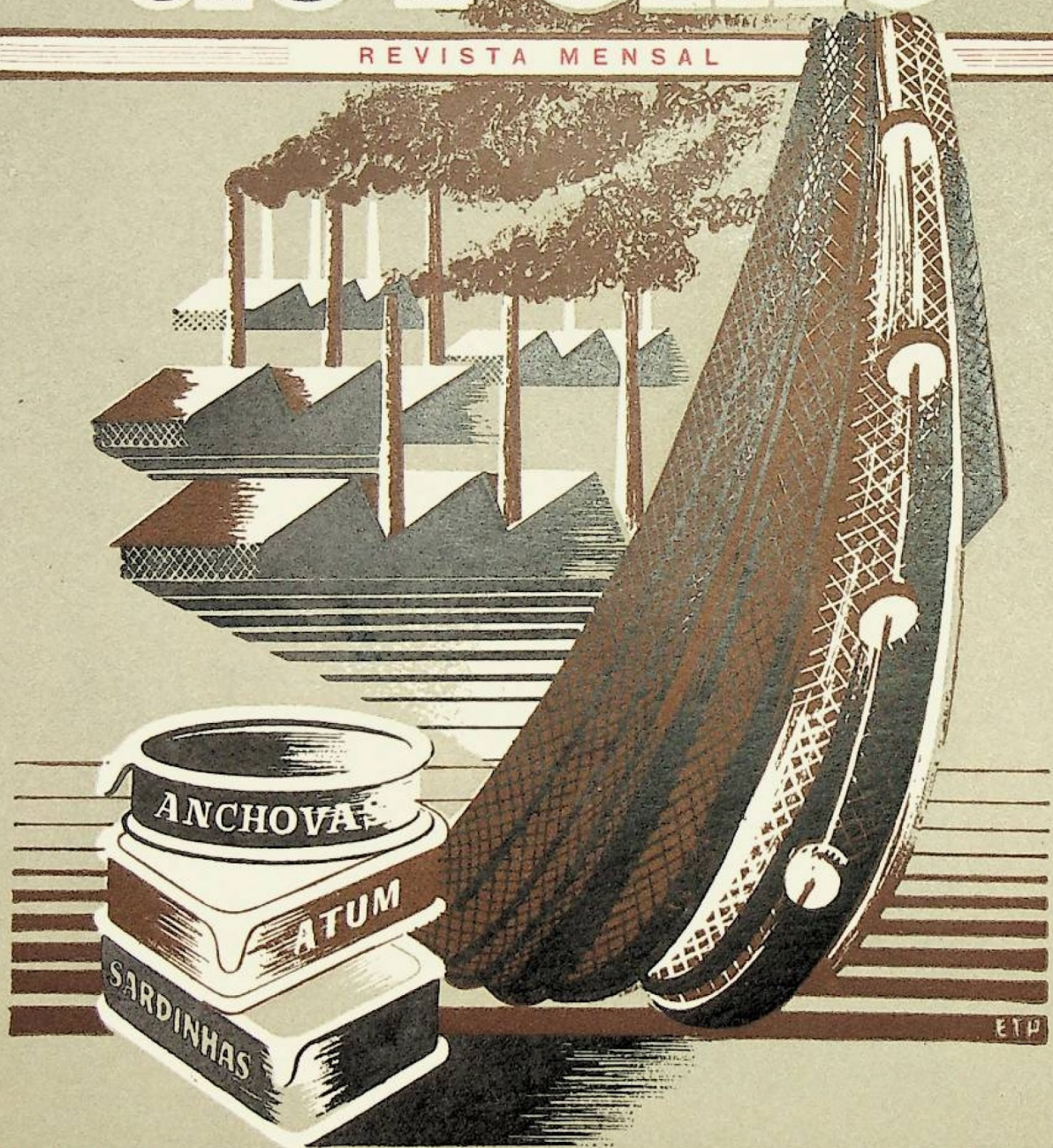


# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO IV

1950

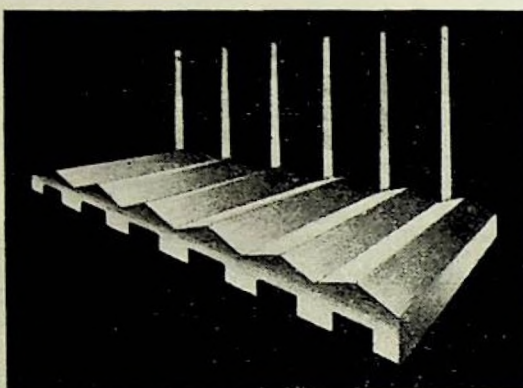
N.º 47

FEVEREIRO

# algarve exportador l.<sup>da</sup>


MAISON FONDÉE EN 1920


CONSERVES DE POISSONS \* ARMATEURS DE PÊCHE




SIEGE  
A  
LISBONNE


OCEAN ATLANTIQUE

 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

PRINCIPALES MARQUES

NICE

NICETTE  
CINE  
FLORA  
CORAL  
TRIADE



CONSERVES DE: SARDINES \* FILETS DE MAQUEREAUX \* THON \* ANCHOIS \* DIVERS POISSONS

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL

27 FEV. 1950

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  
Telefone 2966

# 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  
MASCOTTE 2.ª Ed.  
NATIONAL FRANÇAIS  
RUDOLF MOSSE E SUPL.  
PRIVÉS

Sede: — LISBOA

**Marcas Registradas:**

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



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

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

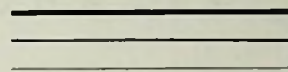
**M A T O S I N H O S**

**Harder & de Voss**

*desde 1882*

«A CASA MAIS ACTIVA»

*Importação de Conservas de Peixe*



SARDINHAS

ANCHOVAS

**ALEMANHA**

Hamburgo—Alstertor 14/16

End.-Teleg.: HOMEROS

TELEPHONES  
MANSION HOUSE 2208-6-7  
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 Wandröhm 1  
Endereço telegráfico: ALHAMBRA, Hamburgo

**ACIL**

**Agência Comercial e Industrial, Lda.**

IMPORT. — EXPORT.  
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

**LISBOA - PORTUGAL**

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL  
PORTIMÃO-OLHÃO**

# The Norport Company, Inc.

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

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

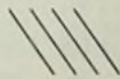
◆  
Importadores de Con-  
servas de Peixe de  
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas  
cobre todos os Estados Unidos

# Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES—DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS  
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Fradess»

NEW-YORK, N. Y.

# BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET

NEW YORK, N. Y.

End. Telegráfico: BIECODAR

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

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHA — GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

# GRANADAISA FOODS, INC.

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

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

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

—  
 A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ANO IV  
N.º 47



# Conservas de Peixe

FEVEREIRO  
1950

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

## Sumário

*Um documento notável; Produção e Exportação; Production and Exportation; A utilização da água dos resíduos nas fábricas de conservas; O Mundo da pesca e da Conserva; A crise conserveira, problema do Governo; As fases de preparação do bacalhau a bordo; Pedidos de Representação; Mercados (Grã-Bretanha); Um despacho sobre o defeso; A nossa balança de pagamentos; Pesca milagrosa com o «olho electrónico»; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.*

# UM DOCUMENTO NOTÁVEL

COMO é sabido, as Direcções dos Grémios dos Industriais foram há dias recebidas pelos senhores Subsecretários de Estado do Comércio e Indústria e das Corporações e Previdência Social a quem expuseram as dificuldades angustiosas, sem par até hoje, que a indústria das conservas atravessa e solicitaram a intervenção do Estado para a aliviar dos encargos que uma crise tão prolongada e tão destruidora tornou insupportáveis.

Poucos, porém, sabem que já anteriormente a Direcção do I. P. C. P. expusera ao nosso Governo a gravidade da situação actual num documento a que poderemos chamar de notável pela visão realista dos problemas, pela precisão dos diagnósticos dos males e dos remédios a aplicar e, sobretudo, pela sua sugestão final que a ser posta em prática virá a ter grande projecção na indústria, decidindo da sua organização futura. Preconiza esse documento, como medidas de carácter imediato, que se dê a preferência da sardinha pescada ao

abastecimento da indústria de conservas, atribuindo-se-lhe uma percentagem de 80 % sobre o total da sardinha vinda à lota, e que se fixe um preço máximo e mínimo para a sua compra; que se eliminem totalmente as taxas criadas durante a guerra para o azeite e o óleo fornecidos à indústria e os direitos de exportação estabelecidos em 1939 e que se faça a revisão urgente do contrato colectivo de trabalho.

Todos estamos de acordo em reconhecer que são estas as medidas que convém desde já pôr em prática e que as direcções dos Grémios depois confirmaram introduzindo-as na exposição que entregaram aos membros do Governo.

Como também já temos dito nestas colunas, a sardinha é a matéria prima indispensável para a existência da indústria das conservas e das dezenas de milhares dos seus operários ao passo que no consumo público pode ser facilmente substituída por outro alimento; a fixação do seu preço na lota é necessário para o ordenamento

da produção; a eliminação das taxas sobre o azeite e o óleo e dos direitos de exportação, é condição importante para podermos concorrer com as indústrias congêneres de outros países, onde não existem estes encargos; a revisão do contrato colectivo de trabalho, que contém cláusulas aceitas na altura da euforia dos tempos de guerra e que são insuportáveis hoje que a produção baixou para um terço do normal, impõe-se. Podíamos ainda acrescentar que deve ser também estudada, para se lhe dar solução adequada, a situação especial do Centro de Setúbal, sofrendo há anos de escassez de pesca, mesmo quando esta era abundante, e que os industriais atribuem ao número diminuto e à fraca capacidade de exploração das artes de pesca ali inscritas.

Mas... não nos iludamos; todas estas medidas que são, de facto, necessárias para a estabilidade da indústria, resultarão no futuro infrutíferas se não as completarmos e consolidarmos rapidamente com outras que evitem a destruição das suas vantagens.

Porque, a verdade é esta, comprovada, reconhecida e insofismável: no decorrer da sua longa existência, mesmo quando a pesca era abundante e não existiam taxas sobre o azeite e o óleo e os direitos de exportação, nem os contratos colectivos de trabalho ou, pelo menos, os seus encargos eram menores, a indústria viveu da mesma forma à beira da ruína de que só a salvaram os anos catastróficos das duas guerras. Somos, portanto, forçados a concluir que existe uma outra causa, permanente, dominante e destruidora, inerente à crise crónica da indústria e que não é outra senão aquela que a Direcção do I. P. C. P. denuncia com desassombro: a concorrência desenfreada e nefasta entre os próprios industriais nos mercados compradores que inundam de ofertas cada vez mais baixas, na ânsia de vender, acabando por fazê-lo, com prejuízo, apesar de ter adquirido o peixe na lota a baixo preço.

De nada serve diminuir os encargos da produção se não disciplinarmos os mercados, organizando o comércio exportador. Esta verdade que foi já reconhecida por

Salazar quando disse que uma coisa não se fará sem a outra, foi agora posta igualmente em destaque pela Direcção do I. P. C. P. ao afirmar que — estabilizar os preços de venda, sem intervir nas condições de produção, levou ao fracasso; normalizar o custo de produção, sem estabilizar as cotações de vendas, nada resolve.

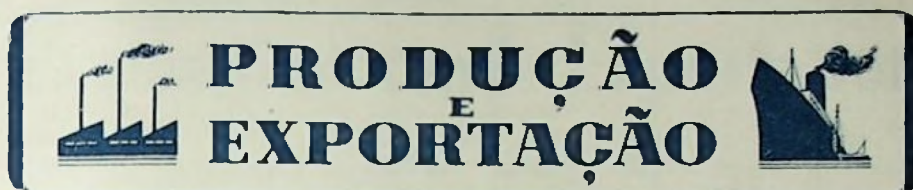
E acentuando que o problema tem de ser encarado e estudado no seu conjunto e por que a sua solução deve envolver profunda modificação na estrutura da produção e do comércio das conservas, sugere que seja considerada a oportunidade do estudo da reorganização da indústria em todos os seus aspectos. Isto é, passados dezassete anos sobre a lei vigente, é o próprio Organismo Coordenador e Orientador que, colocando-se num plano do verdadeiro interesse nacional, acima, portanto, dos interesses individuais, vem sugerir ao Governo, baseado na observação e na experiência de muitos anos, que a indústria seja reorganizada!

A lei, infelizmente, não executou fielmente o pensamento de Salazar expresso com tanta clareza e verdade, pelo conhecimento exacto que tinha dos factos e dos homens, no seu Estudo em 1931, deixando inatingidos os antigos vícios e os aspectos mais graves, sob o ponto de vista comercial, de que a indústria sofra e sofre. Assim, não se fez o ordenamento da compra da sardinha nas lotas, para evitar a disparidade do custo de produção e a grande diversidade dos preços de oferta do mesmo artigo da mesma origem, nem se eliminou a concorrência suicida entre os exportadores nos mercados estrangeiros, causa básica do estado de ruína crónica da indústria.

Contudo Salazar, com a sua excepcional clarividência, tinha duto o remédio quando disse que desde já se deveria ir para a organização do comércio externo, monopolizando-o todo num centro exportador de conservas.

Confiemos em que a dura experiência de muitos anos de tortura e ruína traga, finalmente, frutos benéficos, mesmo para aqueles que teimosamente preferem afundar-se a deitar a mão à táboa de salvação que se lhes lança.





## Produção do mês de Dezembro

### PRODUÇÃO

#### Azeites ou Mólhos

A produção de conservas de peixe em azeite ou mólhos durante o mês de Dezembro, foi de 100.482 caixas assim distribuídas: 42.980 caixas de sardinha; 12.696 caixas de carapau; 1.376 caixas de cavala; 1.944 caixas de atum; 37.876 caixas de anchovas e 3.610 caixas de outras espécies.

O Centro de maior produção foi Matosinhos, com 51.247 caixas (51 %); em segundo lugar está Olhão, com 16.674 caixas (16,5 %) e em terceiro, Setúbal, com 14.097 caixas (14 %).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o Centro que fabricou mais sardinha (30.475 caixas) e outras espécies (2.087 caixas); V. R. Santo António, mais carapau (12.696 caixas) e atum (1.944 caixas); Portimão, mais cavala (1.376 caixas) e Olhão, mais anchovas (13.313 caixas).

Esta produção em Dezembro foi inferior à de Novembro em 65.361 caixas e superior à Dezembro de 1948 em 29.875 caixas.

#### Salmoura

A produção de conservas pelo sal foi de 44.996 quilos, sendo 12.498 quilos de sardinha e 32.498 quilos de biqueirão, distribuídos pelos seguintes Centros: Matosinhos, 18.986 quilos de biqueirão; Peniche, 1.228 quilos de sardinha; Setúbal, 320 quilos de biqueirão; Lagos, 10.250 quilos de sardinha; Portimão, 11.520 quilos de biqueirão; Olhão, 1.020 quilos de sardinha e 1.630 quilos de

biqueirão e V. R. de Santo António, 42 quilos de biqueirão.

Esta produção em Dezembro foi superior à de Novembro em 32.197 quilos e inferior à de Novembro do ano anterior em 59.626 quilos.

### EXPORTAÇÃO

#### Por centos

#### Azeites ou Mólhos

A exportação destas conservas foi de 2.713.480 quilos (167.567 caixas) no valor de 52.017.081\$00, nas seguintes espécies: sardinha, 1.900.433 quilos (104.655 caixas) no valor de 34.587.880\$60; carapau, 227.455 quilos (10.090 caixas) no valor de 3.116.133\$50; cavala, 55.101 quilos (2.889 caixas) no valor de 1.014.960\$40; atum, 100.909 quilos (3.517 caixas) no valor de 2.774.997\$50; anchovas, 411.126 quilos (45.298 caixas) no valor de 10.171.257\$00; lulas e chocos, 9.822 quilos (672 caixas) no valor de 196.440\$00 e outras espécies 8.634 quilos (446 caixas) das quais 6.726 quilos de peixe agulha, no valor de 155.412\$00.

O Centro que mais exportou foi Matosinhos com 792.274 quilos (44.774 caixas) ou 29,1 %; seguiu-se-lhe Olhão com 643.238 quilos (42.818 caixas) ou 23,7 % e depois Setúbal com 496.205 quilos (30.500 caixas) ou 18,2 %.

Exportaram-se em Dezembro menos 521.842 quilos (12.279 caixas) do que em Novembro e mais 745.668 quilos (53.677 caixas) do que em Dezembro do ano transacto.

#### Salmoura

A exportação de salmoura foi de 9.540 quilos no valor de 72.938\$00,

dos quais 6.959 quilos de sardinha, 2.025 quilos de cavala, 216 quilos de atum, 80 quilos de carapau e 260 quilos de outras espécies.

O principal Centro exportador foi Matosinhos com 4.573 quilos.

Esta exportação foi inferior à de Novembro em 8.401 quilos e a de Dezembro de 1948 em 227.951 quilos.

#### Congelados

A exportação de congelados foi de 12.632 quilos no valor de 179.864\$00, nas seguintes espécies: sardinha, 8.440 quilos; enguias, 260 quilos; cavala, 40; carapau, 1.480 quilos; polvo, 1.464 quilos e lulas e chocos, 948 quilos. O principal importador foi Moçambique com 7.710 quilos.

#### Por Países

Os três principais países importadores foram: Bélgica, 836.527 quilos (30,8 %); Inglaterra 676.857 quilos (24,9 %) e E. U. A. 657.463 quilos (24,2 %).

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (799.268 quilos) e de cavala (24.405 quilos); a Inglaterra, de carapau (202.014 quilos) e peixe agulha (6.726 quilos); a Itália, de atum (65.465 quilos); os E. U. A., de anchovas (311.884 quilos) e Cuba, de lulas e chocos (6.776 quilos).

Em novembro os principais compradores foram a Inglaterra, a França e os E. U. A. e em Dezembro de 1948, os E. U. A., a Bélgica e a África Ocidental Britânica.

#### Salmoura

O principal país importador foi a Síria, com 6.825 quilos (71 %) que o foi também em Novembro, com 4.600 quilos, enquanto que em Dezembro de 1948, foi a Grécia, com 195.123 quilos.

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos .....	30.475	12.541	-	1.150	4.994	2.087	51.247
Peniche .....	186	-	-	-	207	-	393
Lisboa .....	890	-	-	126	355	274	1.645
Setúbal .....	6.806	47	-	653	5.469	1.122	14.097
Lagos .....	150	-	-	-	1.023	-	1.173
Portimão .....	998	30	1.376	-	5.844	-	8.248
Olhão .....	3.230	78	-	15	13.313	38	16.674
V. R. de Santo António ...	245	-	-	-	6.671	89	7.005
	42.980	12.696	1.376	1.944	37.876	3.610	100.482

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores .....	-	-	-	40.200	-	-	-	1.188	40.200
Matosinhos .....	728.096	15.276	114	7.463	40.943	42	340	44.774	792.274
Lisboa .....	67.744	1.900	15.982	20.200	39.841	3.909	894	9.206	150.470
Setúbal .....	303.246	66.767	16.377	8.903	88.577	5.421	6.912	33.500	496.205
Lagos .....	63.285	19.494	-	-	8.727	-	-	5.399	91.506
Portimão .....	337.503	23.375	2.375	-	42.930	-	-	25.548	406.183
Olhão .....	382.148	100.643	18.768	18.984	121.757	450	488	42.818	643.238
V. R. de St.º António	18.411	-	1.485	5.157	68.351	-	-	8.134	93.404
	1.900.433	227.485	55.101	100.909	411.126	9.822	8.634	167.567	2.713.480

(a) 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  
SETEUBAL TELEGRAMAS SANTONIO  
APARTADO 62  
FABRICA em SETÚBAL---FABRICAS em ESPANHA

# Production and Exportation

## Situation during the month of December

### PRODUCTION

#### Oil or Sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of December was of 100.432 cases so distributed: 42.980 cases of Sardines; 12.695 cases of Chinchards; 1.376 cases of Mackerel; 1.944 cases of Tunny; 37.876 cases of Anchovies and 3.610 cases of other kinds.

The leading packing center was Matosinhos with 51.247 cases (51 %); Olhão comes in second place with 16.674 cases (16,5 %) and in third is Setúbal with 14.097 cases (14 %).

As regards kinds, Matosinhos was the center that packed more Sardines (30.475 cases) and other kinds (2.087 cases); V. R. de Santo António packed more Chinchards (12.695 cases) and Tunny (1.944 cases); Portimão more Mackerel (1.376 cases) and Olhão more Anchovies (13.313 cases).

This production was lower as compared with November by 65.361 cases and higher as compared with December, 1948 by 29.875 cases.

#### Brine

The production of fish preserves in Brine was 44.996 kilos as follows: 12.498 kilos of Sardines and 32.498 kilos of Biqueirão, so distributed: Matosinhos, 18.936 kilos of Biqueirão; Peniche, 1.228 kilos of Sardines; Setúbal, 320 kilos of Biqueirão; Lagos, 10.250 kilos of Sardines; Portimão, 11.520 kilos of Biqueirão; Olhão, 1.020 kilos of Sardines and 1.630 kilos of Biqueirão and V. R.

de Santo António 42 kilos of Biqueirão.

This packing was higher as compared with November by 32.197 kilos and lower as compared with December, 1948 by 59.626 kilos.

### EXPORT

#### By Centers

#### Oil or Sauce

The export of these preserves was of 2.713.430 kilos (167.567 cases) amounting to 52.017.081\$00 for the following kinds: Sardines, 1.900.453 kilos (104.655 cases) amounting to 34.587.880\$60; Chinchards, 227.455 kilos (10.090 cases) amounting to 3.116.133\$50; Mackerel, 55.101 kilos (2.889 cases) amounting to 1.014.960\$40; Tunny, 100.909 kilos (3.517 cases) amounting to 2.774.997\$50; Anchovies, 411.126 kilos (45.298 cases) amounting to 10.171.257\$00; Calamaries and Cuttlefish, 9.822 kilos (672 cases) amounting to 196.440\$00 and other kinds 8.634 kilos (446 cases) of which 6.726 kilos of Needlefish amounting to 155.412\$00.

The leading exporting center was Matosinhos with 792.274 kilos (44.774 cases) or 29,1 %; it is followed by Olhão with 643.238 kilos (42.818 cases) or 23,7 % and by Setúbal with 496.205 kilos (30.500 cases) or 18,2 %.

In December were exported 521.842 kilos less (12.279 cases) than in November and 745.668 kilos more (53.677 cases) than in December of last year.

#### Brine

The export of Brine was of 9.540 kilos amounting to 72.938\$00 of which 6.959 kilos of Sardines, 2.025

kilos of Mackerel, 216 kilos of Tunny, 80 kilos of Chinchards and 260 kilos of other kinds.

The leading exporting center was Matosinhos with 4.573 kilos.

This export was lower as compared November by 8.491 kilos and also lower as compared with December, 1948 by 227.951 kilos.

#### Frozen

The export of frozen was of 12.632 kilos amounting to 179.864\$00 for the following kinds: Sardines, 8.440 kilos, 260 kilos Mackerel, 40 kilos; Chinchards, 1.480 kilos; Poulp, 1.464 kilos and Calamaries and Cuttlefish, 948 kilos.

The main importer was Mozambique with 7.710 kilos.

#### By Countries

The three leading importing countries were: Belgium, 836.527 kilos (30,8 %); England, 676.857 kilos (24,9 %) and U. S. A. 657.463 kilos (24,2 %).

As regards kinds, Belgium was the largest buyer of Sardines, (799.268 kilos) and of Mackerel, (25.405 kilos); England, of Chinchards, (202.014 kilos) and Needlefish (6.726 kilos); Italy of Tunny (65.465 kilos); U. S. A. of Anchovies, (311.884 kilos) and Cuba of Calamaries and Cuttlefish (6.776 kilos).

In November the leading buyers were England, France and U. S. A. and in December, 1948 U. S. A., Belgium and British West Africa.

#### Brine

The main buyer of Brine was Siria with 6.825 kilos (71,5 %). In November Siria was also the largest buyer of Brine with 4.600 kilos and in December, 1948 was Greece with 195.123 kilos.

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

December Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapan <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Aden .....	720	-	-	-	-	-	-	720
África Equat. Fr. ...	2 964	15.200	-	-	-	-	-	18.164
África Orient. Brit. ...	2.679	-	-	-	-	-	-	2.679
África Ocid. Brit. ...	21.003	3.800	15.751	45	-	-	-	40.599
Alemanha .....	9.500	-	-	-	46	-	-	9.546
Angola .....	2 297	-	-	190	238	190	309	3.224
Bélgica .....	799.268	1.900	25.405	760	9.194	-	-	836.527
Cabo Verde .....	38	-	-	19	-	-	18	75
Canadá .....	570	-	-	-	4.108	-	-	4.678
Ceilão .....	328	-	-	-	-	-	-	328
Chipre .....	11.400	-	-	-	380	-	-	11.780
Congo Belga .....	4.000	2 660	95	570	1.138	-	-	8.463
Cuba .....	23.530	-	-	925	570	6.776	-	31.801
Curacao .....	380	95	-	-	-	-	-	475
Dinamarca .....	786	-	-	-	-	-	-	786
Egipto .....	8.778	950	-	684	1.065	-	-	11.477
Equador .....	114	-	-	76	-	93	-	283
Etiópia .....	-	-	-	-	190	-	-	190
E. U. da América ...	336.550	-	-	8.541	311.884	-	488	657.463
Grécia .....	-	-	-	-	15.427	-	-	15.427
Guiné .....	411	-	-	95	-	61	55	622
Guiana Holandesa ...	1.007	190	-	-	-	-	-	1.197
Holanda .....	7.950	-	-	-	-	-	-	7.950
Hong-Kong .....	5	-	-	-	-	-	-	5
Inglaterra .....	433.820	202.014	-	46	34.251	-	(a) 6.726	676.857
Irlanda .....	-	-	-	190	950	-	-	1.140
Itália .....	161.940	570	3.040	65.465	27.571	-	-	258.586
Macau .....	-	-	-	938	-	-	-	938
México .....	-	-	-	-	-	2 702	186	2.888
Moçambique .....	4.014	-	19	1.957	37	-	294	6.321
Palestina .....	7.600	-	-	-	-	-	-	7.600
Síria .....	4.655	-	-	-	133	-	-	4.788
S. Tomé e Príncipe	1.159	-	-	84	-	-	-	1.243
S. Salvador .....	456	-	-	-	95	-	-	551
Suécia .....	2.280	-	-	1.130	-	-	-	3.410
Suíça .....	40.879	-	10 560	9.321	732	-	-	61.492
União Sul Africana	-	-	-	-	951	-	-	951
Venezuela .....	8.414	76	-	8.269	2.129	-	558	19.446
Forn. à Naveg. ....	938	-	231	1.604	37	-	-	2.810
Quilos .....	1.900.433	227.455	55.101	100.909	411.126	9.822	8.634	2.713.480
<i>Kilos</i>								
Caixas .....	104.655	10.090	2.889	3.517	45.298	672	446	167.567
<i>Cases</i>								
Valores .....	34.587.880\$60	3.116.133\$50	1.014.960\$40	2.774.997\$50	10.171.257\$00	196.440\$00	155.412\$00	52.017.081\$00
<i>Values</i>								

(a) Peixe Agulha.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM NOVEMBRO [AVERAGE FOB PRICES IN NOVEMBER]: *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube, 20 mm); sardinha em azeite, 345\$00; sardinha em óleo, 335\$00; cavala em azeite, 350\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 235\$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.

## A utilização da água dos resíduos nas fábricas de conservas

O nosso distinto colaborador, o sr. A. de Coudekerque-Lambrecht, publicou na revista francesa «La Pêche Maritime», em Outubro do ano passado, um artigo sob este título que pelo interesse que desperta nos apressamos a transcrever com a devida vénia.

O professor Sven Lassen, da Universidade de Copenhague, que chegou aos Estados Unidos em 1930, acaba de descobrir um processo que permite tirar grandes lucros da água dos resíduos nas fábricas de conservas de peixe.

Uma fábrica americana que trata 25.000 ton. de peixe por ano, o que é considerada uma fábrica média nos Estados Unidos, instalou este processo com o custo de 75.000 dólares e obteve em 6 meses um lucro de 175.000 dólares.

Esta água de resíduos (stickwater), malcheirosa e viscosa, cuja evacuação era um problema até há pouco, vai-se tornar numa fonte de lucros.

Tratada quimicamente, produz farinha, óleo e solúveis condensados.

A farinha recuperada das águas dos resíduos é mais rica em proteína do que a farinha de peixe ordinário e contém 10 a 15 vezes mais de riboflavina, o que lhe permite obter um preço uma e meia a duas vezes superior ao desta.

Os solúveis condensados da água de resíduos contêm a vitamina B 12 que aumenta o crescimento dos animais e desenvolve a postura. São recuperados sob a forma de um líquido espesso de cor castanho escuro que estabilizado quimicamente não endurece nem muda de características. Junta-se este líquido à alimentação das aves e dos porcos e espalha-se sobre o feno que será consumido pelo gado. A luzerna pode absorvê-lo até 40 % sem adquirir nenhum cheiro ou humidade e a carne dos animais alimentados com esta forragem não adquire igualmente qualquer gosto a peixe.

Os constituintes químicos destes solúveis condensados, são: proteína, gordura, cal, fósforo, ferro, magnésio, óxido de soda, óxido de potassa, amino-ácidos.

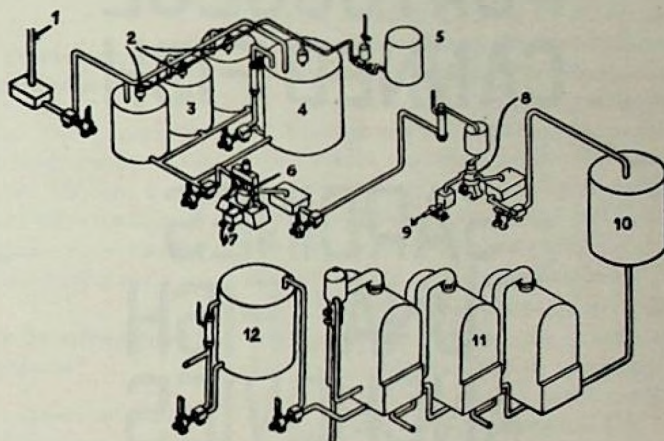
As suas vitaminas compreendem: riboflavina, ácido pantoténico, tiamina, ácido nicotínico.

O sistema Lassen separa a água dos resíduos em farinha, óleo e solúveis condensados. O resíduo é eliminado por evaporação. Esta separação é realizada por meio de uma série de três reservatórios de acidulação de cerca de 40.000 litros e de um reservatório com a capacidade de 100.000 litros onde a água dos resíduos é misturada com o ácido sulfúrico a uma temperatura de 150° Fahrenheit. A esta temperatura a enzimosise é detida e as proteínas, causa do mau cheiro, são expelidas no estado de coagulantes e de precipitantes. Toda a acção química

é então suspensa até que a separação se tenha concluído. A extracção das proteínas coaguladas e precipitadas é em seguida realizada por uma centrífuga contínua que elimina a farinha.

Esta farinha assim recuperada tem um grande valor em virtude do seu conteúdo elevado em riboflavina que dá 30 microgramas a mais por grama do que a farinha vulgar de peixe.

A extracção da farinha aumenta muito o valor dos solúveis condensados, pois que é a sua presença que os torna mal cheirosos e susceptíveis de fermentação e decomposição.



1 — Água de detritos vinda da fábrica; 2 — Torneiras de ácido; 3 — Reservatórios de acidulação; 4 — Reservatório de água de detritos acidulada; 5 — Reservatório de ácido; 6 — Centrífuga; 7 — Farinha de peixe; 8 — Nozeljector; 9 — Óleo; 10 — Reservatório de alimentação da evaporação; 11 — Evaporadores; 12 — Reservatórios dos solúveis condensados de peixe

A água de resíduos, desembaraçada agora da sua farinha, deve ainda passar pelo Nozeljector que a separará do óleo que contém. Cada tonelada de água de resíduos dá cerca de seis litros de óleo. O que resta de água de resíduos, depois que a farinha e o óleo foram extraídos, contém aproximadamente 5 % de sólidos. Ela está agora num estado propício para ser concentrada por uma última evaporação.

Os solúveis condensados provenientes dos evaporadores, contêm cerca de 50 % de sólidos. Quando são bem tratados, podem ser conservados em reservatórios durante vários anos sem se deteriorarem.

Este processo é interessante para instalar nas fábricas de salmão, atum, sardinha, cavala, arenque, etc., que trabalhem pelo menos 5.000 toneladas de peixe por ano.

**ALIANÇA  
EXPORTADORA**

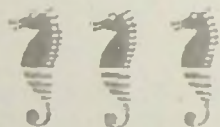
**DA**

**LISBOA-PORTUGAL**



**PORTUGUESE  
CANNED FISH**

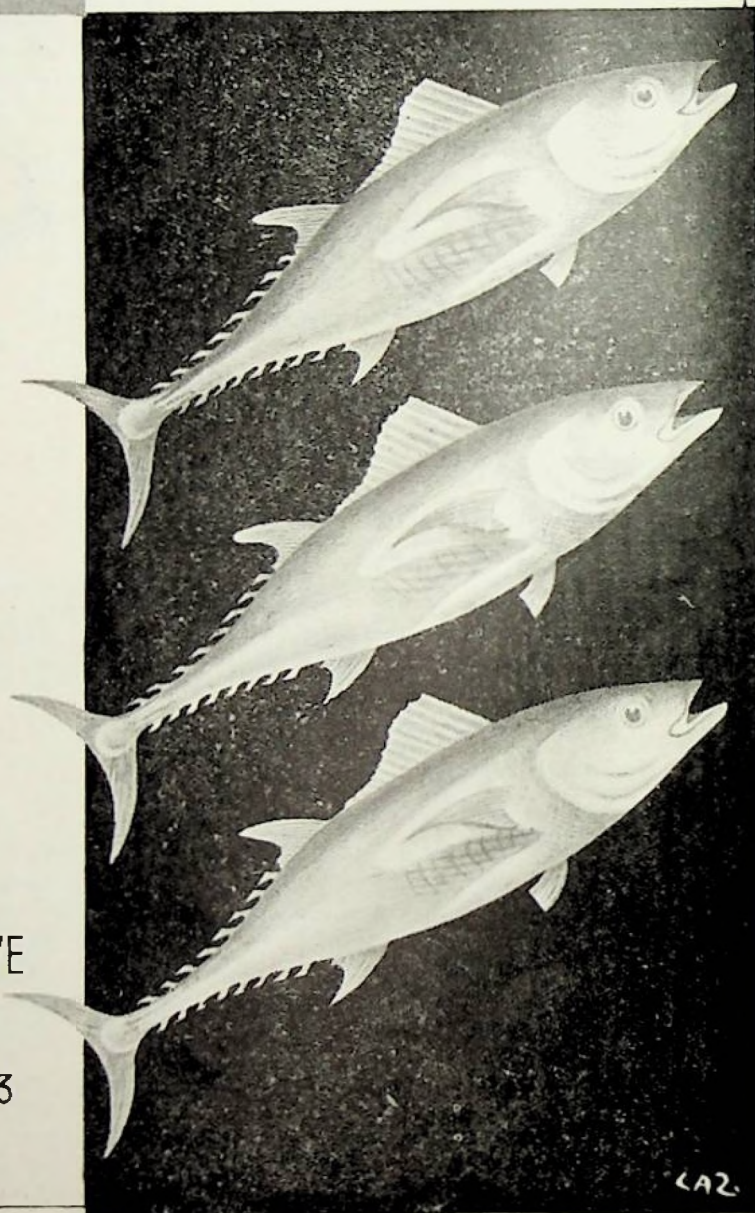
**SARDINES  
TUNA FISH  
ANCHOVIES  
MACKERELS**



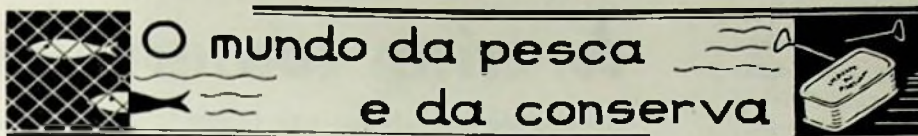
U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE

**H.ORMAI**

100. HUDSON STREET NEW-YORK. 13



LAZ



## O mundo da pesca e da conserva

### Marrocos vendeu à Inglaterra um milhão de caixas de conservas de sardinha

Uma comissão delegada dos industriais de conservas de sardinha marroquinas partiu em fins de Janeiro para a Inglaterra a fim de contratar com o Ministério da Alimentação a venda de 1 milhão de caixas.

Os industriais marroquinos estavam na firme disposição de fazer todas as concessões possíveis para satisfazer as exigências inglesas quanto ao preço, indo mesmo ao sacrifício do seu lucro, para triunfarem da concorrência portuguesa e espanhola e conquistar o mercado inglês. As avultadas existências imobilizadas foram também uma das causas prementes do contrato que, entretanto, já foi realizado.

É agora intenção da indústria marroquina lançar-se à conquista dos mercados da França, Benelux e Alemanha com o potencial da sua produção que é actualmente de cerca de 2 milhões de caixas.

### Pesca por meio de electricidade

Na Noruega e noutros países foram pedidas as patentes de invenção para um método de apanhar o peixe de água salgada por meio de electricidade.

As experiências deste novo processo já tinham sido realizadas durante algum tempo, mas em água doce. Demonstrou-se que quando dois eléctrodos se põem na água e se submetem a certa tensão e força de corrente, o peixe que está a certa distância é atraído por um dos eléctrodos. Se a tensão é bastante grande, o peixe fica paralisado e morre. Na água salgada, devido às suas qualidades condutoras, não tem sido praticamente possível conseguir as quantidades de energia bastantes para criar um campo eléctrico de

força suficiente. Este problema, porém, foi agora solucionado.

Na América começou-se, também, a utilizar a electricidade na pesca do atum. O anzol está preso a um arame que serve ao mesmo tempo de condutor da corrente eléctrica e de linha de pesca e que está ligado a um dinamo. Quando um atum morde, o pescador comprime um botão que completa o circuito e electrifica a linha até que o peixe é puxado para bordo.

### Os industriais de conservas marroquinos organizam-se

Vários industriais de conservas de peixe de Agadir constituíram uma sociedade que tem por objecto a organização em comum da exportação de conservas. As firmas mais importantes aderiram a este organismo.

### Conservas de carne de caranguejo e de ameijoas

O fabrico destas conservas enlatadas, nos E. U. A., durante o ano de 1948, foi de, respectivamente, 220.802 e 1.179.774 caixas, no valor de dólares 8.816.494 e 8.329.639.

A produção de conservas de carne de caranguejo foi a maior na história da produção destas conservas na América do Norte, excedendo em 22.000 caixas o último «record» estabelecido em 1945.

Existem actualmente 53 fábricas das primeiras conservas e 43 das segundas.

### A indústria de Conservas no Equador

O governo do Equador concedeu a uma companhia francesa o direito de pescar nas águas territoriais daquele país e das Ilhas Galapagos e de ali instalar fábricas de conservas de peixe, fábricas de subprodutos e estações frigoríficas.

Algumas tentativas foram feitas anteriormente para montar a indústria de conservas de peixe, nomeadamente em 1925 pelos noruegueses, em Academy Bay e em 1938 em Playas, mas sem resultado em virtude, sobretudo, da falta de água doce e de mão de obra competente.

### O Comité do Arenque

Numa reunião em Edimburgo dos especialistas do arenque que fazem parte do Conselho Internacional para a Exploração do Mar e em que foram discutidos os resultados das últimas investigações sobre a biologia daquele clupeido e examinados os receios formulados pela F. A. O. sobre um possível empobrecimento dos stocks de arenque do Atlântico, chegou-se à conclusão que estes temores eram prematuros e que as variações verificadas no rendimento da pesca não passavam de flutuações normais, provavelmente provocadas pelas variações periódicas das condições físico-químicas do meio marinho.

A importância económica do arenque para as Nações do Norte da Europa, a necessidade de prosseguir as investigações numa estreita colaboração internacional com o fim de intensificar a produção, levaram o Conselho Internacional a crear um «Comité do Arenque» encarregado especialmente destes estudos.

### As fábricas de conservas fecharam em Saint-Jean-de-Luz

Os pescadores de Saint-Jean-de-Luz resolveram suspender a pesca da sardinha como protesto contra a decisão governamental de autorizar a importação livre, de Marrocos, de 150.000 caixas além das 600.000 caixas inicialmente autorizadas. Todas as fábricas de conserva de sardinha suspenderam igualmente a sua actividade por um período que se julga seja longo em virtude da situação difícil das empresas que se encontram sob o peso de elevado «stock» de conservas de que não vêem uma possibilidade de venda.

*Não pode nenhum governo com a responsabilidade que lhe adviria da indiferença ou inacção perante uma das maiores fontes de riqueza ou de empobrecimento do País — que uma e outra coisa pode ser esta questão.*

SALAZAR

Eis um conceito que todos têm presente ao verificarem que a situação da indústria de conservas chegou ao ponto de ter que apelar para o Governo; parece-me, porém, que poucos são aqueles que aprofundam o valor daquelas palavras.

Com efeito, elas marcam uma posição de responsabilidade do Governo pelos destinos da nossa indústria, mas colocam esta na posição que de facto ocupa: factor de riqueza ou de empobrecimento do País, que uma e outra coisa pode ser... consoante os industriais actuem, em presença de condições favoráveis ou desfavoráveis da Natureza e da situação mundial, com acerto ou insensatamente.

O que se passou nestes dois últimos anos, demonstra à sociedade que aos industriais de conservas faltou por completo a capacidade de limitarem as consequências da falta de pesca da sardinha, a uma crise tolerável; antes as agravaram, por actuação desordenada, até delapidarem as suas reservas, esgotarem o crédito, e não sabermos como viver, preferindo correr riscos excessivos, num individualismo desvairado, a procurarem a defesa colectiva dos seus interesses.

Tal qual Salazar nos viu há alguns anos, mostrámos continuar a ser os «filhos de um individualismo exagerado, hostis à associação, renitentes ao acordo espontâneo, doentamente desconfiados, mesmo depois de sentirem os efeitos benéficos de um principio de organização.»

Aí está o resultado de duas safras laborando sistematicamente em regimen de prejuizo antecipadamente certo, e desproporcionado às possibilidades de recuperação que uma hipotética normalização da pesca jamais poderia consentir.

Ler o relatório do inquérito a que Salazar procedeu em 1931, é ter uma imagem fiel da triste figura que todos fizemos nos anos de 1948 e 1949, não admirando, portanto, estarmos na mesma desordem, de novo à beira da ruína, e precisando da reforma então preconizada.

Isto se confirma, vendo agora os representantes da indústria entregar aos Srs. Sub-Secretários do Comércio e Indústria e das Corporações e Previdência Social, o seguinte documento:

«A Indústria de Conservas de Peixe encontra-se no ponto crucial da sua mais grave crise (que já leva dois anos) e verifica, claramente, não poder manter-se sob as condições actuais de encargos com o seu pessoal, por força do Contrato Colectivo de Trabalho.

«Sendo certo que as possibilidades de resistência das Empresas só podem variar entre poucas semanas e alguns meses, consoante os respectivos recursos que lhes restem, há que encarar com realismo a situação e adoptar

## A crise conserveira,

medidas de emergência, que evitem a asfixia geral a curto prazo.

«Melhor será evitar o encerramento forçado e definitivo de fábricas que poderão subsistir e retomar a sua laboração, do que insistir em manter regalias ao pessoal que rapidamente para todos se extinguirão.

«Assim pretende-se:

«— A suspensão imediata das seguintes Cláusulas do Contrato Colectivo de Trabalho:

5.ª — 8.ª — 54.ª — 56.ª — 60.ª

«— Estudo de novo Contrato.

«Tomando esta iniciativa, não pode deixar de fazer realçar a gravidade e projecção do que se propõe; confia no elevado critério do Governo que certamente não deixará de encontrar possibilidades de atenuar os seus efeitos em relação aos operários desta indústria.

«Não ignora a Indústria a multiplicidade dos seus problemas, nem a necessidade inadiável de encontrar outras condições de estabilidade para todos os que dela vivem.

«Porém, e antes mesmo de se aprofundar matéria tão vasta, há que considerar o carácter instante de algumas medidas que, por se apresentarem exequíveis sem delongas, se ousam indicar desde já:

«— Eliminar as taxas sobre molhos (azeite e óleo de amendoim) tornando livre a sua aquisição;

«— Eliminar os direitos de exportação nas conservas;

«— Recuperação dos direitos pagos na importação de toda a folha que for exportada em embalagem de conservas de peixe;

«— Revisão das taxas corporativas;

«— Estudo urgente do abastecimento da sardinha à Indústria.

«Certos de que o exposto representa pensamento e desejo da Indústria, os signatários ousam apresentar-se em sua representação.»

Ora porque tudo isto é o espelho da verdade, pergunto se haverá ainda quem persista em repudiar uma reorganização que dê corpo às soluções preconizadas por Salazar em 1931, e se os industriais ainda não sofreram o bastante para evitar, desta vez, que tais directrizes se voltem a deturpar ou a esquecer.

E não se diga que é só falta da sardinha a origem desta situação desesperada. Volte a sardinha a abundar nesta anarquia da liberdade individual que disfrutamos, e repetir-se-á aquilo que já se viu:

«depois de alguns anos de relativa escassez, surge tal abundância de peixe que a pesca se arui-nou; a excessiva barateza da matéria prima e a restrição dos mercados atingidos pela crise levaram os produtores a desenvolverem lá fora uma concorrência que envileceu os preços.»

Salazar

# Problema do governo

«apesar da circunstância feliz duma pesca excepcionalmente abundante, longe de beneficiar, agravou a situação de todos.»

*Relatório do Decreto N.º 21.621*

Mas nem é preciso ter memória: temos agora os filetes de anchova e de cavala a provarem esta fatalidade quando abunda o peixe.

O assunto está esgotado, quanto aos males, e apontados os remédios. Haja apenas a coragem de reformar a indústria, partindo do princípio de organização de que dispomos, e tendo em conta algumas lições, especialmente a experiência dos contratos colectivos do tempo de guerra, e que não mais se esqueça que só temos como única alternativa o caos a que chegámos mais uma vez.

O Sr. Subsecretário do Comércio e Indústria, ao receber os representantes de todos os Centros, a todos inspirou a máxima confiança, pelo conhecimento que mostrou ter dos nossos problemas, e pela forma brilhante das suas judiciosas considerações.

Sua Excelência pode, disso ficámos certos, ser o reformador desta actividade, e prestar ao País um inestimável serviço de larga projecção económica e social.

O Sr. Subsecretário das Corporações e Previdência Social, ao receber os representantes da indústria, mostrou-se empenhado em facilitar soluções de emergência para se amparar o pessoal durante este defeso, tendo em conta estarem as Empresas exaustas financeiramente.

Recusou-se porém S. Ex.ª a aceder ao pedido de suspensão de cláusulas do Contrato Colectivo de Trabalho, mas reconheceu a necessidade da sua revisão imediata, não sem ter advertido que, em boa justiça, devia a indústria encontrar primeiro as bases em que possa obedecer às exigências de um trabalho racional, e, como corolário destas, reajustar então a parte social.

Não negamos o acerto deste critério; mas, porque o contrato vigente é produto illusório da euforia da guerra, contém exageros de excepção por tal modo flagrantes, que o seu expurgo é independente do que quer que se faça em matéria de economia-realista, sabendo-se, também, que já não há resistência para os manter por mais tempo.

Abeirámo-nos, mais uma vez, do desastre; mas temos a grande oportunidade de criar um futuro melhor, se a sardinha não desertar das costas portuguesas.

- Com efeito:
- Quem poderá evocar interesses individuais a respeitar, numa actividade de ruína para todos?
  - Quem defenderá métodos que só deixam a «liberdade» de praticar actos de suicídio económico?
  - Quem se atreverá a negar regalias ao operariado, se persistir em não olhar ao custo de produção e ao valor de venda?

Salazar pode hoje voltar a dizer:

«O momento para organizar a indústria parece singularmente oportuno: a indústria cansada de lutar e de perder é assoberbada por dificuldades que, abandonada, não vencerá, e apela por isso para o Estado que pode ditar as condições mínimas da sua intervenção.»

O I. P. C. P. representa já alguma coisa, mas ficaram «inatingidos aspectos dos mais graves sob o ponto de vista comercial e quase todas as deficiências ou inferioridades da produção», tal como Salazar receava por, ao tempo da absoluta ausência de organização, não se poder ir «duma assentada para organizações de tipo complexo, mas absorventes da autonomia dos produtores.»

Simplemente: passámos já 17 anos em período de transição, e é chegada a altura de o dar por findo, porque «nenhuma dúvida pode haver de que só temos de ir mais longe na disciplina do comércio exportador, mas temos desde já que intervir, através e por efeito da fórmula que se adopte, na produção das conservas, deixando embora independentes os industriais na vida administrativa das Empresas.»

Evitemos, de vez, que o magistral trabalho de Salazar continui — para vergonha nossa — a envelhecer no tempo mas a remoçar em actualidade!

FILIPE FERNANDES

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



**SARDINES** in  
*olive oil*

*Plain*  
*Boneless*  
*Boneless & Skinless*

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




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



# 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 vazios, 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.<sup>o</sup> Dt.<sup>o</sup>

Teleg. Julima — Lisboa  
Telef. 22192/3  
LISBOA

## PORTO

R. Sá da Bandeira.  
562, 3.<sup>o</sup>

Teleg. Julima — Porto

# As fases de preparação do bacalhau a bordo

pelo Dr. José Freixo

Uma grande parte das pessoas ignoram que o bacalhau é um peixe de cabeça volumosa e de corpo fusiforme como a generalidade dos animais da mesma classe, porque entre nós, no comércio, se apresenta sempre decapitado, espalmado e de forma triangular.

O pescador que assiste ou procede às fases de preparação pouco conhece também da influência que cada uma delas tem na conservação futura do peixe.

Na verdade, desde a pesca ao consumo, raros peixes haverá que recebam maiores transformações do seu aspecto primitivo através duma série de operações tendentes a um aumento do poder de conservação.

Com efeito, pescado o bacalhau, há que tratá-lo com especiais cuidados, para evitar a sua deterioração ou má apresentação futura.

Em verde, o bacalhau nacional é conservado por vários meses a bordo nos porões, em sal, depois de sofrer as seguintes operações: sangria, escala, lavagem e salga.

O sangue é o verdadeiro laboratório químico do animal sendo pelos vasos sanguíneos que muitos micróbios intestinais se apalham nos músculos.

Convém, por isso, sangrar o peixe logo após a sua captura tanto mais que a sangria é mais eficaz quando aquele está ainda vivo. Para tal, basta um simples corte na região correspondente ao pescoço, situada entre as guelras, porque aí se situa o coração e todo o sistema de vasos sanguíneos.

Um peixe bem sangrado conhece-se porque não apresenta à transparência vestígios de sangue nos seus vasos.

À sangria segue-se a bordo a escala que é a arte de preparação do peixe da qual depende o aspecto

futuro e que constitui uma das fases preparatórias mais importantes.

Nesta operação começa-se por cortar a cabeça, que, posta de parte, servirá depois para preparar as caras e línguas de bacalhau, eliminando-se assim também uma grande parte de bactérias que vivem especialmente nas guelras.

Vem depois a evisceração feita pela abertura da barriga, em que o peixe é estirpado, aproveitando-se por ela a maior parte das vezes, somente as volumosas glândulas que são os fígados e que colocadas de lado servem depois à preparação do conhecido e importante óleo de fígado de bacalhau.

Como é natural, mais ainda que a decapitação, a evisceração tem sempre uma influência considerável sobre a boa conservação do peixe, especialmente quando a temperatura exterior elevada, favorece uma putrefacção rápida, ou se deseja, como neste caso, uma conservação duradoura.

Nos intestinos vivem numerosos micróbios e muitos deles são putrificantes.

Sucedem ainda que nos peixes, como aliás nos outros animais de sangue frio, os micróbios necessitam para o seu desenvolvimento de uma temperatura menos elevada que nos de sangue quente.

Os músculos, enquanto vivos, constituem um meio bastante mau para o desenvolvimento bacteriano mas, logo que advém a morte e que perdem a sua rigidez, graças à sua riqueza em água (80 a 82 % no bacalhau fresco), ao seu alto valor em substâncias albuminóides e à presença de fosfatos, prestam-se muito bem à multiplicação dos micróbios banais da putrefacção.

A escala termina pelo trabalho do escalador, homem especializado, que,

com perícia digna de nota, abre o peixe até à barbatana caudal, destacando depois a coluna vertebral por um corte rápido dado ao nível da papila ano-genito-urinária.

Como resultado final das operações descritas resulta um peixe decapitado de forma triangular e com o aspecto de livro aberto que todos nós conhecemos.

A escala, é, pois, efectuada com um triplice fim: a lavagem e a salga a bordo, e mais tarde a secagem nos secadouros.

Assim, depois da escala está o peixe em condições de receber a lavagem que deve ser feita com água do mar em abundância, de forma a tirar os coágulos sanguíneos e restos de vísceras para que não se prejudique a conservação e aspecto futuro do peixe.

Convém frizar que a água do mar encerra em si umas determinadas percentagens de sais que nos primeiros tempos aumentam a conservação do peixe; por outro lado, o aspecto final do peixe é mais esbranquiçado devido à fixação de sais de cálcio e de magnésio existentes na água do mar, e portanto no geral torna-se mais agradável ao consumidor. São estas as principais razões por que a água salgada é geralmente tida pelos autores como a preferida na lavagem do peixe.

Finda a lavagem, deve o peixe ser posto a escorrer antes de se proceder à operação da salga e armazenagem no porão.

Na armazenagem, requiere especiais cuidados a formação das pilhas, devendo estas fazer-se de modo que o peixe fique com a face ventral para cima, a fim de que possa receber melhor o sal, e, ao mesmo tempo, se dê também com maior facilidade o escoamento da humidade proveniente do mecanismo da osmose durante a operação da salga.

Além disso, é de grande importância que o empilhamento se faça de forma a que as camadas adiram perfeitamente umas às outras, sem deixar entre si espaços de ar que são altamente prejudiciais à conservação do peixe, visto que, sendo os mi-

croorganismos produtores da alteração vermelha seres aeróbios, a presença de ar será mais um elemento favorável que encontram no interior dos porões, onde reina uma atmosfera húmida, e, por vezes, muito quente, tornando-se assim um meio propício ao seu desenvolvimento.

Entre as operações realizadas a bordo, resta-nos falar da salga propriamente dita que é sem dúvida a mais importante de todas as fases.

Porque constitui a base primacial de uma boa conservação futura, deve ser cuidadosamente efectuada por um salgador prático que não ignore que tanto o sal em excesso como a sua falta prejudicam o peixe.

A finalidade da salga é extrair a humidade do peixe até ao limite tido como conveniente à boa conservação do peixe desde os locais de pesca até aos secadouros.

Empregado em excesso, pode ressequir o peixe, queimá-lo.

Se há falta de sal não se efectua convenientemente a desidratação e a humidade existente favorece o desenvolvimento de certos microorganismos que podem conduzir à alteração do produto, ou, quando por cuidados especiais tidos nos secadouros possa ainda salvar-se, o peixe depois de seco fica bastante desvalorizado e apresenta-se mole constituindo o chamado bacalhau «borracha» ou «soleque».

Observações práticas levam os nossos salgadores a considerar como boa, a salga, quando efectuada nas seguintes proporções: 7 moios ou seja 5.250 quilos de sal para 100 quintais equivalentes a 6.000 quilos de bacalhau; os noruegueses empregam na salga 50 a 70 quilos de sal, segundo a grandeza e a espessura para 100 quilos de peixes; os franceses usam 150 toneladas de sal para 200 toneladas de peixe.

Estes números podem «grosso modo» constituir base, mas a análise físico-química prévia do sal a empregar conjugada com a realização de um pequeno número de ensaios a bordo, seria a melhor garantia porquanto os resultados obtidos

serviriam de guia ao salgador para o resto do carregamento.

A operação da salga realiza-se sempre sob a influência duma solução salgada concentrada quer se trate de uma salmoura saturada como sucede geralmente com as carnes e muitos peixes e até com o próprio bacalhau em certos países, ou com a salga a seco, neste último caso com muito melhores resultados.

O mecanismo que se denomina osmose tem a seguinte explicação:

Os tecidos do bacalhau como os de qualquer peixe, são constituídos por um número imenso de células.

Cada célula pode comparar-se a um pequeno saco cheio de um líquido composto de água, de uma fraca porção de matérias minerais, e de substâncias orgânicas, comportando-se a sua parede como uma membrana semi-permeável.

Por tal, logo que o sal é posto em contacto com a humidade exterior do peixe, forma-se externamente uma solução saturada e os tecidos imediatos perdem água, impregnando-se de sal; depois, por um processo semelhante o fenómeno propaga-se ao interior sendo em definitivo extraída grande parte da água de constituição enquanto os tecidos se impregnam de sal.

Assim se forma no interior dos tecidos uma combinação proteína-salina ao mesmo tempo que se reduz nos tecidos a percentagem da água de constituição. Por esta redução, as bactérias e as diásteses não podem fazer o seu trabalho de destruição, e os fenómenos da decomposição ficam por tal impedidos por um razoável espaço de tempo.

Por experiências realizadas sabe-se que os sais de cálcio e de magnésio que entram na composição do sal, diminuem notavelmente a permeabilidade das paredes das células, isto é, tornam a osmose menos intensa, sabendo-se também que a decomposição do peixe será tanto menor quanto mais rápida for a penetração do sal nos tecidos.

Por outro lado, um facto muito interessante e importante para a salga do bacalhau é que o sal mais pu-

ro (com maior percentagem de cloreto de sódio), comunica ao peixe uma cor amarelada e aspecto mais mole, ao passo que os sais de cálcio e de magnésio tornam mais branca e mais rija a mesma carne.

Outro facto de grande importância na escolha do sal a utilizar diz respeito ao tamanho dos cristais.

Com efeito, o sal constituído por pequenos cristais (cristais finos) pode ser espalhado uniformemente, mas, penetrando rapidamente a princípio coagula mais depressa as substâncias proteicas dos tecidos superficiais, prejudicando por conseguinte a penetração do sal no interior da carne, e, como tal, a sua conservação.

O sal em cristais volumosos actua mais lentamente e não apresenta por isso o inconveniente da coagulação; mas, por outro lado, essa demora pode prejudicar a conservação em dias quentes.

Convém, portanto, o sal traçado (mistura de sal fino e grosso) para a salga a bordo.

## Pedidos de representação

- L. E. Vincent & Partners Ltd.  
7 Chesterfield Gardens — *London W 1*
- A. de Vivo & C.  
Via Fieschi, 3-1 — *Genova*.
- First National Stores Inc.  
5 Middlesex Ave — *Somerville — Massachusetts*.
- Raby & Mizrahi Ltd.  
23 Line Street — *London EC. 3*.
- Chr. Platanis & C.  
P. O. B. 295 — *Nicosia — Cyprus*.
- M. W. Hardy & C.<sup>o</sup> Ltd.  
6, Billiter Street — *London EC3*.
- C. O. F. C. E.  
82, Rue de Rivoli — *Paris IV<sup>e</sup>*.
- Alex<sup>r</sup>. Fraser & Son Ltd.  
58 Broad Street Avenue — *London EC2*.
- Caprihan Brothers  
Mostyn House — *Stroke-On-Trent England*.



# Mercados

## Grã - Bretanha

### Consumo, produção e importação de conservas de peixe

por João d'Antas de Campos

Apesar de muito à quem dos Estados Unidos, que são, no total e por cabeça, o primeiro país consumidor de conservas alimentícias, é de grande importância o papel desempenhado por aquelas conservas na economia da Grã-Bretanha. País de nível de vida alto, com mão de obra cara e onde portanto é raro e difícil o recurso ao pessoal auxiliar doméstico, as conservas alimentícias tornam-se artigo de primeira necessidade em todos os lares.

Dentre essas conservas, as de carne cederam a primazia, por motivo das dificuldades financeiras da Grã-Bretanha, às de peixe. Com efeito, a Inglaterra, que antes da guerra era um dos países (se não o país) que mais carne consumiam, teve de renunciar, com notável espírito de austeridade e disciplina, a cerca de 90 % desse consumo. A esta proporção de renúncia corresponde, mais ou menos, o bife semanal que actualmente é distribuído ao povo britânico, habituado outrora a ver e a saborear esse succulento bocado a cada refeição.

A falta de carne tem levado, naturalmente, a um maior recurso ao peixe, que existe nas costas britânicas em abundância e variedade. No entanto, apesar de o «fish and chips» (peixe frito com batatas fritas) ser

aqui considerado um prato nacional, a verdade é que, em geral, ainda hoje, só com relutância o britânico se decide a aceitá-lo como substituto dum bom pedaço de carne, cuja abundância e excelência de outrora ele sempre recorda com saudade.

Sem embargo, praticamente, é de concluir que a tendência actual, e enquanto durarem as dificuldades de ordem cambial com que luta a Grã-Bretanha, é para um maior consumo de peixe — e eventualmente também, por tanto, de conservas de peixe — como fornecedor das indispensáveis proteínas, que este País não pode hoje ir buscar, como dantes, em quantidade suficiente, à carne e aos ovos.

Chegando ao capítulo especial das conservas de peixe, verifica-se que, até agora, a Grã-Bretanha tem sido obrigada a procurar no Estrangeiro a maior parte do necessário ao seu consumo. Calcula-se a produção de conservas de peixe na Grã-Bretanha, no ano de 1948, em cerca de 13.000 tons., das quais 12.000 de arenques e 1.000 de «pilehards».

Sendo assim, aquela produção, naquele ano, teria suprido cerca de 33 % do consumo nacional, uma vez que a importação foi de 26,7 milhares de toneladas métricas. Isto se não tomarmos em linha de conta a hipótese do recurso a «stocks», visto a importação, em 1947, ter sido muito inferior à de 1948 (80.000 tons.). Em tal caso, a quota-parte da produção nacional no consumo teria sido, evidentemente, muito inferior.

Devo, porém, observar que estes dados não podem, por ora, aspirar a mais do que a simples estimativa. Só recentemente se começou a proceder a estudos da produção nacional e à

confecção das respectivas estatísticas, sendo natural que, muito em breve, se disponha já de base mais sólida para abordar este assunto.

No entanto, precisamente a circunstância de agora se começar a tratar de estudos e estatísticas indica que se pensa, na Grã-Bretanha, em desenvolver a indústria nacional de conservas de peixe. Com efeito, se as possibilidades de produção de conservas de arenque se podem já considerar exploradas em grande parte, é opinião de entidades influentes na economia dirigida britânica que se deve obter maior aproveitamento industrial da abundância de «pilchards» nas costas deste País. Será prudente, pois, enquanto continuar a actual crise de cambiais na Grã-Bretanha, contarmos com o incremento da sua indústria de conservas de peixe, se bem que as possibilidades desse incremento não levem a prever o auto-abastecimento, visto elas se encontrarem limitadas pela pouca variedade das espécies utilizáveis e pela necessidade política e económica de continuar a recorrer à importação, nomeadamente de territórios do Império e, portanto, da área do esterlino (excepto o Canadá).

Relacionando-a com o consumo, passo a fazer algumas considerações sobre a importação, baseando-as nas cifras oficiais dos dois últimos anos completos (1947 e 1948).

Comparando os dois anos, verifica-se que a importação foi consideravelmente reduzida de 1947 para 1948, pois, enquanto no primeiro daqueles anos se importaram 80.000 tons. no valor de 15 milhões de libras, em 1948 as respectivas cifras foram apenas de 26,7 tons. ou cerca de 6 milhões de libras. Verifica-se ainda que o salmão, em 1947 o principal produto (33.870 tons. ou £ 6.680.000), passou em 1948 para o 4.º lugar (4.820,7 tons. ou £ 1.033.000), cedendo a primazia às sardinhas (7.929,8 tons. ou £ 1.831.000 em 1948, contra apenas 842,2 tons. ou £ 171.000 em 1947), fornecidas principalmente por Por-

tugal. Como principais conservas importadas nos dois anos em causa, devem ainda citar-se os peixes não descritos (21.141,5 tons. ou £ 4.913.000 em 1947, contra 7.357,6 tons. ou £ 1.262.000 em 1948), os «pilchards» (16.653,2 tons. ou £ 1.596.000 em 1947, contra apenas 164,4 tons. ou £ 16.000 em 1948) e a pasta de peixe (incluída na estatística de 1947 nos peixes não descritos, ao passo que em 1948 figura com 3.456,8 tons. ou £ 1.281.000).

No que se refere aos principais países de origem, é interessante observar que os Estados Unidos, ainda em 1947 fornecedores (principalmente com salmão) de cerca de 50 % (£ 7.521.000) de toda a importação britânica, passaram a praticamente inexistentes nas estatísticas respectivas de 1948, ano em que Portugal, graças aos seus grandes fornecimentos de sardinha dos primeiros meses, ocupou o primeiro lugar (£ 1.529.000, contra £ 1.013.000 em 1947). Em ambos os anos a Noruega foi o segundo fornecedor da Grã-Bretanha (£2.276.000 e 1.435.000, respectivamente), parecendo que no ano de 1949 terá sido o primeiro. O Canadá diminuiu consideravelmente os seus embarques, passando de £ 2.205.000 para 647.000 e cedendo o terceiro lugar à União da África do Sul, que aumentou a sua quota de £ 588.000 em 1947 para £ 799.000 em 1948.

Resumindo, verifica-se que as dificuldades de ordem cambial obrigaram a Grã-Bretanha a reduzir consideravelmente as suas importações de conservas de peixe e a dar a preferência a países da mesma moeda ou da chamada «soft currency» (moeda fraca), conforme provam os exemplos da União Sul-Africana e da Noruega. Os dois anos de 1947 e 1948 são, a este respeito, os mais elucidativos, visto no primeiro se ter dado a crise patente na suspensão da convertibilidade do esterlino. Nas presentes circunstâncias, é natural que este País procure desenvolver a sua indústria produtora, mas parece que as possibilidades desse desenvol-

## Um despacho sobre o defeso

Pelo Sr. Subsecretário de Estado das Corporações e Previdência Social foi assinado o seguinte despacho.

«Considerando a difícil situação económica em que se encontra a indústria de conservas de peixe, e a consequente necessidade de adaptar às circunstâncias presentes determinadas normas contratuais estabelecidas em época de exploração normal;

Atendendo a que a urgência em proceder a essa adaptação se não compadece com a demora inerente à revisão da actual convenção colectiva por negociações entre os organismos interessados, sem embargo de que se iniciem desde já essas negociações;

Ouvindo o Ministério da Economia;

Ao abrigo do disposto no decreto-lei n.º 32.749, de 15 de Abril de 1943;

Determino que, no período de «defeso» do ano corrente e nas fábricas de conservas que não laborem durante aquele período se observe o seguinte:

1.º — Pessoal referido nas alíneas a) e b) do § 1.º da cláusula 5.ª do contrato colectivo de trabalho para a indústria de conservas — Receberá a importância correspondente a três dias por semana, paga na base do salário normal.

2.º — Pessoal feminino referido na alínea c) do § 1.º da cláusula 5.ª do contrato colectivo de trabalho — Receberá a importância correspondente a dois dias por semana, paga na base de 14\$50 por dia.

3.º — Pessoal feminino referido na alínea d) do § 1.º da cláusula 5.ª do contrato colectivo de trabalho — Receberá a importância correspondente a dois dias por semana, paga na base de 10\$00 por dia.

4.º — Pessoal feminino referido na alínea b) do § 2.º da cláusula 5.ª do contrato colectivo de trabalho — Receberá a importância correspondente a dois dias por semana, paga na base de 10\$00 por dia.

5.º — O pessoal referido nos n.ºs 2.º, 3.º e 4.º é pago por intermédio do Fundo de Previdência do Instituto Português de Conservas de Peixe dentro da verba autorizada para auxílio no «defeso».

6.º — Para efeito deste despacho, o período de «defeso» é de 13 semanas em todos os centros.

7.º — Durante o período de vigência do presente despacho é suspensa a aplicação das cláusulas do contrato colectivo de trabalho para a indústria de conservas de peixe que estabeleçam regime diferente do agora fixado.

8.º — O disposto no número anterior é igualmente aplicável ao despacho de alargamento de âmbito do contrato colectivo de trabalho para a indústria de conservas, de 1 de Maio de 1945, publicado no «Diário do Governo», II Série de 5 de Maio do mesmo ano.

9.º — Os organismos corporativos intervenientes promoverão as diligências necessárias à revisão do contrato colectivo de trabalho da indústria de conservas».

vimento estariam à quem das necessidades do consumo. Tudo leva a crer, pois, que no futuro próximo o volume e a distribuição do comércio de conservas de peixe na Grã-Bretanha estarão dependentes não só da

capacidade de fornecimento das fontes produtoras, mas principalmente das diversas soluções que forem encontradas para os problemas intrincados de conversão de moedas que assolam o mundo de hoje.

# A nossa Balança de Pagamentos

Com o findar da última guerra, a posição da nossa balança de pagamentos agravou-se fortemente. O «deficit» global dos anos de 1947 e 1948 acerca-se de 6 milhões de contos, tudo levando a crer que o saldo do ano corrente não se mostre mais animador. Para tal situação, concorre principalmente o aumento sistemático do valor das importações, ao passo que as exportações não melhoram ou declinam. Os «terms of trade» (expressão de que os anglo-saxões se servem para designar as relações entre os preços de exportação e os de importação) que durante a conflagração nos foram extremamente favoráveis, dada a natureza de alguns dos nossos produtos exportáveis, imprescindíveis nas indústrias e no abastecimento de guerra, deterioraram-se posteriormente. É o que se pode ver no quadro seguinte que transcrevemos dum artigo por nós recentemente publica-

do na «Revista de Economia», o qual indica o volume de algumas exportações, necessário para adquirir 1 tonelada dos principais produtos da nossa importação.

Assinala-se que, dum modo geral, em 1948 teríamos de exportar mais do que em 1938 para pagarmos as mesmas quantidades de antigos essenciais da nossa importação. Só a baixa acentuada dos preços dos óleos minerais, determinada por circunstâncias específicas do seu comércio internacional, ainda permite que, em globo, a nossa posição *avante* a de 1938. Mas a tendência desenha-se no sentido do agravamento.

Se compararmos o comércio especial de Portugal de antes da Guerra (média do triénio de 1937-39) com o de 1948, notamos que, em tonelagem, enquanto as importações aumentaram 24 por cento, as exportações diminuíram 22 por cento. Em contra-partida, o valor

monetário das importações elevou-se de 356 por cento, ao passo que o das exportações apenas se elevou 250 por cento.

Daqui resulta que, cifrando-se, no primeiro período, o «deficit» comercial médio em pouco mais de 1 milhão de contos, em 1948 andou à roda de 6 milhões de contos. Como contrabalançar o «deficit» comercial? Anteriormente à guerra, sabe-se que isso se conseguia com as receitas líquidas das chamadas «rubricas invisíveis» da Balança de Pagamentos», ou seja remessas de emigrantes, rendimentos de capitais portugueses no estrangeiro, serviço de abastecimento a navios nos portos do continente, ilhas e colónias, despesas de turistas estrangeiros nos nossos territórios, etc. Hoje, todavia isso não se verifica, não só por restrições de várias ordem opostas à livre circulação de pessoas e capitais de país para país, mas ainda porque realmente o saldo negativo da nossa balança comercial atingiu proporções exageradas.

Assim, segundo o «Relatório das Contas Públicas de 1948», o «deficit» da «Balança de Pagamentos», no montante de 3.093,5 milhares de contos, apura-se da seguinte forma:

	Milhares de contos
Importações (valores F. O. B.)	9.650,2
Exportações (valores F. O. B.)	4.317
Deficit comercial	— 5.302,2
Invisíveis (salDOS líquidos):	
Transportes	— 372,5
Turismo	+ 189,5
Emigrantes	+ 930,2
Rendimentos de capitais	+ 317,5
Outros	+ 1.145
	+ 2.209,7
Saldo da Balança de Pagamentos	— 3.093,5

Os invisíveis não bastam, portanto, para fazer face a metade do

Volume de exportação necessário para adquirir 1 tonelada de artigos de importação, nos anos de 1938, 1946 e 1949

Exportação	— Importação 1 tonelada —				
	Carvões	Óleos minerais	Algodão (fio)	Ferro e Aço	Trigo (grão e farinha)
<i>Vinhos (Hl.)</i>					
1938	0,543	1,903	177,346	5,064	3,590
1946	0,947	2,058	275,269	4,882	4,447
1948	1,031	1,015	402,596	8,298	7,636
<i>Cortiça (Ton.)</i>					
1938	0,107	0,376	35,033	1,000	0,709
1946	0,126	0,275	36,766	0,652	0,594
1948	0,111	0,233	43,423	0,895	0,824
<i>Conservas (Ton.)</i>					
1938	0,032	0,113	10,575	0,302	0,214
1946	0,043	0,094	12,625	0,224	0,204
1948	0,042	0,089	16,586	0,342	0,315
<i>Resinosos (Ton.)</i>					
1938	0,093	0,324	30,232	0,863	0,612
1946	0,140	0,304	40,604	0,720	0,656
1948	0,101	0,211	39,316	0,810	0,746

«deficit» comercial. Há que recorrer, nestas condições, às reservas de ouro e divisas do Banco de Portugal, para saldar as responsabilidades com o estrangeiro. E escusado será dizer que a persistência desta necessidade poderia vir a constituir um sério perigo para a nossa estabilidade monetária e económica.

Nos períodos áureos do «Livre-cambismo» ou «quase livre-cambismo», em que o regime do padrão-ouro vigorava sem entraves, entendia-se que o equilíbrio das trocas era possibilitado através de simples e automáticos ajustamentos cambiais e pela transferência de ouro dos países devedores para os credores. Admitia-se que, conduzindo o «deficit» a uma relativa rarefacção monetária no país com excesso de importação, se seguiria naturalmente por um lado a contracção das importações, e por outro a diminuição dos preços nacionais com o reflexo favorável no volume das exportações.

Actualmente não se encara o problema com tanto simplismo, já porque a liberdade de trocas passou à história, já porque caducou a crença na impossibilidade de super-produção e desemprego crónicos.

Efectivamente, hoje os ajustamentos monetários representam apenas um, de entre diversos processos, para conquistar o almejado equilíbrio.

Consideremos o nosso caso: importações em aumento, exportações estacionárias, «deficit» crescente. Convém antes de mais averiguar quais os produtos constituintes do nosso comércio externo. Ora as estatísticas revelam-nos que as «Matérias Primas», as «Substâncias Alimentícias», as «Máquinas» e as «Embarcações e Veículos», abrangem 90 por cento do quantitativo das nossas importações.

Pergunta-se: Até que ponto deveriam subir os preços de importação para se lograr uma redução satisfatória desta? É mesmo que esta fosse viável, em que medida não exerceria uma acção nefasta na estabilidade interna, originando sub-alimentação, crise em certas actividades económicas e desemprego vultuoso?

Se a nossa procura fosse elástica, isto é, muito sensível à variação dos preços, claro que a contracção das importações não ofereceria dúvidas. Mas esta contracção só nos beneficiaria, verificando-se em artigos de luxo ou facilmente dispensáveis. Na hipótese de bens de consumo ou de produção essenciais à nossa vida económica (incluindo a realização dos planos de industrialização), talvez que as vantagens fossem ultrapassadas de longe pelos inconvenientes. A solução residiria então no incremento da produção nacional, substituição dos países fornecedores por outros mais favoráveis e principalmente, no que respeita a algumas matérias e géneros alimentícios, no aproveitamento racional dos nossos recursos coloniais.

Reportemo-nos às exportações. Sobressaem as «Matérias Primas», os «Fios e Tecidos», as «Substâncias Alimentícias» e as «Manufaturas Diversas». Por nosso mal, os produtos tradicionais que mais pesam na nossa exportação, como o vinho do Porto, as conservas, a cortiça, os bordados, etc., não gozam de situação privilegiada em países pouco prósperos que se vêem obrigados a seleccionar cuidadosamente as suas importações. Isto explica, pelo menos em parte, o enfraquecimento das nossas exportações. Em parte, porque ainda há no mundo compradores potenciais como os Estados Unidos. Em relação a estes, todavia, há que temer por um lado o nível alto de algumas tarifas e por outro a inviabilidade de expansão rápida sem propaganda e boa apresentação dos artigos, uma e outras dispendiosas, embora imprescindíveis.

Só uma baixa muito substancial de alguns preços conseguiria talvez activar a nossa colocação nos mercados habituais, baixa essa pouco concebível nas condições actuais da produção nacional (pequena produtividade e incompressibilidade dos custos).

A diminuição dos preços de exportação por via da desvalorização do escudo, ainda que exequível mantendo-se constantes as outras moe-

das, não remediaria a nossa situação, porquanto a desvalorização afetaria o quantitativo das importações em sentido desfavorável, e estas são na maior parte inevitáveis, como vimos. Esta circunstância explica, porventura, que nos últimos ajustamentos cambiais o Estado Português só parcialmente tivesse acompanhado a desvalorização da libra. De contrário, aumentara-se-lhe fortemente o «deficit» em dólares.

A instituição de taxas de câmbios para exportação, variáveis conforme os artigos e o destino, traduziria um expediente interessante, embora mascarasse um aspecto particular de «dumping» e suscitasse represálias eventuais.

Resta-nos um escape. Procuramos a todo o custo, mediante acordos bilaterais de comércio, garantir reciprocidade e compensações. A questão simplificar-se-á à medida que a fisionomia de certos mercados estrangeiros se converta de comprador em fornecedor. Mas, ainda que por este lado algo se consiga, talvez fique bastante à quem do necessário.

Afigura-se, por isso, que só a importação de capitais a longo prazo, a aplicar na metrópole e ainda mais intensamente nos domínios ultramarinos, assegurará o equilíbrio da nossa balança de pagamentos.

Tudo está em que esta solução não colida jamais com os inalienáveis direitos da nossa soberania e da escolha dos nossos destinos.

## Serrão de Faria & C.<sup>a</sup>

Import — Export

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

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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



FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

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

AVENIDA MENERES, 700  
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS  
TELEFONE: 42-M

## CONSERVAS

DE:

Atum  
Sardinhas  
Cavalas  
Chicharro  
Anchovas  
Pastas  
de Peixe  
Mariscos



## MARCAS

REGISTADAS:

PINHAIS  
MASCATO  
RIOS  
SAILOR  
SEMPER -  
IDEM  
EDUSA  
YO  
CIBELES  
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, Prensadas e em Salmoura

## Pesca milagrosa com o "olho electrónico"

As «Seleções» do Reader's Digest publicaram no seu número de Dezembro o artigo que a seguir transcrevemos por o considerarmos de grande interesse e actualidade neste momento em que a crise de escassez da pesca da sardinha traz preocupados todos os espiritos.

Graças à argúcia de um cientista norueguês, um aparelho electrónico, que a princípio nada mais era que um auxiliar da navegação, hoje em dia permite aos pescadores, em qualquer parte do mundo, «ver» a sua presa, instantânea e claramente, debaixo de água, quer faça sol, quer desabe um temporal, entre a névoa ou na noite mais escura.

Tal aparelho, que colocou a Noruega na vanguarda da pesca científica e presentemente é usado em navios de pesca de muitas nacionalidades, é o DR Bendix (Registador de Profundidade Bendix). Nos Estados Unidos existem, ainda, além da Bendix, duas outras firmas que fabricam aparelhos semelhantes. A minha experiência pessoal habilita-me a atestar a eficiência de tal aparelho. Além de mostrar onde se encontram os peixes, indica aproximadamente o número deles, a rapidez e a direcção em que seguem e, em muitos casos, a sua espécie. Em certa ocasião, ao largo dos cabos da Carolina, pude eu observar como o capitão Roy Goodwyn, ao leme do seu barco de rede de arrasto, perseguia um cardume de *menhaden*, peixe aparentado com o arenque e que é uma das variedades comerciais mais apreciadas. Em frente do leme do barco estava uma caixa aproximadamente do tamanho de um rádio portátil. Através da face dessa caixa ia-se desenrolando lentamente um rolo de papel. Esse papel tinha umas linhas verticais que representavam a área submarina à frente e em baixo do barco; linhas horizontais, numeradas, indicavam a profundidade.

À maneira que o navio ia avançando, duas penas desenhavam horizontalmente, através do gráfico, duas linhas quase paralelas. A de cima, correspondia à superfície do oceano, e a debaixo mostrava o perfil irregular do fundo. Entre essas duas linhas, outras penas iam traçando garatujas esquisitas, umas vezes distintas entre si, outras, com mais frequência, em molhos ouovelos. «Esses navelos são os peixes», disse-me o capitão Goodwyn. E ficou observando o mostrador do aparelho, até que um grande emaranhado de linhas se formou a cerca de 12 metros de profundidade e uns 30 à frente. Dando o sinal à casa das máquinas para reduzir a velocidade, o capitão explicou: «Encontramos um cardume de *menhaden*».

Até o advento do localizador de peixe, os cardumes eram descobertos por vigias experimentados. Embora estes não pudessem enxergar muito abaixo da superfície do mar, principalmente com mau tempo, o capitão Goodwyn quis ser fiel à tradição da gávea. Continuavam eles a não dar noticia de peixe, muito embora o enorme cardume fosse perfeitamente visível no gráfico do localizador.

O capitão Goodwyn mandou descer os escaleres com a rede de arrasto e foi dirigindo os homens que os tripulavam, até que o cardume ficou completamente cercado. Descida a rede ao fundo, a linha foi puxada, fechando o fundo do saco. Não tardou que 90 mil cintilantes *menhaden* começassem a cair em catadupas da rede para o fundo do porão, destinados a se transformarem em vitaminas, óleos cosméticos, rações de gado e fertilizantes para a agricultura. «Se não fosse esse aparelho que o senhor aí vê, tínhamos perdido todo esse peixe», disse-me o comandante. «Calculo ter pescado com ele, este ano, um milhão de peixes mais do que teria pescado sem ele...».

O localizador de peixe funciona segundo o principio das ondas sonoras. Há muitos anos que se sabia que o som podia ser ouvido sob a água. O fisico francês Dominique François Jean Arago declarou, em 1807, que o som podia ser empregado sob a água para se medir distâncias ou profundidades. Vinte anos mais tarde, um grupo de cientistas que efectuavam experiências no Lago de Genebra, na Suíça, determinou a velocidade do som na água em 1.435 metros por segundo, aproximadamente — ou seja, cerca de quatro vezes mais veloz do que no ar. Seria possível utilizar essa noção para medir a profundidade das águas? Quando, em 1912, o *Titanic* abalroou com um *iceberg* e se afundou com a perda de 1.517 vidas, o protesto clamoroso daí resultante estimulou os homens de ciência a fazerem pesquisas e experiências.

O professor R. A. Fessenden desenvolveu, nos Estados Unidos, um poderoso oscilador capaz de produzir sons de grande intensidade, dentro da água, e um instrumento para converter em medidas de distância a duração da marcha do som. Mas os sons emitidos por esse instrumento confundiam-se muito facilmente com ruídos tais como a rebentação das ondas ou o girar das hélices. Os sábios Langevin e Chilowsky, na França, criaram um aparelho para emitir sons tão agudos, que se tornavam inaudíveis para o homem, mas podiam ser registados por instrumentos especiais de escuta.

Em 1919, o departamento hidrográfico da França captou o som do eco nas águas da Baía de Biscaia. Por volta de 1925 os detectores de ecos estavam prontos para servir na marinha mercante, a fim de permitir localizar escolhos e obstáculos. Tais aparelhos são hoje empregados no mundo inteiro como auxiliares da navegação.

Quando em funcionamento, um dispositivo especial, instalado no fundo do navio, emite uma torrente contínua de sons, que se propagam em cone que se vai alargando à proporção que se afastam as ondas sonoras,

tal como uma chumbada de caça, e, ao atingirem um corpo sólido, devolvem ao navio um eco definido. Capturado esse eco, o aparelho computa instantaneamente o tempo decorrido desde a emissão do som, traduz esse tempo em distância linear, e calcula as dimensões do objecto, a sua forma e densidade relativa. Certos instrumentos do género (além dos que se fazem nos Estados Unidos, há um na Inglaterra e outro no Canadá) transmitem ao navegador parte dessa informação por meio de piscar de luzes ou de sons de campainha, mas no aparelho Bendix a informação aparece em forma de gráfico, traçada a tinta no papel.

Os primeiros experimentadores da navegação eram perturbados pelas interferências. Por vezes, em águas profundas, sem que se registasse a presença de qualquer obstáculo conhecido num raio de vários quilómetros, os sons retrocediam ao encontrar corpos a uma distância relativamente pequena do navio e, ao que parecia, esses corpos estavam em marcha. Tratava-se, sem a menor dúvida, de peixe.

O peixe continuou sendo um elemento perturbador para os navegadores que utilizavam o aparelho detector de ecos, até que um norueguês, o dr. Oscar Sund, já falecido, consultor de pesquisas biológicas do Instituto Norueguês da Pesca, compreendeu que o detector de eco se poderia transformar em um meio muito simples de encontrar mais peixe para matar a fome do mundo. Em 1935 saiu um navio a caminho da zona piscatória de Lofoten, ao largo da costa norte da Noruega. Ia no comando o dr. Gunnar Rollesfen, ajudante do dr. Sund, hoje director do Instituto e delegado do seu país junto ao subcomité das Nações Unidas encarregado de estudar os problemas da pesca no mundo inteiro.

Muitos antes de terem atingido os cardumes, o dr. Rollesfen recebeu ecos que ricocheteavam de corpos estranhos, logo acima do fundo do mar, em território supostamente despovoado de peixe. Rollesfen disse: «Creio que se trata de peixe, a 70 ou

80 braças de profundidade!» Os pescadores lançaram as linhas a 75 braças, e apanharam bacalhaus.

Por estranho que pareça, os donos de barcos pesqueiros não se mostraram entusiasmados com a notícia do Instituto, nem mesmo depois que um barco comercial da frota de Vindenes, que partira de Bergen, com uma única pescaria pagou o custo do detector de eco: 10 mil coroas. Essa apatia devia-se em parte ao alto custo do aparelho, mas na maior parte dos casos era sinal do teimoso apego dos pescadores aos métodos de seus avós. Essa resistência desapareceu quase completamente e hoje quase todos os maiores navios da Noruega que se dedicam à pesca do arenque, e mais de metade dos seus bacalhoceros de alto mar, levam a bordo aparelhos detectores de peixe. Estão-se descobrindo assim novos territórios de pesca, e a colheita anual de arenque e bacalhau da Noruega aumentou já de um terço. O governo norueguês, não obstante a sua escassez de dólares, autorizou a exportação de mais 300 mil dólares este ano, para a compra de mais aparelhos DR Bendix.

O instrumento auxiliar de navegação DR Bendix é uma resultante da Segunda Guerra Mundial. Os chefes militares dos Estados Unidos encomendaram à Bendix Aviation Corporation um tipo portátil de indicadores de profundidade, capazes de funcionar sem ruído e em completa escuridão, em pequenos botes de borracha, a fim de descobrir os campos de minas marítimas ao longo do litoral inimigo, e para levantar mapas dos portos inimigos como preparativo de invasão. Uma vez que os sinais luminosos e sonoros estavam fora de consideração, os sábios da electrónica criaram o método gráfico, e os DR Bendix precederam as tropas de invasão em muitos pontos de desembarque. Não se consentiu que chegasse aos ouvidos do público nem um murmúrio da sua existência, até que em 1944 a marinha de guerra dos Estados Unidos, considerando muito importantes para o fomento da alimentação mundial

as capacidades detectoras de peixe desse aparelho, destacou um caça-submarinos para tomar parte em experiências ao longo da costa do Pacífico. O caça-submarinos explorou águas onde se desconhecia por completo a existência de peixe — e por todos os lados encontrou pesca. Logo depois da guerra, barcos de pesca começaram a instalar DR Bendix.

O comandante de um barco pesqueiro canadiano recentemente ficou furioso quando o seu novo aparelho detector de peixe não ficou instalado a tempo de ele poder largar em companhia do resto da flotilha. Saindo do porto com uma hora de atraso, ia ele singrando na esteira dos outros navios, quando o engenheiro da Bendix, que estava a bordo na qualidade de observador, percebeu uma grande concentração de peixe logo à vante. «Não pode ser!» contrariou o capitão. «Pois se todos os barcos da flotilha já passaram por aqui, por cima deles!» Mas o homem da Bendix persuadiu-o a lançar as redes, — e muito antes da noite o navio estava de retorno à doca, com o porão atulhado de arenque.

Na primavera passada, muito embora nenhum pescador houvesse suspeitado sequer da presença de peixe no local, o primeiro barco cubano equipado com o aparelho detector electrónico apanhou muitas toneladas de peixe no porto de Havana. Tão impressionado ficou o governo cubano, que consignou imediatamente fundos especiais para equipar os sessenta maiores barcos pesqueiros da nação. Resultado: o cruzeiro médio dos barcos de pesca baixou de 25 para 15 dias, e a colheita média quase dobrou. A indústria vem adaptando o localizador de peixes a toda a sorte de trabalhos. Quatro grandes companhias de petróleo que exploram o Golfo do México e o Lago Maracaibo, na Venezuela, usam o DR Bendix para registar as mais ligeiras ondulações do fundo, do golfo e do lago, as quais podem indicar a existência de depósitos de petróleo.

# MATÉRIAS PRIMAS



## Minas de estanho na Austrália

Estão em grande desenvolvimento na Austrália os trabalhos para a descoberta de novas áreas com minério de estanho. Sabe-se que existem depósitos no norte do país e em muitas outras áreas. Se bem que muitos destes depósitos sejam de qualidade inferior, os técnicos consideram-nos como uma base eficaz para a recuperação de indústria naquele país. Não se espera que o aumento de produção desta origem se possa efectuar em menos de cinco anos. A produção do estanho na Austrália diminuiu para cerca de metade das 3.656 ton. atingidas em 1941. As exportações em 1948 foram muito reduzidas e foi necessário importar 500 ton. de estanho em lingotes. Espera-se que o nível das encomendas exceda as 5.000 ton. anualmente em 1953, quando as novas fábricas de folha em Port Kembla, New South Wales, comecem a laborar.

## Exportação de folha inglesa

A Inglaterra exportou 160.336 ton. de folha durante os primeiros dez meses de 1949, o que, em relação à exportação registada durante igual período do ano anterior, 157.916 ton., representa um aumento de 2.420 toneladas.

## Produção de folha nos E. U. A.

Segundo as estatísticas publicadas pelo *American Iron and Steel Institute*, a produção de folha nos E.U.A. durante os primeiros oito meses de 1949, foi de 2.362.420 ton., comparadas com 2.279.518 ton. no período correspondente de 1948. A produção de chapa preta foi apenas de 312.475 ton. contra 480.519 ton.

de folha estanhada por imersão a quente e 1.250.290 ton de folha electrolítica.

## Consumo de estanho na Inglaterra

O consumo de estanho na Grã-Bretanha durante os primeiros nove meses do ano de 1949, foi de 15.433 ton., tendo sido de 19.352 ton. durante o período correspondente em 1948. A quantidade utilizada na fabricação de folha diminuiu ligeiramente, de 7.131 ton. para 7.023 ton., e a quantidade em solda baixou de 1.879 ton. para 1.271 ton.

A quantidade de chumbo empregada no fabrico de solda nos primeiros nove meses de 1949, foi de 6.758 ton. contra 7.773 ton. no período correspondente de 1948.

## Importação portuguesa de Matérias Primas

Julho	Quilos	Esc.
Chumbo ..	78.511	678.100\$00
Folha ....	1.344.891	7.001.100\$00
Agosto	Quilos	Esc.
Chumbo ..	683.591	5.567.200\$00
Folha ....	508.514	2.766.500\$00

## Produção de estanho na Malaca

A produção de estanho na Malaca durante o ano passado atingiu o «record» do após guerra de 55.448 ton. contra 44.831 ton. em 1948. O número de minas em exploração aumentou de 614 para 686 enquanto as dragas em trabalho totalizaram 76 contra 67 no ano anterior. A despeito da intranquilidade do país a produção aumenta principalmente

nas regiões Johore e de Kedah. As pequenas minas exploradas pelos chineses contribuíram com 35 % do total.

## O preço do chumbo

O preço do chumbo baixou para 12 cêntimos por libra peso nos E. U. A. em virtude dos ofertas persistentes da Europa e, especialmente, da Jugoslávia que tem uma grande necessidade de realizar dólares para efectuar o pagamento das mercadorias de capital importância que precisa adquirir na América do Norte.

## Produção de azeite em Portugal em 1948

O total da produção neste ano foi de 31.593.000 litros sendo os principais distritos produtores, Bragança com 5.787.500 litros; Beja, com 5.299.700 litros; Portalegre, com 4.323.800 litros; Castelo Branco, com 4.317.000 litros; Évora, com 3.626.700 litros; Guarda, com 2.274.600 litros; Santarém, com 1.750.300 litros; Vila Real, com 1.737.100 litros e Viseu com 1.518.100 litros.

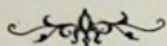
## A produção mundial da borracha

A produção mundial da borracha natural e sintética diminuiu em 1949, segundo um exame preliminar da situação mundial relativamente à borracha preparado pelo «Grupo de Estudo da Borracha». A produção total de borracha natural em 1949 é calculada em 1.482.500 ton. comparadas com 1.520.000 ton. em 1948, mas o consumo aumentou de 1.420.000 ton. em 1948 para 1.427.500 ton. em 1949.

A produção mundial de borracha sintética, exceptuando a Rússia, foi de 440.332 ton., comparadas com 532.186 ton. em 1948.

As reservas mundiais no fim de 1949, excluindo as reservas do Governo, são avaliadas em 757.500 ton. de borracha natural e 110.000 ton. de borracha sintética.

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

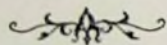


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Alum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo  
LUSITANIA

Correspondência  
APARTADO, 100

Telefone  
272

S E T Ú B A L

APA



**SEVEN BRAND**  
SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FÁBRICADAS 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.ª  
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos  
e  
Vila do Conde



# PESCA DA SARDINHA

DEZEMBRO DE 1949

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	molhos	47,08	940.180	1.996.869	54,13	5.496.801\$50	10.155.263\$50
	consumo	52,92	1.056.689		45,87	4.658.462\$00	
Peniche	molhos	6,76	3.270	48.350	7,48	19.674\$00	263.129\$40
	consumo	93,24	45.080		92,52	243.455\$40	
Lisboa	molhos	14,28	21.708	152.067	15,39	127.681\$00	829.392\$00
	consumo	85,72	130.359		84,61	701.711\$00	
Setúbal	molhos	60,28	105.083	174.320	67,98	698.231\$00	1.027.112\$00
	consumo	39,72	69.237		32,02	328.881\$00	
Lagos	molhos	21,33	2.790	13.080	21,85	13.700\$00	62.695\$00
	consumo	78,67	10.290		78,15	48.995\$00	
Portimão	molhos	48,55	19.020	39.180	57,01	134.850\$00	236.528\$00
	consumo	51,45	20.160		42,99	101.678\$00	
Olhão	molhos	92,44	54.390	58.835	93,39	349.650\$00	374.395\$00
	consumo	7,56	4.445		6,61	24.745\$00	
V. R. de S. António	molhos	31,03	12.175	39.230	31,06	50.120\$00	161.358\$00
	consumo	68,97	27.055		68,94	111.238\$00	
				2.521.931			13.109.872\$90

Para conservas em molhos 1.158.616 quilos (45,94%) Esc. 6.890.707\$50

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

Matosinhos 5\$84, Peniche 6\$01, Lisboa 5\$88, Setúbal 6\$64, Lagos 4\$91, Portimão 7\$08, Olhão 6\$42, V. R. S. António 4\$11

## 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

# 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



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

## FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

**ÓLEO**

DE

**MENDOBI**



**AZEITE**

EXTRA E

**REFINADO**

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

# 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

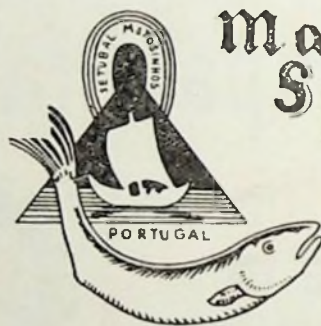
José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

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



Mariolin de  
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.<sup>A</sup>, L.<sup>DA</sup>

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

SETÚBAL

Telegraphic adress  
Adresse télégraphique  
MARNE

MATOSINHOS

Telegraphic adress  
Adresse télégraphique  
SOMAR

## 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 telegrafico: DICANGI

Telefones: P. B. X. 

}	38 101
	38 102
	38 103

## Portugália Industrial, Lda.

Algerve — PORTIMÃO — Portugal  
Telefone n.º 35 — Telegramas: "PORTUGÁLIA"

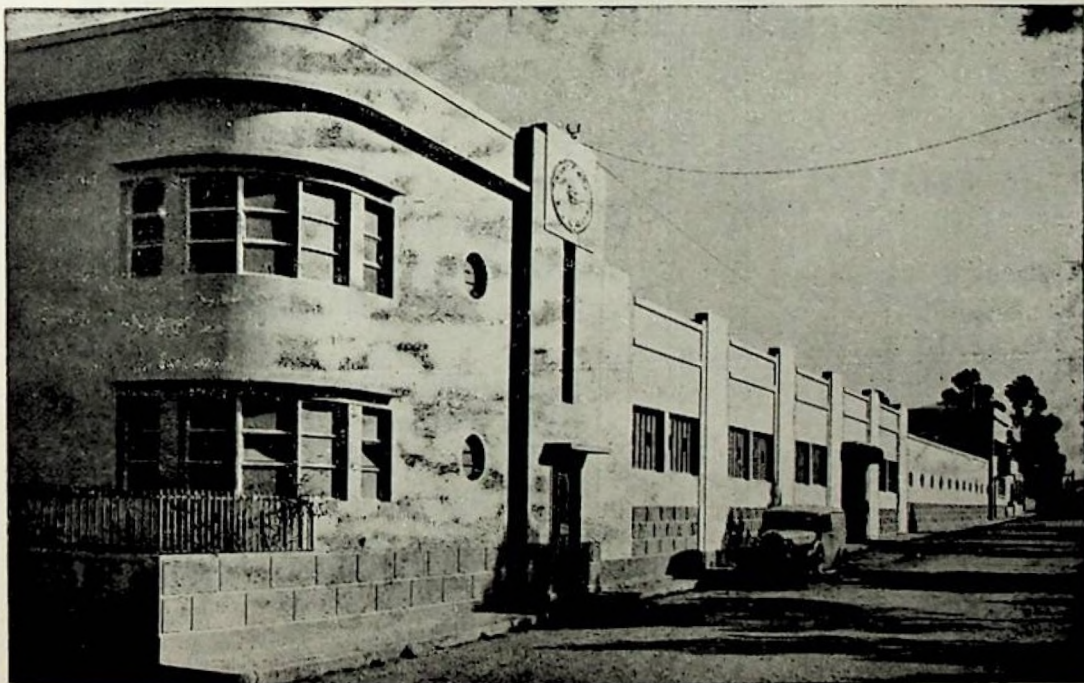
*Preserved fish in olive, oil and brine*

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



# 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., L. da

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L. da

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

### Sardinha do Algarve, L. da

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

# MARTEL

REG. U. S. PAT. OFF.  
BRAND



## Conservas Portuguesas

SARDINHAS

ANCHOVAS

ANTIPASTO

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

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



# ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

## ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

### INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

*Director:* C.º Daniel Duarte Silva

*Director adjunto:* Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

*Director adjunto:* Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

## ORGANISMOS CORPORATIVOS

### GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

#### DO NORTE

Eurico Felgueiras  
Pedro de Carvalho Marôcho  
João Viariz Chaves de Abreu

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

#### De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia  
João de Brito Folque  
Silvério Gonçalves Saias

*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

Mário Ascensão Ledo  
José Viegas Júnior  
José Narciso Ferreira de Freitas

#### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira  
Joaquim Vinhas Cabrita  
João Veiga Henriques

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Patrocínio



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

