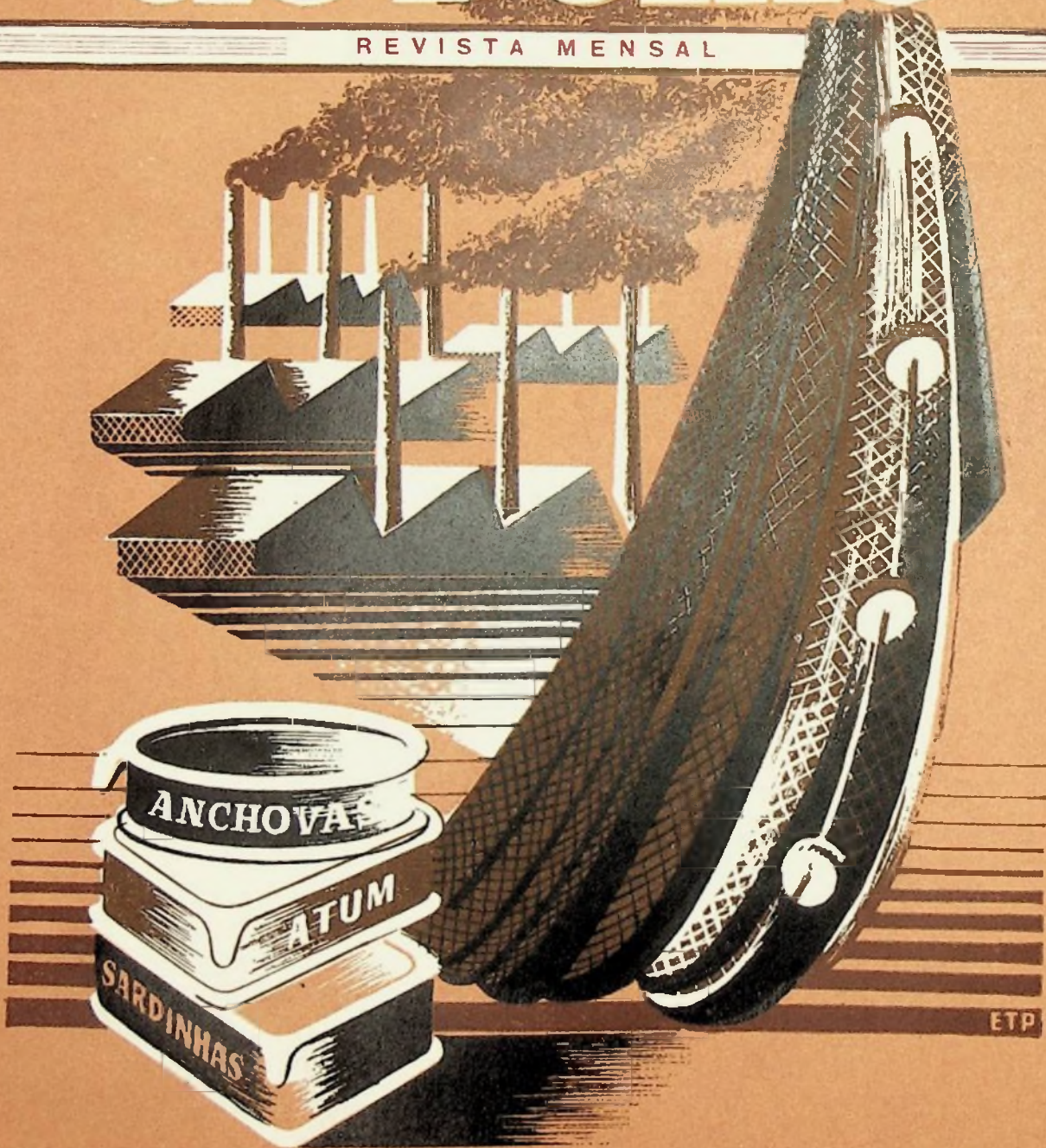


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO IV
1950

N.º 48
MARÇO

algarve exportador l.^{da}

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



Das melhores marcas do
Mundo de folha de flandres

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



Distribuidores Gerais:

Mendes & Anjos, L.^{da}

O L H Ã O

~
Agência de Lisboa:
Rua Augusto Rosa, 66
Telefone 2 9966

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

CASA CENTRAL
99, HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

SUCURSAIS

CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL.

Fábrica: - SETÚBAL
Telefones: - 164 e 327
Telegramas: - SELISMA

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

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

Conservas Unidas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcos Registrados:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDIO	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S

Harder & de Voss

desde 1882

«A CASA MAIS ACTIVA»

Importação de Conservas de Peixe

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

ALEMANHA

Hamburgo—Alstertor 14/16

End.-Teleg.: HOMEROS

TELEPHONES
 MANSION HOUSE 2205-6-7
 TELEGRAMS
 AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
 LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

I M P O R T A D O R E S
Distribuindo através de todos os
E S T A D O S U N I D O S

139-141 FRANKLIN STREET
N E W - Y O R K , 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 Wendrahm 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

BREWSTER-NORPORT CORPORATION

99, HUDSON STREET, NEW-YORK, N. Y.

Endereço Telegráfico
PORTNORCOM
DOGHORSE

A NOSSA ORGANIZAÇÃO DE VEN-
DAS COBRE TODOS OS
ESTADOS UNIDOS

Importadores de conservas de peixe

de Portugal e Colónias

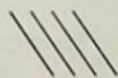
Exportadores de folhas de Flandres

Maquinaria, produtos químicos, etc.

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES—DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET

NEW YORK, N. Y.

End. Telegráfico: BIECODAR

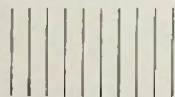
Importadores e distribuidores em todos os Estados Unidos
dos mais finos produtos alimentares

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHA — GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

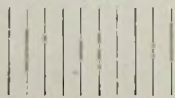
GRANADAISA FOODS, INC.

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

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



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



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ANO IV
N.º 48



Conservas de Peixe

MARÇO
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. 53138-LISBOA

Sumário

A Missão do Ensino Técnico Superior; Produção e Exportação, Production and Exportation; Uma máquina que molda, corta e põe o atum dentro das latas; As despesas públicas; O Mundo da Pesca e da Conserva; A escassez de peixe; Agradecendo e filsofando; Normalização dos produtos da pesca; Pedidos de Representação; Mercados (Itália); Setúbal e a Indústria das Conservas; Necrologia; Matérias Primas; Pesca da Sardinha

A Missão do Ensino Técnico Superior

O grande progresso da indústria moderna não foi resultado, apenas, da iniciativa interessada dos produtores ou do empirismo das realizações económicas a curto prazo, sem longa e minuciosa preparação prévia dos elementos que contribuem para o seu êxito: estudo dos recursos naturais, organização dos mercados, meios técnicos de produção, mão-de-obra especializada. Por toda a parte onde se estabeleceu e prosperou uma indústria, reuniu-se coordenadamente a rede extensa dos factores que tornam possível a sua actividade economicamente fecunda. A um deles, a preparação dos técnicos e trabalhadores, queremos referir-nos hoje, na certeza de trazermos à equação do nosso futuro industrial um problema de relevante importância.

Todas as indústrias com efeito carecem de quadros profissionais especializados à altura da missão produtora que lhes compete. Não se improvisam nem surgem espontaneamente constituídos estes quadros.

Nos seus primeiros passos ainda podem reunir-se com maior ou menor facilidade esses elementos humanos fundamentais; mas quando a produção se dilata, os interesses do mercado se tornam mais amplos e exigentes, a estrutura técnica da indústria se complica, há que recorrer a processos mais metódicos de formação profissional dos especialistas do respectivo ramo. No mundo de hoje, regido económica e socialmente pela diferenciação de trabalho, a organização dos estudos tecnológicos e da

preparação da mão-de-obra acompanha ou precede, necessariamente, o desenvolvimento de qualquer indústria.

Seria muito longo, e desnecessário para o fim em vista, enumerar os institutos de especialização profissional que existem actualmente nos países mais adiantados, em exercício coordenado com as actividades industriais que servem. Escolas superiores ou médias de todos os géneros formam nos Estados Unidos, na Inglaterra, na França, na Bélgica, na Holanda, nos países escandinavos e em muitos outros uma rede amplíssima de formação prévia de quadros profissionais para as indústrias mais importantes. Em numerosas Universidades estrangeiras funcionam cursos altamente especializados de tecnologia industrial que habilitam os que as frequentam a trabalhar com a mais completa preparação teórica e prática em variadíssimos ramos da produção fabril. Os alunos são especializados nos problemas técnicos das diversas indústrias e documentados sobre os seus processos de trabalho mais modernos, vindo para as actividades propriamente ditas como peritos sólidamente instruídos, aptos para exercerem funções que exigem conhecimentos profundos dentro de um só sector da ciência aplicada e da técnica, e dotados, por isso mesmo, com poder excepcional de iniciativa no seu ramo especial do saber.

Em Portugal, pouco se tem progredido neste sentido. À parte o sector dos estudos de biologia marítima, onde têm surgido alguns especialistas novos de valor — infe-

lizmente não dotados ainda com os recursos materiais indisponíveis a um trabalho de verdadeira eficiência — a preparação profissional no ramo das conservas de peixe tem competido exclusivamente às próprias fábricas. Os objectivos económicos imediatos da indústria não justificam, porém, que esse esforço vá além dos seus próprios interesses particulares, realizando-se a formação dos técnicos na base empírica do trabalho em curso e não com a largueza que o estudo organizado tornaria possível. São extraordinários, sem dúvida, os resultados obtidos em Portugal desta forma, por espontânea acção das empresas e pondo à prova as qualidades de adaptação dos nossos trabalhadores especializados. Em país algum, que saibamos, se conseguiu formar quadros tão vastos e competentes para a indústria de conservas, sem o apoio de qualquer organização de ensino, como entre nós. Nas condições actuais do desenvolvimento industrial, todavia, não se pode contar apenas com essas qualidades de espontânea adaptação nem com os frutos profissionais do empirismo vulgar. É indispensável organizar desde a base e pelos métodos mais convenientes a formação dos técnicos que esta indústria requiere e que a sua importância económica amplamente justifica: químicos, biólogos, físicos e engenheiros de máquinas, com a mais estrita especialização nos assuntos peculiares da produção de conservas de peixe em todas as suas modalidades.

Das nossas Universidades, tanto da Universidade técnica como das três Universidades clássicas, não saem com preparação especializada os técnicos que a indústria conserveira precisaria de integrar nos seus quadros profissionais para se manter sempre ao nível da indústria estrangeira mais adiantada do mesmo ramo. Verifica-se neste caso, com o maior relevo, essa circunstância que tantas vezes tem sido apontada pelos que debatem com clarividência e desassombro os problemas do ensino técnico no nosso país: a falta de cooperação estreita e eficaz entre a Universidade e os interesses vivos do trabalho e da produção. Conserva-se anacrónicamente o preconceito de distanciamento entre o ensino desinteressado, quase sempre exclusivamente teórico e abstracto, e as funções fundamentais da actividade económica que permitem à Nação viver e progredir, e sabe-se as dificuldades com que lutam os homens da iniciativa industrial para recrutarem prontamente os quadros de especialistas necessários em qualquer empreendimento mais ousado, ou de nível técnico mais complexo que o usual na estrutura da produção portuguesa. Torna-se indispensável, pois, criar as possibilidades de formação de uma elite de cientistas e técnicos perfeitamente integrados nas exigências da produção mais adiantada em que o nosso país pode participar, pela índole dos seus recursos naturais e humanos; e para isso não serão bastantes a improvisação ou a experiência prolongada do próprio trabalho fabril, impondo-se a constituição de serviços escolares à altura deste alto desígnio nacional.

Nas Universidades deviam ser instituídos cursos de

especialização em cada ramo mais importante da produção portuguesa, com professorado nacional, quando o houvesse, ou estrangeiro, quando se verificasse tal necessidade criar-se-iam comissões ou serviços destinados a manter o mais eficaz e estreito contacto com as indústrias relacionadas com esses cursos; seriam reunidos os recursos necessários de investigação nas especialidades técnico-científicas professadas e organizado o estudo sistemático dos métodos, das realizações e dos progressos conseguidos no estrangeiro sobre tais matérias. Por outro lado, os organismos económicos interessados no desenvolvimento das respectivas actividades industriais — por seu exclusivo encargo ou em colaboração directa com as empresas produtoras — deviam instituir prémios condignos para os alunos de engenharia, física, química, biologia, etc., que apresentassem trabalhos relacionados com os cursos de especialização e com as indústrias que esses cursos servissem. E ainda — o que seria mais importante nos seus efeitos imediatos — facultariam bolsas de estudo aos alunos que mais se distinguissem nesses trabalhos, para poderem frequentar nos grandes centros de investigação mais altamente reputados do estrangeiro os cursos ou actividades formativas, de cada especialidade.

Pelo que respeita à indústria de conservas de peixe, pode facilmente supôr-se a extensão dos benefícios que iniciativas desta ordem proporcionariam ao seu desenvolvimento técnico e económico. A preparação mais ampla dos técnicos conserveiros; o seu estágio nos institutos de investigações mais categorizadas, como os de Stavanger, na Noruega, e de Seattle, nos Estados Unidos; o incentivo e as garantias de actuação fecunda que obteriam com essa colaboração activa do ensino superior nos objectivos da indústria — representariam verdadeiramente o despontar de um novo ambiente de progresso e de eficiência criadora nas grandes actividades produtivas nacionais. No fim dos seus cursos ou dos estágios no estrangeiro, não faltariam aos nossos técnicos, sem dúvida, as necessárias facilidades de aplicação prática da sua competência profissional e do seu poder de iniciativa robustecido.

Há que despertar na Universidade o interesse e o entusiasmo pelas fontes vivas da riqueza nacional. A generalidade sem sentido construtivo, a abstracção, o desprezo ou o esquecimento em face da nação que trabalha e produz, que constitui de facto a ossatura do seu progresso no mundo contemporâneo, são hoje anacronismos injustificáveis, quando não perigosos para o futuro da grei. As sugestões que deixamos aqui apontadas podem ficar sem eco na atmosfera distante da alta cultura portuguesa. Mas se os seus mais autorizados expoentes quiserem debruçar-se no mundo progressivo e dinâmico que nos rodeia e em que se decidem os destinos da nossa civilização, podem verificar sem demora que por este mesmo caminho, aqui ligeiramente esboçado, se realizou o desenvolvimento veloz e vitorioso dos países mais adiantados na técnica, na indústria, na riqueza colectiva — e também nessa mesma alta cultura que importa continuar.

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

PINHAIS & C.^A, LIMITADA

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS

DE:

Atum
Sardinhas
Cavalas
Chicharro
Anchovas
Pastas
de Peixe
Mariscos

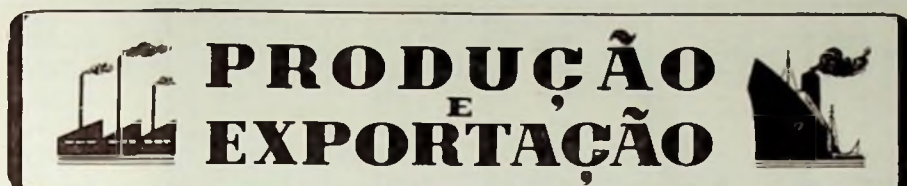


MARCAS

REGISTADAS:

PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER -
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, Prensadas e em Salmoura



Produção no mês de Janeiro

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção no mês de Janeiro foi de 70.080 caixas, distribuídas pelos seguintes fabricos: sardinha, 28.934 caixas; carapau, 553 caixas; cavala, 8 caixas; atum e similares, 998 caixas; anchovas, 38.467 caixas e outras espécies, 1.108 caixas.

O Centro que mais produziu foi Matosinhos com 20.685 caixas (29,5 %); vêm, em seguida, Olhão, com 19.646 caixas (28 %) e Setúbal, com 12.337 caixas (17,6 %).

Em relação às espécies fabricadas, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (14.019 caixas), de carapau (553 caixas), de atum (372 caixas), e de outras espécies (690 caixas); Portimão, de cavala (6 caixas) e Olhão, de anchovas (13.336 caixas).

Produziram-se em Janeiro de 1950 menos 30.402 caixas de que em Dezembro de 1949 e menos 13.830 caixas do que em Janeiro do ano anterior.

Salmoura

Esta fabricação atingiu 49.373 quilos, sendo: 30.100 quilos de sardinha, 18.299 quilos de biqueirão e 974 quilos de cavala, distribuídos pelos seguintes centros: Matosinhos, 28.000 quilos de sardinha, 4.978 quilos de biqueirão e 351 quilos de cavala; Setúbal, 289 quilos de biqueirão; Portimão, 1.320 quilos de biqueirão; Olhão, 2.100 quilos de sardinha, 9.462 quilos de biqueirão e 620 quilos de cavala; V. R. de Santo António, 2.250 quilos de biqueirão.

Fabricaram-se neste mês mais 4.377 quilos do que em Dezembro de 1949 e menos 129.270 quilos do que em Janeiro deste mesmo ano.

EXPORTAÇÃO

Por centros

Azeites ou mólhos

A exportação destas conservas foi de 1.423.404 quilos (98.164 caixas) no valor de 29.728.908\$80, nas seguintes espécies: sardinha 763.972 quilos (39.936 caixas) no valor de 14.439.070\$80; carapau, 13.880 quilos (822 caixas) no valor de 194.320\$00; cavala, 106.989 quilos (5.671 caixas) no valor de 1.979.296\$50; atum e similares, 120.731 quilos (3.726 caixas) no valor de 3.199.371\$50; anchovas, 391.606 quilos (45.916 caixas) no valor de 9.398.544\$00; lulas e choccos, 23.119 quilos (1.826 caixas), no valor de 462.380\$00 e outras espécies, 3.107 quilos (257 caixas) no valor de 55.926\$00.

O centro que mais exportou foi Matosinhos, com 629.334 quilos (36.253 caixas) ou 44,2 %, está em segundo lugar Olhão, com 162.411 quilos (15.465 caixas) ou 11,4 % e em terceiro lugar Setúbal, com 162.334 quilos (14.719 caixas) ou 11,4 %.

Exportaram-se em Janeiro menos 1.290.076 quilos (69.403 caixas) do que em Dezembro de 1949 e mais 265.392 quilos (29.575 caixas) do que em Janeiro deste mesmo ano.

Salmoura

A exportação de salmoura foi de 17.948 quilos, no valor de 139.116\$, dos quais 2.698 quilos de sardinha,

14.894 quilos de cavala, 255 quilos de atum e 101 quilos de outras espécies.

O principal centro exportador foi Lagos com 14.728 quilos.

Exportaram-se em Janeiro mais 8.408 quilos do que em Dezembro de 1949 e menos 184.378 quilos do que em Janeiro do ano passado.

Congelados

A exportação de congelados neste mês foi de 22.555 quilos no valor de 333.105\$00, nas seguintes espécies: sardinha, 9.935 quilos; enguias, 130 quilos; cavala, 10 quilos; carapau, 1.320 quilos; pescada, 260 quilos; polvo, 8.200 quilos; lulas e choccos, 2.700 quilos.

O principal país importador foram os E. U. A. com 9.450 quilos.

Por países

Azeite ou mólhos

Os três principais países importadores foram: os E. U. A., 427.908 quilos (30 %); Inglaterra, 357.542 quilos (25,1 %) e Itália, 184.682 quilos (12,8 %).

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (335.502 quilos); a Áustria, de carapau (4.750 quilos); a Bélgica, de cavala (90.193 quilos); a Itália, de atum e similares (78.147 quilos); os E. U. A., de anchovas (337.507 quilos) e de outras espécies (2.016 quilos de antepasto); e Cuba, de lulas e choccos (17.839 quilos).

Em Dezembro de 1949, estes três lugares são ocupados, respectivamente, pela Bélgica, Inglaterra e E. U. A. e em Janeiro do ano passado, pelos E. U. A., Bélgica e Itália.

Salmoura

O principal país importador foi a Grécia com 14.794 quilos (82,4 %). Em Dezembro foi a Síria e em Janeiro de 1949 tinha sido a Grécia.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em caixas, em Janeiro de 1950
January Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</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	14.019	553	-	372	5.051	690	20.685
Peniche	-	-	-	-	387	-	387
Lisboa	-	-	-	367	414	288	1.069
Setúbal	7.532	-	-	251	4.458	96	12.337
Lagos	32	-	-	-	1.125	-	1.157
Portimão	844	-	6	-	5.237	-	6.087
Olhão	6.271	12	2	8	13.336	17	19.646
V. R. de Santo António ...	236	-	-	-	8.459	17	8.712
	28.934	565	8	998	38.467	1.108	70.080

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Janeiro de 1950
January Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</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	-	-	-	26.026	-	-	-	710	26.026
Matosinhos	550.281	5.700	1.764	5.807	65.240	42	500	36.253	629.334
Lisboa	50.707	1.235	42.470	13.111	40.287	1.140	(a) 2.491	10.277	151.441
Setúbal	49.232	1.834	2.850	10.953	76.003	21.462	-	14.719	162.334
Lagos	950	-	-	-	18.212	-	-	1.850	19.162
Portimão	83.386	-	43.067	-	25.621	-	116	9.856	152.190
Olhão	23.305	5.111	16.762	11.065	105.693	475	-	15.465	162.411
V. R. de St.º António	6.111	-	76	53.769	60.550	-	-	9.034	120.506
	763.972	13.880	106.989	120.751	391.606	23.119	3.107	98.164	1.423.404

(a) Antepasto

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)



SETÚBAL } TELEFONE 2.057
 TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62
 FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

Production and Exportation

Situation during the month of January

PRODUCTION

Oil or sauce

The production during the month of January was of 70.080 cases distributed for the following kinds: Sardines, 28.934 cases; Chinchards, 553 cases; Mackerel, 8 cases; Tunny and the like, 998 cases; Anchovies, 38.467 cases; other kinds, 1.108 cases.

The leading packing center was Matosinhos with 20.685 cases (29.5 %) that is followed by Olhão with 19.646 cases (28 %) and Setubal with 12.337 cases (17.6 %).

As regards packed kinds, Matosinhos was the largest packer of Sardines (14.019 cases) and of Chinchards (553 cases) of Tunny (372 cases) and of other kinds (690 cases); Portimão of Mackerel (6 cases) and Olhão of Anchovies (13.336 cases).

In January, 1950 were packed 30.402 cases less than in December, 1949 and 13.830 cases less than in January of the previous year.

Brine

This packing reached 49.373 kilos, as follows: 30.100 kilos of Sardines, 18.299 kilos of Biqueirão and 974 kilos of Mackerel, distributed for the following centers: Matosinhos, 28.000 kilos of Sardines, 4.978 kilos of Biqueirão and 354 kilos of Mackerel; Setubal, 289 kilos of Biqueirão, Portimão, 1.320 kilos

of Biqueirão; Olhão, 2.100 kilos of Sardines, 9.462 kilos of Biqueirão and 620 kilos of Mackerel; V. R. de Santo Antonio, 2.250 kilos of Biqueirão. In this month were packed 4.377 kilos more than in December, 1949 and 129.270 kilos less than in January of same year.

EXPORT

By centers

Oil or sauce

The export of these preserves was of 1.423.404 kilos (98.164 cases), amounting to 29.728.908\$80 for the following kinds: Sardines, 763.972 kilos (39.936 cases) amounting to 14.439.070\$80; Chinchards, 13.880 (822 cases) amounting to 194.320\$; Mackerel, 106.989 kilos (5.671 cases) amounting to 1.979.296\$50; Tunny and the like, 120.731 kilos (3.726 cases) amounting to 3.199.371\$50; Anchovies, 391.606 kilos (45.916 cases) amounting to 9.398.544\$00; Calamaries and Cuttlefish, 23.119 kilos (1.826 cases) amounting to 462.380\$00 and other kinds, 3.107 kilos (257 cases) amounting to 55.926\$00.

The leading exporting center was Matosinhos with 629.334 kilos (36.253 cases) or 44.2 %; Olhão is in second place with 162.411 kilos (15.465 cases) or 11,4 % and in third place is Setubal with 162.334 kilos (14.719 cases) or 11,4 %.

In January were exported 1.290.076 kilos less (69.403 cases) than in December, 1949 and 265.392 kilos more (29.575 cases) than in January of same year.

Brine

The export of brine was of 17.948 kilos, amounting to 139.116\$00 of which 2.698 kilos of Sardines, 14.894

kilos of Mackerel, 255 kilos of Tunny and 101 kilos of other kinds.

The leader in the export was Lagos with 14.728 kilos.

In January were exported 8.408 kilos more than in December, 1949 and 184.378 kilos less than in January, 1949.

Frozen

The export of frozen in this month was of 22.555 kilos amounting to 333.105\$00 for the following kinds: Sardines, 9.935 kilos; Eels, 130 kilos; Mackerel, 10 kilos; Whiting, 260 kilos; Chinchards, 1.320 kilos; Poulp, 8.200 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 2.700 kilos.

The leading importing country was U. S. A. with 9.450 kilos.

By countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: U. S. A., 427.908 kilos (30 %), England, 357.542 kilos (25,1 %) and Italy, 184.682 kilos (12,8 %).

As regards kinds, England was the best buyer of Sardines (335.502 kilos); Austria, of Chinchards (4.750 kilos); Belgium, of Mackerel (90.193 kilos); Italy of Tunny and the like (78.147 kilos); U. S. A., of Anchovies (337.507 kilos) and of other kinds (2.016 kilos of Antipasto) and Cuba of Calamaries and Cuttlefish, (17.839 kilos).

In December, 1949 those three places were occupied by Belgium, England and U. S. A. and in January of last year by U. S. A., Belgium and Italy.

Brine

The leading importing country was Greece with 14.794 kilos (82,4 %). In December was Siria and in January, 1949 had been Greece.

Dott. Carmelo-Arpa
Largo della Zecca, 8
GENOVA
Representações

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, quilos, por países de consumo,
em Janeiro de 1950

January Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardiné</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 Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Orient. Brit....	3 740	-	-	-	-	-	-	3.740
Alemanha	37.442	-	16.340	4 180	-	-	-	57.962
Angola	7.708	-	-	38	409	-	128	8.283
Áustria	33.524	4.750	-	-	-	-	-	38.274
Bélgica	7.600	-	90 193	2.414	5.909	-	-	106.116
Cabo Verde	-	-	-	-	50	-	-	50
Canadá	475	-	-	-	2 874	-	-	3.349
Chipre	5.750	1.235	76	136	1 083	-	-	8.280
Colômbia	19.646	-	-	-	238	-	-	19.884
Col. Brit. das Amé- ricas Central e Sul]	475	-	-	-	-	-	-	475
Congo Belga	3 230	-	95	190	-	-	-	3.515
Cuba	24.867	-	-	4.668	3.087	17.839	-	50.461
Curaçao	2.104	95	95	551	529	-	-	3.374
Egipto	14.725	760	-	120	808	-	-	16.413
Equador	-	-	-	-	19	475	-	494
E. U. da América ...	80.748	-	-	5 237	337 507	2.400	(a) 2.016	427.908
Filipinas	7.900	-	-	-	-	-	-	7.900
França	228	-	-	228	54	-	-	510
Grécia	-	-	-	-	3.101	-	-	3.101
Guiné	1.326	-	19	118	32	-	70	1.565
Holanda	5.400	-	-	-	-	-	-	5.400
Honduras	114	-	-	-	57	-	-	171
Hong-Kong	11.600	-	-	-	-	-	-	11.600
Inglaterra	335.502	4.351	-	-	17.689	-	-	357.542
Itália	99.530	-	-	78.147	7.005	-	-	184.682
Libéria	950	-	-	-	-	-	-	950
Maláia Brit.	3.224	-	-	-	-	-	-	3.224
México	-	-	-	-	-	1.900	-	1.900
Moçambique	2.659	2.689	19	1.102	1.966	42	430	8.907
Palestina	4.883	-	-	-	-	-	-	4.883
Síria	5.700	-	-	380	286	-	-	6.366
S. Tomé e Príncipe	218	-	-	95	-	-	-	313
Suíça	33.260	-	-	10.952	5.225	-	-	49.437
Timor	190	-	-	57	-	-	-	247
Togo Camarão Fr....	798	-	-	-	-	-	-	798
Venezuela	7.870	-	-	11.554	3.631	463	463	23.981
Forn. à Naveg.	586	-	152	564	47	-	-	1.349
Quilos	763 972	13.880	106.989	120.731	391.606	25.119	3.107	1.423.404
<i>Kilos</i>								
Caixas	39.936	822	5.671	3.726	45.916	1.826	257	98.164
<i>Cases</i>								
Valores	14.439.070\$80	194.320\$00	1.979.296\$50	3.199.371\$50	9.398.514\$00	462.380\$00	55.926\$00	29.728 908\$80
<i>Values</i>								

(a) Antepasto

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JANEIRO [AVERAGE FOB PRICES IN JANUARY]: *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 20^{mm}); sardinha em azeite, 359\$00; sardinha em óleo, 349\$00; cavala em azeite, 351\$50; (base 1/10) filetes de anchovas, 228\$00; (base quilo) atum em azeite, 26\$50; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 7\$50; *Congelados*: (base quilo) sardinha 15\$00; polvo, 14\$00; lulas e chocos, 15\$00.

Uma máquina que molda, corta e põe o atum dentro das latas

O sr. C. R. Havighorst descreve na «Food Industries» uma nova máquina que elimina a secção de enlatamento do atum nas fábricas e que enche tantas latas num minuto quantas um operário poderá fazê-lo, manualmente, durante uma hora.

Muitos industriais na Costa do Pacífico já instalaram nas suas fábricas esta máquina portentosa a que deram o nome de «Pack-Shaper» e que é considerada o mais significativo progresso da engenharia na indústria da conserva de atum nos últimos anos.

A nova máquina molda automaticamente os lombos do atum numa forma cilíndrica, corta depois com precisão os bocados para lhes dar o peso devido e mete-os dentro das latas.

A sua construção foi feita de molde a poder ser utilizada no enchimento de latas de 7 onças ou $\frac{1}{4}$ de libra. Nesta operação faz o trabalho de cerca de 50 operárias, o que representa uma economia diária de centenas de dólares no custo da produção. E, o que é muito importante, a sua precisão e controle permitem uma excepcional regularidade nos pesos dos bocados cortados que não diferem entre si mais de $\frac{1}{8}$ de onça (cerca de 3 gramas). Comparando-se a precisão do peso, quando se emprega esta máquina, com as suas grandes diferenças quando o atum é enlatado à mão, avaliar-se-á a grande economia que se obtém no aproveitamento de um peixe cujo custo é bastante elevado.

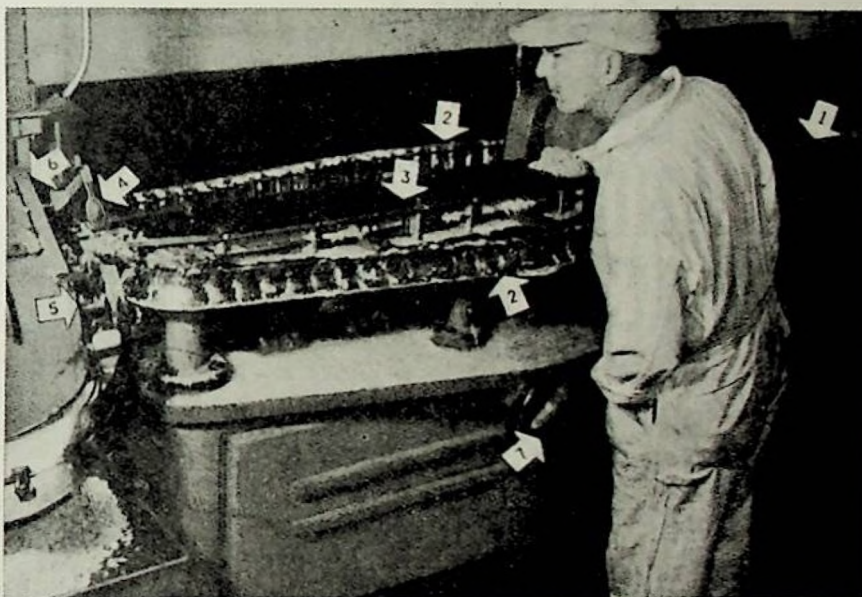
Logo que o atum tenha passado por um pré-cozimento, os operários tiram-lhe os dois lombos dos lados, deixando-os limpos de qualquer carne escura aderente. Além dos fígados do atum e de uma pequena quantidade fabricada com mistura de carne branca e escura, o que se aproveita do peixe são os lombos

que representam cerca de 45 % do total do peso do atum.

Antes da introdução da nova máquina, os lombos do atum eram primeiramente dispostos em bandejas de madeira e depois levados por um transportador para uma faca accionada automaticamente, chamada a «guilhotina», que os cortava em tamanhos apropriados para serem metidos nas latas à mão. Estas bandejas eram então transportadas para a secção do enlatamento onde as operá-

E. U. A., necessita apenas de dois operários para o seu funcionamento e pode produzir 130 latas por minuto, o mesmo, portanto, que uma operária hábil faz numa hora à mão. A maneira como a máquina trabalha, é a seguinte:

Os lombos de atum são levados, por um transportador, das mesas onde tinham sido preparados para o operário que está encarregue de alimentar a máquina com aquela matéria prima. Este operário dispõe os lombos do atum no transportador da maneira mais conveniente para que a máquina os receba e lhes dê uma forma cilíndrica. Os lombos seguem depois automaticamente para as cadeias de moldagem. Estas duas ca-



1 — Transportador de atum; 2 — Cadeia de moldagem de metal inoxidável; 3 — «Túnel» constituído pela cadeia onde é formado o cilindro de atum; 4 — Guilhotina que corta e impele os bocados de atum para dentro das latas; 5 — Canal por onde rolam as latas cheias; 6 — Mecanismo que põe em movimento a guilhotina e as latas; 7 — Controlador de velocidade que serve para ajustar o peso exacto dos bocados de atum

rias procediam a esta operação. O rendimento de cada operária era de cerca de 120 a 130 latas por hora, conforme a sua habilidade e o tamanho dos pedaços de atum.

A nova máquina «Pack-Shaper» que é fabricada pela firma E. H. Carruthers Co., Warrenton, Ore, nos

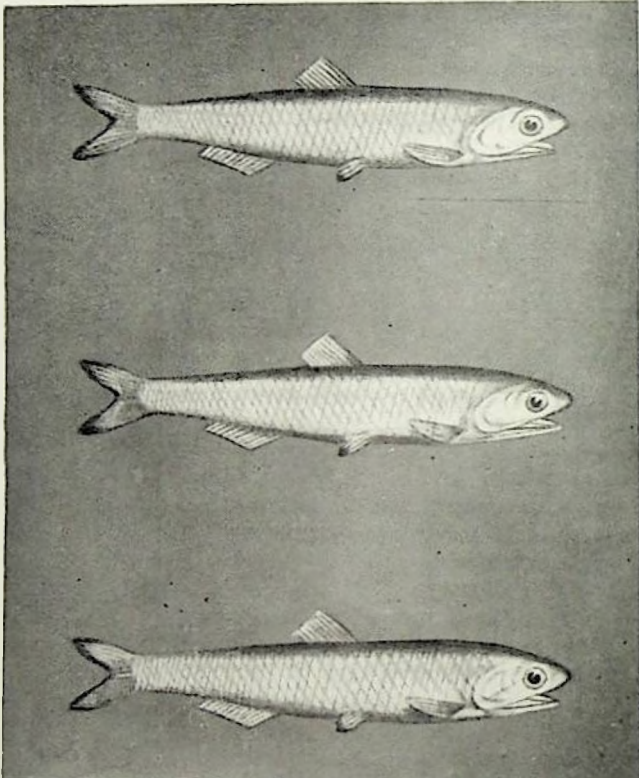
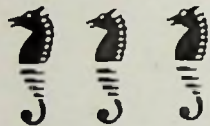
deias sem fim, de metal inoxidável, seguras por guias ajustáveis, estão dispostas de forma elíptica sobre a máquina, marchando juntas para formarem um «túnel» em movimento que transporta os lombos do atum. À medida que o peixe se dirige para
(Continua na pág. 19)

ALIANÇA EXPORTADORA. L^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

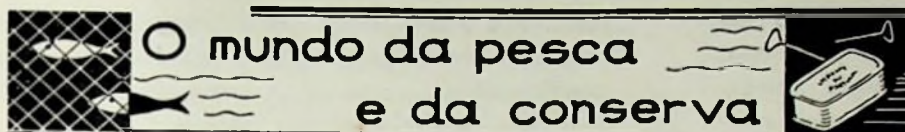
**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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



LAZ



O mundo da pesca e da conserva

Pesca da sardinha na Galiza

A crise sardinheira galega continua a manter a sua aguda e impressionante persistência, criando às indústrias de pesca e da conserva condições aflitivas.

Assim é que Vigo, o primeiro porto sardinheiro de Espanha, capturou em 1949 só 2.610 ton. de sardinha, quando em 1937, por exemplo, que se pode considerar um ano normal desta produção, pescou 42.165 ton.

Pesca e Conservas na Califórnia

O ano de 1949 registou um aumento sensível na pesca e na produção das conservas de «pilchard» na Califórnia em relação aos últimos anos considerados de crise. A pesca foi sobretudo mais abundante no Norte onde em Monterey se pescou mais em 3 meses do que no total dos 5 últimos anos. No final da safra, a pesca tinha atingido cerca de 200 mil toneladas e a produção de conservas 2.336.871 caixas, das quais 1.239.021 caixas em Monterey, 72.722 caixas em San Francisco e 1.025.128 caixas em Sam Pedro.

A produção de conservas de atum deve também atingir em 1949 uma cifra bastante elevada, calculando-se em mais de 6 milhões de caixas.

A produção e Exportação de conservas norueguesas

A produção de conservas de «brislíng», na Noruega, foi de 495.000 caixas em 1949, o que representa um aumento de 104.000 caixas em relação à do ano anterior que atingiu 391.000 caixas. A produção de «sild»

foi de 763.985 caixas, inferior à de 1948 que atingiu 763.985 caixas.

Segundo cálculos preliminares, o total de conservas exportadas em 1949 atingiu 29.355 ton. comparadas com 33.834 ton. em 1949, havendo, portanto, uma diferença a menos de 4.479 ton. (13 %).

Excesso de produção de conservas de sardinhas na Venezuela

As avultadas existências de conservas de «sardinhas» na Venezuela começam a criar um problema sério. Calcula-se que o valor deste «stock» invendável deva atingir uma cifra compreendida entre 3 e 5 milhões de dólares.

Em virtude do congestionamento do mercado os conserveiros pensaram que a melhor forma de defender os seus interesses seria reunir-se numa associação, para o que elegeram uma comissão encarregada de estabelecer um regulamento e os estatutos. A associação foi já criada e espera-se que tome as medidas necessárias para a salvaguarda dos interesses dos conserveiros. O custo da produção das conservas de «sardinha» na Venezuela é tão elevado que estas não podem entrar em concorrência com as conservas similares importadas da Europa ou dos Estados Unidos.

Assim a questão das exportações com subvenção por meio de câmbios diferenciais, poderá ser um dos primeiros fins da nova associação dos conserveiros.

A pesca em Marrocos em 1949

O total da pesca em Marrocos em 1949 foi de 96.313.943 quilos cifra que bate todos os «records» registados até à data.

O primeiro porto foi Safi com um total de 47.411.927 quilos na sua maior parte de sardinha. Safi é não só o primeiro porto do Marrocos francês como também de toda a África.

O segundo, Agadir, de recente criação, mas que registou 22.500.000 quilos dos quais 19.500.000 quilos de sardinha. O terceiro, Casablanca, com cerca de 13.000.000 de quilos, contando entre estes 2.800.000 quilos de sardinha e 2 milhões de quilos de tonideos.

Em quarto lugar vem Mogador, com cerca de 7 milhões de quilos que compreendem 6.700.000 quilos de sardinha.

O quinto lugar é ocupado por Fedala com 2.350.000 quilos; o sexto por Port-Lyautey cuja pesca é sobretudo de atum que este ano não foi favorável, pois não chegou a alcançar 2 milhões de quilos; o sétimo por Mazagan, com 1,5 milhão de quilos sendo 1 milhão de sardinhas e finalmente Rabat, com 439.715 quilos.

Como se verifica por esta estatística, a pesca da sardinha é a mais importante.

Estará a corrente do golfo a desviar-se?

Tem-se ultimamente apresentado como uma das prováveis causas da desapareição da sardinha nas costas do Atlântico, o desvio da corrente do Golfo.

Um capitão de navio de pesca americano veio avolumar esta hipótese ao afirmar que esta corrente está agora passando mais perto da costa de New-Jersey, baseado nas seguintes observações práticas: as águas ali tomaram a mesma cor anilada que tem a corrente do Golfo ao largo da Costa da Flórida; os golfinhos pescados anteriormente nas águas de New-Jersey tinham as dimensões de 18 a 20 polegadas, ao passo que os que se apanham actualmente têm 40 a 50 polegadas; espécies que eram desconhecidas naquela costa têm sido agora pescadas, sobretudo peixes da zona tropical.

As investigações realizadas em vários países não conduziram ainda à aquisição de conhecimentos que possam constituir bases sérias para a regulamentação internacional das pescarias. Julgo que os trabalhos mais completos e persistentes sobre estes assuntos foram efectuados no Mar do Norte; mas seria erro generalizar as suas conclusões (mesmo nos escassos limites em que tem sido possível concluir) ao que se passe em outros mares, particularmente nas larguezas oceânicas. Além da sua larga abertura setentrional para o Atlântico, o Mar do Norte apenas comunica com o Báltico e com a Mancha, e tem assim sob certos aspectos, para os animais que o povoam, a constituição de um lago. Isso pode levar a supor que o efeito da acção humana, principalmente da maior ou menor intensidade da pesca, possa diferir consideravelmente segundo se considerar um mar quase fechado ou um mar plenamente aberto.

Durante a guerra iniciada em 1914 semearam-se campos de minas entre a Grã-Bretanha e a Alemanha e a pesca no Mar do Norte foi consideravelmente reduzida durante alguns anos. Quando ela recomeçou, os seus resultados foram admiráveis: peixes muito numerosos e de maiores dimensões. Mas essa situação privilegiada pouco tempo durou. Logo voltaram os rendimentos anteriores à guerra, e até mais baixos, o que levou a pensar-se na conveniência de negociar regulamentações internacionais sobre a largueza das malhas das redes de pesca, a redução do número de barcos ou do tempo de trabalho para os mesmos.

Nada se resolveu a esse respeito, e veio a segunda guerra, com os transtornos da primeira para as indústrias da pesca ainda agravados. Em metade da área do Mar do Norte deixou de pescar-se; os barcos tinham muito poucas horas de actividade, e muitos saíram para outros serviços. Terminada a guerra, dragaram-se as minas, e a pesca foi retomando a sua antiga actividade à medida que os barcos iam sendo entregues aos seus armadores. O resultado das pescas foi como em seguida à guerra de 1914-1918: verdadeiramente miraculoso.

Parecia assim averiguado que a escassez de peixe seria devida à demasiada intensidade das pescarias. Mas temos ainda que considerar o seguinte: Em primeiro lugar o que aconteceu na Austrália, onde também foram requisitados os barcos de pesca, a ponto de se interromper quase completamente a pesca industrial. Quando, em 1945, ela recomeçou com a intensidade que tinha antes da guerra, os resultados obtidos não foram maravilhosos, visto que não excederam os dos anos comuns de boa

pesca. Isto leva a supor que a paragem das pescarias só poderá ter efeito apreciável quando estas se façam com intensidade excessiva, o que é fácil de acontecer num lago, possível num mar interior, impraticável num oceano.

E segundo lugar poderão atribuir-se as oscilações de resultado das pescarias, mesmo no Mar do Norte, a outras causas que não sejam acções humanas. Em 1947 o Concelho permanente internacional para a exploração do mar recebeu comunicações dos representantes de

A ESCASSE

pele Dr. FERR

vários países da Europa septentrional sobre observações relativas às disponibilidades de peixes comestíveis. Averiguou-se, por deposição do representante norueguês, que a pesca do bacalhau nas regiões árticas, e especialmente no Mar de Barentz, tinha cessado desde o início da guerra e que a colheita nas Ilhas Lofoden, que tinha fortemente diminuído, se restabeleceu na campanha de 1946-47. Outros representantes apresentaram notícias de variações nas colheitas de outras espécies: A de *Molva molva* quadruplicou, segundo o testemunho dos holandeses, e todas as outras triplicaram. O mesmo foi atestado por Dinamarqueses, Ingleses e Escoceses relativamente a várias espécies: Não só aumentou consideravelmente o número de peixes colhidos, como também se elevou o seu peso individual, correspondente à idade atingida. No mesmo sentido depuseram os Franceses segundo as observações feitas em La Rochelle: a tonelagem dos peixes desembarcados nesse porto foi muito maior em 1946-47 do que em 1938-39.

Aconteceu, porém, que há variações: anos de boa pesca e outros de má pesca, sem intercorrências de guer-

ras ou outras que traduzam a influência dos homens. Se desta se tratasse apenas, seria natural que o rendimento fosse diminuindo de ano para ano, sem oscilações. Não é isso o que se observa. No que respeita aos bacalhau notam-se variações de três em três ou de cinco em cinco anos, e outras, mais espaçadas, de cerca de vinte anos. Isto obriga a admitir a influência de condições hidrológicas e meteorológicas na vida dos peixes e da própria fisiologia destes animais empregada com essas mesmas condições.

Z DE PEIXE

EIRA DE MIRA

Sob este ponto de vista, e citando ainda o bacalhau, afirmar-se que, tendo ele a desova aos dez anos de idade, é possível que esta seja feita em certos anos em condições mais favoráveis do que noutros, o que dará lugar a períodos de maior abundância e outros de mais escassas. Indubitavelmente, tanto para essa espécie de peixes como para quaisquer outras, a sua aproximação ou o seu afastamento da costa marítima em qualquer região não representa um capricho. Pescámos no último ano, na costa portuguesa, cerca de 34.000 toneladas de sardinhas, segundo números constantes desta mesma Revista, isto é, quase um terço apenas do que consideramos habitual. Não sabemos se a população de sardinhas baixou, ou se, conservando-se sensivelmente a mesma, se afastou das nossas costas.

Tudo o que esabemos da vida dos peixes nos leva a afirmar que elas obedecem cegamente aos estímulos de ordem físico-química. Leves aumentos ou diminuição de densidade da água, do seu grau térmico, da sua salinidade, de força e sentido da sua corrente, do seu arejamento, das substâncias solúveis de natureza alimentar,

tudo isso, conforme a espécie de que se trate, levam os peixes a aproximar-se ou a afastar-se da costa e a viver em maiores ou em menores profundidades. Não abundam os estudos neste sentido.

Evidentemente podem as investigações chegar a conclusões desanimadoras, isto é, a mostrar que não está em nossa mão remover as causas do enfraquecimento das pescarias. Afirmou-se que os arenques abandonaram certas zonas do Mar do Norte porque as águas se tornaram ali mais quentes e salgadas o que levou aquela espécie de peixes a procurar águas mais profundas. Seja, porém, qual for o resultado dessas pesquisas, todos os povos marítimos têm o dever de efectuá-las. E digo «todos», porque a causa do afastamento dos peixes pode não ser a mesma em toda a parte, por exemplo idêntica, no que respeita à sardinha, entre as costas de Portugal e as da Califórnia. E também porque no nosso tempo, quando apesar de guerras tremendas, a população do Mundo vai crescendo em ritmo acelerado, temos de aproveitar tudo o que para nós constitui alimento; e o alimento-peixe é precioso como qualidade e pode ser muito abundante em quantidade.

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



Economia e Finanças ~

As despesas públicas

pelos Dr. Luis Simões de Abreu

Correspondem as despesas públicas à satisfação das necessidades do Estado, constituindo, portanto, um produto histórico. A sua natureza e repartição são condicionadas pela evolução da sociedade, que não reveste aspectos uniformes nem simultâneos nas diferentes nações.

Observa-se, todavia, uma tendência geral para a ampliação das atribuições do Estado, a despeito das acerbas críticas dos que reputam o livre funcionamento das actividades nacionais requisito indispensável à consecução do desenvolvimento económico e do óptimo social. Vai longe o tempo em que toda a actuação do Estado, para além da preservação da ordem interna e da defesa contra os ataques externos, se considerava injusta e opressiva. Hoje em dia, não só os serviços públicos existentes intensificam a sua acção, mas outros são criados com tarefas até então abandonadas ao sabor da iniciativa privada.

Tudo parece indicar, e nesta afirmação não inserimos qualquer juízo de valor, que certos órgãos governamentais de vários países vão sendo promovidos à categoria de factores decisivos da vida económica, quer exercendo uma acção meramente orientadora ou dirigista, quer emissores directamente na produção, em regime de concorrência ou pelo estabelecimento de fortes monopólios estatais.

Dado que o aumento das despesas públicas exige um aumento equiva-

lente das receitas do Estado, particularmente sob a forma de impostos e sob a forma de empréstimos, entende-se que aquele apenas se justifica quando as vantagens sociais marginais que dele resultam equiparem, pelo menos, as desvantagens provenientes de se ter subtraído ao rendimento do sector privado o montante necessário para o efectivar. Ora uma ponderação desta ordem, mormente quando o insuficiente conhecimento estatístico ou monográfico dos múltiplos elementos que integram a vida das nações não permite a elaboração de «barómetros» adequados, é difícil e de resultados discutíveis. E, assim, há que recuar a eventualidade de que um incremento ou um corte, determinados por um oportunismo momentâneo, se repercutam calamitosamente no futuro.

Modernamente, as despesas públicas podem subdividir-se nos seguintes agrupamentos ⁽¹⁾ que seria erro presumir independentes:

- 1 — Conservação e equipamento das forças armadas, para defesa externa e interna;
- 2 — Administração da Justiça;
- 3 — Encargos inerentes à chefatura do Estado e à representação diplomática;

⁽¹⁾ Cf. H. Dalton — Public Finance.

4 — Manutenção e funcionamento dos quadros administrativos civis e corpos legislativos;

5 — Encargos da Dívida Pública: juro, amortizações e administração;

6 — Despesas destinadas ao fomento económico, incluindo a representação consular e exercício de funções comerciais, industriais e agrícolas;

7 — Encargos sociais: saúde, educação, previdência, assistência, etc.

Todas estas despesas ou aparecem com regularidade e permanência nas Administrações Públicas, ou surgem episódicamente.



Em Portugal, as despesas públicas acham-se presentemente classificadas, para efeitos orçamentais, em ordinárias e extraordinárias. As primeiras abrangem os encargos normais e permanentes dos diversos ministérios e ainda os da dívida pública, e as segundas só podem compreender, legalmente, as aplicadas à restauração da economia nacional e ao fomento económico e à defesa da ordem pública em circunstâncias excepcionais. O valor prático da classificação, puramente contabilística, encontra-se no facto de as despesas ordinárias terem de ser obrigatoriamente cobertas, em cada ano, pelas receitas ordinárias, ao passo que as extraordinárias são financiadas pelo eventual «superavit» do orçamento ordinário e por empréstimos, créditos, impostos e outros recursos anormais. Na realidade, todavia, cada vez se vai tornando menos nítida a distinção entre as duas categorias, ante o alargamento contemporâneo das funções do Estado. De resto, deve notar-se que não tem havido critério rígido na caracterização das despesas extraordinárias.

No quadro seguinte inscrevemos as despesas ordinárias e extraordinárias orçamentadas para 1948, 1949 e 1950. A fim de reduzir as dimensões do quadro, reúnem-se alguns ministérios.

Resumo das Despesas — Milhares de contos

Despesas Públicas	1948	1949	1950
ORDINÁRIAS:			
Dívida Pública.....	457,4	447,0	463,8
Encargos Gerais da Nação.....	301,2	372,2	375,0
Min. das Finanças e Economia.....	407,7	481,1	504,4
Min. do Interior e Justiça.....	615,1	701,2	712,0
Min. da Educação Nacional.....	382,4	465,6	483,5
Min. da Guerra e Marinha.....	866,1	954,2	971,8
Min. dos Negócios Estrangeiros.....	77,1	84,2	82,7
Min. das Colónias.....	41,0	48,3	46,5
Min. das Obras Públicas e Comunicações.....	738,7	754,3	705,8
<i>Total</i>	3.886,7	4.308,1	4.345,5
EXTRAORDINÁRIAS:			
Defesa e Segurança.....	460,0	306,0	283,3
Fomento indirecto.....	243,5	210,0	19,7
Fomento directo.....	959,3	842,3	619,9
<i>Total</i>	1.662,8	1.358,3	922,9
Total das despesas públicas.....	5.549,5	5.666,4	5.268,4

O quadro revela-nos uma relativa estabilidade das despesas ordinárias a partir de 1949, depois das elevações sucessivas verificadas nos anos anteriores. Em contrapartida, as despesas extraordinárias denotam uma forte contracção que tem a sua origem na diminuição do saldo do orçamento ordinário e no esgotamento gradual dos recursos acumulados pelo Estado, quer sob a forma dos saldos das contas de exercicios findos, quer sob a forma dos produtos de empréstimos anti-inflacionistas emitidos durante a guerra.

A pluralidade dos Ministérios patenteia até que ponto se interpenetram e por vezes se confundem despesas ordinárias e extraordinárias.

Nas despesas globais pesam decisivamente as de segurança (Ministérios da Guerra e Marinha e parte do Ministério do Interior) que não andarão longe de 1/4 do total. Seguem-se as respeitantes aos Ministérios das Obras Públicas e Comunicações e depois as concernentes ao Ministério do Interior (onde sobressai a Assistência Pública) e aos das Finanças e Economia. Os Ministérios de menores gastos são o dos Negócios Estrangeiros e o das Colónias.

Os encargos da «Dívida Pública» aumentaram relativamente menos que as restantes despesas. Basta compará-los com os «Encargos Gerais da Nação»: (Presidência da República e do Conselho, Representação Nacional e Pensões e Reformas) enquanto que estes, em 1938, pouco excediam 122 mil contos, os da Dívida Pública iam a perto de 294 mil contos. Mas é natural que num futuro próximo o Estado se veja na contingência do seu agravamento, se se impuser a necessidade do investimento público.

De facto, as «Despesas Extraordinárias» acusam um notável decréscimo que não poderá deixar de reflectir-se na situação do emprego. Isto significa que, se as actividades particulares não oferecerem compensação para a diminuição da procura efectiva resultante da contracção das despesas do Estado, a crise nacional tenderá a agravar-se, a menos que a Administração reingresse na senda das obras públicas e de fomento. Perante a dificuldade de novas tributações, esta teria de lançar mão do recurso ao empréstimo, operando a dilatação da Dívida, provavelmente com maiores gravames.

Uma máquina que molda, corta e põe o atum dentro das latas

(Conclusão da pág. 13)

a «guilhotina», as guias exercem pressão para formar um cilindro sólido de peixe. As últimas guias fazem pressão alternadamente contra os lados das cadeias, facilitando assim a formação mecânica do referido cilindro de peixe. Ao sair na parte final das cadeias, o cilindro é cortado no tamanho e peso apropriado por uma faca accionada automaticamente (guilhotina) que ejecta o pedaço cortado com as dimensões rigorosas para dentro de uma lata que está posta em posição para o receber. A lata cheia desliza por uma calha recurvada até um transportador que a leva para as operações seguintes do fabrico. Os pesos a mais ou a menos podem ser rigorosamente corrigidos pelo operário que trabalha com a máquina. Para isso, basta-lhe girar uma roda ajustada à máquina e a qual por meio de um controle variável faz uma ligeira mudança na velocidade das cadeias que se repercute na velocidade da «guilhotina» e do mecanismo que põe a lata em posição para receber a posta de atum.

Este controle do peso da matéria prima para o fabrico, quando esta é dispendiosa, como no caso do atum, tem uma importância capital na laboração duma indústria.

Serrão de Faria & C.º

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



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

SEDE

Av. 24 de Julho, 1,
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

AGRADECENDO E FILOSOFANDO

Durante o passado mês de Fevereiro foi possível verificar de maneira iniludível o interesse que a nossa indústria merece ao Governo da Nação.

Decidiu-se a supressão total dos direitos de exportação, cuja origem residia nas consequências da Guerra, e eximiu-se a indústria das conservas do pagamento das taxas de compensação sobre os molhos que só também por razões idênticas se poderia justificar.

Nem porque tais medidas só representem efeitos da mais comensurável lógica e actos de justiça a que a indústria de conservas — pela sua função adentro da Economia Nacional — tinha incontestável jus e que, de há muito, respeitosa mas firmemente vinha pedindo, elas constituem menos motivo de louvor e gratidão.

Não serão, pois, de mais todos os agradecimentos ao Governo e ao I. P. C. P. que soube magistralmente interpretar o sentimento da indústria e sintetisar as suas necessidades.

Não nos esqueçamos nunca de que aquilo mesmo que, para nós, pode representar qualquer coisa de basililar e de cuja justiça e oportunidade não podemos ter sequer qualquer dúvida — pela imediata proximidade dos seus efeitos e pelo seu directo conhecimento — não é mais do que uma mínima questão de pormenor, entre tantas outras, para os homens da Governação pública que, mormente nos períodos críticos e agudos como aquele que atravessamos, vêm a sua atenção solicitada constantemente para múltiplos casos sobre os quais ela tem de se prodigalizar e disseminar.

Finalmente e ainda no mesmo mês, tivemos outra prova da atenção e, até, do carinho que as nossas dificuldades estão merecendo aos governantes: a forma como se deci-

diu ajudar, num momento de grave crise, a indústria no cumprimento das suas obrigações — contratuais e morais — para com o seu operariado.

Há agora a esperar que a compreensão mútua dos deveres e direitos das duas partes e o sentimento das realidades estejam presentes nas negociações para a reforma do contrato colectivo de trabalho de maneira que este instrumento se torne verdadeiramente a carta *necessária e justa*, o código moral e legal, *sem excessos nem insuficiências* que o inferiorisem, independente e superior aos egoísmos privados para a regulamentação das relações entre os dois elementos activos da indústria (patrões e operários), uns e outros devendo colaborar com lealdade e eficiência e ambos tendo iguais direitos à sua justa retribuição e ao respeito pela sua dignidade.

Confiemos na inspiração divina e tenhamos a fé que a nossa orgânica politico-social nos deve merecer, na certeza de que, se uns ou outros se mostrarem inferiores àquilo que é lícito esperar deles, a acção moderadora das nossas autoridades se não deixará de fazer sentir, em obediência, aliás, a princípios que não podem ser postergados.

Que resta depois? A esta pergunta, as respostas divergirão em muito, certamente, marcando e caracterizando indelevelmente a mentalidade dos que por elas sejam responsáveis.

Veremos, assim, os que não sabem ao certo o que querem e do que precisam, insistindo em exigir tudo do Governo: peixe, mercados, etc., só se esquecendo de lhe pedir juízo. São os verdadeiros incapazes e também aqueles outros, volúveis mas honestos, que ontem protestavam contra qualquer hipótese de freio a

uma esplêndida liberdade de que tudo esperavam, hoje — verificada a sua própria impotência perante as circunstâncias e a «burra» a arder — clamam misericórdia e tudo estão dispostos a aceitar para amanhã, passada porventura a fase mais aguda da crise, voltarem à primeira forma.

Veremos os pseudo-fatalistas, fósseis ou malvados, que continuam a arvorar como lema a doutrina do «laissez faire, laissez passer», mixtos de inconscientes, pretenciosos e egoístas porque de todos estes complexos de inferioridade participam. Há alguns anos, ainda seria possível admitir a existência no seio deste grupo de alguns idealistas sinceros e convictos (até por razões de política...) mas hoje — perante as realidades criadas pelo actual condicionalismo económico que rege o mundo inteiro — supomos bem que só se encontrarão entre eles cegos — de espírito, de vaidade balofa ou de feroz egoísmo — e «abutres», designando assim aqueles que só sabem manobrar no meio de ruínas, que não lutam eles próprios mas preferem viver dos despojos das lutas e arrastam, violenta ou enganosamente, muitos ingénuos. No fundo: todos inconscientes, não se apercebendo que o «chaveco» em que embarcaram mete água por todos os lados e acabará por ir irremediavelmente para o fundo sem que dele se possa aproveitar sequer a madeira necessária para a jangada salvadora de alguns (em cujo número esperam ficar porque, mal-avisados, confiam totalmente na sua maior capacidade de resistência), a menos que...

Encontraremos finalmente a falange dos que compreendem as realidades. É muito possível que mesmo estes não mostrem uma rigorosa uniformidade de pensamentos e opiniões mas isso já nada importa desde que sejam sinceros. Serão estes, certamente e por força do imperativo fatal das circunstâncias, que terão por fim de levar a cabo a indispensável tarefa.

Lamentável e trágico é que, qua-

(Continua na pág. 26)

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

Normalização dos produtos de pesca

pelo dr. Jerónimo Osório de Castro

Desejando a Organização de Agricultura e Alimentação das Nações Unidas («F. A. O.») a efectivação de estudos conducentes à normalização de determinados aspectos da agricultura e das indústrias alimentares (neste caso incluindo as que se relacionam com a pesca), vieram ao nosso país alguns técnicos e dirigentes daquela organização internacional, empenhados na troca de impressões com os técnicos e representantes oficiais portugueses.

Por parte da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, participámos na reunião da Sub-comissão de Pesca da Comissão Nacional Portuguesa dessa organização, a qual se realizou na sede da Direcção Geral dos Serviços Florestais e Aquícolas, em Fevereiro do ano passado. De igual forma assistimos à sessão inaugural, realizada no Secretariado Nacional de Informação, Propaganda e Cultura Popular.

A sessão dedicada à pesca presidiu e orientou todos os trabalhos o sr. dr. Magalhães Ramalho, director da Estação de Biologia Marítima de Lisboa. Por parte da Comissão Europeia da Organização de Agricultura e Alimentação compareceu o engenheiro francês sr. Fontaine, que esclareceu o que se pretendia em cada uma das bases da agenda, expôs o programa geral da «F. A. O.», quanto à pesca, desenvolveu alguns pontos de carácter técnico, falou de estatística, referiu a importância dos futuros conselhos regionais e, por último, abriu o debate sobre normalizações aos produtos do mar.

A propósito desta última parte fizemos um resumo do que tem sido a intervenção da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, como organismo coordenador, dissemos como foi encarada a possibilidade de, através da «F. A. O.» e da cooperação internacional, se vir

a conseguir a desejada uniformização, posto o que lemos e entregámos ao sr. engenheiro Fontaine as traduções em francês e em inglês das considerações que tínhamos redigido para o efeito e que o sr. presidente da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau se dignara aprovar.

Para efeito de divulgação do pensamento português ante a pretendida estatuição da regulamentação de normas internacionais, indicaremos as considerações gerais que entendemos fazer anteceder ao assunto e bem assim divulgaremos, volvido um ano, o que dissemos quanto aos pontos da agenda apresentada pela «F. A. O.» e que foram os seguintes:

Considerações gerais:

Pelo que respeita ao bacalhau seco, e tendo-se em atenção as características das produções e do consumo nos diversos países interessados, suas interligações e até sobreposições quanto às respectivas zonas de laboração, venda, distribuição e consumo, verifica-se que, se há aspectos particulares difíceis de normalizar, outros há, contudo, onde parece viável, e sem dúvida da maior conveniência, encaminhar-se para uma possível padronização internacional.

Com efeito, pondo-se de parte determinados pormenores relacionados com as exigências comerciais dos centros de consumo, de que os produtores não se podem abstrair (caso das embalagens de madeira ou juta, técnicas especiais de secagem e graus de cura e formas de transporte, variáveis consoante os hábitos tradicionais dos consumidores, épocas, regiões climáticas, distâncias que a mercadoria terá que percorrer, tempo e recursos de armazenagem, etc.), tentaremos apresentar alguns pontos de vista conducentes ao estudo da supracitada uniformização, não deixando de focar, ainda que

sucintamente para cada caso, certas disparidades que reputamos entravadoras de um mais compreensivo entendimento internacional.

Espera-se que o nosso ponto de vista seja tomado na convicção de que Portugal, sendo um dos maiores consumidores de bacalhau seco, também já é hoje um apreciável produtor.

Discrição dos peixes:

Supondo que se pretendiam definições, entendemos que só deveria ser considerado internacionalmente como bacalhau o «Gadus morrhua L.», embora admitindo-se que também possam ser englobados naquela designação, a título comercial, alguns outros peixes que a ele mais ou menos se assemelham e com ele vivem em concorrência, porém, sempre a classificar à parte (e devidamente assinalados) ou, quando englobados, em inferioridade de categorias («Gadus aeglefinus», «Brosmius brosme», «Gadus pollachius», «Gadus virens», «Molva molva», etc.).

Dentro da referida designação de bacalhau seco, deve-se considerar o peixe como tendo sido previamente descabeçado, aberto, eviscerado, escalado, salgado, lavado e seco, com ou sem intervenções mecânicas.

Qualidades:

Toda a classificação do peixe, quer no decorrer das suas fases de preparação quer, sobretudo, depois de pronto e até ao acto de venda, deveria assentar, principalmente, no seu aspecto qualitativo, para o que, além do que se possa inferir quanto ao seu bom estado sanitário, se entraria em conta quanto ao grau de preparação e estado de conservação, respectivos defeitos e aspecto actual.

Ponderando os inconvenientes que resultam da multiplicidade de qualidades e da diferenciação de critérios para definição, que hoje existe entre os diversos países, para qualidades evidentemente semelhantes, encaramos a possibilidade de as reduzir (se possível, até ao número de três) e bem assim desejaríamos que elas fossem devidamente estudadas,

com vista a uma uniformização internacional base, e através de um regulamento genérico de inspecção do peixe. Para o efeito, será necessário que os diversos países facultem os seus regulamentos técnicos de inspecção e classificação e que eles sejam confrontados não só entre si como em relação às observações coligidas nos principais países consumidores. Porém, não quererá isto significar que não se venha a admitir a aceitação de marcas especiais (cura de embarque, alterações especificadas, tipos nacionais registados ou a registar, etc.).

Tamanhos

Intimamente ligados às qualidades do peixe, quanto aos aspectos da sua classificação e comercialização, encaramos os tamanhos do bacalhau seco, não obstante, como sendo um assunto distinto (e até secundário) relativamente às qualidades.

Também neste caso dos tamanhos, teremos que apontar as dificuldades verificadas nos aspectos das suas definições e ajustamentos, consoante os diversos países de origem da mercadoria. São díspares os critérios adoptados: uns consideram essencialmente a questão das dimensões dos peixes, outros o seu peso, ainda outros apenas o aspecto ou, finalmente, se estes três requisitos são de facto considerados (o que nem sempre acontece), mais se verifica que a sua ordem de prioridade não é idêntica nos diversos países, pelo que também desejaríamos que o assunto viesse a ser ponderado, com vista à redução do número dos supracitados tamanhos no ponto de vista da classificação, possivelmente até ao limite de três (em cada qualidade ou, pelo menos, nas qualidades superiores, posto que, nas inferiores, admitimos os sortidos). Concordamos, portanto, com uma possível uniformização internacional quanto à definição e nomenclatura dos tamanhos do bacalhau, na qual pensamos seria de desejar fossem precisamente encaradas as prioridades dos pesos (máximos e mínimos) de cada um deles, suas dimensões

limitativas (e bem assim definição e uniformização das técnicas de medição) e, por último, quanto ao aspecto do peixe pelo que diga respeito a tamanhos.

Pesos:

Não nos referindo às unidades gerais de peso (quilograma, tonelada, etc.) e sim àquela normalmente relacionada com a forma mais usual na comercialização do bacalhau seco — o «quintal» — afigura-se-nos ser conveniente o estudo da sua futura uniformização internacional, se possível para se vir a assentar em que um quintal de bacalhau seco terá sempre e internacionalmente o peso líquido de X e um número de peixes Y, consoante os tamanhos definidos na classificação base. Parece-nos não fazer sentido que os diversos países considerem quintais de bacalhau com 50 quilogramas, 50,800 quilogramas e com 60 quilogramas, e muito menos que o número de peixes em cada fardo, dentro da mesma marca, varie consoante se encarou a prioridade do peso ou das dimensões do peixe, ao classificar-se por tamanhos. Tem isso como consequência (e também devido à diversidade de critérios quanto às qualidades) o ter-se que vender o produto tal como ele chegue (o que nem sempre é aconselhado) ou ter-se que se fazer sistemáticas reclassificações, repesagens e reembalagens, por sua vez tão variáveis, hoje em dia, quanto os critérios dos próprios países de consumo.

Embalagens:

Consideramos o assunto intimamente ligado ao que referimos quanto à possível uniformização do que se entenda por «quintal» de bacalhau, e bem assim consideramos não ser prudente abstrair a questão das embalagens das possibilidades em obtenção dos respectivos materiais, destino da mercadoria, formas de transporte, armazenagem, distribuição para o consumo, etc.. Por isso as admitimos tão variáveis quanto às necessidades momentâneas, indo até à sua exclusão, tantas vezes jus-

tificada (bacalhau a «granel», com ou sem escolha prévia).

Ponderando, portanto, o lado económico deste problema, afigura-se-nos, não obstante, ser pelo menos viável o seu estudo técnico conjunto, não só para que se consiga a possível uniformidade internacional como para que ela venha a basear-se, precisamente, na economia (materiais, custo de mão de obra, melhor arrumação e utilização dos espaços, conservação do produto, inviolabilidade e sua garantia, manuseamento e transporte, etc.).

Em princípio, porém, ousámos indicar, como uma possível base de estudo, para um quintal de bacalhau, a forma rectangular, em embalagens de juta (sacos, cosidos e selados), ou em caixas de madeira (para casos especiais).

Pedidos de representação

- David Wanigesekera & C.^o
49, Maliban Street — *Colombo 11* (Ceylon)
- Willharts Ltd.
57 Meadow Road — *Leeds 11*
- Arup & Bruhn
Colquhoun House
Broadwick Street — *London W 1*
- Frangold (London) Ltd
119, Praed Street — *London W 2*
- C. Pappas Company Inc.
540 E. Street — *Boston 10* (Massachusetts)
- Cornes & C.^o
8 Great Winchester Street
London EC 2
- Baggio & Cie.
57, Cours Georges-Clémenceau
Bordeaux
- W. H. Jones & C.^o (London) Ltd.
«Rusper», *Barnet Herts, England*
- Vejlsgaard Trading
Vesterbrogade 163 — *Copenhagen V-Denmark*
- S. I. E. R. P. A.
3, Rue Millotet — *Dijon (Cote-d'Or)* (France)
- S. M. Habib & Coy
Hofman's Building, Manica Road
Salisbury (Southern — Rhodesia)
- H. Peuler & C.^o Inc.
15 Moore Street — *New York*



Mercados



Itália

Do nosso
Correspondente
Dr. Carmelo Arpa

As previsões que nas vésperas do início da campanha de pesca de 1949 aqui publicámos relativamente ao mercado italiano, não só não resultaram pessimistas como foram largamente excedidas.

A única coisa que se não efectivou foi o fim do regime de importação «franco valuta», o qual, contrariamente ao que tinha sido oficialmente anunciado, isto é, que terminaria em 30 de Junho de 1949, continuou, permitindo assim a importação de Portugal de conservas em azeite que de outra forma não teria sido possível realizar por falta de um acordo comercial entre os dois países.

Como se comportou em Itália o mercado de conservas de peixe durante o ano de 1949? A esta pergunta pode-se responder pouco satisfatoriamente.

Os sinais de fraqueza que foram assinalados também aqui nesta revista na primavera de 1949, acentuaram-se sucessivamente por causa de vários factores.

Primeiro que tudo, a política geral económica seguida pelo Governo italiano para a defesa da lira que se resolveu praticamente numa deflação com as consequências relativas, isto é, rarefacção da moeda e diminuição do consumo. Por consequência, uma queda dos preços: as carnes sofreram imediatamente uma grande baixa e as conservas de peixe tiveram que seguir necessária-

mente o mesmo caminho porque os consumidores voltaram-se para as carnes que lhes dão mais vantagem.

Em segundo lugar, os industriais portugueses fabricaram em 1949 a preços excessivamente altos. Sem se importarem com o conselho dado num artigo desta revista antes da safra para que fizessem contratos com Marrocos para o fornecimento de peixe fresco a preços que o mercado aqui aconselhava, lançaram-se na disputa, a preços elevados, da pequena quantidade de atum pescado em Portugal, sem terem presente a fraqueza, cada vez mais acentuada, do mercado italiano e a pesca excepcional de atum em Espanha e Marrocos. A isto se devem ajuntar dois inconvenientes igualmente graves que se verificaram com os lotes oferecidos pelos fabricantes portugueses: o primeiro é que algumas marcas, fabricadas de um modo excelente e certamente de qualidade não inferior à da Consórcio Nacional Almadrahero, compradas como sendo de atum de «direito» e como tal pagas, foram parcialmente exportadas em atum de «revés». Este inconveniente cria a desconfiança sobre os produtos portugueses. O outro inconveniente consiste no facto de que antigas e reputadas marcas do Algarve apresentaram também neste ano os defeitos encontrados nos últimos anos nos fabricos de atum português, isto é, uma conserva deficiente em cheiro, sabor e cor. Atribuem-se estas deficiências ao peixe vindo do Marrocos que não teria chegado à fábrica em condições de perfeita frescura. Alguns fabricantes tiveram as suas encomendas anuladas por este motivo.

Um outro factor que influenciou os preços foi a produção nacional com peixe importado.

Se a única importação de peixe

fresco vindo de Marrocos não deu resultado satisfatório, da mesma forma que o atum em gelo importado de França, embora pago a Lit. 160/170 o quilo franco fronteira, o certo é que o peixe importado da Dinamarca, da Suécia e, sobretudo, da Noruega, deu uma conserva de atum em azeite de primeira qualidade.

Importaram-se destes três países no ano de 1949 grandes quantidades de cavalas em vapores frigoríficos que as transportaram directamente às fábricas no Adriático e cujo preço foi de 70/75 liras o quilo. Com este peixe fabricaram-se excelentes filetes de cavala que virão a competir vitoriosamente em preço e qualidade com as conservas portuguesas e espanholas que, com efeito, ficaram excluídas da importação.

Igualmente vieram destes três países nórdicos ofertas abundantes de atum congelado ou sob gelo. O atum congelado não satisfaz mas o sob gelo deu excelentes resultados. Calcula-se o seu preço em cerca de 200 liras o que daria para o custo da conserva em azeite nas fábricas cerca de 500/550 liras o quilo, sem os encargos dos direitos de importação.

Os factores que indicámos influenciaram o mercado que seguiu uma trajectória sempre descendente e que só permitiu vender o atum dos Açores e Angola tratado na base de 80/83 centimos do dólar cada quilo.

Pelo que diz respeito à sardinha em azeite, a importação de Portugal esteve paralisada em virtude do seu alto preço em relação à produção marroquina que em 1949, em seguida ao acordo comercial Italo-Francês, apareceu na Itália em quantidade apreciável e que está certamente destinada a obter êxito neste mercado. Como consequência, todos os importadores que receberam nos últimos meses sardinhas de Portugal, perderam dinheiro.

Com a Espanha foi também assinado em Novembro do ano passado um Acordo Comercial que estabelece um contingente de 3.000 ton. de atum, 5.000 ton. de bonito, toneto, sardinha e filetes de cavala e um

contingente também de biqueirão em salmoura.

Ao passo, porém, que para as conservas «outras» se aplicou o câmbio de peseta de 24,09 por dólar, para o atum e para o biqueirão o câmbio fixado é de 21,09 o que não permite que os industriais espanhóis obtenham preços remuneradores na sua exportação para a Itália.

Consta que entre os governos Italiano e Espanhol estão em curso negociações para rectificar o referido câmbio. Entretanto pesam sobre o mercado a existência do Consórcio Nacional Almadrabero, calculada em mais de 60.000 caixas de 60 quilos, e a do atum das Canárias, que deve ultrapassar 1.000 ton. É uma existência sem precedentes e a uma curta distância da nova safra.

Mas logo que seja modificada a taxa de câmbio, o mercado abastecer-se-á largamente do Consórcio Nacional Almadrabero, porque — este é um pormenor que os industriais do Algarve deviam ter presente — o mercado italiano habituado a ver há duas dezenas de anos uma marca sempre igualmente perfeita e em quantidade suficiente para cobrir as necessidades, dá a esta marca uma preferência absoluta, pagando mesmo mais 100 liras por quilo sobre o preço obtido pelas melhores marcas do Algarve. Estas, depois dos inconvenientes verificados e que acima sublinhámos, já não dão a confiança e a tranquilidade ao comprador.

A imprensa italiana informa hoje que foi assinado um Acordo Comercial em Portugal que estabelece trocas pelo «clearing», com o dólar como moeda de pagamento e num volume total de 16 milhões de dólares. Há o receio de que o «clearing» não funcione porque Portugal compra pouco à Itália. Entretanto, os fabricantes portugueses deveriam diligenciar aproveitar imediatamente o acordo para liquidarem as suas existências, mesmo com sacrifício.

As previsões sobre a próxima campanha não podem ser agradáveis.

Em primeiro lugar, haverá a nova tarifa alfandegária, que poderá au-

mentar os direitos sobre o peixe em azeite dos 13% «ad valorem» actuais para 35/40%, o que terá repercussão sobre o preço destas conservas importadas.

Tanto Portugal como a Espanha não participam dos Acordos de Annecy dos quais tiram vantagens a França e o Marrocos Francês.

Presume-se que a Espanha vai fazer o impossível para aproveitar estes três meses que a separam da aplicação da nova tarifa para tentar vender as suas enormes existências actuais de atum e o mercado poderá, por esse motivo, ficar saturado durante muitos meses. A isto junta-se o reaparecimento do atum japonês oferecido directamente do Japão e por intermédio da América do Norte a preço que se julga inferior a \$0,80.

Finalmente, deve ser tomado também em consideração o atum produzido na Itália, não aqui pescado mas importado fresco da Noruega, Dinamarca e Suécia.

Os industriais italianos já fizeram importantes contratos para centenas de ton. de atum e cavala com os exportadores daqueles países e os direitos de importação para o peixe fresco serão muito inferiores aos para a conserva.

Em conclusão: apesar destas previsões pouco favoráveis, os importadores italianos são de opinião que os exportadores portugueses poderão tornar a encontrar o mercado italiano, tanto para o atum como para as outras conservas em azeite, se se convencerem que os anos fáceis do após guerra terminaram.

Devem, portanto, evitar os erros e os inconvenientes verificados na sua produção, não confundindo atum de «revés» com o de «direito» e devendo o Instituto exercer uma fiscalização rigorosa. E, o que é capital, devem reduzir o custo do fabrico. O seu atum em azeite deverá ser mais barato do que o italiano que este ano deverá custar menos de 500 liras cada quilo, ao passo que o produto importado terá ainda que ser aumentado de direitos que por certo vão ser muito elevados.

AGRADECENDO E FILOSOFANDO

(Conclusão da pág. 21)

se sempre, os conscientes são ao mesmo tempo tímidos enquanto os outros — imprudentes mas falaciosos — são os que mais se agitam e fazem notar. Isto é e foi de todos os tempos: são os maus e os ignorantes que se pavoneiam, vão até às últimas audácias, não se coibindo de se a u t o -valorizarem quixotescamente afirmando, com audácia incrível, que as boas ideias partem dos menos capazes, dos insuficientes para se valorizarem a si próprios. É porque assim é, as soluções arrastam-se, os problemas agravam-se, o Mundo piora...

Mas, é indispensável, imperioso que o grupo de «homens bons» se congregate e apresente uma «frente única» (mesmo com sacrifício de opiniões de pormenor pessoais) suficientemente forte para conduzir os outros: ao seu lado, se eles o quiserem finalmente, ou «pela arreata», se tanto for necessário.

Há 14 anos que brado num quase deserto. Tenho agora, quando, por mim, já me sinto fatigado (sem forças para insistir porque me apetece, antes e simplesmente, insultar castigando tanta cegueira e tanta maldade) a satisfação de ver que outros, mais novos e mais competentes, se decidem a enveredar firmemente pelo verdadeiro caminho.

Bem hajam, pois, e neles confie-mos. Se os fados não quiserem ainda que assim aconteça, resta-nos a esperança na intervenção do Governo, não para salvação exclusiva dos interesses particulares dos industriais — que, muito embora sejam legítimos, não mereceriam tanto — mas sim para salvação duma Indústria que é o pão de milhares de portugueses e uma valiosa actividade económica de que a Nação não pode prescindir.

FERREIRA BARBOSA

Setúbal e a Indústria de Conservas

Sob este título realizou, em Setúbal, o sr. Guilherme Faria, que a estes problemas tem dedicado uma atenção inteligente, uma conferência incluída no ciclo de conferências de carácter económico-regional promovido pelo Grémio do Comércio daquela cidade.

Fazendo a história da indústria das conservas em Setúbal, o seu início, o seu desenvolvimento e a sua decadência, até chegar à grave crise que actualmente atravessa, terminou com as seguintes conclusões que resumimos e que se podem, duma maneira geral, adaptar aos restantes centros conserveiros do país, todos eles sofrendo da mesma fatalidade:

1 — Setúbal com 42 fábricas e uma capacidade técnica de 1.500.000 caixas, só tem conseguido produzir em média, desde 1910, cerca de 600.000 caixas;

2 — Esta indústria não pode ser considerada totalmente valor de património de riqueza local porque metade das fábricas não pertence a firmas setubalenses;

3 — Considerando anos médios os de produção superior a 700.000 caixas, anos mediocres, os de produção entre 600.000 e 700.000 caixas, anos maus, os de produção entre 500.000 e 600.000 caixas e anos de miséria os de produção inferior a 500.000 caixas, a indústria de conservas de Setúbal, no período dos últimos dezasseis anos teve: 2 anos bons, 2 anos médios, 3 anos mediocres, 5 anos maus e 4 anos de miséria;

4 — No período normal que decorre entre os anos de 1921 e 1935 a exportação de conservas em Setúbal anda pela média anual de cerca de 750.000 caixas que tudo indica que devam admitir-se como o máximo «plafond» da exportação de conservas em condições favoráveis de produção e de venda.

Estas 750.000 caixas são, porém, metade da capacidade de produção das fábricas de Setúbal e dão uma média de menos de 18.000 caixas

por fábrica, que representam uma produção de ano médio, a roçar pelo mediocre;

5 — A indústria, por causa das suas forçadas interrupções de trabalho, não pode sustentar permanentemente todos os seus colaboradores operários, nem, mesmo em regime de

produção que se aproxime do normal, proporcionar à maioria deles um nível de vida razoável;

6 — Setúbal, se quiser viver uma vida menos incerta e menos difícil, não poderá contar a indústria conserveira como base principal, quase única, da sua existência. Terá necessidade de criar e desenvolver outras fontes de riqueza em que possa firmar a sua economia.

NECROLOGIA

Manuel Rodrigues Pinto Pinhal

Faleceu em Matosinhos o industrial sr. Manuel Rodrigues Pinto Pinhal, fundador e gerente da firma Pinhais & C.^a, Lda. estabelecida em 1920.

Era o extinto uma figura de inconfundível destaque no meio industrial daquele importante Centro conserveiro onde durante 30 anos exerceu o cargo de gerente daquela

com uma pequena fábrica que, pouco depois, se convertia em uma das mais importantes de Portugal que sucessivamente ampliou e modernizou.

A ética foi sempre a sua máxima preocupação e a sua actividade correspondia eficazmente aos bons desejos de ver as suas marcas estenderem-se pelo mundo, como heráldicas da boa produção portuguesa. Manuel Pinhal que pela sua bondade e carinho tinha em cada colaborador um amigo, teve a consolação de ver consolidado o seu esforço, presidindo sempre, com a mais criteriosa inteligência, aos destinos da fábrica que havia fundado.

A revista «Conservas de Peixe», lamentando o desaparecimento de mais um dedicado amigo, apresenta a toda a família enlutada, assim como a todos os consócios da firma e, em especial, a seu sobrinho e actual gerente, sr. António Rodrigues Pinto Pinhal Júnior, os seus mais respeitosos sentimentos.

Amadeu Henrique Nero

Faleceu, também, em Matosinhos o sr. Amadeu Henrique Nero, antigo industrial e técnico conserveiro muito considerado, natural de Sesimbra onde durante muitos anos exerceu a sua indústria.

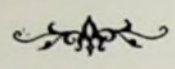
A firma Nero & C.^a (Sucrs.), Lda. de que era sócio-gerente e à família enlutada, os nossos sinceros pesames.



importante firma que tanto soube dignificar.

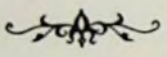
Amava a sua indústria com verdadeira paixão, principando por estabelecer em Matosinhos um armazém de salga, em 1920, para logo a seguir, em 1922, se dedicar também ao fabrico de conservas em mólhos

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}



CONSERVAS DE PEIXE
*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

MARCA S:
ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo Correspondência Telefone
LUSITANIA APARTADO, 100 272
S E T Ú B A L



Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541
MATOSINHOS — PORTUGAL



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



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR
Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

Com Fábricas em :

Matosinhos
Vila do Conde



MATÉRIAS PRIMAS



Comércio do Estanho nos E. U. A.

O comércio de estanho reclama que a Corporação de Reconstrução e Finanças modifique a sua política «incorrecta de vendas». O comércio de estanho diz que em vez de esse organismo «acompanhar» o mercado — como foi anunciado durante o período do declínio dos preços — cria agora dificuldades ao mercado, porque está realizando vendas a uma cotação inferior ao nível do custo do estanho posto em Nova York. O preço de 74,5 cêntimos representa um suicídio para o comércio particular visto que nenhum importador pode conseguir que o metal chegue aos Estados Unidos a menos de 74 e 7/8 de cêntimos. Se a Corporação de Reconstrução e Finanças continuar a manter esta política virá a expulsar do mercado o comércio particular.

A Indústria da Borracha Sintética nos E. U. A.

O presidente Truman apresentou ao Congresso um plano para a fiscalização da indústria de borracha sintética durante 10 anos.

As fábricas actualmente existentes são propriedade do Estado que durante a guerra, privado das suas fontes de abastecimento de borracha natural, criou uma nova indústria capaz de produzir anualmente um milhão de toneladas de borracha sintética.

É intenção agora do Governo norte-americano que as fábricas passem às mãos dos particulares.

No ano passado esta indústria produziu 341.000 ton. de borracha sintética sendo 289.000 ton. para usos gerais e 52.000 ton. para câmaras de pneumáticos.

Com o fim de manter a capacidade

de de produção que poderia ser necessária na eventualidade de uma outra guerra, Truman recomenda que seja autorizado a escolher as fábricas que deverão estar sempre disponíveis para a produção de borracha sintética.

Importação portuguesa de matérias primas

Setembro:

	Quilos	Esc.
Chumbo ...	632	3.960
Folha	663.083	3.512.474

Outubro:

Chumbo ...	101.618	935.100
Folha	1.293.238	7.027.701

Novembro:

Chumbo ...	289.737	2.666.660
Folha	389.663	2.462.250

Dezembro:

Chumbo ...	67.398	615.695
Folha	1.251.622	8.124.216

Total de 1949:

	Quilos	Esc.
Chumbo ...	2.093.195	22.368.474
Folha	13.288.886	72.882.537

Produção mediterrânea de azeite

Segundo os elementos colhidos, a produção de azeite na área do Mediterrâneo para a campanha 1949-1950, será de 974.700 ton. o que representa um aumento de cerca de 86 % sobre a de 1948-1949 que foi

de 523.400 ton. e de 15 % mais do que antes da guerra.

O aumento de produção é considerável em todos os países excepto no Líbano. A produção da França e da Grécia é, respectivamente, quatro e três vezes superior à do ano anterior. A de Espanha, calculada em cerca de 300.000 ton., é considerada muito inferior à normal. Isto teria sido motivado por uma diminuição importante na colheita da Andaluzia.

Consumo de alumínio na Europa

A Europa ocidental em obediência às recomendações da Comissão de Metais não férreos da Organização Económica Europeia, deve consumir, durante o corrente ano, mais alumínio para economizar dólares, substituindo-o por outras matérias primas.

Um relatório dos peritos de alumínio, da Áustria, da Bélgica, da França, da Itália, da Holanda, da Noruega, da Grã-Bretanha e da Alemanha, apresentado à Comissão, indica que o consumo de alumínio primário em 1952-1953 em todos os 18 países abrangidos no Plano Marshall deve ser de 508.000 toneladas, o que precisa de ser aumentado. A produção no mesmo período é calculada em 381.000 toneladas. Em 1955, o consumo pode atingir mais de 650.000 toneladas devendo a produção ser de 462.000 com o auxílio dos territórios ultramarinos. O relatório conclui dizendo que a Europa Ocidental deve procurar produzir mais alumínio e consumir mais.

Folha de Flandres nos E. U. A.

As perspectivas da procura nos próximos meses, nos Estados Unidos da América do Norte, são consideradas muito prometedoras e assim a maior parte dos vendedores prevê que toda a produção seja absorvida até o fim do terceiro trimestre do corrente ano. No entanto, a greve das minas de carvão teve lamentáveis repercussões na produção.



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

PESCA DA SARDINHA

JANEIRO DE 1950

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	molhos	48,50	361.220	744.714	50,32	2.330.219\$50	4.630.915\$50
	consumo	51,50	383.494		49,68	2.300.696\$00	
Peniche	consumo	-	26.230	26.230	-	157.727\$70	157.727\$40
Lisboa	consumo	-	5.801	5.801	-	34.159\$40	34.159\$00
Setúbal	molhos	71,41	134.674	188.586	76,46	957.581\$00	1.252.447\$00
	consumo	28,59	53.912		23,54	294.866\$00	
Lagos	molhos	61,43	1.290	2.100	62,46	6.090\$00	9.750\$00
	consumo	38,57	810		37,54	3.660\$00	
Portimão	molhos	66,73	19.800	29.670	70,07	112.200\$00	160.118\$00
	consumo	33,27	9.870		29,93	47.918\$00	
Olhão	molhos	75,03	68.805	91.707	79,22	454.500\$00	573.715\$00
	consumo	24,97	22.902		20,78	119.215\$00	
V. R. de S. António	molhos	11,21	2.250	20.080	12,29	11.000\$00	89.520\$00
	consumo	88,79	17.830		87,71	78.520\$00	
				1.108.888			6.908.352\$20

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 6\$45, Setúbal 7\$11, Lagos 4\$72, Portimão 5\$66, Olhão 6\$60, V. R. S. António 4\$88

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

MARIE ELISABETH

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

JÚDICE FLALHO & C.^A
 FARO

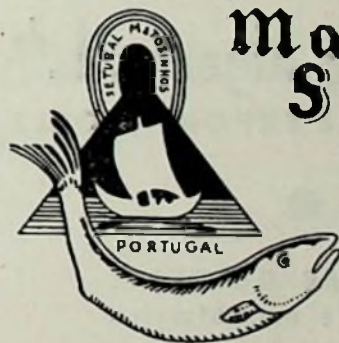
José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
 em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
 { tone: 17

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

Olhão - Portugal



Mariolinde
 Sporting

LOYAUTE
 MATHILDE
 LEVANT

Regil

CROIX
 D'OR
 Somar

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

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

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



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 — LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITARIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

Sardinha do Algarve, L.^{da}

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

MARTEL

REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



Conservas Portuguesas

SARDINHAS

ANCHOVAS

ANTIPASTO

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

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



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director : C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto : Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Director adjunto : Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

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 Saías

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 Cabrite

João Velga Henriques

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado

António da Silva Freitas

Manuel Gaspar Patrocínio



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

