

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO V
1950

N.º 53
AGOSTO

algarve exportador l.^{da}

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



CONSERVAS DE PEIXE

29 ABR 1950

Das melhores marcas do
Mundo de folha de flandres

*

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



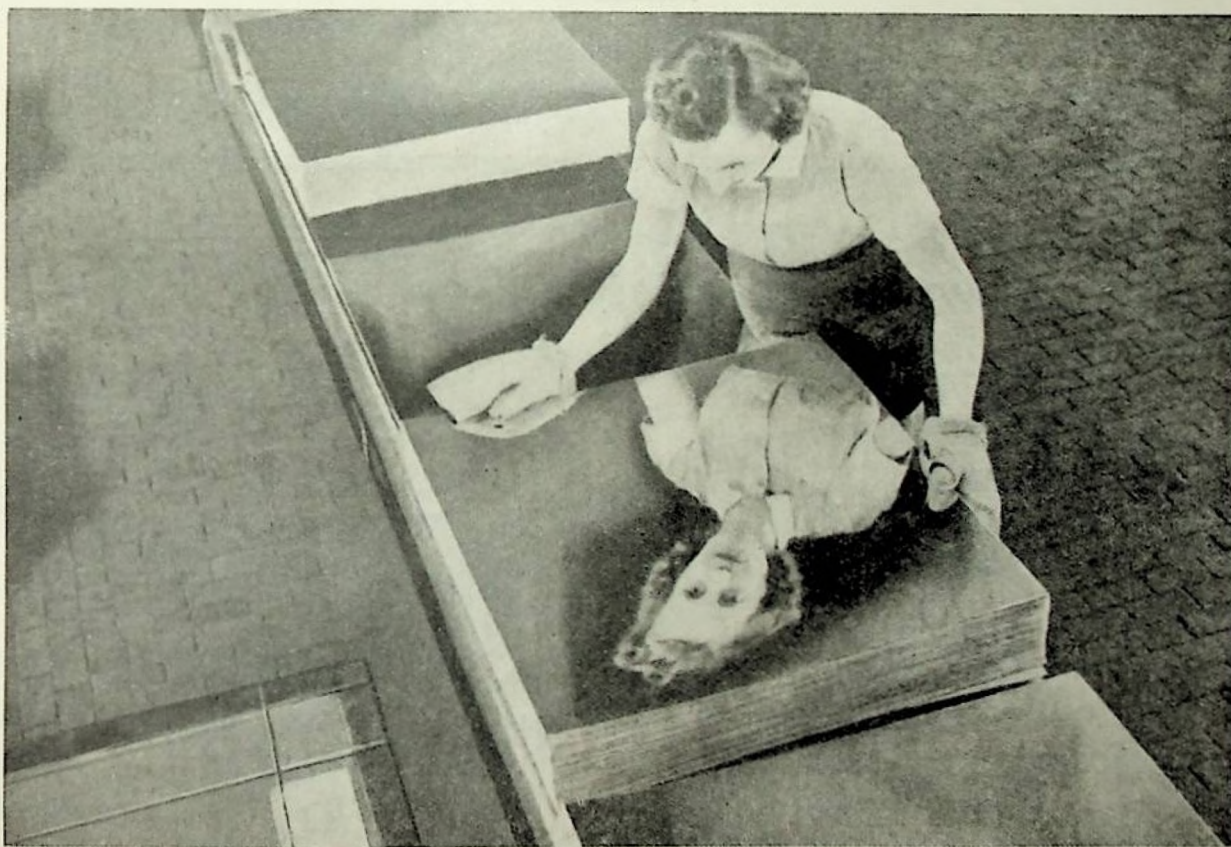
Distribuidores Gerais:

Mendes & Anjos, L.^{da}

O L H Ã O

*

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



INSPECÇÃO DA FOLHA DE FLANDRES



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DE LABARCA

FUNDADA EM
1923

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

SUCURSAIS
CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA



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

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

Harder & de Voss

desde 1882

«A CASA MAIS ACTIVA»

Importação de Conservas de Peixe

————— SARDINHAS

————— ANCHOVAS

ALEMANHA

Hamburgo—Alstertor 14/16

End.-Teleg.: HOMEROS

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET

End. Telegráfico: BIECODAR

NEW YORK, N. Y.

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

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

ANO V
N.º 53



Conservas de Peixe

AGOSTO
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 legitimidade da designação «Sardinha» na indústria de Conservas; Produção e Exportação; Production and Exportation; A essência de pérola; A crise sardineira em Espanha e Portugal; Os problemas da pesca; A volta do preço da sardinha; Vantagens e desvantagens das latas de alumínio; O Mundo da pesca e da Conserva; Na girândola; Mercados (Itália); Pedidos de Representação; Reorganização da indústria de conservas de peixe; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

A legitimidade da designação "sardinha" na indústria de conservas

A intensificação das concorrências nos mercados compradores de conservas de peixe tem tomado todas as formas, inclusivamente as mais abusivas e ilegítimas, e tem determinado confusões que, pela multiplicidade, se torna muitas vezes difícil solucionar. Está nesse caso a designação de «sardinhas» aplicada por produtores ou exportadores menos escrupulosos de diversos países a espécies de peixe em conserva que só apresentam com o produto genuíno aleatórias afinidades. A acção persistente que alguns países produtores da verdadeira sardinha vêm desenvolvendo há dezenas de anos não foi suficiente, até agora, para destruir esse processo insidioso de concorrência de que têm resultado sérios prejuízos para o comércio de conservas em que o rótulo corresponde fielmente ao conteúdo.

A adulteração vem de longe e tem tendido a alargar-se progressivamente — motivo mais que bastante para que os países produtores prejudicados intensifiquem e coordenem cada vez mais os seus esforços no sentido de impôr internacionalmente o respeito pela lealdade na concorrência em todos os mercados. Iniciada há cerca de 80 anos nos Estados Unidos e na Noruega com o «brisling» (pequeno arenque) apresentado como sardinha em azeite, a adulteração deu tão secundos resultados

que começou a ser sucessivamente imitada por outros produtores. Os noruegueses, suecos e norte-americanos fizeram desta exploração abusiva de «ersatz» da sardinha um negócio de grandes proporções; e, na sua esteira, imitaram o processo numerosos fabricantes de conservas da Alemanha, Rússia, Chile, Japão, Nova Zelândia, Turquia e até da Roménia e da Índia. O problema tomou, deste modo, fundamental importância para os fabricantes das verdadeiras conservas de sardinha que têm de enfrentar vasto âmbito de espoliações da legítima designação.

A criação em 1937 da Comissão Internacional Permanente das Conservas veio trazer às justas reivindicações dos países interessados nesta questão, não só melhores esperanças como mais evidentes facilidades. Na última reunião da Comissão Permanente, em Bruxelas, onde uma delegação portuguesa realizou interessante e oportuno trabalho, foi resolvido que um representante daquele organismo interviria junto da «International Standards Organisation» e da «Food and Agriculture Organisation» (das Nações Unidas), para que estas instituições façam prevalecer as resoluções adoptadas pela Comissão: que a designação de «sardinha» seja reservada exclusivamente para a «Clupea Pilchardus Walbaum»

em conserva e não para qualquer outro peixe pequeno enlatado como tem sido feito abusivamente pelos infractores. As delegações francesa, espanhola, marroquina e portuguesa estiveram em pleno acordo nesta matéria, obtendo ainda o apoio das delegações inglesa e belga. A delegação sueca, que manifestou o seu acordo em princípio, acabou por abster-se de emitir o seu voto, por solidariedade com os produtores noruegueses ausentes da reunião.

Com muito maior autoridade, pois, poderão doravante os países prejudicados pela infracção mover as suas influências e iniciativas para que termine definitivamente o abuso e se restabeleça o respeito pelas designações exactas no comércio internacional de conservas de peixe. A atitude da delegação portuguesa na Comissão Permanente traduziu com o necessário vigor as aspirações fundamentadas dos produtores e exportadores do nosso País, que há tantos anos vêem invadidos alguns dos mais importantes mercados do seu ramo por fornecimentos de conservas de peixe que da sardinha só têm o nome. É preciso salientar, todavia, que as diligências a efectuar naquele sentido só poderão obter êxito se lhes for dado apoio oficial decidido, junto dos organismos internacionais que podem impôr as exigidas soluções ou dos próprios governos perante os quais a questão possa ser apresentada com indispensável autoridade.

A lista das sentenças proferidas nos tribunais de diversos países sobre o emprego da palavra «sardinha» — e favoráveis às pretensões justíssimas dos produtores das verdadeiras conservas deste peixe — é já bastante longa e constitui fundamentação jurídica bastante sólida para a acção que importa empreender. Na França, Inglaterra, Bélgica, Alemanha, etc., está judicialmente definida a exclusividade da designação de «sardinhas» para as conservas preparadas com a «Clupea Pilchardus Walbraum» — mas faltam, precisamente, alguns dos mercados que mais interessam ao desenvolvimento futuro das nossas exportações conserveiras, como os Estados Unidos e alguns países da América do Sul. É no mercado norte-americano, sobretudo, que importa conduzir acção mais decidida e intensa e, desde já, levantar a questão da legitimidade do rótulo nas conservas.

Pode lembrar-se, a propósito, que Portugal já intentou em tempos um processo nesse sentido. Há uns quinze anos, na vigência do antigo Consórcio Português de Conservas de Sardinha, organismo pre-corporativo que prestou bons serviços à indústria e à exportação, foi movido na Checoslováquia um processo contra o abuso da designação em conservas de peixe que se vendiam nesse mercado. A tentativa não surtiu efeito, mas ficou estabelecido um precedente que pode ser agora invocado para diligências úteis a realizar em mercados que sobremaneira nos interessam.

Os esforços da Comissão Permanente e dos países cujas águas são frequentadas pela «Clupea», alimentando neles indústrias que precisam de manter o seu prestígio internacional e de obter na sua actividade comercial as

justas garantias, têm agora possibilidades de êxito que não existiam no passado. O que é indispensável é que todos condenem a actuação desleal, que os organismos internacionais sejam sistematicamente informados sobre as infracções que se verificarem, que os governos prestem o seu apoio firme às diligências das entidades interessadas, que se constitua, em suma, uma frente unida e bem orientada contra os abusos de designação nas conservas. Entre tantos factores desfavoráveis que já afectam a indústria e comprometem o seu desenvolvimento no comércio com numerosos e importantes mercados, é preciso que não subsista por mais tempo este processo de concorrência de tão nocivos efeitos. Desde que as condições da pesca e, conseqüentemente, da produção de conservas melhorem na escala desejada, é necessário que a actividade nos mercados externos esteja tão protegida quanto possível e que as preferências do consumo não sejam desvirtuadas por abusivas designações. As verdadeiras conservas de sardinha não podem nem devem ser batidas por «ersatz» que proliferam à sua sombra, desacreditando o produto genuíno e comprometendo a sua natural expansão nos mercados. Para as autoridades portuguesas apelamos, na certeza de que não deixarão de prestar o seu melhor concurso nesta luta de defesa da indústria conserveira nacional.

SARDINHA DO ALGARVE

L I M I T A D A

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



Situação no mês de Junho

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção de conservas de peixe em mólhos durante o mês de Junho foi de 85.527 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: 45.000 caixas de sardinha, 2.455 caixas de carapau, 4.598 caixas de cavala, 11.425 caixas de atum, 20.257 caixas de filetes de anchovas e 3.166 caixas de outras espécies.

Portimão figura em primeiro lugar com 24.098 caixas (28 %), em segundo, Olhão com 23.717 caixas (27,7 %) e em terceiro, Setúbal, com 17.145 caixas (20 %).

Em relação às espécies, Portimão foi o maior produtor de sardinha (18.859 caixas) e de carapau (1.649 caixas); Olhão, de cavala (3.197 caixas) e de filetes de anchova (5.301 caixas); V. R. de Santo António, de atum e similares (7.803 caixas) e Setúbal de outras espécies (1.960 caixas).

A produção de conservas em mólhos durante o mês de Junho, foi superior à de Maio em 26.442 caixas e inferior à de igual mês do ano passado em 18.397 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura no mês de Junho, foi de 21.900 quilos, assim distribuída: 300 quilos de sardinha, 21.520 quilos de biqueirão e 80 quilos de cavala.

Os centros produtores e as respectivas quantidades, foram os seguintes: Matosinhos, 420 quilos de biqueirão; Setúbal, 7.349 quilos de biqueirão; Lagos, 195 quilos de biqueirão; Portimão, 220 quilos de biqueirão; Olhão, 300 quilos de sardinha, 12.150 quilos de biqueirão e 80 quilos de cavala.

Esta produção foi inferior à do mês de Maio em 319.100 quilos e à do mês de Junho do ano anterior em 477.871 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou Mólhos

A exportação de conservas em azeites ou mólhos, em Junho, foi de 1.033.650 quilos (54.105 caixas) no valor de 23.682.670\$80, distribuídos pelas várias espécies, como segue: sardinha, 334.667 quilos (16.876 caixas) no valor de 6.358.673\$00; carapau, 6.954 quilos (366 caixas) no valor de 91.792\$80; cavala, 107.528 quilos (5.440 caixas) no valor de 1.989.268\$00; atum e similares, 412.006 quilos (10.628 caixas) no valor de 10.918.159\$00; filetes de anchova, 133.784 quilos (18.276 caixas) no valor de 3.545.276\$00; lulas e chocos, 33.429 quilos (2.207 caixas) no valor de 668.580\$00 e outras espécies, 5.282 quilos (312 caixas) dos quais 3.390 quilos de ostras e antepasto, no valor de 110.922\$00.

Vila Real de Santo António é o primeiro Centro exportador neste mês, com 375.874 quilos (9.713 caixas) ou 36,3 %, seguido de Setúbal, com 148.215 quilos (12.526 caixas) ou 14,3 % e de Portimão, com 147.126 quilos (10.237 caixas) ou 14,2 %.

Exportaram-se em Junho mais 486.621 quilos (16.570 caixas) do que no mês anterior e menos 664.350 quilos (28.708 caixas) do que em Junho de 1949.

Salmoura

Exportaram-se de conservas em salmoura em Junho, 20.615 quilos, no valor de 166.760\$00, dos quais,

19.765 quilos de sardinha, 25 quilos de cavala, 315 quilos de atum e 510 quilos de outras espécies.

Houve, portanto, um acréscimo na exportação de 18.539 quilos em relação ao mês de Maio e uma diminuição de 25.922 quilos em relação a Junho do ano anterior.

O principal Centro exportador foi V. R. de Santo António.

Congelados

A exportação de congelados em Junho foi de 14.770 quilos no valor de 230.585\$00, nas seguintes espécies: sardinha, 9.775 quilos; enguias, 365 quilos; cavala, 20 quilos; carapau, 1.580 quilos; salmonete, 55 quilos; linguado, 50 quilos; pescada, 360 quilos; pescadinha, 310 quilos; polvo, 880 quilos; lulas, 925 quilos; camarão, 200 quilos; lagosta, 150 quilos e raia, 100 quilos.

Exportaram-se menos 8.797 quilos do que em Maio e menos 1.075 quilos do que em Junho de 1949.

O principal comprador foi Moçambique.

POR PAÍSES

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores, foram: Itália, com 453.644 quilos (43,8 %), E. U. A. com 119.153 quilos (11,5 %) e Bélgica, com 102.247 quilos (9,8 %).

Em relação às espécies, a Itália foi o maior comprador de sardinha (60.192 quilos) e de atum e similares (371.908 quilos); Moçambique, de carapau (4.978 quilos); a Bélgica, de cavala (69.560 quilos); os E. U. A. de filetes de anchova (96.359 quilos) e Cuba, de lulas e chocos (19.668 quilos) e outras espécies (1.490 quilos).

Os maiores compradores em Maio foram os mesmos países e em Junho de 1949, a Itália a França e os E. U. A.

Salmoura

O principal importador em Junho foi a Grécia, com 10.000 quilos, tendo sido em Maio último e em Junho do ano passado, a Itália.

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	300	-	-	22	3.147	48	3.517
Peniche	-	-	83	56	318	-	457
Lisboa	-	-	11	639	404	1.102	2.156
Setúbal	9.600	16	29	778	4.762	1.960	17.145
Lagos	2.874	600	53	-	1.050	30	4.706
Portimão	18.859	1.649	733	-	2.857	-	24.098
Olhão	12.980	91	3.197	2.122	5.301	26	23.717
V. R. de Santo António ...	427	-	492	7.808	2.418	-	11.145
	45.040	2.455	4.598	11.425	20.257	3.166	85.527

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras especies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	7.831	-	-	-	243	7.831
Matosinhos	103.424	6.061	700	2.501	5.052	462	872	6.722	119.072
Lisboa	12.173	798	6.978	39.422	9.610	6.643	(a) 3.390	3.725	79.014
Setúbal	76.372	-	8.810	11.443	28.120	23.470	-	12.526	148.215
Lagos	13.770	-	-	-	3.800	-	-	1.130	17.570
Portimão	52.095	-	45.538	2.025	47.282	-	186	10.237	147.126
Olhão	74.230	95	29.374	4.737	26.824	2.854	834	9.809	138.948
V. R. de St.º António	2.603	-	16.128	344.047	13.096	-	-	9.713	375.874
	334.667	6.954	107.528	412.006	133.784	33.429	5.282	54.105	1.033.650

(a) Ostras e Antepasto

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of June

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of June was of 85.527 cases, distributed for the following kinds: 45.040 cases of Sardines, 2.455 cases of Chinchards, 4.593 cases of Mackerel, 11.425 cases of Tunny, 20.257 cases of Filets of Anchovies and 3.166 cases of other kinds.

Portimão leads the packing with 24.098 cases (28 %). Olhão comes in second place with 23.717 cases (27,7 %) and Setubal in third with 17.145 cases (20 %).

As regards kinds Portimão was the largest packer of Sardines (18.859 cases) and of Chinchards (1.649 cases); Olhão the largest packer of Mackerel (3.197 cases) and of Filets of Anchovies (5.301 cases); V. R. de Santo Antonio the largest packer of Tunny and the like (7.808 cases) and Setubal the largest packer of other kinds (1.960 cases).

The production of preserves in oil or sauce during the month of June was higher as compared with May by 26.442 cases and lower as compared with June of last year by 18.397 cases.

Brine

The production of preserves in brine in the month of June was of 21.900 kilos so distributed: 300 kilos of Sardines, 21.520 kilos of Biqueirão and 80 kilos of Mackerel. The packing centers and respective quantities were: Matosinhos, 420 kilos of Biqueirão; Setubal, 7.349 kilos of Biqueirão; Lagos, 195 kilos of Biqueirão; Portimão, 220 kilos de Biqueirão; Olhão, 300 kilos of Sardines, 12.150 kilos of Biqueirão and 80 kilos of Mackerel.

This packing was lower as compared with May by 319.100 kilos and also lower as compared with June, 1949 by 477.871 kilos.

EXPORT

By centers

Oil or sauce

The export of preserves in oil or sauce in the month of June was of 1.033.650 kilos (54.105 cases) amounting to 23.682.670\$80 distributed for the following kinds: Sardines, 334.667 kilos (16.876 cases) amounting to 6.358.673\$00; Chinchards, 6.954 kilos (366 cases) amounting to 91.792\$80; Mackerel, 107.528 kilos (5.440 cases) amounting to 1.939.268\$00; Tunny and the like, 412.006 kilos (10.628 cases) amounting to 10.918.159\$00; Filets of Anchovies, 133.784 kilos (18.276 cases) amounting to 3.545.276\$00; Calamaries and Cuttlefish, 33.429 kilos (2.207 cases) amounting to 668.580\$00 and other kinds, 6.282 kilos (312 cases) of which 3.390 kilos of Oysters and Antipasto amounting to 110.922\$00.

V. R. de Santo António is the first exporting center during this month with 375.874 kilos (9.713 cases) or 36,3 % followed by Setubal with 148.215 kilos (12.526 cases) or 14,3 and by Portimão with 147.126 kilos (10.237 cases) or 14,2 %.

In June were exported 486.621 kilos more (16.570 cases) than in the previous month and 664.350 kilos less (28.708 cases) as compared with June, 1949.

Brine

In June, 20.615 kilos were exported of preserves in brine in the amount of 166.760\$00, of which 19.756 kilos of Sardines, 25 kilos of Mackerel, 315 kilos of Tunny and

510 kilos of other kinds. Therefore, there was an increase of the export of 18.539 kilos as regards the month of May and an exporting decrease of 25.922 kilos as compared with June of last year.

The leading exporting center was V. R. de Santo Antonio.

Frozen

The export of frozen in June was of 14.770 kilos amounting to 230.585\$00 for the following kinds: Sardines, 9.775 kilos; Eels, 365 kilos; Mackerel, 20 kilos; Chinchards, 1.580 kilos; Salmonetes, 55 kilos; Sole, 50 kilos; Whiting, 360 kilos; Little Whiting, 310 kilos; Poulp, 880 kilos; Calamaries, 925 kilos; Shrimps, 200 kilos; Lobster, 150 kilos and Ray Fish, 100 kilos. In May 8.797 kilos less were exported and 1.075 kilos less as compared with June, 1949.

The largest buyer was Mozambique.

By countries

Oil or sauce

The three leading importing countries were: Italy, with 453.644 kilos (43,8 %), U. S. A. with 119,153 kilos (11,5 %) and Belgium, with 102.247 kilos (9,8 %).

As regards kinds, Italy was the largest buyer of Sardines (60.192 kilos) and of Tunny and the like (371.907 kilos); Mozambique of Chinchards (4.978 kilos); Belgium of Mackerel (69.560 kilos); U. S. A. of Filets of Anchovies (96.359 kilos) and Cuba of Calamaries and Cuttlefish (19.668 kilos) and of other kinds (1.490 kilos).

The largest buyers in May were the same countries and in June, 1949 Italy, France and U. S. A.

Brine

The leading importing buyer in June was Greece with 10.000 kilos but in May and in June of last year was Italy.

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

June Canned Fish Export (by countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocidental Brit.	44.398	190	2.850	190	-	-	-	47.628
África Oriental Brit.	190	-	-	13	19	-	-	222
Angola	4.777	741	-	50	57	361	941	6.927
Austrália	3.263	-	-	-	-	-	-	3.263
Bélgica	21.611	-	69.560	3.700	7.376	-	-	102.247
Cabo Verde	209	-	-	19	-	-	-	228
Canadá	4.465	-	-	-	4.515	-	-	8.980
Col. Brit. A. C. e Sul	247	-	-	-	-	-	-	247
Congo Belga	5.585	-	-	1.065	190	202	260	7.502
Cuba	39.547	-	-	9.012	1.410	19.668	1.490	71.127
Curaçau	1.197	-	-	-	-	-	-	1.197
Dinamarca	323	-	-	-	-	-	-	323
Egipto	15.138	95	3.534	779	5.328	-	-	24.874
E. U. da América ...	15.475	-	-	3.433	96.359	3.700	186	119.153
Grécia	13.680	-	-	3.268	5.510	-	-	22.458
Guiné	228	-	-	80	-	29	-	337
Haiti	380	-	-	-	-	-	-	380
Índia Portuguesa ...	2.725	-	3.819	38	34	-	-	6.616
Inglaterra	6.365	-	-	-	2.606	-	-	8.971
Itália	60.192	-	15.586	371.907	5.959	-	-	453.644
Macau	190	-	190	190	-	-	-	570
México	-	-	-	-	-	2.355	-	2.355
Moçambique	8.587	4.978	76	1.886	147	336	596	16.606
Panamá	645	-	-	-	-	-	-	645
Palestina	190	-	-	-	-	-	-	190
Repúb. Dominicana	2.850	-	-	-	-	5.550	-	8.400
Síria	4.370	-	-	-	-	-	-	4.370
S. Salvador	660	-	-	-	125	76	38	899
S. Tomé e Príncipe	207	-	-	114	-	-	29	350
Suécia	34.529	-	-	-	-	-	-	34.529
Suíça	25.446	-	11.780	12.662	238	-	-	50.126
Territ. E. U. A. na América Central ..	-	-	-	-	-	925	925	1.850
Togo Camarão Fr. ...	437	-	-	-	95	-	-	532
União Sul Africana...	240	-	-	-	-	-	-	240
Venezuela	14.782	950	-	2.728	3.780	227	817	23.284
Form. à Navegação	1.539	-	133	872	36	-	-	2.580
Quilos	334.667	6.954	107.528	412.006	133.784	33.429	5.282	1 033.650
(Kilos)								
Caixas	16.876	366	5.440	10.628	18.276	2.207	312	34.105
(Cases)								
Valores	6.358.673\$00	91.792\$80	1.989.268\$00	10.918.159\$00	3.545.276\$00	668.580\$00	110.922\$00	23.682.670\$80
(Values)								

(a) Ostras.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JUNHO (AVERAGE FOB PRICES IN JUNE): *Conservas em molhos*; (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 361\$00; sardinha em óleo, 353\$00; cavala em azeite, 351\$50; (base 1/10) filetes de anchovas, 251\$75; base quilo) atum em azeite, 26\$50; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 8\$00; *Congelados*; (base quilo); sardinha 15\$00; polvo, 13\$00; lulas e chocos; 14\$00.

A ESSÊNCIA DE PÉROLA

Por A. de Coudekerque-Lambrecht
(Exclusivo de «conservas de Peixe»)

ORIGEM

A primeira imitação de pérolas foi feita em Paris em 1656 por um fabricante de rosários, chamado Jaquin, que verificou que a matéria prateada das escamas de peixe, e especialmente do mugem pequeno, dava às contas um brilho semelhante ao das pérolas. Era necessário cerca de 40.000 peixes para produzir 1 quilo de essência contendo em suspensão as partículas brilhantes.

Para obter este resultado, deitavam-se as escamas repetidas vezes numa bacia onde eram agitadas com água, a fim de tirar as substâncias brilhantes.

Misturavam-se em seguida as várias águas, deixavam-se depositar durante algumas horas as partículas brilhantes e retirava-se o excesso de água.

A matéria brilhante que restava constituía uma essência de pérola que se applicava sobre as contas de cera, alabastro e de vidro branco.

Pouco a pouco foram introduzidos melhoramentos neste processo, principalmente pelo emprego de amoniaco que preserva a essência e lhe tira uma parte da matéria proteica que contém.

Obtem-se, enfim, a pérola indestrutível, que é formada por uma conta de vidro opaco e sólido, coberta de essência de pérola e protegida por uma camada de laca impermeável.

Depois da primeira guerra mundial os Estados Unidos desenvolveram a produção de essência de pérola, utilizando as escamas de diferentes peixes, como os arenques, sáveis, pilchards, etc.

Alguns fabricantes preparam a essência, outros as pérolas ou as duas coisas ao mesmo tempo.

COMPOSIÇÃO E PREPARAÇÃO

A substância brilhante é um depósito de cristais com a espessura das lâminas que se encontra na epiderme do peixe.

Quando a epiderme é desembaraçada das escamas pela acção da água, desagrega-se parcialmente. As partículas lustrosas formam no líquido uma suspensão brilhante.

O líquido assim obtido é filtrado através de uma peneira de clina e deixa-se fixar. O excesso de água é tirado, torna-se a deitar água, deixa-se tudo depositar novamente e tira-se finalmente a água.

Junta-se amoniaco e deixa-se que a matéria proteica se digira.

As fábricas modernas empregam cada vez mais os aparelhos centrífugos para separar a essência.

Esta essência é de várias qualidades segundo se apresenta mais ou menos colorida e segundo a finura do seu grão.

Uma essência de pérola de boa qualidade deve ser de um lustro brilhante a quando ligeiramente agitada deve dar um efeito giratório único e magnífico.

A cor pode ser branco prateada ou ligeiramente rosada. Mas se é cinzenta ou escura, a essência não é de primeira qualidade.

As partículas devem ser pequenas. Os cristais são proporcionados aproximadamente ao tamanho dos peixes. Assim, os que provêm dos arenques pequenos são de menores dimensões do que os dos sáveis e fazem uma essência de grãos muito finos e de alta qualidade.

Contudo, os cristais dos mesmos peixes não são sempre do mesmo tamanho. Pode-se então separar os grandes cristais dos pequenos por pulverização ou por sedimentação pois que os cristais grandes caem no fundo do recipiente mais rapidamente do que os pequenos.

As lâminas de essência de pérola são feitas incorporando a essência de pérola concentrada a uma laca clara. Para os usos industriais de carácter geral, misturam-se 5 onças de essência de pérola concentrada em 4 litros de laca clara; os objectos são em seguida recobertos por aspensão.

EMPREGOS

A essência de pérola é utilizada em várias indústrias de que damos a seguir uma nomenclatura:

Produtos de Beleza — Matéria decorativa brilhante nos esmaltes e lacas de unhas.

Obras de vidro — Decorativos brilhantes e matéria opalescente.

Joias — Matéria decorativa brilhante para imitar as pérolas e a madreperla. Fonte das pérolas artificiais.

Coiro — Matéria decorativa brilhante nas composições de revestimentos.

Pintura e verniz — Matéria decorativa brilhante nas lacas com base derivada da celulose.

Plástico — Ingrediente para os pós de moldura. Matéria decorativa brilhante para os plásticos.

Téxtil — Decorativos brilhantes para tecidos.

Diversos — Matéria decorativa brilhante para os cabos de facas, cabos de instrumentos e manicure, ganchos para meter os botões nas casas, caixas de «toilette» e outras novidades ornamentais.

— Composição de revestimentos decorativos de diferentes espécies.

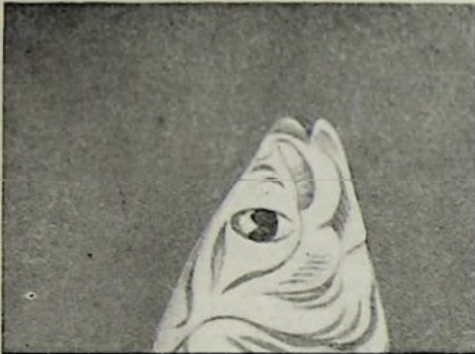
— Revestimentos decorativos dando efeitos de mármore.

— Mobiliário.

— Lápis.

— Verniz para revestir, acabar e decorar vidrilhos, penas, flores artificiais e similares, utilizadas para os chapéus e os vestidos.

Anteriormente, os americanos compravam as escamas de arenque do Canadá para as tratar nos Estados Unidos, mas, daqui em diante, uma sociedade industrial Canadiana tratará no próprio país as escamas de arenque com o fim de produzir o nacar de pérola.



PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA
EXPORTADORA, L^{DA}
LISBOA-PORTUGAL**



**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**

H. ORMAI

**U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE
105, HUDSON STREET
NEW YORK, 13**



A crise sardinheira em Espanha e Portugal

O sr. D. Gaspar Massó, industrial de conservas em Espanha, muito conhecido no seu e no nosso País e justamente considerado pela sua cultura, deu uma entrevista a um jornal de Vigo acerca do problema da crise da sardinha. As suas opiniões sobre este magno assunto têm, portanto, um relevo especial pelo que delas extraímos a parte mais substancial.

«A crise actual da «clupêa pilchardus» nas nossas costas — diz o sr. D. Gaspar Massó — não é um fenómeno típico de agora. São eclipses arbitrários que têm numerosos precedentes a partir de 1748 em que a pesca entrou numa verdadeira regulação legal. Desde esse ano registam-se cinco grandes colapsos que se sucedem com estranha periodicidade. Em 1947 a escassez foi exagerada e ainda dura a ausência que se tornou catastrófica.

O barómetro da maior parte da economia viguesa encontra-se na Ribeira de Berbés (isto é, na Lota do peixe, que repercute sobre os Centros vitais da cidade, sobre as suas 40 fábricas de conservas, sobre a receita municipal, baseada na pesca, e que se estende ao campo, onde se refletem sensivelmente estas oscilações.

Em anos pletóricos de grande abundância, envileceram-se os preços a tal extremo que as autoridades tiveram que fixar o mínimo de 15 céntimos por quilo para a sardinha. Não ganharam dinheiro os pescadores nem tão pouco os fabricantes, porque as ofertas rebaixaram a capacidade de consumo. O malthusianismo aplicado às capturas e nos preços, não foi remédio eficaz e a Natureza riu-se de todos. Os atingidos recordam com pânico os anos médios. Pelo contrário, a escassez obriga a tomar medidas para conter

os preços, que lutam para subir por cima das taxas fixadas, e a distribuir equitativamente às fábricas as diminutas quantidades de pesca capturadas.

Daí, a necessidade de se obter um ponto médio de pesca.

Hoje, evidentemente, a sardinha está afastada dos litorais galegos, mas a *nossa*, a que chamariamos do Atlântico médio, a galaico-portuguesa, essa não dobra em caso algum o Cabo de São Vicente (Portugal) nem a Estaca de Vases (La Coruña). O difícil é averiguar onde ela estará reioçando. Talvez só a 30 milhas das ilhas Cies!

Volvendo à affluência e exodo deste peixe, recordam-se grandes «falhas» na pesca da sardinha. Em 1750 — há dois séculos — quando se ditou a primeira lei de defeso em 1 de Abril do citado ano; em 1848 — há um século — nos tempos de Isabel II, quando se sofreu a pior crise. Durante esta última, houve uma sentença pitoresca da comissão de deputados que atribuiu às hélices dos primeiros barcos a vapor a causa de afugentar os bancos de sardinha.

Desde 1900 até agora recordamos três períodos de escassez bem determinados. Criaram também uma atmosfera de pânico que em breve desapareceu com as primeiras chegadas da sardinha. Por outro lado, ainda estão frescas na memória de todos as terveis avalanches de sardinha de 1934 e 1935 que provocaram os «preços mínimos», isto é, a reacção contrária à escassez que padecemos há três anos ou quatro, com a consequência fatal dos preços na alta, hoje desaparecidos, porque unicamente prejudicavam ao barco pescador.

Uma das razões que intervêm no fenómeno oceânico da desapareição

da sardinha é, sem dúvida, a falta de alimentos. Houve em 1948 e 1949 um regime de chuvas muito escasso, e por conseguinte a drenagem para o mar dos detritos de toda a indole que facilitam a formação do plankton, foi exígua nestes últimos dois anos.

As transgressões oceânicas formam-se por diferenças de densidade e temperatura. É fácil de deduzir que em anos de climatologia normal estas trombas de correntes submarinas, que se estendem em muitas milhas, afastam ou aproximam, segundo os casos, as enormes massas de alimentos em suspensão dos quais se sustentam as espécies migratórias, como todas as clupêas. A estas, nas suas deslocações, não as move determinada «simpatia» pelas nossas rias; o seu estomago é que as dirige. Podemos afirmar que a sardinha não *desapareceu* por esgotamento das suas concentrações, mas simplesmente porque as nossas águas carecem neste momento de plankton suficiente.

A tal ponto isto é certo, que o fenómeno bem conhecido por «purga do mar», que viamos periodicamente nos verões, também sofre um eclipse raro. Efectivamente, as «peridíneas» são muito escassas e estes seres microscópicos, que também formam parte do planckton, deslocaíram-se com as correntes. Podemos dizer que «brilham pela sua ausência», porque precisamente os «dinoflagelados» são os seres que provocam a fosforescência ou «ardência» do mar, como dizem os nossos marítimos.

Passei há uns dias em Paris umas horas com o mais famoso dos sábios conhecedores do mar, o sr. Ed. Le Danois que me informou do seu pessimismo para 1950. Disse-me que a não ser que se alterasse nesta primavera a climatologia actual, isto é, que sofressemos chuvas em abundância, não se iniciaria o período de recuperação sardinheira até 1951, segundo as suas previsões.

Este começo, que também devia

(Continua na pág. 20)



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.

SEDE

Av. 24 de Julho, 1,
2.^o Dt.^o

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 22553

OS PROBLEMAS DA PESCA

por HORÁCIO de CARVALHO

Dispomos duma costa rica em crustáceos e limitamo-nos a capturá-los e ao seu consumo imediato, não efectuando um activo comércio de exportação do produto em estado de conservação técnica actualizado.

Um outro problema interessante, que posteriormente desenvolveremos, é o aproveitamento integral da flora marítima para obtenção de interessantes produtos.

É já agora, vem a talho de foiee, como é uso dizer-se, referir, em muito breves palavras, ao aproveitamento completo do pescado, como fonte de interessantes indústrias acessórias e, portanto, com larga aplicação na economia humana.

Também em outros artigos, mais técnicos e menos de vulgarização, a ele nos referiremos, dizendo sobre o aproveitamento das peles, escamas, óleos de peixe e sua hidrogenação, farinhas de peixe e produção de vitaminas.

Surge agora o aliciante problema da conservação do pescado. A conservação das carnes pelo frio é conhecida desde longa data, mas a solução científica rigorosa é recente e foi sobretudo impulsionada pelas duas guerras mundiais.

Entre nós, como aliás em todos os países, a conservação faz-se pela sua interposição no gelo comum.

Este processo tem desvantagens perfeitamente conhecidas, desde o esmagamento das carnes e diminuição da carga útil à aceleração duma putrefacção que se haja iniciado e ficou em estado latente durante a acção do frio.

O frio, sempre que se verifique um excesso de produção em relação à procura, desempenha a função de

volante regulador, isto é, fornece o produto são em épocas da sua carência, promovendo uma regulação dos preços e um equilíbrio no mercado consumidor.

Não basta, porém, o estabelecimento de unidades frigoríficas — principais, câmaras de conservação, etc. — ainda que segundo os princípios modernos do frio e dirigidos por pessoal devidamente especializado, é indispensável uma rede de distribuição — a cadeia do frio — que sirva até aos elementares postos de venda, fornecendo um produto nas mesmas condições de salubridade que possuía ao entrar na rede do frio.

A rede do frio encontra-se realizada no sistema de distribuição do peixe efectuada pelos Organismos Corporativos da Pesca, embora apenas com o emprego do gelo comum.

Para aumentar o consumo com vista a uma melhoria na alimentação e prosperidade do capital privado, é preciso levar o pescado em aceitáveis condições aos mais afastados núcleos populacionais.

Um plano geral de distribuição, que deve abranger a extensão comprehendida entre os portos de pesca e os centros de consumo, será estabelecido sobre estudadas linhas de penetração, as espécies ictiológicas mais conformes com as predilecções ou possibilidades materiais da clientela regional, os centros de recepção e de conservação locais e os meios mais seguros de transporte.

O planeamento e o desenvolvimento da rede de distribuição tem de ser feito em perfeita coincidência com a do frio, pois só desta forma, se consegue colocar um produto absolutamente são.

Existem ainda outros processos de conservação do pescado, além do precioso sistema de conserva, igualmente bons sob qualquer aspecto que possam ser encarados como a fumaça, a salga e os extractos, que lá fora são segura fonte de receita e entre nós ainda não se radicaram.

E, no entanto, estes sistemas de conservação atingiram já uma expressão técnica segura e os resultados obtidos nas produções industriais são absolutamente alentadores para os investimentos financeiros; é de aconselhar, portanto, que as nossas vistas também se dirijam para este sector industrial.

Esboçados os problemas comerciais e industriais, algumas outras considerações podemos dirigir aos agentes da captura: os meios e o homem.

Como tem sucedido com todos os instrumentos do trabalho — constante ânsia humana do progresso — as artes da pesca também progrediram quer nas matérias primas usadas na sua confecção quer no seu traçado, seleccionando-se as melhores por eliminação das menos produtivas e aperfeiçoando-se outras como consequência do imprescindível concurso da prática, do melhor conhecimento da biologia marítima e das leis das ciências exactas,

Pensamos que uma razoável multiplicidade de artes semelhantes ao processo de captura, torna a sua produção fabril menos económica e o uso dos antigos ingredientes para o «encasque» das redes revelou-se menos bom e menos económico do que os lançados actualmente no mercado.

A nossa frota pesqueira está em consolador progresso, graças à permanente acção dos Organismos Corporativos da Pesca, apresentando unidades modernas e eficientes.

Temos ainda algumas unidades antigas, de exploração pouco económica, insuficientes em relação às necessidades do consumo e incapazes de suportarem o peso da concorrência internacional; certamente irão sendo substituídas.

(Continua)

A falta ou a escassez de pesca são calamidades que atingem igualmente as duas indústrias que dela vivem: a pesca e as conservas.

Longe de mim, portanto, pretender que se criem condições de vida às segundas sacrificando exclusivamente a primeira.

Mas, vejamos as coisas com realismo e senso pático: quando uma mina se esgote, o que acontecerá à Empresa que a explorava? Nos primeiros tempos, quando a produção começar a rarear, ela procurará vendê-la um pouco mais cara se as circunstâncias o permitirem e isso acontecerá certamente em relação aos mercados consumidores ou clientes que tenham dificuldade em se abastecer de produto idêntico (vindo de outras explorações) ou de qualquer sucedâneo. Mas, se a produção rarear de tal forma que o seu custo se torne incompatível ou, o que é o mesmo, a sua oferta ao mercado tiver de ser feita a tal preço que se torne inviável para os seus consumidores, terá forçosamente de dar por finda a exploração. O mesmo fatalmente se dará se a mina se esgotar completamente.

Apliquemos «el cuento» à indústria da pesca da sardinha. Esta tem dois clientes absolutamente diferenciados: o consumo público e a indústria de conservas de peixe. Começou a haver menos sardinha: natural e logicamente o seu preço subiu e os seus dois clientes lá a têm comprado embora gemendo...

Mas, não há dúvida que o público deixará de consu-

À VOLTA DO PREÇO

mir sardinha quando o seu preço se tornar inabordable ou em completa desarmonia com os preços de outros artigos: substitui-la-á por qualquer outro comestível.

Quanto à indústria de conservas, esta não poderá seguir a mesma alternativa porque a sardinha constitui sua matéria prima básica e insubstituível: conseqüentemente, quando o seu preço for inviável e como ela própria não pode comandar inteiramente os seus preços de venda e quando mesmo o pudesse fazer acabaria por se encontrar vis-à-vis dos seus consumidores na mesma situação, isto é, levá-los-ia a absterem-se do seu consumo, só lhe restam duas soluções: temporariamente, perder dinheiro e acabar por fechar as portas.

Resta saber: interessa à Economia Nacional que a indústria das conservas de sardinha se mantenha? Não podemos duvidar da resposta e, assim, se interessa e na medida que esse interesse indique, cabe ao Governo tomar as necessárias medidas de coordenação e protecção.

Quanto à coordenação: teríamos de começar por ver até que ponto a indústria de pesca está sofrendo com a crise e em que condições lhe podem ser impostos ainda alguns sacrifícios, não se perdendo de vista que, se tais sacrifícios poderão deixar de apresentar interesse rigorosamente imediato para ela própria, indiscutivelmente o terão em relação ao seu futuro. O consumo, fácil ou difícilmente mas com certeza, pode dispensar a sardinha; a indústria não. Para sobreviver precisa fatalmente dela. Mas, de tudo isto se infere também que a pesca tem nas conservas o seu melhor cliente e é, portanto, do seu interesse que elas subsistam.

Longe de mim, repito, pretender afirmar que a crise tenha sido indiferente à pesca, isto é, que ela a não tenha também atingido fortemente. Mas, vale a pena reparar nos números que indico em anexo *sem qualquer comentário* e que se referem à totalidade da pesca da sardinha no Norte sem curar saber do seu destino (consumo e indústrias).

Quanto à protecção: pode ser feita directamente às conservas ou à pesca desde que se repercuta indirectamente naquelas. Este processo indirecto parece-me mais natural: a ajuda deve ser feita a quem dela necessita originariamente. Não vamos dar um subsídio ao mercceiro para que ele possa vender mais barato do que o normal ao mendigo: temos de assistir a este para que possa comprar aquilo de que necessita aos preços correntes.

No nosso caso, não devem ser as conservas a pagar por preço inviável a matéria prima de que necessitam, recebendo depois uma compensação. Isso seria anti-natural e negaria a própria coordenação.



**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	MATOZINHOS Telegraphic adress Adresse télégraphique SOMAR
---	--

O DA SARDINHA

O que será lógico é que a pesca esteja habilitada a vender o seu produto a preço viável e normal: se o não pode fazer sem sacrifício inoportuno que lhe seja dada uma compensação para que possa subsistir e deixe subsistir os outros.

Logo, a indústria das conservas não tem que pedir «prémios de exportação»: ela não quer vender os seus produtos abaixo do preço normal mas o que não pode também é vender acima desse preço e, para tal, tem de comprar aquilo de que necessita em condições igualmente normais.

Quanto à pesca: a normalidade do preço de venda tem de aferir-se pela justa valorização em relação ao período de antes da guerra (isto proporcionalmente à diferença no valor de compra da moeda) e pela sua comparação com os actuais preços mundiais de produtos idênticos.

No meu artigo «PROBLEMAS E SOLUÇÕES» considere Esc. 80\$00 como média justa e normal do preço da sardinha por caixa 1/4 club 30 m/m. Corresponde ao preço de Esc. 65\$00 cada cabaz, o que excede em muito qualquer dos dois termos de comparação a que me refiro.

E tácitamente compreendida a aceitação dum máximo de Esc. 85\$00 correspondendo à anulação completamente do lucro previsto em tais condições para as conservas e dum mínimo de Esc. 45\$00 igualmente distanciado, em posição inversa, da referida média.

Resta verificar o que tais custos (máximo, média e mínimo) correspondem, em percentagens, aos preços de venda efectivamente praticados no Norte do País (em geral, seja para a indústria e para o consumo) durante os últimos 9 anos. Essas comparações encontram-se igualmente no mapa anexo.

Anos	Produção (cabazes)	Rendimento (escudos)	Média por cabaz
1911	797.090	92.291.301\$00	115\$78.5
1912	1.248.317	108.671.561\$00	87\$05.2
1913	2.631.836	98.474.409\$50	37\$51.6
1914	3.286.962	105.874.071\$00	32\$51.4
1915	2.172.817	125.803.851\$50	57\$59.9
1916	2.282.071	144.826.054\$00	63\$45.2
1917	2.263.186	105.141.834\$50	46\$45.7
1918	1.115.027	123.699.906\$50	110\$93.0
1919	776.169	92.137.971\$50	118\$66.2
Totais	16.573.805	997.921.403\$50	60\$21

N. B. — Curioso notar a quase completa analogia entre os anos de 1911 e 1919.

COMPARAÇÕES DE 1949

	Ano	% de pesca	% de rendimento
Com o ano de maior produção da pesca	1914	23.6 %	66.2 %
Com o ano de maior rendimento da pesca	1915	34 %	63.6 %
Com o ano em que a produção se aproximou mais da média dos 9 anos	1915	35,7 %	72,2 %
Com o ano em que o rendimento se aproximou mais da média dos 9 anos	1942	62.2 %	84.7 %
Com o último ano de pesca razoável	1917	31.3 %	87.6 %
Com a média verificadas nos 9 anos	—	42.1 %	83.1 %

CORRESPONDÊNCIAS

Ano	Mínimo de 45\$00	Média de 65\$00	Máximo de 85\$00
1941	39 %	56 %	73 %
1942	51 %	74 %	97 %
1943	112 %	173 %	227 %
1944	133 %	199 %	291 %
1945	77 %	112 %	145 %
1946	70 %	102 %	134 %
1947	95 %	139 %	182 %
1948	40 %	58 %	76 %
1949	35 %	55 %	71 %
Média dos 9 anos	74 %	108 %	141 %

Terminarei, fazendo afinal um ligeiro comentário: assim as conservas pudessem suprir a deficiência das suas produções com o aumento de valor que a pesca tem conseguido para o seu produto e nas proporções em que o tem obtido!

FERREIRA BARBOSA

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.
89, Hudson Street - NEW YORK

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

Decorative flourish
CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

MARCA:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE

Telegrafo
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

ATA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

e Vila do Conde



VANTAGENS E DESVANTAGENS DAS LATAS DE ALUMÍNIO

Este assunto foi ultimamente tratado num artigo publicado na revista inglesa *Food Manufacture* pelo sr. J. M. Bryan. Segundo o articulista, o alumínio recomenda-se como um material próprio para recipientes de alimentos em virtude das suas propriedades físicas, mecânicas e químicas. O metal é docil às operações de dobrar, modelar, cunhar e embutir; é homogêneo e não está sujeito a corrosão galvânica e outros inconvenientes dos metais em chapa.

As latas de alumínio podem ser envernizadas sem qualquer dificuldade, a sua apresentação é mais atraente do que as de folha de Flandres e a facilidade de se gravar nelas em relevo dispensa a impressão litográfica ou as etiquetas colocadas com as várias indicações sobre o produto. O facto do peso específico do alumínio ser apenas 1/3 do da folha, é ainda uma vantagem importante na manipulação, transporte e carregamento.

O alumínio não é tóxico e tem pouco ou nenhum efeito destrutivo sobre as vitaminas, mesmo às temperaturas elevadas. Os seus sais são incolorés e o metal não apresenta descolorações e manchas escuras como sucede com a folha de Flandres quando se fabricam com ela certos alimentos.

A lata de alumínio abre mais facilmente e com menos falhas do que a de folha de Flandres e os alimentos podem permanecer inalteráveis mais tempo nela, depois de aberta, do que nesta última, e sem perigo de contaminação metálica excessiva.

Alguns produtos atacam fortemente o estanho da folha sem que se produza, porém, o hidrogénio. Quando tal sucede, embora as latas

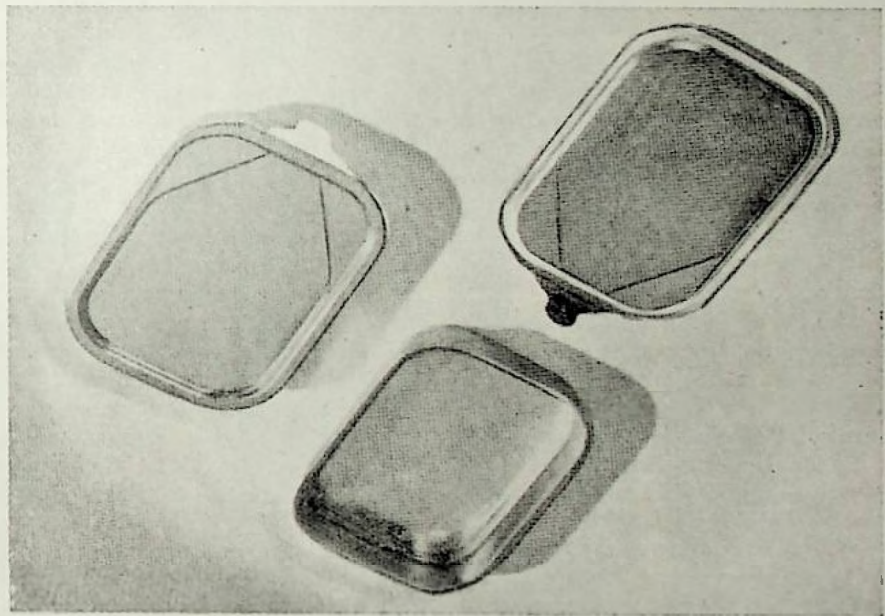
apresentem exteriormente um aspecto normal, o produto tem um gosto accentuado a metal que desagrade ao consumidor.

Este inconveniente não se pode dar com as latas de alumínio que em tais casos evidenciaríamos imediatamente o bombeamento pela libertação do hidrogénio e seriam logo postas de parte antes de entrar no consumo.

A pequena quantidade de alumínio que se possa ter dissolvido nos

cação das latas. O alumínio é mais macio e menos resistente do que a folha. As latas de alumínio estão sujeitas a amolgar-se, torcer-se e deformar-se, o que exige cuidados na sua manipulação e precauções especiais no fabrico das conservas. Podem, porém, ser reforçadas, ondulando os tampos e os fundos e usando chapa com um calibre um pouco mais elevado do que o usado normalmente para as latas de folha de Flandres.

As latas de alumínio precisam ter durante o transporte uma protecção maior do que as de folha e é necessário empregar uma técnica especial para ajustar a pressão sobre as latas durante a esterilização e o arrefecimento, a fim de diminuir a tensão sobre os bordos e as costuras e evitar uma deformação permanente. Isto



Latas de alumínio para conserva de peixe

alimentos fabricados em latas deste metal, é completamente inofensiva para a saúde e não prejudica a qualidade dos produtos conservados.

Um dos principais obstáculos que retardam o desenvolvimento do emprego do alumínio, reside na inferioridade das suas propriedades mecânicas em relação às da folha, o que levanta vários problemas na fabri-

consegue-se usando uma mistura de vapor e ar no interior do autoclave, de forma a obter uma pressão mais alta a uma dada temperatura do que a que poderia ser conseguida somente pelo vapor e permitindo a entrada de água fria no autoclave sob pressão do ar, durante o resfriamento das latas.

A fabricação de uma lata de alu-

mínio pelo processo normal, isto é, cravando os lados e utilizando a borracha líquida para a tornar hermética, não satisfaz, em virtude da fraqueza das juntas. E como, também, a dificuldade na soldagem de alumínio ainda não foi vencida e o uso de termoplásticos para vedar a lata não dá resultado, a solução está em empregar este metal somente no fabrico da lata embutida para a qual as suas propriedades o tornam particularmente vantajoso.

O fecho das latas de alumínio pelas cravadeiras actualmente existentes requiere um ajustamento e uns cuidados especiais. Deve-se empregar borracha líquida e não anilhas de borracha, na vedação da lata. Está provado que esta é mais eficiente utilizando-se uma camada de borracha com uma espessura menor da que é usualmente empregada na vedação das latas de folha de Flandres.

A corrosão do alumínio é normalmente acompanhada por um simultâneo desenvolvimento de hidrogénio, ao passo que a corrosão da folha, como já se disse, pode ser principalmente ou totalmente do tipo oxidativo com pouco ou nenhum oxigénio liberto.

Devido ao baixo peso equivalente do alumínio (9) comparado com o do estanho e do ferro (59 e 28 respectivamente) uma pequena quantidade de corrosão produz mais facilmente deformação nas latas de alumínio do que nas de folha. Por consequência as latas de alumínio que contenham alimentos em condições sãs, podem-se tornar invendáveis simplesmente por causa da pressão interna do hidrogénio que faz abaular a lata.

A concentração de H₂ do produto é da maior importância quando o material da lata é de alumínio do que quando é de folha. Verificou-se na Noruega que diferentes espécies de peixe variavam muito em acidez segundo a época do ano e a localidade, e os que tinham maior acidez causavam corrosão quando enlatados. O ajustamento do pH foi reconhecido como impraticável e a difi-

culdade foi vencida anodizando o metal ou, quando as condições de corrosão são maiores, anodizando e envernizando igualmente.

Mesmo os alimentos de fraca acidez atacam facilmente o alumínio mas, de uma maneira geral, os que têm o pH de 5.7 a 7.6 podem ser fabricados em alumínio simples, a não ser que o conteúdo de sal seja muito alto. Deve-se, porém, notar que os alimentos são muitas vezes compostos de misturas complicadas que podem inibir ou estimular a corrosão, pelo que a acidez não é o único indicador da corrosão.

Algumas das substâncias que são conhecidas como inibidoras da corrosão, são a proteína, a pectina, a gelatina e outros coloides, os óleos, as gorduras e o açúcar.

Os estimulantes da corrosão do alumínio pertencem a dois grupos: (1) despolarizadores catódicos, por exemplo os que promovem a descarga de electrões nas áreas catódicas, como a trimetilamina óxida nos peixe e (2) despolarizadores anódicos, como os aniões dos ácidos hidróxidos orgânicos, os quais formam rapidamente compostos complexos solúveis com o alumínio.

Os cloretos pertencem a esta categoria, e o sal em presença do ácido é talvez a mistura mais corrosiva que se encontra nos alimentos.

Os industriais noruegueses são os que têm mais experiência no fabrico de alimentos em latas de alumínio e usam este metal anodizado e envernizado de 19.5 % de pureza, para o brisling e outros produtos de peixe em molhos de tomate, e alumínio anodizado mas não envernizado para a maior parte dos outros produtos, incluindo brisling e arenque em óleo, camarão, carne de caranguejo, ovos de bacalhau, etc.

Além da Noruega, a França, a Itália, a Dinamarca e a Alemanha, usam também as latas de alumínio no fabrico das conservas de peixe. Os Estados Unidos só permitem o seu emprego em produtos secos, estando presentemente a ser estudado a sua aplicação em produtos molhados.

A CRISE SARDINHEIRA EM ESPANHA E PORTUGAL

(Continuação da pág. 13)

ser normalmente» moderado, acelerar-se-ia nos dois anos seguintes».

E depois de fazer uma dissertação histórica sobre a legislação espanhola que impunha restrições ao exercício da pesca, D. Gaspar Massó continua:

«A situação presente impõe um «defeso» rigoroso. O Instituto de Oceanografia deverá determinar segundo as regiões, o «defeso» da sardinha durante quatro meses.

Em Portugal já existe, assim como em muitos países, Portugal iniciou este ano o «defeso» não só para as fábricas como também para os barcos. Só haverá, realmente, que actualizar as velhas leis de 1750, isto é, de há dois séculos. Proibir, portanto, o arrasto dos fundos por toda a classe de embarcações, desde o Minho à Estaca de Vares, em um raio de dez milhas, de todo este extenso litoral, por um período de ensaio que determinariam as autoridades competentes, e não inferior a um ano.

Guerra sem quartel aos dinamiteiros do mar, com severíssimas penas e confiscações de redes e embarcações. Doze lanchas rápidas de vigilância, distribuídas por toda a costa galega.

Há que vigiar e aumentar as malhas das redes de arrasto. Não há que ter receio da sobre-pesca. A sardinha é suficientemente prolífica para compensar o excesso de capturas.

Protecção aos Laboratórios Oceanográficos costeiros dotando-os de material para exercerem diariamente as suas funções científicas e de auxílio e orientação a toda a indústria pesqueira — conserveira nacional. Sem o auxílio da ciência seguiremos às cegas nestes duros transes e será impossível realizar prognósticos de abundância e escassez, como fazem maravilhosamente os «laboratórios noruegueses».



CLASSIC
INVENCIVEL
POPULAR
FAMEUSE

ADAO
POLÓNIA
& C. L. DA

FÁBRICAS EM:
MATOSINHOS • SETUBAL
R. BRITO CAPELO, 1200 ESTRADA DA GRAÇA

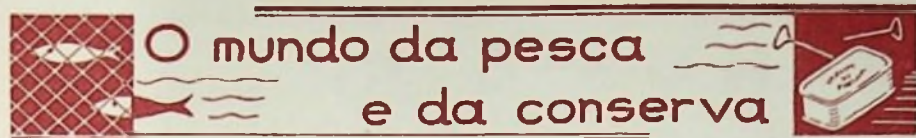


ADOLPH
POLONIA

MADE IN
GERMANY
POPULAR
LAMEUSE

C. L. 3

MADE IN GERMANY
LAMEUSE



O mundo da pesca e da conserva

Novos processos de utilizar o atum

Na América do Norte a técnica em colaboração com o laboratório tem-se empenhado no aproveitamento dos produtos da pesca como uma fonte rica e quase inesgotável de proteínas necessárias para a alimentação humana, criando cada vez campo mais vasto e mais variado para a sua utilização.

A firma Davis Bros. Fisheries Co. Inc., em Gloucester, Massachusetts, acaba de lançar no mercado salsichas fabricadas com atum a que deu o nome de *Friday Franks* (Francfortes de 6.^a feira).

Este produto tem a mesma apresentação e o mesmo sabor a carne das conhecidas salsichas *Hot-dogs* (cachorros) e pelas provas a que tem sido sujeito verifica-se que conserva durante o tempo conveniente tanto as suas qualidades como o seu aspecto.

Também a firma americana Van Camp Sea Food Co. que graças às investigações dos seus laboratórios já tinha introduzido um fabrico de atum unicamente para dietas, apresentou no princípio do ano o atum para crianças.

Só determinadas partes da albacora são aproveitadas para este fabrico em cuja composição entra a água destilada em vez de azeite.

O paladar, o valor alimentar e a apresentação deste produto tornam o seu uso para crianças altamente apreciado e recomendado.

Nova máquina para descabeçar e estripar o peixe

Os técnicos da *Fisheries Research Board of Canadá* (Administração da Investigação das Pescas no Canadá) aperfeiçoaram ultimamente uma máquina para descabeçar e estripar o peixe miúdo.

Muitos inventos para limpar o

peixe foram apresentados no passado, contudo, nenhum deles estava isento das fundamentais desvantagens que os tornavam impraticáveis para o fim em vista. As mais importantes desvantagens daqueles inventos consistiam nas contusões e esmagamento provocados ao peixe, e como regra a evisceração era incompleta.

A nova máquina é simples, fácil e positiva, pouco dispendiosa para os que a usam e de custo de fabricação razoável, dando os mais altos e satisfatórios resultados aos fabricantes que até agora a trabalharam.

Em entalhes especiais colocados numa correia transportadora, o peixe é disposto com o lombo para cima e conduzido a uma faca circular, com movimento rotativo, que lhe corta a espinha e pescoço, sem, contudo, fazer um corte completo. A profundidade daquele corte pode ser facilmente regulável de acordo com o tamanho dos peixes. O peixe continua seguindo no transportador e uma chapa guia retentora penetra no corte antes feito. Protegido pela referida chapa, atinge uma patilha que solta uma moça que arma e desarma automaticamente, moça que penetra o golpe extraindo as tripas e a cabeça com limpeza e sem prejuízo para o corpo do peixe.

Por encargo da *Fisheries Research of Canadá* a máquina está patenteada pela *Canadian Patents and Development Limited*, uma corporação do Estado Canadense que fornece todos os detalhes a quem interessar. O seu endereço é: *National Research Building, Sussex Street, Ottawa, Ont. Canadá.*

O «Pilchard» americano na Bélgica

A imprensa belga especializada tem protestado contra a política económica que vem sendo seguida, no que respeita às importações de con-

servas de peixe de proveniência americana. Com efeito, a E. C. A. atribuiu há pouco à Bélgica créditos no valor de 100.000 dólares para compras nos E. U. A. de conservas de peixe. Como é sabido, a pseudo-sardinha americana é o «pilchard», fabricado principalmente em molho de tomate.

Acontece que a Bélgica também fabrica conservas de arenque com molhos de tomate e os sprats em conservas de óleo. Os produtores protestam, não contra a concorrência comercial normal, mas contra a concorrência privilegiada à sombra de créditos, os quais, no dizer dos protestantes, poderiam ser aplicados mais justamente na compra de produtos alimentares que a Bélgica não produz.

Preços das conservas de peixe na Inglaterra

As autoridades inglesas mantêm ainda a fixação de preços máximos para as conservas de peixe importadas e que são, para as espécies que mais nos interessa conhecer, os seguintes:

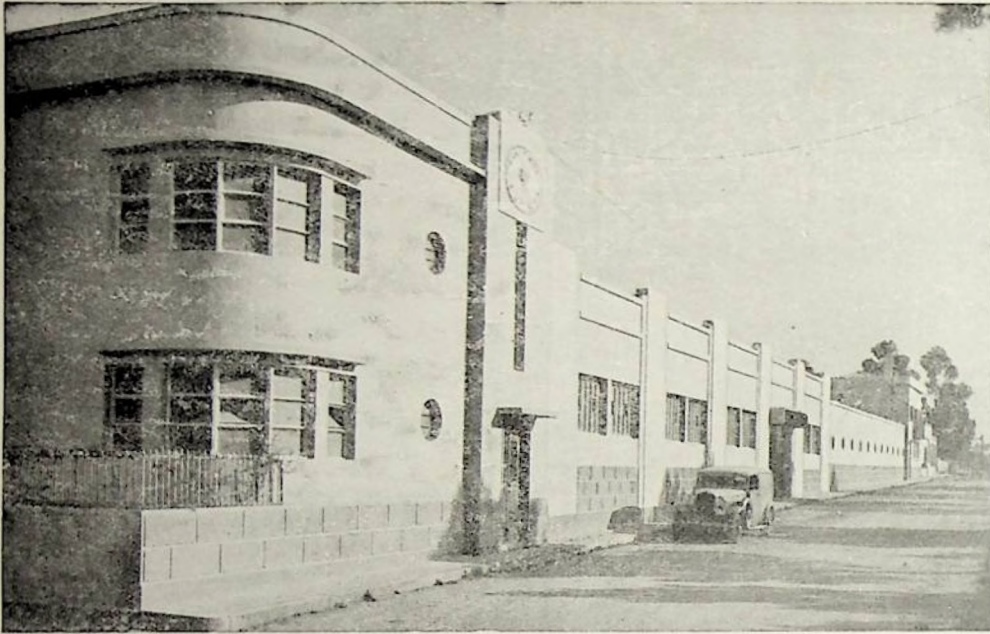
	Venda ao grossista por caixa	Venda ao retalhista por caixa	Venda ao balcão por lata
<i>Brisling:</i>			
100 1/4	82/5 1/2	86/5 1/2	1/-
<i>Sild:</i>			
100 1/4	74 1 1/2	78/1 1/2	10 1/2 d.
<i>Atum:</i>			
96 1/4	125/-	129/-	1/6
<i>Sardinhas:</i>			
100 1/4 club	99/1 1/2	103/1 1/2	1/2

Dott. Carmelo-Arpa

Largo della Zecca, 8
GENOVA

Representações

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
 “Botelho”
 brand
 the
 finest quality
 —

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
 Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: OICANGI

Telefones: P. B. X. { 38 101
 38 102
 38 103

Portugália Industrial, Lda.

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

Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

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

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e C^o, Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
CHICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
P E I X E
MARISCO



"Pinhais"
a que todos disputam!

MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER-IDEM
E O U S A • Y O
CIBELES • MORINDEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS
54 EAST LAKE STREET
CHICAGO, ILLINOIS 60607
TEL: 773-936-3700
WWW.UCHICAGO.PRESS.EDU



10

NA GIRANDOLA

Quando em 1932 se iniciou a Organização, havia em Matosinhos (Centro do Norte) 21 fábricas de conservas em molhos com uma capacidade de produção teórica de 775.484 caixas. Em 1950 Matosinhos conta com 48 fábricas e a capacidade actual é mais do que o duplo daquela.

Isto poderia considerar-se um progresso, mas não é assim.

A nosa humilde pena já chamou a atenção, repetidas vezes neste últimas anos, para a improcedência de tantas transferências que vinham, e vieram, desequilibrar a economia industrial deste Centro, demonstrando-se assim aquele princípio que nos ensina que todos os extremos são perigosos e que a virtude está no meio termo.

O Grémio de Matosinhos, consciente deste facto, opunha-se, nos seus pareceres oficiais, a tantas transferências, o que não impediu que estas continuassem até se chegar a um número de fábricas que seria sempre excessivo, mesmo que a pesca fosse hoje igual à dos anos mais abundantes, e que hoje se verifica, palpavelmente, estar em desproporção com as possibilidades de captura da sardinha.

Esta evidência de desequilíbrio fez pensar muito a alguns industriais e como recurso lançou-se a ideia de amortizar, de uma maneira voluntária, um terço das fábricas existentes, indemnizando-as, equitativamente, e sendo a respectiva quantia suportada pelos outros dois terços dos industriais que continuassem laborando.

Nunca foi possível atingir, em todo o país, a metade da capacidade teórica atribuída às fábricas, donde se conclui que essa amortização não lesaria, de modo algum, a quantidade que praticamente viesse a produzir-se e que, portanto, a economia nacional não seria prejudicada.

A amortização, porém, levanta vários problemas de índole econó-

mica e moral cujas soluções, se as houver, como tudo o que se ajusta a princípios comerciais, não são fáceis, nem talvez, possíveis, sem o auxílio do Estado, que deve estudar a questão com superior conhecimento, se entender que aquela pode ser a solução e ainda se houver voluntários dispostos a liquidarem as suas unidades.

Uma amortização obrigatória, mesmo como a que em tempos foi autorizada à Moagem, parece-nos de pouca lógica, visto que exigiria procedimentos cujas bases não teriam terreno firme em que se assentar. ,

A amortização voluntária seria, evidentemente, a solução mais judiciosa do caso e dela poderiam aproveitar-se aqueles que, depois de estudarem a proposta, a julgassem conveniente aos seus interesses como meio propício de salvar o que estivera ameaçado de maiores prejuízos, quer em virtude de deficiências de capital quer por outros motivos que achamos desnecessário enumerar agora.

Em todo o caso, a amortização de algumas fábricas só seria o princípio de uma reorganização comercial e industrial, e não o seu fim, pois subsistiriam muitas causas justificativas da necessidade que tem a indústria conserveira de encontrar esse outro equilíbrio nas suas funções de produção e venda que actualmente parecem um fogo de artifício em que se queima o último foguete da girândola.

Os anos anteriores, com os seus prejuízos avultados, deviam servir de provas elucidativas da necessidade de haver juízo e de se agir com sensatez. Nada, porém, se alterou. Os industriais continuam com as suas concepções individualistas e com as razões da sua senração, lutando desesperadamente para a compra da matéria prima indispensável para depois ir lançar a mercadoria na fogueira dos poucos mercados que exis-

tem e nos obrigam impiedosamente a baixar o preço mal pesam nas suas existências uns escassos milhares de caixas.

É certo que a pesca é diminuta e que este factor, tendo em conta as necessidades do consumo interno, contribui para o desbarato. Mas, mesmo assim, ninguém deve desconhecer o que sucede noutros países produtores, nos mercados consumidores e, também, na economia mundial com tendência tanto a embaraçar os preços como a reduzir as importações motivada na falta de divisas ou no predomínio que se concede a outros artigos de mais premente necessidade.

Repetimos que a amortização de algumas fábricas só seria, ou deveria ser, o ponto de partida de uma reorganização conserveira, indispensável e urgente, se é que se quer que a nossa indústria sirva os particulares e se evite a quebra vertical que estamos presenciando.

Foram apresentados, recentemente, alguns projectos para estudo e uma comissão ocupa-se, com mais demora do que conviria, em recolher e assimilar aqueles princípios que pareçam mais oportunos a fim de lhes dar forma concludente. Não é fácil a tarefa se se quiser fazer obra útil, desligada de egoísmos, livre de preconceitos e assente em bases sólidas que nos conduzam ao fim desejado.

Esperar que faça o Estado aquilo que compete aos directamente interessados fazer, seria dar mostras de incapacidade. O entusiasmo, porém, está muito longe de ser aquele que deveria existir. Os frutos de uma cooperação assaz pletórica dessa força virtual que move montanhas ou da vontade posta ao serviço de uma causa colectiva, não têm aqui terreno fértil em que se desenvolvam, visto que os hortelões que deveriam cuidar de fertilizá-lo esquecem rapidamente as inclemências do tempo passado e crêem que as causas que nos levam para o precipício são passageiras, superficiais ou de essas

(Continua na pág. 26)



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



Mercados



ITÁLIA

(Do nosso correspondente)

Dr. Carmelo Arpa

Depois das nossas notas publicadas no número de Março desta Revista, o desenvolvimento do mercado italiano confirmou as nossas previsões.

A aplicação do acordo comercial Luso-Italiano encontrou o mercado numa situação técnica oposta aquela do período correspondente em 1949.

A fraqueza dos pedidos, a rarefação dos meios de pagamento com o declínio dos preços, induziram os comerciantes, influenciados ainda pelas negociações comerciais em curso com Espanha e Portugal, a reduzir os seus stocks.

Enquanto que a assinatura do acordo Italo-Espanhol não exerceu uma influência sensível, em virtude do elevado câmbio estabelecido para a peseta, a efectivação do acordo com Portugal assinalou um interesse activo dos importadores que pela primeira vez depois de uma dezena de anos podiam tratar normalmente os produtos da pesca portuguesa.

A vantagem do câmbio oficial do dólar e a possibilidade de importar sem recorrer à licença «franco-avaluta», com os encargos e os inconvenientes relativos, fizeram com que todo o stock de atum e espécies similares existente em Portugal, Ilhas e Colónias, fosse imediatamente liquidado a preços que se presumem remuneradores para os produtores.

Isto, certamente, originou, apesar

das nossas perspectivas, a euforia entre os fabricantes do Algarve que se apressaram a fazer contratos para o fornecimento do peixe fresco com as armações de Marrocos a preços sobre os quais se deveria ter reflectido mais, pois se não deveria esquecer que o mercado quase único para o atum (*orycnus tynnus*) é o italiano e este apresentava uma situação geral de escassez de disponibilidades monetárias e de uma falta de emprego de mão de obra que não era muito prometedora para o consumo.

Depois da fácil e rápida absorção das existências das conservas portuguesas, foi a vez das do Consórcio Nacional Almadrabeto Espanhol que apenas oferecidas numa base de câmbio razoável, foram logo liquidadas pelo elevado prestígio que estas conservas gosam em Itália onde há mais de dez anos são apresentadas sob uma qualidade constantemente uniforme.

Neste meio tempo foi renovado (Fevereiro), o acordo comercial Franco-Italiano e desta situação se aproveitava o Marrocos francês, sobretudo para a sardinha em óleo que em virtude do referido acordo e dos preços mais reduzidos em relação ao produto português, encontrava um vivo interesse da parte dos nossos importadores. E os fabricantes marroquinos muito inteligentemente vieram ao encontro da boa disposição do mercado, enviando largas quantidades em consignação que foram todas rapidamente absorvidas.

A esta actividade nos meses de Fevereiro-Abril seguiu-se uma paragem provocada pela espera da aplicação da nova tarifa alfandegária, com os previstos sensíveis aumentos dos direitos.

Esta espera paralisou a iniciativa

para os contratos relativos à nova produção e preocupou os industriais conserveiros de Portugal e de Marrocos que prontamente procuraram defender-se contra o aumento dos direitos que necessariamente afectaria os preços. Isto teve como consequência a remessa de grandes quantidades de atum e bonito em conta de depósito.

O adiamento para o dia 15 da aplicação da nova tarifa alfandegária fixada para o dia 1 de Julho, facilitou aquelas remessas feitas por grande número de fabricantes, em consignação, com ou sem avanços de dinheiro e, ao que parece, com garantia de preços determinados. Desta maneira, importaram-se quantidades consideráveis de conservas que em grande parte estão ainda por vender.

Chegou-se assim, de uma situação de grande penúria de mercadorias em Fevereiro de 1949, a uma outra, a actual, de disponibilidades excepcionais, porque o consumo não correspondeu às importações nem foi mesmo normal. As aquisições de mercadorias tinham sido motivadas pela expectativa do aumento dos direitos que faria aumentar o preço em cerca de uma centena de liras e por esta razão os importadores e grossistas quiseram constituir o seu «stock» de atum a preços certamente mais reduzidos do que aqueles que se sabia vigorariam depois da aplicação dos novos direitos.

A partir de 15 de Julho foi aplicada a nova tarifa alfandegária que é de 25 % *ad-valorem* para o atum, bonito e filetes de cavala e 28 % *ad valorem* para a sardinha, filetes de anchova e biqueirão salgado em latas. Desde esta mesma data a importação paralisou.

A indústria conserveira estrangeira formulará, certamente, alguns quesitos: Que parte das importações dos últimos dois meses entrou no consumo? Que quantidade resta ainda por vender, por conta dos fabricantes? Que influência terão os novos direitos sobre o consumo efectivo das conservas de peixe na Itália?

As respostas são difíceis, sobre-

tudo quando se pensa que a uma situação tão incerta do mercado se vem juntar a pavorosa situação internacional. É necessário porém fazer a este respeito alguns comentários.

Pesam sobre o mercado não só as mercadorias importadas nos últimos dois meses mas também a produção nacional.

Se, de facto, esta tem sido escassa na Sicília, é também certo que tem sido muito abundante na Sardenha, onde se calcula que se fabricaram umas 600 a 700 ton. de atum que estão por vender, visto que os fabricantes muito naturalmente esperaram pela aplicação das novas tarifas alfandegárias. Há ainda que contar com a produção de conserva de atum fabricada com este peixe importado da Noruega, Suécia e Dinamarca. Embora esta pesca não tenha ainda começado naqueles países, há industriais italianos que já fizeram contratos para centenas de toneladas de atum fresco. Não se conhecem os preços exactos destas compras, mas presume-se que andem à volta de Lit. 150 o quilo, mercadoria posta franco em Chiasso, estação fronteiriça da Itália com a Suíça.

O peixe fresco destinado à indústria não paga direitos, pelo que o atum em azeite custará a estes fabricantes, que são todos também importadores, a um preço que será presumivelmente abaixo de Lit. 450 o quilo.

Deduz-se daqui que se a pesca no Norte da Europa for abundante, as previsões para o atum de importação não deverão ser agradáveis.

Os preços, que estavam a declinar, deveriam, provavelmente, ter acentuado a sua descida se não sobrevissem as actuais condições internacionais. Mas desde 25 de Junho que o espectro da guerra ameaça sinistramente o mundo e os mercados mundiais, muito sensíveis, já sofrem a sua influência que parece acentuar-se de dia a dia.

A conserva de peixe, produto de fácil conservação e por isso muito procurada para reserva alimentar de

longa duração, já, certamente se ressentirá e mais se ressentirá desta situação.

Os «stocks» de conserva de sardinha consideram-se inexistentes porque a aplicação da nova tarifa coincidiu com o início da campanha da pesca e, por isso, os importadores ficaram impossibilitados de substituir as antigas e já exaustas exis-

tências por outras novas com mercadorias provenientes de Marrocos, como esperavam.

Por agora o mercado italiano da conserva está necessariamente dependente dos acontecimentos internacionais, sobre os quais só podemos formular os votos de que a humanidade seja poupada a uma nova guerra.

NA GIRANDOLA

(Continuação da página 23)

que a própria natureza se encarrega de corrigir e remediar.

E assim entramos em cheio numa nova safra, esperando que o acaso rectifique os seus arcanos em nosso favor. Esperando sempre por quem tire as castanhas do lume, que é uma coisa assim como esperar que as consuma a fogueira. O nosso mal tem as suas raízes na desorganização e é, podemos afirmá-lo, epidémico. A indiferença alastra e paralisa os melhores estímulos, mina toda a elevação moral, dissipa a prudência e sufoca as mais plausíveis reflexões. Há o delírio do desmoroamento em vez de desejos veementes de procurar o relativo bem estar que poderia pôr cobro às leviandades. Fortalecer com obras já planeadas, ou com outras, esta situa-

ção para sairmos do atoleiro a que a impaciência nos leva, não é augúrio que se possa fazer.

Envolhos em uma névoa que cega e desviados do trilha natural que deveríamos seguir, ou encontramos muita ingenuidade para nos desculparmos com a sedução de alguns fogos fatuos que aparecem no tempo, ou somos iludidos pelo génio que prevê acontecimentos que nós dificilmente acreditamos.

Enfim, a girândola segue queimando os seus foguetes e com eles, uma vez dissipada a luz e as cores que iluminam o espaço por breves momentos, ficará ainda o fumo fingindo a quimera. Depois, nada.

Matosinhos, Agosto de 1950.

Andorinha

Pedidos de Representação

- Edström Trading Company A B
Kungsgatan 33 — *Stockholm*.
- Otto Anstett
Au-Strasse 1 — *Gernsbach (Baden)*
- M. M. Martinez
3 St. Clair Avenue — *Port-of-Spain (Trinidad)*
- Amado M. Azcoitia
Edificio «Suarez» — Baratillo n.º 9 — Departamento n.º 406 — *Habana-Cuba*.
- Frederica Roesner
Apartado 691 — *Madrid*.
- «West-Ost-Handel»
Adalbert Grunert — Schanenburgerstrasse 15/17 — *Hamburg*
- Intertex
- 19, Victor Jacobs Le — *Berchem-Anvers*
- Colossal Trading e Export Co
297-303 Cherry Street — *New York*
- Fenno-Agent
Bürgerstrasse 12 — *Frankfurt/Main*
- J. Nassoud & Fils
B. P. 1844 — *Beyrouth*
- D. Mandicopoulo & Co
Rue du Patriarcat Grec — *Alexandria (Egypt)*
- Tujjar Limited
G. P. O. Box n.º 696 — *Karachi (Pakistan)*
- Leonidas Mavropoulos
P. O. Box 506 — *Nicosia (Cyprus)*

Reorganização da Indústria de Conservas de Peixe

O sr. tenente Francisco Botelho Cardoso, gerente da firma Botelhos & C.^a, de Matozinhos, apresentou numa reunião do Grémio do Norte um trabalho da sua autoria sobre o assunto em epígrafe. Desejando arquivar nas nossas colunas todos os estudos construtivos e honestos que possam ajudar os nossos industriais a formularem no final o seu «vere dictum» sobre a solução deste magno problema, gostosamente damos início à sua publicação.

«Meus Senhores:

Durante longo tempo hesitei, por me parecer não dever ser eu a vir ocupar-me da situação nada lisonjeira do indústria de conservas de peixe, um dos maiores valores dos poucos que a natureza nos concedeu para a permuta, e da forma de a organizar para a tornar viável e próspera, situação somente alcançada, até hoje, à custa de duas cruentas guerras que flagelaram e empobreceram muitas nações.

Que o atrevimento seja consentido pela boa intenção que o ditou, desejo sincero de ser-se útil à comunidade, já que atributos mais relevantes se não podem oferecer.

Finalmente dois factos contribuíram para vencer o natural retraimento: Uma posição talvez menos complexa dentro do meio conserveiro a cobrir-se contra insinuações, mais ou menos veladas, sobre interesses escondidos, a que, parece-me, não posso aspirar, e o julgar-me depois, como que o precursor do sistema que vou apresentar e pretendi se estabelecesse por volta de 1934, embora de âmbito mais restrito, pois então só abrangeria a indústria de estiva como reacção contra o que naquela época se passava no seu principal mercado comprador, a Itália.

É certo que sem êxito algum: E se também agora se não achar me-

lhor compreensão, espero, pelo menos, que não venha a ser apreciado tão severamente como o de pretender arrastar os colegas para a desgraça.

E findo este introito, adiante, porque o problema que a todos preocupa não se compadecer com delongas e necessitamos de resolve-lo, seja dentro da solução que me pareceu ser a mais viável e satisfatória, seja doutra qualquer, não importa.

Julga-se que é ponto incontroverso ser insustentável, hoje mais que nunca consequência de mais e maiores encargos que sobre ele pesam, a posição da indústria conserveira tal como ela se nos apresenta, dispersa e com capacidade de produção pelo menos tripla daquela que realmente consegue atingir em anos razoáveis de laboração.

Dois trabalhos surgiram já esboçando algumas soluções. O mais antigo partido do Norte, o mais recente vindo do Sul.

O primeiro encara a solução pela organização comercial das conservas e parte da hipótese de ser a concorrência desregrada a causadora de todos os malefícios. E, para anulá-la, a mercadoria seria tomada ao produtor, centralizada e regulados os seus preços de compra e venda; aquele em função duma justa remuneração para o produtor, este dependente da situação dos mercados

externos. A este respeito diz o seu autor: «Os preços de venda das conservas devem ser estabelecidos segundo as possibilidades dos mercados, tendo em consideração a concorrência estranha, a cujos preços é de desejar que não sejam superiores nem inferiores».

E mais adiante ainda, como consequência natural e lógica: «Porque se estabelecermos imprudentemente o preço com base num custo de produção que seja exagerado ou, até que as circunstâncias e o desenvolvimento da situação nos mercados consumidores venham a transformar em excessivo, a CENTRAL, ou se verá com os seus stocks avolumados e imobilizados — como Crésus faminto em meio de um montão de ouro — ou terá de reduzir os seus preços de venda com o consequente, total e imediato desprestígio que isso lhe acarretará e até, criando situações difíceis de resolver».

É evidente que não sendo a indústria portuguesa de conservas única no Mundo, antes representando, com o decorrer do tempo, uma fracção cada vez menor da indústria mundial de conservas de peixe, uma só coisa lhe será consentida impôr, a qualidade dos seus produtos.

Mas, se a produção portuguesa é naturalmente cara por pequeníssima em relação ao número de unidades industriais, 169 no continente para um fabrico de milhão e meio de caixas em anos razoáveis de pesca e produção, 9.000 caixas por unidade, quem seria o sacrificado para que se pudesse pagar ao produtor um preço compensador?

E pois que àquela haveria de juntar-se a necessária alcavala de custo do funcionamento da CENTRAL e constituição do FUNDO REGULADOR DE EXPORTAÇÃO, com várias aplicações previstas, sem ter contrapartida em quaisquer economias, pois as vendas continuariam

a fazer-se fragmentariamente como até aqui, e ainda, diz-se: «dever considerar-se que o preço de venda pela CENTRAL teria de ser calculado de forma a permitir uma margem honesta do lucro, sem o qual o comércio, evidentemente, se desinteressaria do escoamento dos produtos», quem seria a perder, para tanta gente lucrar?

Eu tenho como certo e fundamental que o nosso mal e o de muitas outras actividades é de serem muitos a produzir pouco e, consequentemente, mal e caro.

Mas a situação da indústria de conservas é mais séria e delicada que qualquer outra; trabalha durante uns escassos 90/100 dias e depende da fortuna do mar.

Logo, o problema básico a resolver é o da produção e não o do comércio dos seus produtos. Resolvido aquele ficarão automaticamente solucionados os restantes, secundários e consequentes do primeiro.

Mas a sua solução apresenta-se como remédio amaríssimo para a nossa sensibilidade e feição. Somos capazes de não termos coragem de fechar os olhos e ingeri-lo e de continuarmos agarrados a paliativos que nada resolvem, antes agravam. Pois nós tínhamos o dever de nos salvarmos a nós próprios, sem auxílios mendigados ou amparo de moletas, deprimentes para o carácter, e não darmos azo a que se murmurasse da nossa incompetência ou incapacidade para agir.

A indústria conserveira terá pois de ordenar-se por forma a obter uma produção perfeita e o mais barata possível. Só depois terá autoridade moral para ajustar preços de compra das matérias primas em harmonia com os preços de venda dos produtos fabricados. Querer o sacrifício de outrem sem primeiro o impôr a si próprio, não só é injusto e intolerável, mas até prejudicial por reflexo. Resumindo e concluindo: produção ao mais baixo custo para pagamento das matérias primas a preços razoáveis e venda dos produtos fabricados a preços compensa-

dores do trabalho e capitais investidos.

É ilusório aguardar que uns tantos fiquem pelo caminho para que os que consigam resistir até final obtenham melhor situação.

Que prosperidade se poderá alcançar em meio de ruínas e com os elementos exaustos que sobrevivem? E contudo há quem pense o contrário e até diga em letra de forma: que esta ou aquela actividade só poderá salvar-se quando os seus componentes se reduzam pelo processo que designam de *selecção natural*. Parece-me disparatado e até disforme tal raciocínio, porque todo o desgaste que se opera e toda a fracção que se perde, têm nocivo reflexo nos restantes e na economia da Nação. Os que desaparecem não o farão sem danos ou embaraços para os que ficam; e, como na morte física, também se não poderá dizer que foram os piores aqueles que economicamente sucumbiram.

Cabe agora fazer referência, embora ligeira para não alongar muito o preâmbulo, aos ELEMENTOS PARA ESTUDO A APRESENTAR, que nos vieram do Sul sobre PESCA DA SARDINHA E CONSERVAS.

Por deferência a Pesca ocupa o primeiro lugar; e dos referidos elementos verifica-se, como aliás todos sabemos, que as situações de uma e outra indústria são idênticas. Pesca com exploração cara por bareos a mais e fraquíssimo rendimento por unidade. Exactamente como nas conservas. Embora sem importância para o caso, não teriam sido os altos preços a que se pode pagar o peixe durante a guerra, que aguçaram o apetite para serem postos no mar mais bareos a pescar? Ninguém poderá dizer que foi suficientemente providente e que está isento de culpas.

E se a pouca pesca cria situações idênticas, a sua abundância criá-las-ia igualmente. Em caso de abundância a pesca venderia o peixe a preços aviltantes, a menos que o não regasse com petróleo se o negócio ainda desse para o dito. As conservas fabricariam quantidades que não

poderiam reter e seriam imediata e até antecipadamente oferecidas em mercados sem poder e condições para absorvê-las. E seria o caos.

Portanto, se as conservas resolverem a sua situação, a pesca há-de procurar resolver também a sua.

Da parte relativa a conservas só as soluções no final propostas e, especialmente a terceira, será aqui mencionada e se passa a transcrever: 3.ª «AMORTIZAÇÃO DAS FÁBRICAS QUE VOLUNTARIAMENTE O DESEJASSEM OU CONCENTRAÇÃO VOLUNTÁRIA OU FORÇADA». Há que tratar separadamente, tal como são postas, as duas partes desta solução.

A amortização voluntária afigura-se-nos inviável e inoperante.

Inviável por não se saber o número daqueles que desejariam afastar-se voluntariamente, e poderiam ser muito poucos, e também se não saber como e onde arranjar o dinheiro necessário para uma amortização satisfatória e vultosa como se requeria.

Inoperante, porque nada garantia que mais tarde ou mais cedo se não viesse a revalidar novos alvarás como já aconteceu, senão estamos em erro, depois de algumas amortizações feitas.

Se surgisse uma terceira guerra e o Estado não mobilizasse totalmente a produção havíamos de assistir de novo a mais revalidações e tudo ficaria com dantes, se não pior.

Quanto à segunda parte, CONCENTRAÇÃO VOLUNTÁRIA OU FORÇADA, pena é que o trabalho em referência se limite apenas a mencioná-la e não a tenha desenvolvido dada a sua complexidade. Todos teriam lucrado com isso pela influência que teria vindo operando sobre os espíritos.

Concentração e amortização por sorteio de certo peso morto, à medida que houvesse fundos para fazê-la, eis a solução que me parece mais equilibrada e que é objecto deste modesto trabalho.

(continua)

MATÉRIAS PRIMAS

Importação portuguesa de matérias primas

Maio

	Quilos	Esc.
Chumbo	150.397	— 1.178.100
Folha de Flandres	142.879	— 835.400

Junho

Chumbo	242.000	— 1.467.400
Folha de Flandres	225.247	— 832.000

Produção mundial de Folha de Flandres em 1949

O total da produção mundial de folha no ano passado foi de ton. 4.433.000, menos, portanto, 7.000 ton. do que em 1948, assim distribuídas pelos diversos países produtores: Estados Unidos da América do Norte, 3.297.163 ton.; Inglaterra, 629.000 ton.; Canadá, 150.000 ton.; Alemanha, 101.786 ton.; França, 96.000 ton.; Índia, 63.596 ton.; Itália, 33.002 ton.; Japão, 23.800 ton.; Espanha, 11.780 ton.; Bélgica, 11.087 ton.; Noruega, 6.347 ton., e outros países, 14.439 ton.

Exportação de folha inglesa em 1949

A Inglaterra exportou em 1949, 194.702 ton. de folha sendo os países maiores beneficiários, a Austrália, com 71.672 ton., a Argentina, com 16.043 ton., a Nova Zelândia, com 14.143 ton., a Maláia, com 10.407 ton., a União Sul Africana, com 7.808 ton., o Irão com 6.945 ton., a Dinamarca, com 6.749 ton., e a Holanda, com 5.035 ton.

Consumo de estanho e chumbo na Inglaterra

Segundo as estatísticas publicadas pelo British Bureau of Non-Ferrous Metal Statistics o consumo de estanho na Inglaterra, durante o primeiro quadrimestre de 1950, foi de 5.789

ton. comparado com 5.656 ton. de igual período de 1949. A quantidade de estanho empregada no fabrico de folha aumentou ligeiramente de 2.500 ton. no primeiro quadrimestre de 1949 para 2.515 ton. no mesmo quadrimestre de 1950.

O consumo de chumbo no mesmo período de 1950 foi de 82.574 ton. ao passo que no ano de 1949 foi de 84.813 ton.

Produção de borracha sintética nos Estados Unidos

Foi anunciado que o Governo dos Estados Unidos espera produzir borracha sintética nas fábricas actualmente em laboração numa média de mais de 500.000 ton. por ano, a partir do fim deste verão.

Para conseguir este objectivo o Governo procura obter benzol — uma das matérias primas básicas — na Europa. Vai tambm ser elevada a temperatura nas fábricas o que permite aumentar a produção. Além disso, a actividade passa a concentrar-se na produção de um menor número de tipos de borracha sintética.

Folha de Flandres americana

Tem havido grande procura de folha de Flandres na América do Norte, principalmente electrolítica e as disponibilidades são extremamente escassas.

Produção de azeite na região Mediterrânica

Segundo a Foreign Agriculture Circular, a produção de azeite na bacia mediterrânica, na safra de 1949-1950, foi de 879.270 ton. distribuídas pelos seguintes países:

Espanha	270.000 ton.
Itália	180.000 »
Grécia	150.000 »

Portugal	87.800 ton.
Tunísia	78.000 »
Turquia	35.000 »
Argélia	27.120 »
Síria	16.000 »
Marrocos	13.600 »
França	10.200 »
Libano	7.000 »
Libia	4.550 »

Esta produção é superior à da média mundial anual no período compreendido entre 1919 e 1934 em que se elevou a 760.000 ton.

A Espanha marca a sua posição preponderante com uma percentagem de 30,6 % sobre o total. Portugal está em 4.º lugar com 20,4 %.

Indústria da Borracha na Argentina

A indústria da borracha está firmemente estabelecida neste país e exceptuando algumas especializações que não podem ser aqui produzidas economicamente, este mercado pode considerar-se perdido para os produtos congéneres dos outros países produtores. A indústria estrangeira principalmente atingida é a britânica. Os americanos colaboram no desenvolvimento da indústria da borracha argentina, investindo grandes somas nas fábricas Goodyear e Firestone que estão em laboração já há anos e na montagem de uma nova fábrica de manufactura de produtos de borracha que está prestes a completar-se.

Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

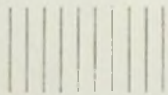
Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

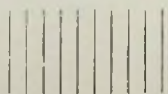
GRANADAISA FOODS, INC.

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

PESCA DA SARDINHA

JUNHO DE 1950

Lotus	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	molhos	2,88	5.280		3,03	31.059\$00	
	consumo	97,12	178.232	183.512	96,97	993.718\$00	1.024.777\$00
Peniche	consumo	-	80.710	80.710	-	479.378\$40	479.378\$40
Lisboa	consumo	-	179.711	179.711	-	1.222.585\$00	1.222.585\$00
Setúbal	molhos	86,14	214.480		88,38	1.476.622\$00	
	consumo	13,86	34.508	248.988	11,62	194.204\$00	1.670.826\$00
Lagos	molhos	98,05	41.940		99,04	223.750\$00	
	consumo	1,95	835	42.775	0,96	2.170\$00	223.920\$00
Portimão	molhos	60,04	451.860		80,95	3.350.170\$00	
	consumo	39,96	300.685	752.545	19,05	788.544\$00	4.138.714\$00
Olhão	molhos	81,45	233.265		87,32	1.350.700\$00	
	consumo	18,55	53.130	286.395	12,68	196.128\$00	1.546.828\$00
Vila R. S. António	molhos	1,52	1.760		2,32	8.800\$00	
	consumo	98,48	113.770	115.530	97,68	370.455\$00	379.255\$00
			1.890.166				10.688.283\$40

Para conservas em molhos 948.585 quilos (50,19 %) Esc. 6.441.101\$00

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

Matosinhos 5\$88, Setúbal 6\$88, Lagos 5\$33, Portimão 7\$41, Olhão 5\$79 e V. R. St.º António 5\$00

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

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe em azeite e em salmoira



Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
lone: 17

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

Olhão - Portugal

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

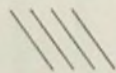
Exportadores de folhas de Flandres

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.: «Fradcs»

NEW-YORK, N. Y.

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38 | 271
| 272
| 273
| 274

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

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

ESTABELECIDADA EM 1882
Strohmeyer & Arpe Company

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

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

Adolf Dircks & Co.

A casa mais antiga e especializada na ALEMANHA



Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1888



Endereço: HAMBURGO 11, Neuer Wendrohm 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 Coixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
 PORTIMÃO-OLHÃO**



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.º 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 Sales

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Velga Henriques



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

ETP

