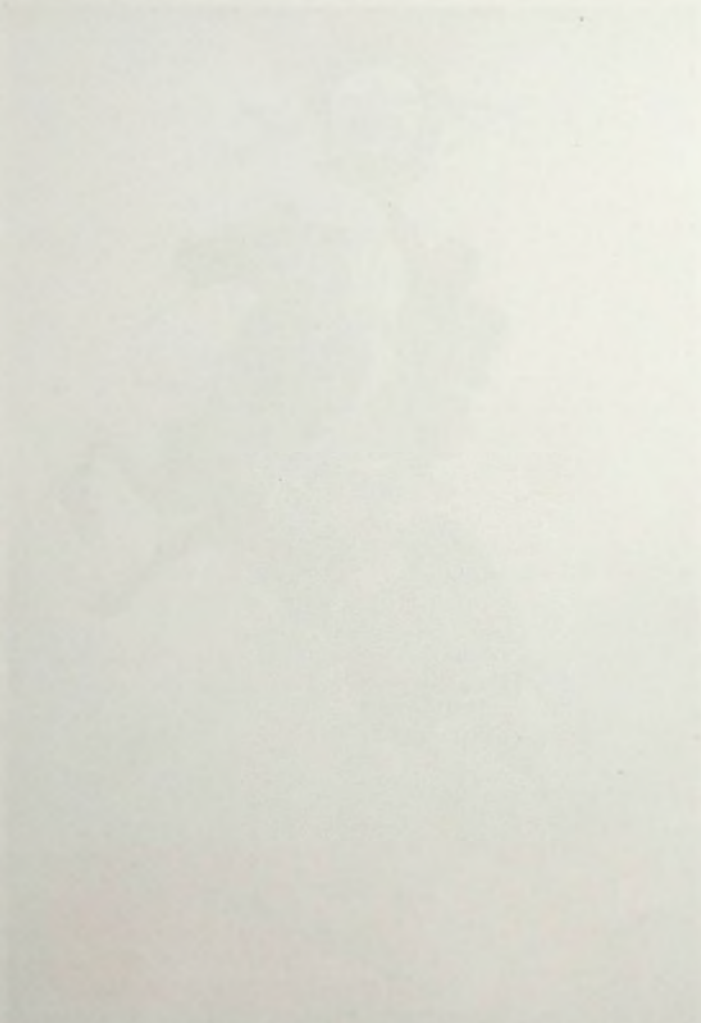
REGISTADAS:

**PINHAIS**  
**MASCATO**  
**RIOS**  
**SAILOR**  
**SEMPER -**  
**IDEM**  
**EDUSA**  
**YO**  
**CIBELES**  
**MARINHEIRO**

**SARDINHAS EM MOLHOS, PENSADAS E EM SALMOURA**

# THE UNIVERSITY OF MICHIGAN LIBRARY

ANN ARBOR, MICHIGAN



UNIVERSITY OF MICHIGAN  
LIBRARY  
ANN ARBOR, MICHIGAN  
48106-1000  
TEL: 734 763-1000  
WWW: WWW.LIBRARY.MICHIGAN.EDU

UNIVERSITY OF MICHIGAN LIBRARY

# Production and Exportation

**Situation during the month of October**

## PRODUCTION

### Oil or Sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of October was of 172.953 cases so distributed: 131.850 cases of Sardines; 4.893 cases of Chinchards; 2.421 cases of Mackerel; 5.297 cases of Tunny and the like; 26.611 cases of Filets of Anchovies and 1.881 cases of other kinds.

The leading packing center was Matosinhos with 68.074 cases (39.3%); in second place comes Olhão with 32.767 cases (18.9%) and in third place Portimão with 24.677 cases (14.2%).

As regards kinds Matosinhos was the center that packed more Sardines (64.391 cases); Olhão more Chinchards (4.685 cases), Mackerel (1.113 cases) and Filets of Anchovies (5.313 cases); Setúbal more Tunny and the like (2.711 cases) and other kinds (1.594 cases).

The production of these preserves in October was higher as compared with September by 5.261 cases and lower as compared with October, 1948 by 77.195 cases.

### Brine

The production of preserves in Brine was of 151.222 kilos for the following kinds: Sardines, 39.913 kilos and Biqueirão, 114.309 kilos.

The packing centers were: Matosinhos, 16.383 kilos of Sardines and 9 kilos of Biqueirão; Setúbal, 70 kilos of Biqueirão; Lagos, 13.954 kilos of Sardines and 12.880 of Biqueirão; Portimão, 72.200 kilos of Biqueirão; Olhão, 4.420 kilos of Sardines and 9.730 kilos of Biqueirão.

The production of Brine in Octo-

ber was higher as compared with September by 72.550 kilos and lower as compared with October of last year by 845.451 kilos.

## EXPORT

### Oil or Sauce

The export of preserves in oil or sauce, in October, was of 3.435.193 kilos (194.060 cases) amounting to 61.531.896\$90, so distributed for the following kinds: Sardines, 2.447.055 kilos (130.691 cases) amounting to 43.153.814\$90; Chinchards, 227.803 kilos (12.067 cases) amounting to 3.303.143\$50; Mackerel, 123.805 kilos (5.386 cases) amounting to 2.042.782\$50; Tunny and the like, 263.856 kilos (7.866 cases) amounting to 7.256.040\$00; Filets of Anchovies, 344.193 kilos (36.624 cases) amounting to 8.260.632\$00; Calamaries and Cuttlefish, 14.947 kilos (946 cases) amounting to 298.940\$00 and other kinds, 13.534 kilos (480 cases) amounting to 216.544\$00.

Matosinhos occupies the first place in the export of this month with 1.329.323 kilos (72.181 cases) or 38.7%; Setúbal is in second place with 976.209 kilos (58.581 cases) or 28.4% and Olhão takes the third place with 324.405 kilos (21.098 cases) or 9.4%.

In October were exported 22.812 cases more than in September and 46.175 cases less than in October of the previous year.

### Brine

In October were exported 5.506 kilos of preserves in Brine totally amounting to 41.090\$00 of which 2.812 kilos of Sardines, 20 kilos of Mackerel, 421 kilos of Tunny, 1.953 kilos of Chinchards and 300 kilos of other kinds.

This export was lower as compared with September by 2.924 kilos

and also lower as compared with October, 1948, by 154.827 kilos.

## Frozen

The total export of frozen was 61.597 kilos amounting to 883.526\$ for the following kinds: Sardines, 6.415 kilos; Eels, 50 kilos; Mackerel, 20 kilos; Chinchards, 340 kilos; Poulp, 44.273 kilos and Calamaries and Cuttlefish, 10.499.

This export was higher as compared with September by 45.032 kilos and also higher as compared with October, 1948 by 31.392 kilos.

The most important buyer were U. S. A. with 59.247 kilos.

## By Countries

### Oil or Sauce

The three largest buyers were: England, with 824.626 kilos (24%); Italy, with 696.812 kilos (20.2%) and Belgium, with 509.781 kilos (14.8%).

As regards kinds, England was the largest buyer of Sardines (604.397 kilos) and of Chinchards (217.512 kilos); Belgium the largest buyer of Mackerel (64.569 kilos); Italy the largest buyer of Tunny and the like (206.677 kilos); U. S. A. the largest buyer of Filets of Anchovies (275.213 kilos) and of other kinds (5.063 kilos) and Cuba of Calamaries and Cuttlefish (6.271 kilos).

The largest buyers in September were: England (894.083 kilos), Belgium (686.100 kilos) and U. S. A. (414.433 kilos); in October, 1948 were: Belgium (1.962.046 kilos), U. S. A. (632.508 kilos) and Italy (444.997 kilos).

### Brine

The leading importing country for frozen in October was Egypt with 2.708 kilos. This place is occupied in September by Hong-Kong with 4.000 kilos and in October of last year the largest importer is Greece with 108.208 kilos.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos, em quilos, por países de consumo,  
em Outubro de 1949

October Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapaná <i>Chinchorro</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 Ocid. Brit. ....	9.196	-	3.800	-	95	-	-	13.091
África Orient. Brit....	346	-	-	-	-	-	-	346
Alemanha .....	434.788	-	-	-	-	-	-	434.788
Angola .....	9.290	-	285	689	157	38	393	10.852
Bélgica .....	430.596	4.275	64.569	6.350	3.991	-	-	509.781
Cabo Verde .....	266	-	19	19	-	-	-	304
Canadá .....	10.006	-	1.520	365	21.000	-	-	32.891
Ceilão .....	323	-	-	-	-	-	-	323
Colon. Brit. Am. ....	285	-	-	57	-	-	-	342
Central e Sul .....	-	-	-	-	-	-	-	-
Congo Belga .....	6.080	-	-	570	50	1.470	<sup>a)</sup> 2.730	10.900
Cuba .....	26.385	-	-	-	868	6.271	93	33.617
Curaçao .....	2.350	-	-	-	-	-	-	2.350
Dinamarca .....	437	-	-	-	-	-	-	437
Egipto .....	36.841	5.416	-	898	2.668	-	-	45.853
E. U. da América ...	164.667	-	-	930	275.213	2.625	<sup>b)</sup> 5.063	448.498
Filipinas .....	33.941	-	-	600	-	-	-	34.541
França .....	46.436	-	-	-	-	-	-	46.436
Guiné .....	1.203	-	95	95	-	85	51	1.529
Guiana Holandesa ...	1.995	-	-	-	-	-	-	1.995
Holanda .....	12.600	-	-	-	11.924	-	-	24.524
Inglaterra .....	604.397	217.512	-	-	-	-	<sup>c)</sup> 2.717	824.626
Itália .....	433.154	-	46.533	206.677	10.448	-	-	696.812
Libéria .....	475	-	-	-	-	-	-	475
Macau .....	646	-	-	46	180	-	-	872
Malaja Brit. ....	7.914	-	-	-	-	-	-	7.914
México .....	950	-	-	-	-	1.042	-	1.992
Mozambique .....	8.280	570	399	1.153	67	76	344	10.889
Panamá .....	665	-	-	47	-	-	-	712
Síria .....	3.800	-	-	1.235	-	-	-	5.035
S. Tomé e Príncipe ..	133	-	-	38	9	-	-	180
Suécia .....	43.979	-	-	5.867	-	-	-	49.846
Suíça .....	112.018	-	6.528	32.937	17.421	-	552	169.456
Ter. E. U. A. Central	-	-	-	-	-	3.340	-	3.340
Timor .....	228	-	-	-	-	-	18	246
Venezuela .....	1.235	-	-	4.623	57	-	<sup>d)</sup> 1.573	7.488
For. à Naveg. ....	1.150	-	57	660	45	-	-	1.912
Quilos .....	2.447.055	227.803	123.805	263.856	344.193	14.947	13.534	3.435.193
<i>Kilos</i>								
Caixas .....	130.691	12.067	5.386	7.866	36.624	946	480	194.060
<i>Cases</i>								
Valores .....	43.153.814\$90	3.303.143\$50	2.042.782\$50	7.256.040\$00	8.260.632\$00	298.940\$00	216.544\$00	64.531.896\$90
<i>Values</i>								

(a) Polvo e ostras. (b) Peixe voador. (c) Peixe agulha. (d) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM OUTUBRO [AVERAGE FOB PRICES IN OCTOBER]: *Conservas em molhos*. (base 1/4 clube, 20 mm); sardinha em azeite, 340\$00; sardinha em óleo, 330\$00; cavala em azeite, 313\$50; (base 1/10) filletes de anchovas, 240\$00; (base quilo) atum em azeite, 27\$50; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 7\$50; *Congelados*: (base quilo) sardinha 14\$00; polvo, 14\$00; lulas e chocos, 16\$00.

## O Esterilizador - Refrigerador contínuo sob pressão P. C. 100

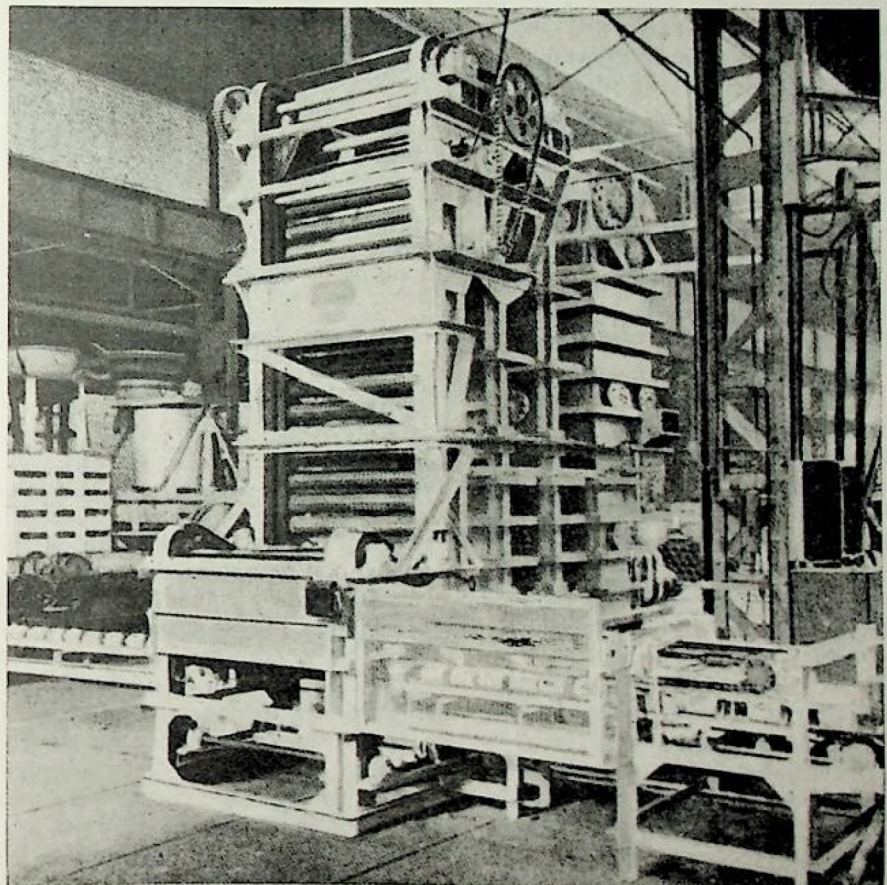
O «L'Officiel de la Conserve» noticia que foi feita há pouco, com óptimos resultados, a experiência deste aparelho, recentemente construído pela fábrica francesa Maison Frédéric Fouché, de Courneuve (Seine) em obediência a uma concepção completamente nova e original que o faz diferir totalmente de alguns tipos de autoclaves contínuos fabricados actualmente nos Estados Unidos e na Inglaterra. O seu inventor, o sr. Pierre Carvallo, parece ter tido em consideração as últimas aquisições em matéria de esterilização industrial dos alimentos não ácidos (legumes, carnes, peixes) e as condições particulares da indústria europeia da conserva. Pode-se desde já afirmar que o P. C. 100 é o autoclave contínuo melhor adaptado a estas condições e que apresenta sob vários pontos de vista vantagens indiscutíveis em relação aos aparelhos similares de origem estrangeira. Isto tanto no que se refere à sua concepção como à simplicidade da sua construção e do seu funcionamento.

O aparelho apresenta-se sob a forma duma torre com cerca de 12 m. de altura, dividida em 3 colunas paralelas e de um dispositivo de alimentação. A primeira é uma coluna de água fria, a segunda uma coluna de água quente e a terceira uma coluna de vapor cuja pressão — e portanto a temperatura — é equilibrada pela altura de água na coluna de água quente e regulada pelo nível de água na sua base, por meio de um dispositivo automático que comanda ao mesmo tempo a chegada do vapor.

A carga e descarga das latas, são automáticas. Contrariamente aos outros autoclaves contínuos, as latas são carregadas em cestos tubulares, de diâmetro correspondente ao de

uma lata de 4/4, dispostos horizontalmente, e que podem conter 9 latas deste formato.

As latas chegam directamente das cravadeiras por um tapete rolante ao lugar de carregamento onde elas



são automaticamente introduzidas no cesto.

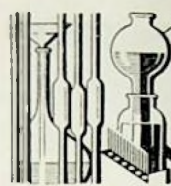
Graças a um sistema de correntes sem fim os cestos carregados circulam subindo e descendo (sempre em posição horizontal) duma coluna à outra, na ordem seguinte: co-

luna de água quente (descida), coluna de vapor (subidas e descidas), coluna de água fria (subida), para voltar finalmente ao seu ponto de partida onde cada cesto, antes de atingir a posição de carregamento, é automaticamente descarregado das suas 9 latas que são impelidas para um transportador situado no lado oposto do lugar de carregamento.

O problema de compensação da pressão interior das latas durante a subida da temperatura e o arrefecimento, recebeu no P. C. 100 uma

solução tão racional como original. Com efeito, antes de entrarem na coluna de vapor sob pressão, as latas descem na coluna de água quente onde a sua temperatura se eleva progressivamente até cerca de 100° C. A pressão interior da lata re-





## Ciência e Técnica

# As indústrias do peixe e as doenças

Pelo Dr. FERREIRA DE MIRA

Não têm sido observadas entre nós, segundo creio, quaisquer doenças especiais que ataquem, sómente ou de preferência, os operários que trabalham com o peixe: nem os pescadores, nem os descarregadores, nem os armazenistas, nem os fabricantes de conservas, nem os que transportam o peixe fresco para a venda a retalho. Evidentemente a vida do pescador é atribulada e perigosa; mas o perigo vem-lhe do mar e dos ventos e não de qualquer matéria infecciosa ou tóxica que o peixe traga consigo.

Creio, no entanto, útil chamar a atenção para uma doença observada no norte da Escócia principalmente entre os operários que trabalham com peixe, não seja que também entre nós algum caso tenha aparecido e se tenha atribuído a outras origens. Colho as minhas informações num número recente do *British Journal of Industrial Medicine*.

Trata-se da chamada doença de Weil, devida a um microorganismo: *Leptospira icterohemorrhagica*. 86% dos casos observados em Aberdeen pertencem a operários que trabalham com peixe, incluindo os descarregadores do porto, os que o transportam para os lugares de secagem e destes para a estação de comboio ou para as lojas onde se vende a retalho. Supõe-se que a infecção dos carregadores e retalhistas é devida à lama que suja as caixas de madeira onde o peixe é transportado e que os casos em que outros profissionais são atacados, embora em muito pequeno número relativamente, se devam a transmissão pelos ratos.

Foi estudado o pessoal da maior parte das organizações industriais de

Aberdeen que se dedicam ao transporte, secagem e distribuição do peixe que entra no porto, vindo do Mar do Norte e da vizinhança das terras árticas. Montaram a 2.554 pessoas, sendo 1.078 homens e 1.476 mulheres, principalmente entre 15 e 25 anos de idade. Feita a reacção aglutinante do sangue contra o leptospíro, verificou-se que ela era positiva em 24,2 % das análises. Quer dizer: cerca de um quarto da totalidade dos operários estavam infectados. Na verdade, o número de casos observados é muito menor. Foram apenas 214, entre os anos de 1934 e 1948.

Há, portanto, grande número de operários que têm o microorganismo no sangue sem que apresentem sinais de doença, ou sendo os incómodos que sentem tão leves, que os não obrigam a cessar o trabalho e procurar o médico. Mas também há casos de extrema gravidade e que terminam pela morte.

Podemos, portanto, estabelecer três graus na infecção: 1.º, o que não apresenta manifestações clínicas e que, portanto, não foi incluído nas estatísticas de Aberdeen; 2.º, a infecção benigna com febre, mas sem icterícia; 3.º, a infecção grave em que a icterícia aparece.

Nestes casos graves a doença revela-se súbitamente com calafrios, febre, dores de cabeça, dores musculares, prostrações, vômitos frequentemente e, dentro de um ou dois dias, por via de regra, uma conjuntivite. Estabeleceu-se uma septicémia aparecendo os anticorpos só para o fim da semana. A icterícia sobrevém em cerca de 64 % dos casos, e quase sempre albumina nas urinas, muitas

vezes acompanhada de glóbulos do sangue. Quando a doença evoluciona para a cura, a febre baixa, continuando, porém, ainda a icterícia e podendo durar cerca de um mês. Nos casos maus a icterícia aumenta e é acompanhada de hemorragias na pele, nas mucosas e certos órgãos: a secreção de urina reduz-se; eleva-se rapidamente a proporção de ureia no sangue. Os últimos momentos são precedidos da falta de urinas, pulso frequentíssimo e queda de pressão arterial.

O nosso País é uma faixa costeira do Atlântico. Pesca-se do rio Minho ao Guadiana, e até mandamos longe, para a região dos gelos, os nossos navios para pescar o bacalhau a cuja secagem procedemos. Temos, portanto, tantos motivos para sofrer a doença de Weil, como têm os pescadores e outros operários empregados na manipulação e transporte de peixe no Norte da Escócia. É possível que tenha havido entre nós algum caso de doença de Weil e que não tenha sido reconhecido; mas também é possível que a doença não exista em Portugal, pelo motivo seguinte:

Notou-se que o mal que atacava os operários de Aberdeen não aparecia em outros portos escoceses que também recebem peixe, o transportem, o secam e o distribuem. E verificando-se que a água distribuída à cidade de Aberdeen é quase neutra, o que não sucede nos outros portos considerados. Os estudos a que se procedeu mostraram que o leptospíro pode viver cerca de quatro semanas em água neutra onde encontre uma pequena quantidade de alimento. Não sucede assim com a água cuja concentração em iões hidrogénio seja um pouco superior, nem com a água submetida à cloragem, como se pratica em Lisboa. E assim os meios de evitar a doença estão indicados: cloragem da água por um lado; por outro, extinção dos ratos.

Supondo, porém, que aparece entre nós algum caso da doença de Weil, os médicos sabem que não estão desprovenidos actualmente para

(Continua na pág. 30)



# F. NÓBREGA DE LIMA, L.<sup>DA</sup>

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

**E. W. BLISS & Co.**

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

**FAIRBANKS, MORSE & C<sup>o</sup>. INC.**

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

**PALLARÉS HERMANOS S. A.**

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-  
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

**SIGNODE STEEL STRAPPING**

Arco de ferro para embalagens,  
etc.

**LONDRES**

115 Park Street Lon-  
don, W.1

Teleg. Julima London  
Telef. MAYFAIR 3391

**SEDE**

Av. 24 de Julho, 1,  
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa  
Telef. 22192/3  
LISBOA

**PORTO**

R. Sá da Bandeira,  
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

# O mundo da pesca e da conserva

## Pesca Marítima em Marrocos em 1948

A pesca marroquina que na sua quase totalidade é composta de sardinha atingiu no ano passado 55.937 tons. O primeiro porto de pesca é Safi, seguido de Agadir e Casablanca, como se verifica pelos números seguintes:

Safi .....	24.713 tons.
Agadir .....	12.144 »
Casablanca .....	11.643 »
Mogador .....	2.354 »
Port-Lyautey .....	2.041 »
Fedala .....	1.790 »
Rabat .....	727 »
Mazagan .....	547 »

Os meses de maior pesca são geralmente os de Setembro a Dezembro.

## Um aparelho para determinar automaticamente o teor em chumbo das soldas

A Continental Can Co., a importante firma fabricante de latas vazias nos E. U. A., inventou um aparelho portátil a que deu o nome de «Kurck Solder Analyser» e com o qual se torna fácil fiscalizar e ajustar o teor das soldas em chumbo, evitando análises complicadas e demoradas.

O aparelho que é baseado no princípio do abaixamento do ponto de solidificação das ligas chumbo-estanho em relação ao do chumbo puro, em função do teor em estanho, é formado por um cabo ligado a um potenciômetro sensível accionado por um botão de comando. A extremidade do cabo tem duas células comunicantes, das quais uma é destinada a conter o solda a analisar e a outra o chumbo puro. Como os dois elementos têm pontos de solidificação diferentes, o desvio de temperatura resultante dá origem a um

grupo termo-eléctrico cujo potencial é registado automaticamente pelo quadro do potenciômetro. O quadro está graduado directamente em percentagem de estanho pelo que a sua leitura é automática e instantânea. Cada determinação só exige alguns minutos e pode ser efectuada por um operador mesmo inexperiente.

## Situação da indústria do atum norte americana

Durante o primeiro semestre de 1949, a indústria do atum no sul da Califórnia recebeu 63.888 tons, de peixe, o que representa mais 11.362 tons, em relação ao ano de 1948 em que recebeu 52.526 tons. A produção de conservas de atum atingiu neste período 2.595.123 caixas, o que, em comparação com a do primeiro semestre de 1948 em que se fabricaram 2.121.570 caixas, mostra um aumento de 473.553 caixas.

Esta produção foi assim dividida pelos seguintes centros: San-Diego, 1.528.063 caixas e Los Angeles, Long Beach, 1.067.060 caixas.

O preço da conserva baixou entre 20/25% desde 1 de Janeiro, seguido na mesma altura pela baixa do atum fresco de 30 dólares por ton.

As marcas de conservas de atum que estão a ser reellenadas têm reduções menores no preço.

A importação do atum dos países concorrentes está causando preocupação à indústria americana.

No primeiro semestre deste ano fizeram-se as seguintes importações em libras peso: do atum; Perú, 591.981; Japão, 561.704; Portugal, 161.022 e Angola, 316.994; de bonito; Perú, 6.020.062 e Chile, 44.124.

## Construção de um novo posto de pesca em Israel

O governo israelita vai construir um novo porto de pesca em Caesare,

entre Tel-Aviv e Haiffa que será, depois da sua construção, o centro da indústria da pesca do país.

Para este efeito vão construir: um molho onde poderão arribar 21 barcos de arrasto; 2 fábricas de produção de gelo; 2 fábricas de conservas onde poderão ser elaboradas 300 ton. de peixe e outras diversas instalações de construção moderna.

O custo dos diversos trabalhos projectados está avaliado em 1.250.000 libras.

## O Consumo Mundial de peixe

A repartição Central das estatísticas da Inglaterra publicou os seguintes números referentes ao consumo do peixe em diversos países, por quilo e por habitante:

	Antes da guerra	Depois da guerra
Sião .....	48,4	48,4
Birmania .....	37,2	33,6
Islândia .....	34,5	29,6
Japão .....	34,4	37,8
Suécia .....	23,3	20,1
Indochina .....	22,8	12,4
Noruega .....	21,0	21,2
Portugal .....	15,4	9,3
Dinamarca .....	15,0	16,3
Inglaterra .....	12,1	15,9
Bizona .....	12,0	7,1
Bélgica .....	9,0	10,2
Chile .....	7,2	11,2
França .....	6,0	5,5
Itália .....	5,9	5,7
Canadá .....	5,4	4,8
U. S. A. ....	5,1	5,0
Austrália .....	5,1	3,9
Argentina .....	4,5	3,8
Cuba .....	4,2	5,9
México .....	3,6	5,0
Egipto .....	3,0	3,0
Maroco .....	3,0	4,1
China .....	2,8	2,7
África do Sul .....	2,5	2,6
Polónia .....	2,0	3,0
Turquia .....	2,0	2,2
Uruguai .....	1,9	2,3
Paquistão .....	1,6	1,4
Brasil .....	1,4	2,9
Chécoslováquia .....	1,2	1,5
Perú .....	0,9	1,3
Jugoslávia .....	0,2	1,9

Desde tempos imemoriais que o sal é usado na conservação dos alimentos.

A sua acção conservadora deve-se não ao poder antisséptico como outrora se supunha, mas ao facto de desidratar em grande parte os tecidos formando depois no seu interior uma combinação proteína-salina que torna o meio menos favorável à evolução microbiana e à actividade diastásica.

Na verdade, o próprio sal não é isento de microorganismos. Pelo contrário, além de muitos outros, residem no sal marinho alguns seres cromogénicos que pigmentam de vermelho com maior frequência o toucinho e o bacalhau, mas podem pigmentar todo e qualquer produto salgado em que pelos seus processos de preparação e conservação os tecidos tomem uma determinada concentração salina, aliada a uma percentagem de água que torne possível a actividade microbiana.

Os agentes do vermelho são seres halófilos, isto é, gostam de fortes concentrações de sal, e aeróbios porque necessitam do ar atmosférico para viver.

Com efeito, pelos estudos realizados, sabe-se que os elementos vitais dos referidos microorganismos produtores da pigmentação vermelha ou «rouge», são os meios fortemente salgados, em presença de uma atmosfera suficientemente quente e húmida.

Assim, interessante a todos os títulos é o conhecimento dos máximos e mínimos da vida daqueles microorganismos.

Entre as condições biológicas indispensáveis ao desen-

## INFLUENCIA DA TEMPERATURA DO VERMELHO RESIDENTES

Pelo DR. JO

volvimento dos referidos agentes, a temperatura ocupa sem dúvida um lugar preponderante.

Pois, como é sabido, para cada micróbio existe uma temperatura, abaixo da qual a sua acção se torna impossível e uma outra, acima da qual o mesmo se opera.

Há, na verdade, um limite mínimo e um máximo de temperatura a fixar, para a vida de cada microorganismo.

De um modo geral, o frio é pouco germicida, isto é, os micróbios resistem bem às baixas temperaturas, mas há grande diferenças na resistência ao frio.

Assim, os micróbios esporulados suportam mais facilmente as baixas temperaturas que as espécies asporogénicas, e é este o caso de muitos agentes da putrefacção.

O meio em que existem os microorganismos tem porém grande influência sobre a maior ou menor resistência à acção do frio. Assim, prova-se que o colibacilo, por exemplo, é mais rapidamente destruído quando é congelado na água ordinária que no leite.

Com efeito, experiências efectuadas mostram que na água bastam alguns dias para a sua destruição a 12° negativos, enquanto que resistem no leite a essa temperatura durante vários meses.

Relativamente aos agentes do vermelho, o processo prático para reconhecermos tão rapidamente quanto possível (ao fim de 4 ou 5 semanas, no máximo), a presença ou ausência de agentes da alteração vermelha no sal, consiste em semear alguns cristais em tubos de ensaio ou em placas de Petri sobre caldo de peixe à base de farinha de arroz, mantendo-se essas culturas na estufa à temperatura de 37° C.

Por inúmeras análises já efectuadas no Laboratório da C. R. C. B., e por investigadores estrangeiros que ao assunto se têm dedicado, prova-se que todo o sal marinho encerra em maior ou menor grau os microorganismos do vermelho. Ao contrário, o sal gema, a menos que tenha sido infectado por sal marinho, é isento daqueles elementos.

Dada a importância que existe para a conservação do bacalhau em se conhecer os limites entre os quais se faz o desenvolvimento dos agentes do vermelho, realizou o Laboratório da C. R. C. B. uma série de experiências que podem resumir-se da forma seguinte:

1.º) Em 15/5/947, foram colocados três frascos com sal marinho numa câmara de congelação em que as temperaturas oscilavam entre -10 a -8° C.

2.º) Em 24/12/948, foi efectuada a análise bacteriológica de uma amostra de sal, tendo-se reconhecido ser de três dias apenas o período de incubação dos microorganismos do vermelho nela residentes.



**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.D.**

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

<p><b>SETÚBAL</b> Telegraphic address Adresse télégraphique <b>MARNE</b></p>	<p><b>MATOSINHOS</b> Telegraphic address Adresse télégraphique <b>SOMAR</b></p>
--	---

# SOBRE OS MICROORGANISMOS TES NO SAL MARINHO SÉ FREIXO

3.º) Em 12/1/949, colocaram-se umas placas de cultura com o referido sal numa câmara frigorífica em regimen de refrigeração (+3 a +7° C.), durante cerca de três meses e meio.

4.º) Em 25/4/949, foram as mesmas placas de cultura retiradas da câmara frigorífica, sendo uma colocada na estufa a 37° C, e uma outra à temperatura ordinária.

5.º) Em 23/4/949, fizeram-se algumas culturas em placas de Pétri, com o sal que durante dois anos se manteve às temperaturas de -10 a -8° C, colocando-se as mesmas na estufa a 37° C.

Nestas condições, foi possível fazer-se as observações seguintes:

a) Relativamente às culturas efectuadas com o sal que durante dois anos se manteve às temperaturas de uma câmara de congelação (-10 a -8° C.), verificou-se o aparecimento de colónias vermelhas com a mesma intensidade que as produzidas pelo mesmo sal antes de ser submetido à acção do frio;

b) As placas de cultura colocadas na câmara de refrigeração, às temperaturas de +3 a +7° C, mostraram a ausência de pigmentação enquanto sujeitas à acção de frio;

c) Quanto às culturas retiradas da câmara de refrigeração verificou-se no seu comportamento posterior o seguinte:

Em primeiro lugar, há a notar que as culturas realizadas com a mesma amostra de sal e o mesmo caldo, antes e depois daquela amostra estar cerca de três meses e meio às temperaturas de +3 a +7° C, mostraram à temperatura de 37° C, um igual período de incubação dos agentes do vermelho (3 dias).

Por outro lado, nas placas de cultura sujeitas às temperaturas do laboratório, que, durante um mês, oscilaram entre 15 a 18° C, e no mês seguinte entre 18 a 21° C, notou-se na primeira fase a ausência de pigmentação vermelha. Pois, tendo sido colocadas sobre uma mesa do Laboratório em 25/4, só em 29/6 se verificara a presença das primeiras colónias, que, pouca a pouca se desenvolveram, ao mesmo tempo que se notára o aparecimento de outras à medida que a temperatura se elevava.

Por estas e outras experiências também realizadas pelo Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, concluiu-se que é possível estabelecer-se para os agentes do vermelho que residem no sal marinho o poder de resistência e os limites de temperatura entre os quais se opera o seu desenvolvimento.

Com efeito, por um lado nota-se que os microorganismos da alteração vermelha têm um grande poder de resistência ao frio, visto que não há qualquer modificação entre as culturas efectuadas com cristais de sal, antes ou depois de sujeito durante dois anos às temperaturas de -10 a -8° C.

No entanto, está provado que a temperatura de 100° C. é o suficiente para destruir em meia hora os mesmos microorganismos.

Pelo exposto, em virtude destas e outras experiências efectuadas, pode, pois, concluir-se o seguinte:

1.º) As temperaturas de congelação (-10 a -8° C), aplicadas durante dois anos, não têm qualquer acção bactericida sobre os microorganismos do «rouge».

2.º) Para as temperaturas inferiores a +8° C., o desenvolvimento dos agentes do vermelho será muito lento praticamente nulo.

3.º) As temperaturas superiores a 18° C. favorecem o desenvolvimento da alteração vermelha.

4.º) As temperaturas entre +3 a +7° C., tornando inactivos os agentes do vermelho, durante a sua aplicação, garantem sobre esse ponto de vista o bom estado do produto que der entrada nas câmaras sem a referida alteração.

5.º) O período de incubação dos agentes do vermelho é o mesmo, antes e depois de sujeitos à acção do frio, podendo assim afirmar-se, que, dada a saída do produto das câmaras para a atmosfera ambiente, os referidos agentes actuam como se nunca tivessem recebido a acção do frio, mas nunca duma forma mais activa.

*When you are looking for quality buy*  
**GABRIEL**



**Gabriel**  
SARDINES in  
olive oil

*Plain*  
*Boneless*  
*Boneless & Skinless*

**FILETS OF ANCHOVIES**  
*in jars - in tins*



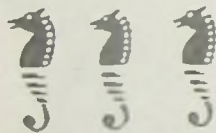
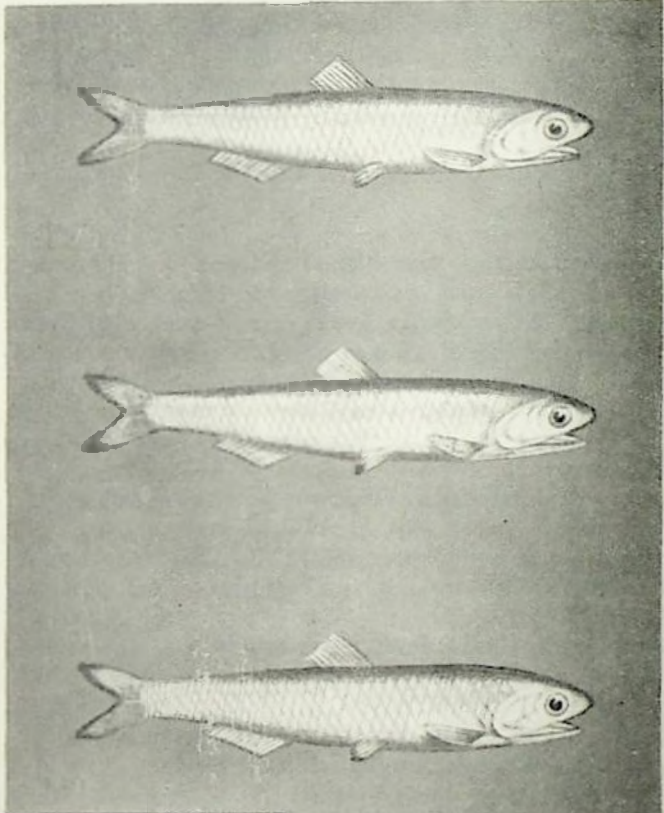

**RAMIREZ & C.ª, LDA.**  
LISBON (Portugal)  
**Victor M. Calderon Co. Inc.**  
99, Hudson Street - NEW YORK

**ALIANÇA EXPORTADORA. L.<sup>DA</sup>**  
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE  
CANNED FISH**

**SARDINES  
TUNA FISH  
ANCHOVIES  
MACKERELS**



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



LAZ



# Mercados



## Bélgica

As importações na Bélgica de sardinhas de Portugal têm sido excessivamente reduzidas no decurso desta safra. Isto foi devido em grande parte, para não dizer unicamente, à falta de pesca que este ano parece ter tomado proporções desastrosas.

Não obstante as quantidades bastante restritas de sardinhas que têm sido expedidas para a Bélgica, o mercado belga não sentiu com esse facto o efeito que daí era licito esperar. De facto, os importadores que têm recebido sardinhas não encontram grande interesse para elas da parte dos seus compradores habituais. Quer isto dizer que o consumo da sardinha diminui na Bélgica? Não o acreditamos; atribuímo-lo antes à indiferença momentânea da parte dos compradores que parecem esquivos para com uma grande variedade de artigos. Com efeito, os negócios não marcham na Bélgica tal como costumavam geralmente nesta época. A causa disto pode-se atribuir em grande parte à falta de dinheiro no consumidor que se recruta sobretudo entre a classe trabalhadora. Ora reina neste momento na Bélgica um desemprego assaz sério, que naturalmente tem um efeito desfavorável sobre o poder de compra de uma grande parte dos consumidores. Nós supomos, contudo, que se trata só de uma situação pas-

sageira, que voltará ao normal depois das festas do fim de ano.

Todavia é preciso ter ainda em conta importações de sardinhas de outras origens, principalmente da Jugoslávia e sobretudo do Marrocos. No que diz respeito às importações do primeiro país, não lhes ligamos muita importância, pois a indústria jugoslava está ainda longe de poder ser alinhada entre as indústrias concorrentes dos outros países. Com os produtos de Marrocos, porém, o caso é totalmente outro. Estes parece terem progredido consideravelmente sob o ponto de vista da qualidade e da quantidade. Uma certa quantidade de sardinhas marroquinas foi importada na Bélgica, e temos de confessar que a sua qualidade é muito aceitável e, em certos casos, realmente boa. É um concorrente temível que os industriais portugueses fariam bem em vigiar, sobretudo desde que os fabricantes marroquinos começaram a oferecer as suas mercadorias na mesma base de preço, senão abaixo do preço, das sardinhas portuguesas.

Um outro factor de importância e não menos desprezível é o fabrico da sardinha belga (ou melhor do peixe a que se dá este nome). Admitimos da melhor boa vontade que a sardinha belga não se pode comparar à sardinha portuguesa, mas tem a grande vantagem de se poder vender consideravelmente abaixo do preço da sardinha portuguesa, sobretudo depois que os industriais belgas obtiveram certas concessões do seu Governo. Além disso vão ser aplicados direitos de entrada sobre as sardinhas de proveniência estrangeira a partir de 1 de Janeiro próximo. Compete ao Governo português estar vigilante e verificar que os negócios de sardi-

nhas não sejam lesados na combinação que se prepara.

Depois do exposto acima, compreender-se-á que a luta será doravante mais áspera. A concorrência tornar-se-á cada vez mais forte. Os industriais portugueses deverão e poderão concorrer, embora haja muito a dizer sobre a maneira de o fazerem. Na realidade, como deveriam eles praticar a concorrência?

### 1.º — *Pela qualidade.*

A sardinha portuguesa deve conservar a reputação de ser boa, senão a melhor do mundo. Uma fiscalização severa deveria ser exercida pelas autoridades competentes no domínio da qualidade, e deveria ser levada a cabo uma classificação oficial de qualidades.

### 2.º — *Por processos leais e honestos.*

Certos fabricantes em muitos casos comprometem-se demasiado levementemente. Assim, desde o início da safra, embora ainda não saibam o que dará a pesca, e mesmo no decurso da safra, quando esta já dá os sinais de uma pesca deficiente, certos fabricantes tomam encomendas com a cláusula «Salvo Pesca». Se a pesca lhes é favorável, isto é, se podem comprar peixe cujo fabrico lhes dará lucro ou pelo menos não lhes dará prejuízo, executam o contrato. Se, pelo contrário, têm de pagar o peixe mais caro do que tinham previsto, entrincheiram-se atrás da cláusula «Salvo Pesca» para não executarem o seu contrato. Isto não é correcto para com os compradores, nem leal para com os industriais que, por causa da pressão que aqueles exerceram sobre o mercado com preços baixos, ou não venderam, perdendo a sua clientela, ou, para a não perderem, acompanharam de certo modo a corrente de preços, e são forçados, por escrúpulo de lealdade para com os seus compradores e por honestidade, a cum-

## Pedidos de representação

- E. R. Hefti  
*Schupfen — Berne*
- Brandon & Wolfner Ltd.  
93-97, Regent Street, London-W 1.
- A/S Traco  
Frydenalvej 26 — *Copenhagen*
- J. J. Madard  
1, Place Nicolas Paquet — *Casablanca — Marrocos*
- Ola Gantoa & C.  
7, Iga Okuta, Str. — *Lagos — Nigéria*
- J. E. Cohen & C., Ltd.  
Tesco House-Angel Road Edmon-  
ton — *London, N.º 18.*
- J. Stonehill & C., Ltd.  
Bonhill Street, Finsbury — *Lon-  
don E. C. 2.*
- M. S. Michaelides  
P. O. Box 261 — *Limassol (Cy-  
prus)*

prirem, sejam quais forem as circunstâncias, suportando os prejuízos causados pela política precipitada daqueles que se comprometeram com a intenção de só cumprirem se lhes conviesse.

As autoridades portuguesas deveriam proibir tais processos, que constituem verdadeiros abusos. Para este efeito, os industriais deveriam ter que registar uma cópia dos seus contratos no I. P. C. P., o qual por sua vez deveria verificar se o contrato era rigorosamente cumprido, e, em caso de não cumprimento não justificado da parte do fabricante, deveriam ser-lhe aplicadas sanções, mesmo as mais severas. Todos os fabricantes sérios só poderiam aplaudir tais medidas. Felizmente que o número dos que estão em falta não é grande e só constitui excepções, se bem que sejam as excepções que são a causa da confusão que achamos todos os anos nos negócios e que fazem com que os industriais sérios não consigam obter um preço remunerador para os seus produtos. É extraordinário que, sendo a indústria conserveira portuguesa uma actividade organizada, com órgãos próprios representativos e um organismo superior fiscalizador e orientador, dê mais do que nenhuma outra uma impressão de desorganização e de desorientação total, quando se trata da conquista ou conservação dos mercados externos, o que lhe cria uma péssima reputação e

faz afastar o comprador. Quanto mais depressa se puser fim a este sistema repreensível, melhor será para a indústria e para o comércio.

Em conclusão: desde que o comércio das conservas de peixe portuguesas seja bem ordenado, desde que a qualidade dos seus produtos seja bem cuidada e devidamente fiscalizada, desde que os preços sejam bem calculados, e, enfim, desde que a concorrência seja exercida em condições leais e honestas, não há dúvida que as sardinhas portuguesas continuarão a gozar da preferência do comércio belga.

*Henry Cuvelier*

N. da R. — O Sr. Henry Cuvelier, nosso correspondente na Bélgica, é das pessoas mais idóneas para versar estes assuntos em virtude da sua posição de destaque no mercado importador do seu país onde ocupa o primeiro lugar na direcção de alguns organismos económicos, como seja o de Presidente da Secção de Frutos, Especiarias e Conservas da Câmara de Comércio de Anvers, Presidente da Câmara Sindical Belga dos Agentes de Conservas de Peixe de Portugal, Conselheiro da União Profissional Belga dos Comerciantes de Frutos, Especiarias e Conservas e Administrador da Associação Nacional dos Agentes de Importação dos Produtos de Alimentação.

- E. Brun  
21, Rue Rembrandt — *Tanger*
- Bereno & Carter  
6, Idol Lane, Eastcheap — *London E. C. 3*
- Emile Geha & Cie.  
B. P. 743 — *Beyrouth (Liban)*
- E. Ciril & E. Pantelides  
P. O. B. 32 — *Larnaca (Cyprus)*
- Aouni M. Khalaf  
P. O. B. 480 — *Amman (Jordan)*
- Fulford & Co. (Export) Ltd.  
5, Garrick Street — *London, W. C. 2*
- J. G. Haddad & C.  
P. O. B. 75 — *Beyrouth (Liban)*
- Lagnado Brothers & Co.  
P. O. B. 1298 — *Cairo (Egypt)*
- Lorvy Bros. Limited  
3, Dyers Buildings, Holborn — *London E. C. 1*
- Agence Aérienne & Maritime  
Retout & Cie.  
19, Bl. Haussmann — *Paris 9e.*

## Processo de conservação dos crustáceos

Foi registado nos Estados Unidos um novo processo aperfeiçoado de conservar a carne dos crustáceos e que consiste em cobrir os produtos com uma solução constituída por uma salmoura salina a 5-7 % contendo fosfato disódico e ácido cítrico em quantidades variáveis segundo a natureza a matéria prima tratada.

Esta solução exerce uma acção tampão sobre o suco exsudado da carne dos crustáceos, mantendo-o num intervalo de PH compreendido entre 4.0 e 6.5 e é utilizada em quantidade suficiente para cobrir a carne previamente preparada e enlatada. O produto é em seguida pré-aquecido e as latas fechadas e esterilizadas nas condições habituais.

O novo processo permite preservar o sabor e a cor naturais da carne dos crustáceos durante o tempo da conservação.

# U M P L A N O

## de desenvolvimento das indústrias da pesca e conservas no Brasil

Não se têm poupado a esforços os governantes e os organismos propulsores da economia brasileira para diagnosticarem com segurança e método as vastas possibilidades de produção intensificada que o seu país oferece. Em todos os sectores industriais e agrícolas se tem efectuado inquéritos, estudos, prospecções, planos; e à maioria das conclusões teóricas sucedem-se sem demora, por via de regra, as iniciativas práticas que transportam ao domínio da execução económica os resultados obtidos nas investigações preliminares. Por isso oferecem particular interesse, em relação à própria estrutura da economia brasileira e em relação ao nosso país, os estudos recentemente efectuados sobre as possibilidades futuras das indústrias piscatórias e conserveiras no Brasil.

Um grupo de técnicos e economistas de notório valor, a chamada «missão Abbink» percorreu recentemente o país realizando *in loco* a observação das perspectivas e recursos de expansão económica em diversos sectores da produção. Interessa-nos especialmente consignar aqui os resultados desse estudo no que respeita à pesca e às conservas — verdadeiro plano de incremento e modernização que pode vir a alterar profundamente a situação dessas actividades produtoras no Brasil.

A produção obtida em 1949 para abastecimento do mercado de consumo pela pesca brasileira foi computada em cerca de 122.000 toneladas, representando o valor aproximado de 35 milhões de cruzeiros — cálculo este efectuado com antecipação pelos técnicos na base dos preços pagos aos pescadores, à razão de 2,9 cruzeiros por quilo de pes-

cado. Esse rendimento, num país com tão extenso e rico litoral e dispondo de um mercado constituído no total por 45 milhões de habitantes, é manifestamente insignificante. Os principais factores da deficiência da pesca no país são, como de há muito se reconhece, a falta de equipamento moderno da frota pesqueira, a má organização e desfavoráveis características do mercado e a falta absoluta de armazéns frigoríficos apropriados para uma pesca que poderia tomar grande incremento se conseguisse vencer as dificuldades de conservação do peixe destinado a consumo excessivamente disseminado. Em relação com a falta de frigoríficos reconheceu também a missão Abbink a grave deficiência dos meios de transporte, indispensáveis a produto tão facilmente deteriorável.

Uma das sub-comissões especializadas que trabalharam com aquele corpo de economistas e técnicos elaborou um plano que tornaria possível triplicar em breve prazo a produção e distribuição de peixe, quer fresco, quer enlatado ou salgado, conforme as circunstâncias e características dos mercados a que se destinassem. Os meios mais importantes que nesse plano se apresentam para se conseguir tal objectivo são os seguintes: ampliação e modernização das flotilhas de pesca, concentradas nos portos economicamente mais indicados e em conjugação com os elementos distribuidores e manufacturários previstos; desenvolvimento metódico das aludidas instalações portuárias, garantindo condições de segurança e eficiência aos bancos de pesca; aumento do fabrico de óleo e fornecimento regular de sal destinados à conservação do pescado por

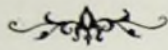
qualquer dos dois métodos; desenvolvimento das instalações frigoríficas nos portos, com a correlativa aquisição de transportes frigoríficos ferroviários e rodoviários consoante as condições de acesso aos centros de consumo; reorganização sistemática e controlada por organismos técnicos autorizados do sistema de venda retalhista, tanto sob o ponto de vista comercial como higiénico. A amplitude do programa salienta bem visivelmente os largos objectivos que são propostos nele.

O primeiro ponto, a ampliação da frota pesqueira com unidades novas e capazes, foi estudada economicamente com todo o rigor. Pode dizer-se, em sùmula, que a capacidade de carga prevista no plano para essa frota é de 20.000 toneladas e que o custo da aquisição dos barcos deve elevar-se a 800 milhões de cruzeiros. Grande parte das novas unidades seria construída em estaleiros do Brasil, que teriam assim uma base eficaz de desenvolvimento, há muito desejado pelos dirigentes económicos do país; mas o capital particular não poderá levar a cabo, só por si, este largo e rápido desenvolvimento da frota, segundo a missão Abbink, sendo indispensável o financiamento directo ou o crédito em condições especiais pelo Estado.

O plano sugere também a instalação nos principais portos piscatórios, em 45 cidades, de frigoríficos, fábricas de gelo e outros equipamentos para a conservação do pescado e consequentes facilidades de comércio; e propõe que esses serviços, bem como os mercados retalhistas sejam administrados por empresas privadas sob a fiscalização superior de um organismo oficial que asseguraria o ajustamento mais útil entre o interesse económico geral e os interesses particulares. O governo deveria auxiliar financeiramente, de resto, todas as construções exigidas pelo cumprimento deste plano que não deixaria de importar em consideráveis encargos. A criação de um parque de vagões e camiões e camiões

(Continua na pág. 27)

EMPRESA EXPORTADORA  
LUSITANIA, L.<sup>DA</sup>

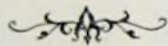


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

MARCA S:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo  
LUSITANIA

Correspondencia  
APARTADO, 100

Telefone  
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.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL

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

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde





# A EVOLUÇÃO DOS IMPOSTOS

Pelo DR. LUÍS SIMÕES DE ABREU

Os impostos constituem uma necessidade permanente da Sociedade. Lá diz um velho adágio que «nada é certo excepto a morte e os impostos».

Destinam-se a fazer face às despesas públicas, influenciando-se uns e outras reciprocamente. Se a perspectiva das despesas determina a tributação, esta depende da chamada capacidade do contribuinte, cujo limite só com forte risco para a estabilidade da Economia Nacional pode ser excedido.

O conjunto de disposições legais que condicionam o lançamento, a liquidação e a cobrança dos impostos engloba-se sob a designação de «Sistema Tributário». Os atributos deste resultam naturalmente da política financeira adoptada pelo Estado. Assim nos surgem várias modalidades mais gerais de impostos, como: directos e indirectos, sobre o rendimento e sobre o capital, sobre a propriedade e sobre as comodidades, sobre as pessoas e sobre os bens, permanentes e temporários.

Na época do liberalismo e até recentemente, as funções do Estado restringiam-se àquelas que os particulares não estavam aptos a desempenhar (Defesa Nacional, Polícia, Justiça, Diplomacia, etc.) o que simplificava, pelo menos teoricamente, o problema da tributação.

Nos últimos tempos, todavia, com o advento das grandes crises deste século e perante a impossibilidade duma relativa estabilidade económica liberta de desemprego crónico, à base do livre funcionamento das acti-

vidades privadas, a missão do Estado alargou-se, representando o imposto um dos seus instrumentos mais eficientes. De facto, por meio do imposto corrige-se a distribuição dos rendimentos, combate-se ou favorece-se a inflação, estimulam-se ou desencorajam-se diversos tipos de empresas ou de investimentos e aciclam-se ou contrariam-se várias formas de consumo. Por outro lado, se a mera acção exterior não basta, o Estado com fundos originários de impostos ou de Empréstimos assume o papel de produtor, efectuando os investimentos indispensáveis à elevação do nível do Rendimento Nacional.

Isto significa, por conseguinte, que modernamente o escopo da tributação se ampliou e intensificou, exigindo o sistema tributário extremos cuidados não só no traçado da sua estrutura, mas também na modificação eventual das suas ramificações.

Assentes estas considerações preliminares, passemos uma rápida vista

sobre a evolução dos impostos nacionais nas últimas décadas, procurando isolar algumas tendências mais importantes.

Para esse efeito servir-nos-emos do «Parecer sobre as contas Públicas de 1947» do «Relatório da Conta Geral do Estado de 1948» e dos «Anuários Estatísticos das Contribuições e Impostos».

No quadro n.º 1 indicam-se, para alguns anos padrões, os «Impostos Directos», «Indirectos» e a receita proveniente de «Indústrias em Regime Tributário Especial», e ainda o total das «Receitas Ordinárias» (Valores em milhares de contos).

O quadro mostra-nos que entre 1930-31 e 1939 as «Receitas Ordinárias» aumentaram 12 por cento, em ritmo bastante inferior ao dos «Impostos Directos» cujo incremento se cifra em 33 por cento, e levemente superior ao dos «Impostos Indirectos», à volta de 10 por cento. No mesmo período os «Regimes Tributários Especiais» dão um pulo de 17 por cento. No conjunto, observa-se portanto que os impostos aumentaram relativamente mais do que as «Receitas Ordinárias». Como se sabe, estas abrangem também as «Taxas», «Dominio Privado e Participação de Lucros», «Rendimentos de Capitais», «Rebolsos e Reposições» e «Consignação de Receitas».

Entre 1939 e 1948 a variação foi mais acentuada:

As «Receitas Ordinárias» elevaram-se 105 por cento, os «Impostos Directos» 114 por cento, os «Impostos Indirectos» 93 por cento e os «Regimes Especiais» 195 por

QUADRO N.º 1

Designação	1930-1931	1939	1945	1946	1947	1948
Impostos Directos .....	547,2	727,9	1.379,2	1.315	1.394,7	1.554,2
Impostos Indirectos .....	789,3	868	985,4	1.424,4	1.719,4	1.672,4
Indústrias em Regime especial .....	79,7	93,1	211,4	238,1	248,3	274,8
<b>Total .....</b>	<b>1.416,2</b>	<b>1.689,0</b>	<b>2.576,9</b>	<b>2.977,5</b>	<b>3.392,4</b>	<b>3.501,4</b>
<b>Total das Receitas Ordinárias .....</b>	<b>1.932,7</b>	<b>2.167,7</b>	<b>3.328,7</b>	<b>3.901,1</b>	<b>4.313,8</b>	<b>4.433</b>

cento. Elevação nominal, evidentemente, porquanto o aumento dos preços resultante da inflação que a última guerra acarretou não podia deixar de reflectir-se na maior parte dos Impostos. Para referência, lembremos que o «Índice dos Preços por Grosso» subiu 140 por cento (de 103,4 para 245), o «Índice dos Preços de Retalho» (B. P.) 125 por cento (de 100 para 225) e o «Índice do custo da vida» (I. N. E.) 104 por cento (de 100 para 204).

Conclui-se assim que, em globo, o agravamento dos impostos ainda ficou aquém do que seria de supor, se nos ativéssemos apenas à evolução dos custos unitários. O que deve resultar, pelo menos em parte, duma certa compressão das despesas públicas. Na verdade, basta notar que as remunerações do funcionalismo público só depois do último ajustamento, respeitante ao ano decorrente, estão 30 por cento acima das anteriores à guerra.

A posição dos «Impostos Directos» no total dos «Impostos», embora se tivesse reforçado no período mais acoso da conflagração, propende para a cota de 1939. Em 1948 atingiu 44 por cento do total, contra 43 por cento em 1939.

Em contra-partida, os «Impostos Indirectos» cuja percentagem em 1939 ultrapassava 51 por cento, não alcançou 48 por cento em 1948. As receitas provenientes das «Indústrias em Regime Tributário Especial» compensam, na maior parte, o decréscimo dos «Impostos Indirectos».

Convém agora investigar como variaram os principais componentes das três categorias acabadas de caracterizar.

Começemos pelos «Impostos Directos». Do Anuário Estatístico das Contribuições e Impostos extraímos os números que alinhámos no quadro n.º 2, onde também se incluem as percentagens para os totais.

Previne-se desde já o leitor que estas cifras não são redutíveis às do quadro n.º 2 rígidamente, por um lado porque não abarcam senão os impostos directos mais importantes e por outro porque exprimem as li-

QUADRO N.º 2

Impostos (liquidação)	1930-31		1938		1945		1947	
	Valores	%	Valores	%	Valores	%	Valores	%
Contr. Predial .....	196.042	31,8	236.955	31,0	270.717	19,2	296.810	20,5
Contr. Industrial .....	207.064	33,5	194.727	25,5	370.616	26,3	400.406	31,8
Imposto Profissional .....	13.245	2,2	18.654	2,4	44.199	3,2	51.396	3,3
Imp. s/ Aplic. de Capitais .....	37.115	6,0	46.951	6,2	71.879	5,1	82.851	5,7
Imposto Complementar	42.751	6,9	51.299	6,7	114.770	8,2	149.045	10,3
Imp. s/ Sucessões e Doações .....	68.802	11,1	141.859	18,6	175.158	12,4	278.420	19,2
Imposto de Sisa .....	52.240	8,5	73.436	9,6	116.065	8,3	121.356	8,4
Imposto s/ Lucros de Guerra .....	-	-	-	-	243.316	17,3	11.676	0,8
<i>Total</i> .....	<i>617.239</i>	<i>100,0</i>	<i>763.881</i>	<i>100,0</i>	<i>1.406.720</i>	<i>100,0</i>	<i>1.451.960</i>	<i>100,0</i>

quidações e não as cobranças. Em todo o caso, servem para definir o sentido da evolução.

O quadro faculta-nos as seguintes inferências:

1.º — Os impostos sobre o rendimento (todos os que constam do quadro à excepção do I. sobre Sucessões e Doações e da Sisa) sobrepõem largamente os restantes. No entanto, em 1947 observa-se um notável crescimento no «Imposto Sobre sucessões e Doações», o mais típico que incide sobre a riqueza pessoal.

2.º — De 1938 para cá o agravamento não é semelhante nas diversas categorias. Em 1947 a «Contribuição Predial» apenas tinha sofrido um aumento de 25 por cento, o «Imposto sobre Aplicação de Capitais» (com supremacia do incidente sobre Dividendos) um de 76 por cento e

a «Sisa» um de 68 por cento, ao passo que a «Contribuição Industrial» se elevava 136 por cento, o «Imposto Profissional» (na quase totalidade referente a empregados por conta de outrem) 176 por cento, o «Imposto Complementar», 191 por cento e o «Imposto sobre Sucessões e Doações» 96,3 por cento.

3.º — No período da Guerra o «Imposto s/ Lucros de Guerra» desempenhou uma função compensadora, ante o atraso de outros impostos em relação ao ritmo de aumento dos preços.

Quanto aos «Impostos Indirectos», os quais, recaindo principalmente sobre o consumo, afectam as classes pobres, avultam mais as seguintes: «de Importação», «Selo» e «Salvação Nacional», como se depreende do quadro n.º 3.

QUADRO N.º 3

Designação	1930-31	1938	1945	1947	1948
Exportação .....	7.245	10.138	73.974	55.508	52.100
Importação .....	558.732	618.699	509.755	1.130.956	1.020.600
Selo e estampilhas .....	124.854	165.106	287.432	396.633	413.000
Salvação Nacional .....	97.872	148.139	114.220	166.272	186.700
Outros .....	599	15	1	-	-
<i>Total</i> .....	<i>789.302</i>	<i>942.097</i>	<i>985.382</i>	<i>1.749.369</i>	<i>1.672.400</i>

Pelo quadro vê-se bem que:

QUADRO N.º 4 (valores em contos)

- 1.º — Os direitos de exportação, animados durante a guerra pelos nossos fornecimentos aos beligerantes, tendem a apagar-se posteriormente.
- 2.º — Os direitos de importação e a taxa de Salvação Nacional, prejudicados pela contração forçada das importações no período bélico, recuperaram alguma coisa recentemente, mas ainda não atingiram o nível tradicional em virtude do predomínio do «específicos» sobre os ad-valorem».
- 3.º — O grande salto do selo provém sobretudo do agravamento das taxas.

Designação	1930-1931	1938	1945	1947
Seguros .....	2.188	4.460	13.226	16.471
Pesca .....	17.538	14.661	52.908	51.837
Fósforos .....	9.832	9.864	15.730	16.747
Tabacos .....	29.793	37.903	82.772	107.261
Ferrovário .....	7.496	6.616	11.074	16.413
Espetáculos .....	3.899	4.307	11.160	14.990
Outros .....	8.953	12.338	24.568	24.603
<i>Total</i> .....	<b>79.699</b>	<b>90.149</b>	<b>214.431</b>	<b>248.322</b>

Para encerrar esta rápida digressão no domínio tributário resta-nos abordar as «Indústrias em Regime Tributário Especial» cujas principais se inscrevem no quadro n.º 4. Constatam-se imediatamente que os impostos concernentes são em grande parte e em essência impostos indirec-

tos, embora classificados à parte no Sistema Tributário português. Em última análise incidem sobre o consumidor. O grande incremento verifica-se no Tabaco e na Pesca embora em proporção todos se tenham ampliado apreciavelmente.

# Um plano de desenvolvimento

(Continuação da pág. 23)

frigoríficos e navios apetrechados para o mesmo efeito seria outro factor importante de aplicação de capitais no quadro dos investimentos a realizar com a execução deste plano. Não ficaram por aqui as recomendações do que poderá chamar-se doravante «Plano Abbink para a pesca e conservas». Nele se sugere também o estabelecimento de escolas profissionais de pesca, o desenvolvimento dos estudos oceanográficos e pesquisas técnicas relacionadas com o trabalho piscatório, a reorganização das associações profissionais de pescadores conferindo-lhes maior latitude de actuação económica, facilidades para instalação de colónias de pescadores em terrenos do Estado, proibição mais rigorosa e eficaz de métodos piscatórios nocivos, melhoria sistemática de bem-estar e segurança social dos trabalhadores do mar, etc. No que respeita à indústria de conservas propriamente dita, não apresentou a missão Abbink, que sabemos, sugestões muito precisas, decerto por acentar no critério de

que o fomento intensivo da pesca seria a condição primordial do desenvolvimento dessa indústria, mas todas as disposições que recomendou e o seu encadeamento económico conduzem naturalmente à perspectiva de se constituir no Brasil uma actividade conserveira de grandes proporções utilizando, aliás, a experiência já adquirida por numerosas fábricas que nos últimos anos têm empreendido essa produção. O relatório que inspirou a matéria deste artigo termina por sugerir um esforço de colaboração entre os organismos oficiais brasileiros da especialidade e as autoridades dos Estados Unidos para se obter o concurso de técnicos competentes que habilitem a indústria piscatória do Brasil a modernizar em todos os aspectos a sua actuação. O atraso considerável que se nota na pesca brasileira é, efectivamente, um dos principais factores da sua imobilização económica, impedindo-a de acompanhar o esforço de aperfeiçoamento técnico que

vem sendo realizado com êxito em tantos outros sectores da economia do país. A execução das medidas propostas pela missão Abbink e o consequente desenvolvimento duma forte indústria conserveira no Brasil não deixarão de ser acompanhados com justificado interesse no nosso país.

**Serrão de Faria & C.<sup>a</sup>**

---

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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



# LA ROSE

## CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

# FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTADA

# A frota de pesca espanhola

conta cerca de 40.000 unidades

As dificuldades de abastecimento alimentar têm determinado em quase todos os países com acesso ao mar o desenvolvimento sistemático da indústria da pesca; e onde esta pode realizar-se com amplitude e regularidade, reunindo condições materiais e comerciais características dos centros civilizados, constituem-se em lógica sequência indústrias de conservas por diversos métodos. O mar é uma dispensa praticamente inesgotável de artigos alimentares e as épocas de crise levam todos os povos servidos por costas marítimas a procurar nele recursos avantajados de subsistência colectiva. No caso da Espanha, com os seus 3.500 quilómetros de costa, no Atlântico e no Mediterrâneo, a indústria da pesca tem longas tradições; mas foram as difíceis circunstâncias económicas dos últimos anos o maior incentivo para a expansão dessa actividade no país vizinho, que é hoje o quarto em importância piscatória entre todos os outros da Europa.

A frota espanhola é, actualmente, uma das melhores do mundo em tonelagem e eficiência, embora não sejam ainda aplicadas nela, com generalidade digna de menção, alguns dos processos mais modernos de trabalho. Dispõe já de unidades, no entanto, que podem permanecer no mar durante cerca de três meses, deslocando-se com facilidade em busca das melhores áreas marítimas de pesca e conservando eficazmente durante extensos períodos de trabalho o pescado obtido. Desde que terminou a guerra civil, que constituiu para esta indústria espanhola, como para todas as outras, um interregno demolidor, a frota de pesca espanhola aumentou em cerca de 150 %, podendo computar-se em meio milhão de toneladas a média anual de peso do pescado e em 3.000 milhões de pesetas, aproximadamente, o valor

anual médio da pesca vendida ao consumo e à indústria.

A deslocação da frota pesqueira, na totalidade, é calculada em 200.000 toneladas, incluindo as mais diversas unidades em serviço nos dois mares que rodeiam a Espanha. O valor total da frota representa hoje um dos elementos mais valiosos do património económico do país vizinho. Fazem parte dela 40.000 embarcações, aproximadamente, sendo 6.076 a motor, com a deslocação total de 59.000 tons.; 1.150 a vapor, com 82.000 tons.; e cerca de 27.000 a vela e remo, com a deslocação de 54.000 tons. A Espanha salienta com especial orgulho que todos estes barcos da sua frota de pesca, bem como a aparelhagem que os completa, são de fabrico espanhol. A pesca é, sob esse aspecto, determinante de uma indústria de construções navais que conserva grandes tradições no país e em que se ocupa actualmente numerosa mão de obra especializada. Mais de 500 estaleiros, desde os importantes centros de actividade industrial qualificada, até às pequenas oficinas de calafates donde saem os barcos mais modestos a vela e remo, servem a frota pesqueira espanhola e asseguram o seu regular desenvolvimento.

O número de famílias espanholas que se dedicam exclusivamente à indústria piscatória eleva-se, segundo cálculos estatísticos oficiais de recente data, a 250.000. Abrangendo além da pesca as indústrias de conservas, construções e reparações navais, indústrias derivadas diversas, etc., cerca de 10 % da população espanhola vive deste núcleo de actividades económicas, distribuídas em maior ou menor concentração ao longo das costas espanholas.

A Galícia é a mais importante das regiões de pesca da Espanha, computando-se em 30 % do total o pes-

cado que desembarca anualmente no seu litoral; a costa sul absorve 20%, a cantábrica 18%, a levantina 15% e o restante distribui-se pelas restantes zonas de pesca, de menor rendimento. Além do abastecimento interno, muito importante para um país que tem atravessado nos últimos anos, como se sabe geralmente, grandes dificuldades alimentares, a indústria da pesca contribui com parcela muito valiosa para as exportações espanholas de substâncias alimentícias, que se elevaram a 509.894 toneladas nos primeiros cinco meses de 1949 contra 458.049 em idêntico período do ano passado, elevando-se o respectivo valor, em cada um desses períodos, a 363 e 231 milhões de pesetas.

Imitando o exemplo da Galiza, que tem sido tradicional pioneira do desenvolvimento da pesca no país vizinho, a Andaluzia destacou-se nos últimos anos pela excepcional expansão que tem dado a essa indústria. Pode calcular-se actualmente em 100.000 toneladas de todas as espécies de peixes o total anual da pesca realizada nesta região, a que deverá somar-se mais 12.000 toneladas de crustáceos e moluscos. A pesca pelo porto de Cadiz eleva-se presentemente a cerca de 13.000 toneladas anuais, 7.000 pelo porto de Barbate, 2.000 pelo porto de Santa Maria e outras 2.000 por S. Lúcar de Barrameda. Em Huelva a pesca anual é computada em 16.000 toneladas, sendo 1.000 de sardinha. Graças a este incremento do trabalho piscatório e aos seus favoráveis resultados — pois na costa sul não se tem feito sentir a crise da penúria de sardinha que afecta a costa norte — tem tomado crescente importância a indústria de conservas, existindo núcleos mais ou menos importantes de fábricas deste ramo em Cádiz, Huelva, Ayamonte, Barbate, Chiclana, Rota, San Fernando, Tarifa, Algeciras, ilha Cristina, etc. A costa andaluza está a converter-se em zona de pesca intensiva, e correlativa exportação, tanto de peixe fresco ou salgado co-

(Continua na pág. 30)

# PESCA DA SARDINHA

OUTUBRO DE 1949

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos .....	molhos .....	47,50	1.140.180	2.084.314	53,33	9.445.428\$00	17.712.048\$50
	salmoura .....	0,49	14.620		0,25	43.698\$00	
	consumo .....	51,92	1.549.514		46,42	8.222.922\$50	
Peniche .....	molhos .....	29,30	179.970	614.315	32,61	1.177.194\$00	3.609.654\$50
	consumo .....	70,70	434.345		67,39	2.432.460\$50	
Lisboa .....	molhos .....	6,98	22.098	316.530	7,19	126.955\$00	1.766.254\$00
	consumo .....	93,02	294.432		92,81	1.639.279\$00	
Setúbal .....	molhos .....	45,97	157.115	341.741	62,75	1.177.144\$00	1.875.995\$00
	consumo .....	54,03	184.626		37,25	698.851\$00	
Lagos .....	molhos .....	93,27	145.175	155.650	94,44	512.060\$00	542.222\$00
	consumo .....	6,73	10.475		5,56	30.162\$00	
Portimão .....	molhos .....	72,13	431.450	598.165	81,73	2.025.590\$00	2.478.488\$00
	consumo .....	27,87	166.715		18,27	452.898\$00	
Olhão .....	molhos .....	88,10	213.280	242.087	89,98	988.850\$00	1.098.952\$00
	consumo .....	11,90	28.807		10,02	110.122\$00	
V. R. de S. António	molhos .....	76,80	139.620	181.805	83,76	597.722\$00	713.590\$00
	consumo .....	23,20	42.185		16,24	115.868\$00	
				5.434.607			29.797.184\$00

Para conservas em molhos 2.708.888 quilos (49,85%) Esc. 16.050.923\$00— Em salmoura 14.620 quilos (0,27%) Esc. 43.698\$00

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

Matosinhos 6\$65, Peniche 6\$54, Lisboa 5\$74, Setúbal 7\$49, Lagos 3\$52, Portimão 4\$69, Olhão 4\$65, V. R. S. António 4\$28

## A FROTA DA PESCA ESPANHOLA

(Continuação da pág. 29)

mo de conservas, com possibilidades crescentes nos mercados estrangeiros.

Em toda a costa espanhola, acompanhando o esforço de progresso da indústria piscatória, têm sido rapidamente melhorados os serviços meteorológicos, distribuindo-se regularmente um serviço de previsões que os postos costeiros transmitem aos barcos em serviço no mar ou ancorados nos portos.

As vantagens que a extensão e variedade da costa conferem à Espanha vêm sendo aproveitadas segundo plano metódico em que os poderes públicos colaboram intimamente com a iniciativa privada. Tanto esta como aqueles reconhecem que as possibilidades de aumento do consumo interno de peixe, bem como da exportação de peixe refrigerado ou em conserva, são ainda muito vastas justificando o prosseguimento de um grande programa de expansão da

frota e das suas actividades. O consumo de pescado na Espanha era, efectivamente, muito baixo em relação a outros países menos dotados com condições ictológicas favoráveis. O esforço em curso, como tem sido afirmado em declarações oficiais de responsabilidade, destina-se antes de mais nada a melhorar o teor da alimentação do povo espanhol, cujo consumo de peixe constituirá o ponto de apoio principal do incremento de produção que se pretende. Para esse efeito serão desenvolvidos paralelamente os meios de conservação frigorífica e de transportes internos que permitam levar a todos os centros consumidores, segundo uma rede organizada, o peixe obtido pela frota largamente apetrechada.

A indústria de conservas, porém, estimulada pelo acolhimento que a produção espanhola deste ramo tem conseguido em alguns mercados im-

portantes, sobretudo na América do Sul, será grande beneficiária deste desenvolvimento da indústria piscatória no país vizinho. Prevêem-se grandes realizações próximas na produção de conservas, de que daremos notícia em artigo futuro, na base de informações oficiais divulgadas ultimamente em Espanha.

## CIENCIA E TÉCNICA

(Continuação da pág. 15)

instituir um tratamento eficaz. Antigamente empregava-se um anti-soro específico contra o leptospíro, à maneira do soro anti-diftérico e do anti-titânico. Mas só se encontrará esse soro em regiões onde a doença costuma aparecer, o que torna esse recurso fora de mão em muitos casos. Viu-se, porém, que a penicilina é eficaz, quando seja aplicada cedo, isto é, no período da septicémia. Quando já estejam atacados os rins e o microorganismo tenha desaparecido do sangue, mercê dos anticorpos aqui formados, a penicilina não dará resultado.

## Cordeiro Santos & Ferreira, L.<sup>da</sup>

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

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

Endereço telegráfico: OICANGI

Telefonos: P. B. X. 

38 101
38 102
38 103

## Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal  
Telefone n.º 35 — Telegramas: 'PORTUGÁLIA'

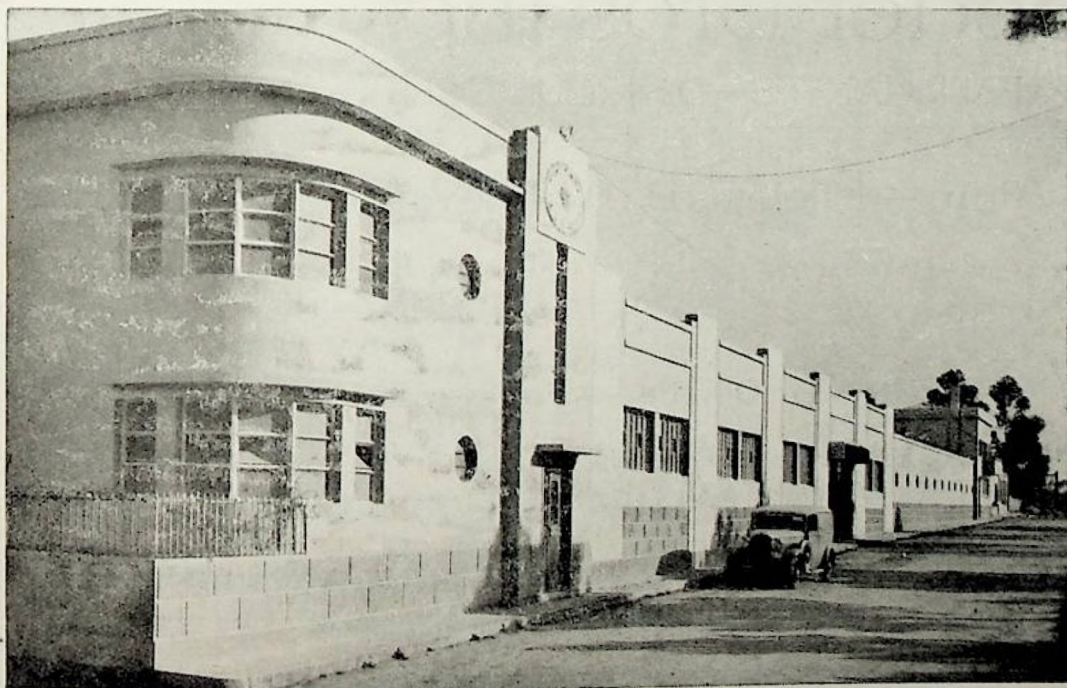
*Preserved fish in olive, oil and brine*

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

Registered Marks:

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

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



MATOSINHOS

—  
“Botelho”  
brand  
the  
finest quality  
—

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

# The Norport Company, Inc.

88, Hudson Street — New York, N. Y.

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

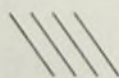
◆  
Importadores de Con-  
servas de Peixe de  
Portugal e Colónias

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.



**J. B. Cardoso, L. da**

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

**OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL**

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

SETÚBAL

Setibal Factories Agency, L.ª  
Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira  
OLHÃO

**Sardinha do Algarve, L.ª 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.

# Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

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

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

Folha

Arame para precintar

Fita de aço para precintar

Maquinaria para vazio

Arame para chaves

Verniz para latas

Arco de ferro

Geradores

Cabo de aço

Guinchos e monta cargas

Motores Diesels

Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Endereço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

## **RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED**

**IMPORTADORES E AGENTES**

TELEFONE:  
MANSION HOUSE 6221-2

41, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:  
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS  
EM TODA A INGLATERRA

**ESPECIALIDADES**

**CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES**

•  
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•  
AZEITE DE OLIVEIRA

•  
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

•  
VINHO DO PORTO — BRANDY

# MARIE ELISABETH

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

JÚDICE FIALHO & C.<sup>A</sup>  
 FARO

José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
 em azeite e em salmoira



Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
 tone: 17

Códigos { A. B. C. 5.<sup>a</sup> 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

**Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>**

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**

TELÉF. 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



# ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.ºs 26.775 26.776 a 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 Sais

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

#### DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida  
Manuel Pereira da Cruz  
Filipe Nazareth Fernandes

#### DE SETÚBAL

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

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Patrocínio

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira  
Joaquim Vinhas Cabrita  
João Veiga Henriques



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

