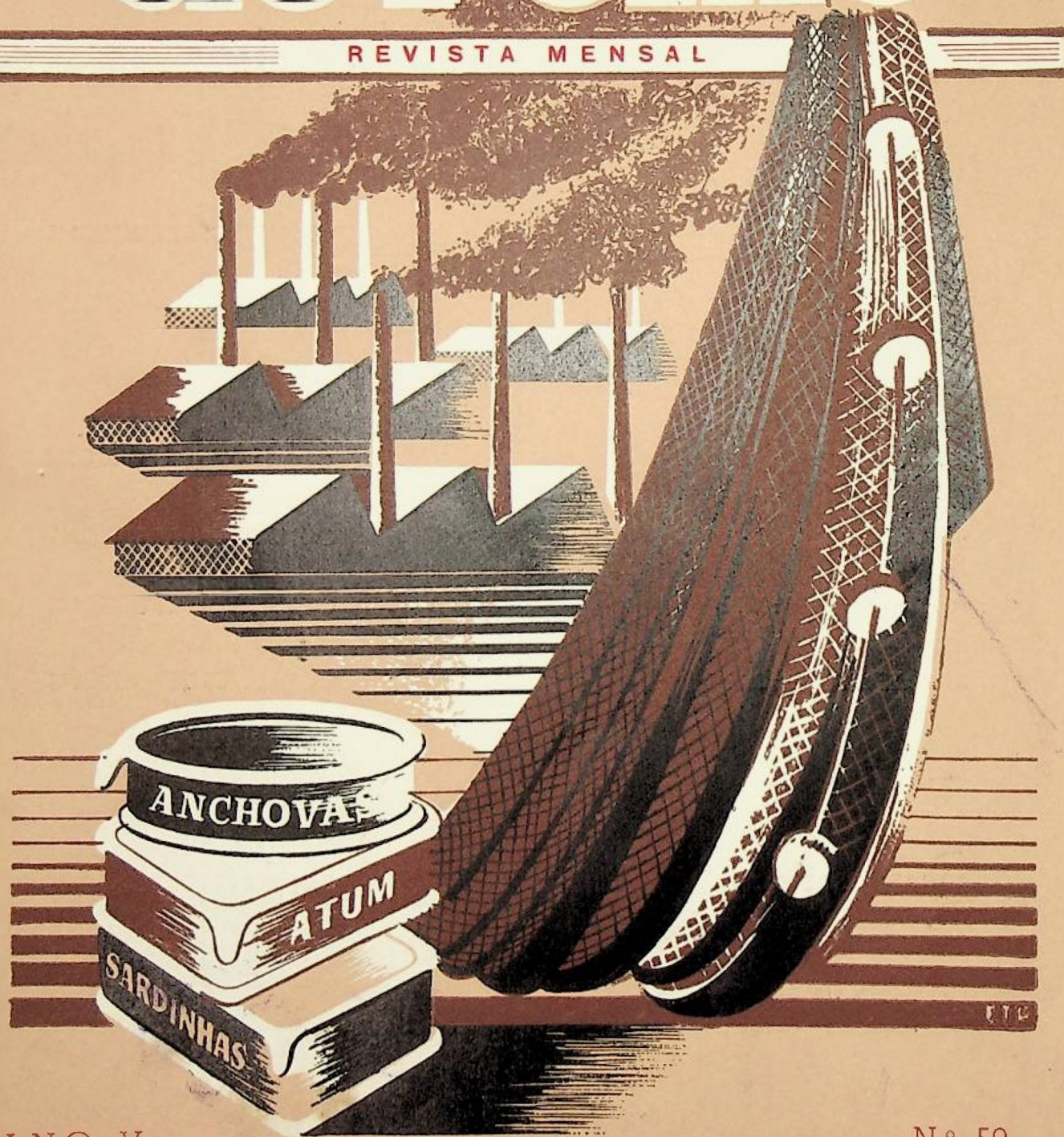


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO V
1951

N.º 59
FEVEREIRO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE · NICETTE · CINE · FLORA

ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

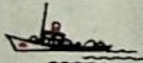
ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

CAZ

Mendes & Anjos, L.^{da}

OLHÃO

Distribuidores Gerais

Agência de Lisboa:

Rua Augusto Rosa, 66

Telefone 29966



Agência de Lisboa:

Rua Augusto Rosa, 66

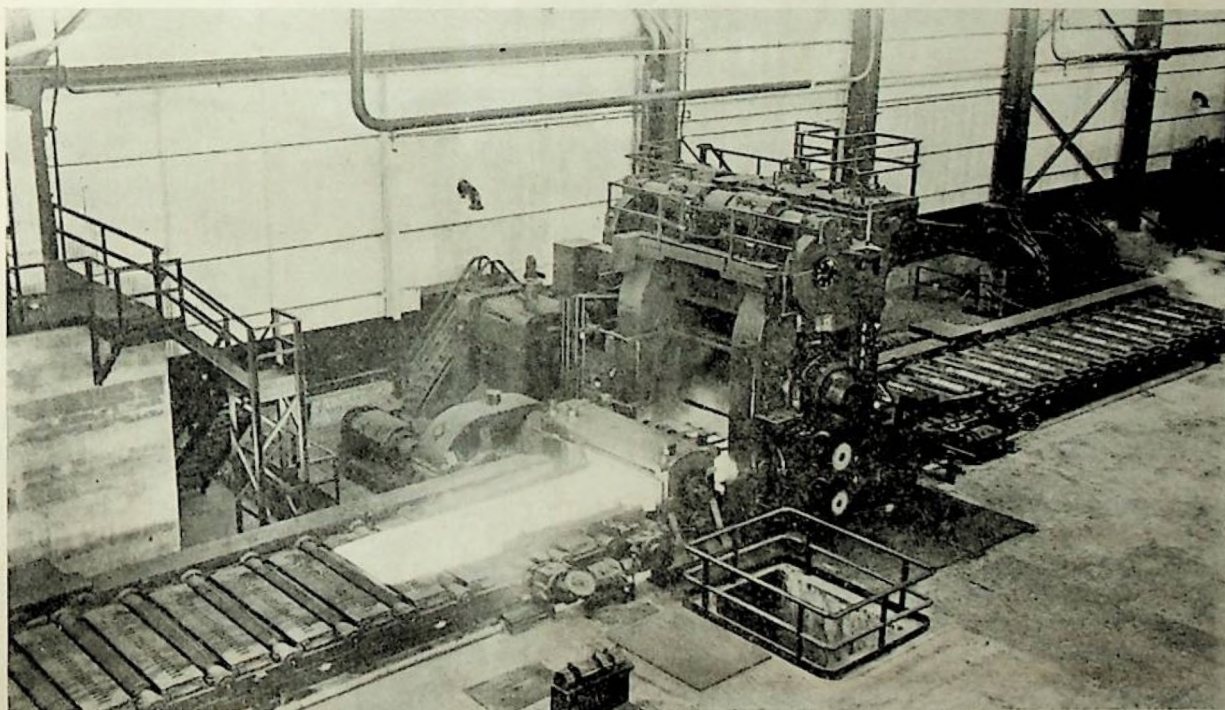
Telefone 29966

da

FOLHA DE FLANDRES

SUPERDRAW

Das melhores do Mundo



Laminador primário de chapas base na fábrica de Irvin da Carnegie-Illinois Steel Corporation, afiliada da United States Steel Corporation. Estas chapas passam em seguida por outros laminadores ficando reduzidas a longas tiras de folha de aço que são enroladas em bobines e levadas à estanhagem constituindo depois a folha de Flandres

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



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

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

SUCURSAIS
CHICAGO, ILL. SAN FRANCISCO, CAL'

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



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: BIENCODAR

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 FLALHO & C.^A

FARO

ANO V
N.º 59



Conservas de Peixe

FEVEREIRO
1951

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

Perturbando a Paz; Produção e Exportação; Production and Exportation; Conservas de Peixe — Origem e evolução no Distrito de Moçâmedes; O Mundo da Pesca e da Conserva; Contribuições para o estudo químico de Peixes da Costa Portuguesa; O orçamento geral do Estado para 1951; Mercados; Comité Internacional Permanente da Conserva; Latas sem chaves; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

PERTURBANDO A PAZ

Com o regresso da sardinha às costas portuguesas deixaram de se ouvir os clamores dos Industriais de Conservas e voltou a tranquilidade às águas revoltas dos anos de 1948 e 1949. Parece que todos os problemas por cuja resolução a Indústria instava junto do I. P. C. P. e dos Ministérios, tiveram automaticamente a sua solução com a volta da sardinha às águas da nossa Costa. Será assim? A actual «calma» traduz realmente a realidade e a Indústria navega com mar chão e tempo favorável de todos os quadrantes? Poderíamos concluir que sim visto que ninguém se queixa.

No entanto, ousamos «perturbar esta paz» e dizemos que, segundo a nossa maneira de ver, os problemas essenciais continuam exactamente como estavam quando não se pescava, e para a sua resolução não se avançou quase nada.

As antigas preocupações vieram juntar-se outras, porque agora vão começar a aparecer os pedidos para que o Estado nos socorra em mais um campo: o abastecimento de matérias primas. Neste capítulo, quase se pode dizer que ainda agora a precissão vai na praça...

Analiseemos com algum detalhe a situação, e vejamos se há razão para julgar que a actual tranquilidade pode ser pronúncio de maior borrasca.

Os problemas que afectam a Indústria de Conserva podem ser classificados em três grupos:

1 — Problemas relativos à pesca: estudo da vida da sardinha, condições em que se faz a venda nas lotas, distribuição das quantidades pescadas, pela indústria e pelo consumo, e sua repartição dos centros com muita pesca por outros onde ela falta.

2 — Problemas relativos a uma melhor aparelhagem industrial com vista a um mais baixo custo de produção. Incluimos neste número tanto os problemas técnicos de cheio, como os de vazio.

3 — Problemas relativos à venda e colocação das conservas de peixe nos vários mercados, e dificuldades que se opõem, em muitos deles, à entrada das conservas portuguesas; estudo para a colocação de maiores quantidades com vista a um aumento de produção por unidade fabril, necessidade sobre a qual parece não haver disparidade de critérios.

Nenhum destes problemas está resolvido ou em estudo tão adiantado que nos permita esperar para breve uma solução.

Entretanto os fabricantes vão procurando colocar os stocks provenientes da fabricação da última safra e realizar com eles os fundos necessários ao seu «roulement».

Infelizmente, os mercados estão em situação muito diferente, no que se refere à compra das nossas sardinhas e anchovas, daquela em que os encontramos quando pretendemos comprar folha, estanho, borracha ou chumbo.

Ao passo que para a folha as encomendas são tomadas sem garantia de medidas, preços ou prazo de entrega, as sardinhas só com grande dificuldade encontram colocação a preços mais elevados de que os que se praticavam ante da alta das matérias primas.

O argumento é sempre o mesmo; se não queremos vender há um colega que está pronto a tomar a encomenda à cotação que nos oferecem...

Podíamos inserir aqui foto-cópias de telegramas e cartas de vários mercados, tanto da Europa como de outras partes do mundo, e teríamos ocasião de ver que todos dizem mais ou menos o mesmo.

Quer dizer: Apesar de haver a certeza de que a lata vazia que fizemos, ou vamos fazer, com a folha adquirida aos preços actuais, nos custa mais 35\$00/40\$00 por caixa de Clube 30mm ou de usual 22mm, continuamos a forçar as vendas nos mercados, pedindo e aceitando os preços de venda anteriores e, em alguns casos, até cotações mais baixas.

Resumindo: continua a liberdade de nos suicidarmos e, o que é mais grave, a de não deixar viver os que pretendem manter nas suas empresas a tão conhecida norma do célebre livro de Herbert N. Casson, «Les commandements de L'Homme d'affaires»:

O preço de venda é o preço de custo total mais o lucro

Pergunta-se:

— Quanto deixou de entrar no país em 1950 devido a esta falta de organização nas vendas, considerando somente a exportação de sardinhas e filetes de anchovas? Calculando muito por baixo encontramos números da ordem de 15 a 20.000 contos!

— É possível continuar a manter preços de venda baixos, em relação ao custo de produção, à espera de reincidir no tremendo erro de ir buscar à pesca todas as diferenças que forem aparecendo?

— É possível continuar a produzir com uma mão de obra que se não pode considerar bem paga e que, no entanto, onera incommportavelmente o custo de produção?

— Não será prudente estudar a maneira de sair deste círculo vicioso de não pagar mais ao operário porque não podemos e este viver mal porque o salário é insuficiente?

— Só por um aumento de rendimento é possível pagar salários mais altos que dêem razoáveis condições de vida ao operariado.

Não valerá a pena estudar a maneira de fazermos isto na nossa indústria como como se tem feito para tantas outras, cá e lá fora?

— Não seria ponderado começar a pensar em resolver estes e outros assuntos de capital importância para as Indústrias das Conservas e da Pesca, enquanto estamos em «calmaria»?

A tempestade, que é inevitável, não levará muito tempo a chegar e então as medidas a tomar serão de emergência e não provenientes dum estado feito com tempo, a tempo e por quem tenha capacidade para o fazer.

F. S.



**Mariolinde
Sporting**

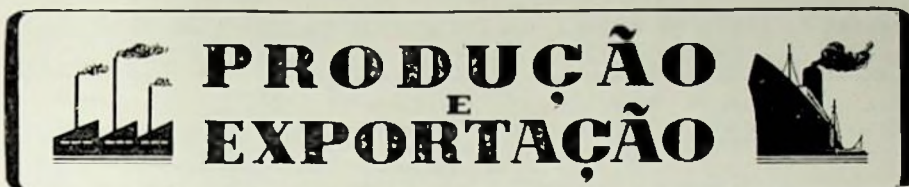
**LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar**

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
labricants de toutes sortes de conserves de
poisson

| | |
|---|--|
| <p>SETÚBAL Telegraphic adress Adresse télégraphique M A R N E</p> | <p>MATOZINHOS Telegraphic adress Adresse télégraphique S O M A R</p> |
|---|--|



Situação nos meses de Dezembro (1950) e Janeiro (1951)

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção total de conservas de peixe em azeite ou molhos, nos meses de Dezembro (1950) e Janeiro (1951), foi de 340.566 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha 298.043 caixas; carapau, 2.432 caixas, cavala, 18 caixas; atum e similares, 2.947 caixas; anchovas, 35.275 caixas e outras espécies, 1.846 caixas.

Matosinhos é o primeiro centro produtor com 222.066 caixas, o segundo Setúbal, com 42.480 caixas e o terceiro Olhão, com 33.402 caixas.

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (220.312 caixas); Setúbal; de carapau (2.151 caixas) e de outras espécies (1.660 caixas); Lagos, de cavala (10 caixas); Olhão, de atum e similares (751 caixas) e de anchovas (16.726 caixas).

Salmoura

O total da produção de salmoura nestes dois meses foi de 840.959 quilos, dos quais 540.040 quilos de sardinha, 299.219 quilos de biqueirão e 1.700 quilos de outras espécies.

A sua distribuição pelos vários Centros, foi a seguinte: Matosinhos, 508.196 quilos de sardinha, 240.669 quilos de biqueirão e 1.700 quilos de outras espécies; Peniche, 1.920 quilos de sardinha e 110 quilos de biqueirão; Lisboa, 181 quilos de biqueirão; Setúbal, 5.447 quilos de biqueirão; Portimão, 6.550 quilos de sardinha e 14.250 quilos de biqueirão; Lagos, 150 quilos de biqueirão; Olhão, 2.400 quilos de sardinha e 25.150 quilos de biqueirão; V. R. Santo António, 20.974 quilos

de sardinha e 13.212 quilos de biqueirão.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou mólhos

A exportação total de conservas em azeites ou molhos nos meses de Dezembro e Janeiro, foi de 4.723.218 quilos (300.324 caixas) no valor de 93.042.362\$33, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 3.902.569 quilos (218.012 caixas) no valor de 73.857.227.07; carapau, 127.220 quilos (7.267 caixas) no valor de 1.580.817\$16; cavala, 96.720 quilos (4.631 caixas) no valor de 1.767.835\$31; atum e similares, 117.467 quilos (5.184 caixas) no valor de 3.212.510\$00; anchovas, 449.037 quilos (63.297 caixas) no valor de 11.968.239\$41; lulas e chocos, 26.942 quilos (1.780 caixas) no valor de 589.112\$48; outras espécies, 3.263 quilos (153 caixas) no valor de 66.569\$90.

Durante este período, o Centro que mais exportou foi Matosinhos com 2.698.770 quilos (146.477 caixas), seguido de Setúbal com 622.519 quilos (40.019 caixas) e de Portimão com 568.505 quilos (43.078 caixas).

Salmoura

A exportação de salmoura nestes dois meses foi de 885.754 quilos no valor de 6.000.507\$00. As espécies exportadas, foram: sardinha, 748.078 quilos; cavala, 135.924 quilos; atum, 180 quilos; biqueirão, 1.125 quilos e outras espécies, 447 quilos.

Congelados

A exportação total de congelados nos meses de Dezembro e Janeiro, foi de 45.019 quilos no valor de 552.443\$00 e abrangeu as seguintes espécies: sardinha, 25.381 quilos; enguia, 570 quilos; congro, 200 qui-

los; carapau, 3.400 quilos; corvina, 100 quilos; salmonete, 300 quilos; linguado, 360 quilos; pargo, 20 quilos; garoupa, 20 quilos; pescada, 656 quilos; pescadinha, 765 quilos; faneca, 100 quilos; polvo, 9.748 quilos; lula, 3.076 quilos; ostra, 30 quilos; mexilhão, 50 quilos; camarão, 30 quilos; lagosta, 15 quilos; percebes, 23 quilos; lagostins, 25 quilos e raia, 150 quilos.

Por Países

Azeites ou mólhos

Os três principais países importadores nestes dois meses, foram: Inglaterra, com 1.523.539 quilos (32.2%); Estados Unidos da América do Norte, 1.072.409 quilos (22.7%) e Bélgica, 351.229 quilos (7.4%).

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (1.520.927 quilos); o Congo Belga, de carapau (79.134 quilos) e de outras espécies (637 quilos); a Suíça, de cavala (33.478 quilos); os E. U. A., de atum e similares (51.215 quilos) e de anchovas (388.196 quilos) e Cuba, de lulas e chocos (18.249 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália que nos comprou nestes dois meses 634.130 quilos de conservas em salmoura.

Serrão de Faria & C.º

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-7.º - Telefone 21092

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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

Produção, por centros, de conservas de azeite ou molhos, em caixas, em Dezembro de 1950
December Canned Fish Pack (in cases)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chinchard</i> | Cavala <i>Mackerel</i> | Atum e similares <i>Tuna</i> | Anchovas <i>Anchovies</i> | Outras Espécies <i>Other species</i> | Totais <i>Total</i> |
|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------------|------------------------------|--|------------------------|
| Matosinhos | 163.286 | 3 | 1 | 132 | 125 | 50 | 163.597 |
| Peniche | 7.073 | - | - | - | 44 | - | 7.117 |
| Lisboa | 6.359 | - | - | 231 | 124 | 68 | 6.782 |
| Setúbal | 20.473 | 2.031 | 1 | 712 | 1.276 | 1.216 | 25.709 |
| Lagos | 385 | 12 | 10 | 159 | 651 | - | 1.217 |
| Portimão | 4.676 | - | - | - | 2.348 | - | 7.024 |
| Olhão | 7.997 | 11 | 2 | 735 | 7.833 | - | 16.578 |
| V. R. de Santo António ... | 2.578 | 7 | - | 217 | 2.539 | - | 5.341 |
| | 212.827 | 2.064 | 14 | 2.186 | 14.940 | 1.334 | 233.365 |

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou molhos, em quilos, no mês de Dezembro de 1950
December Canned Fish Export (by Centers)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chinchard</i> | Cavala <i>Mackerel</i> | Atum e similares <i>Tuna</i> | Anchovas <i>Anchovies</i> | Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i> | Outras espécies <i>Other spe- cies</i> | TOTAIS <i>Total</i> | |
|-----------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|--|------------------------|------------------------|
| | | | | | | | | Caixas <i>Cases</i> | Quilos <i>Kilos</i> |
| Açores | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Matosinhos | 1.163.064 | 47.555 | 38 | 5.030 | 25.183 | 96 | 361 | 68.171 | 1.241.327 |
| Lisboa | 90.881 | 143 | 4.057 | 52.436 | 12.625 | 3.959 | 616 | 8.561 | 164.717 |
| Setúbal | 251.402 | 22.570 | 5.083 | 7.002 | 29.780 | 11.802 | 185 | 20.470 | 327.824 |
| Lagos | 3.918 | 11.210 | - | - | 1.900 | - | - | 1.368 | 17.028 |
| Portimão | 210.085 | - | 570 | - | 21.325 | - | - | 18.198 | 231.980 |
| Olhão | 78.246 | 26.458 | 34.978 | 4.491 | 67.832 | 1.053 | - | 14.702 | 213.058 |
| V. R. de St.º António | 5.548 | - | - | - | 25.599 | - | - | 5.776 | 29.147 |
| | 1.803.144 | 107.936 | 44.726 | 68.959 | 182.244 | 16.910 | 1.162 | 137.246 | 2.225.081 |

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the months of December (1950) and January (1951)

PRODUCTION

Oil or sauce

The whole production of fish preserves in oil sauce during the months of December (1950) and January (1951) was of 340.566 cases, distributed for the following kinds: Sardines, 298.048 cases; Chinchards, 2.432 cases; Mackerel, 18 cases; Tunny and the like, 2.947 cases; Anchovies, 35.275 cases and other kinds, 1.846 cases. Matosinhos, takes the lead in the packing center with 222.066 cases. Setubal is in second place with 42.480 and Olhão is in third place with 33.402 cases.

As regards kinds, Matosinhos was the largest packer of Sardines (220.312 cases); Setubal, of Chinchards (2.151 cases) and of other kinds (1.660 cases); Lagos, of Mackerel (10 cases); Olhão, of Tunny and the like (751 cases) and of Anchovies (16.726 cases).

Brine

The whole production of Brine in these two months was of 840.959 kilos of which 450.050 kilos of Sardines, 299.219 kilos of Biqueirão and 1.700 kilos of other kinds.

Their distribution for the different centers was the following: Matosinhos, 508.196 kilos of Sardines, 240.669 kilos of Biqueirão and 1.700 kilos of other kinds; Peniche, 1.920 kilos of Sardines and 110 kilos of Biqueirão; Lisbon, 181 kilos of Biqueirão; Setubal, 5.447 kilos of Biqueirão; Portimão, 6.550 kilos of Sardines and 14.250 kilos of Biqueirão; Lagos, 150 kilos of Biqueirão; Olhão, 2.400 kilos of Sardines and 25.150 kilos of Biqueirão; Vila Real de Santo António, 20.974 kilos of Sardines and 13.212 kilos of Biqueirão.

EXPORT

BY CENTERS

Oil or sauce

The whole export of preserves in oil or sauce during the months of December, 1950 and January, 1951 was of 4.723.218 kilos (300.324 cases) amounting to 93.042.362\$33 distributed for the following kinds: Sardines, 3.902.569 kilos (218.012 cases) amounting to 73.857.227\$07; Chinchards, 127.220 kilos (7.267 cases) amounting to 1.580.817\$16; Mackerel, 96.720 kilos (4.631 cases) amounting to 1.767.835\$31; Tunny and the like, 117.467 kilos (5.184 cases) amounting to 3.212.510\$00; Anchovies, 449.037 kilos (63.297 cases) amounting to 11.968.289\$41; Calamaries and Cuttlefish, 26.942 kilos (1.780 cases) amounting to 589.112\$48; other kinds, 3.263 kilos (153 cases) amounting to 66.569\$90. During this period the leading exporting center was Matosinhos with 2.698.770 kilos (146.477 cases) followed by Setubal with 622.519 kilos (40.019 cases) and by Portimão with 568.505 kilos (43.078 cases).

Brine

The export of Brine during these two months was of 885.756 kilos amounting to 6.000.507\$00. The exported kinds were: Sardines, 748.078 kilos; Mackerel, 135.924 kilos; Tunny, 180 kilos; Biqueirão, 1.125 kilos and other kinds, 447 kilos.

Frozen

The total export of Frozen in the months of December and January was of 45.019 kilos amounting to 552.443\$00 embracing the following kinds: Sardines, 25.381 kilos; Eels, 570 kilos; Conger, 200 kilos; Chinchards, 3.400 kilos; Corvina, 100 kilos; Salmonete, 300 kilos; Sole, 360 kilos; Pargo, 20 kilos; Ga-

roupa, 20 kilos; Whiting, 656 kilos; Little whiting, 765 kilos; Faneca, 100 kilos; Pulp, 9.748 kilos; Calamaries, 3.076 kilos; Oysters, 30 kilos; Mussels, 50 kilos; Shrimps, 30 kilos; Lobster, 15 kilos; Percebes, 23 kilos; Prawn, 25 kilos and Ray-fish, 150 kilos.

BY COUNTRIES

Oil or sauce

The three leading importing countries in these months were: England, with 1.523.539 kilos (32.2 %); United States of America, with 1.072.409 kilos (22.7 %) and Belgium with 532.229 kilos (7.4 %).

As regards kinds England was the largest buyer of Sardines (1.520.927 kilos); Belgian Congo, of Chinchards (79.134 kilos) and of other kinds (637 kilos); Switzerland, of Mackerel (33.478 kilos); United States of America, of Tunny and the like (51.215 kilos) and of Anchovies, (388.196 kilos) and Cuba, of Calamaries and Cuttle-fish (18.249 kilos).

Brine

The best importer was Italy that bought, during these months, 634.130 kilos of preserves in Brine.

CONTRIBUIÇÕES PARA O ESTUDO QUÍMICO DE PEIXES DA COSTA PORTUGUESA

Iniciamos neste número a reprodução deste estudo da autoria dos srs. drs. A. J. A. de Gouveia e Alfredo P. Gouveia, professores de química da Faculdade de Ciências da Universidade de Coimbra, publicado na Revista da Faculdade de Ciências e de que os seus autores fizeram separatas e nos ofereceram um exemplar. Dado o valor deste trabalho e o interesse que representa para a nossa indústria de conservas, desejamos igualmente arquivá-lo nas nossas páginas.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou molhos, em caixas e quilos, em Janeiro de 1951
January Canned Fish Pack (in cases and kilos)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chinchará</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 | 57.026 | 20 | - | 133 | 1.257 | 33 | 58.469 |
| Peniche | - | - | - | 209 | 14 | - | 223 |
| Lisboa | 2.632 | 215 | - | 396 | - | 32 | 3.275 |
| Setúbal | 13.725 | 120 | - | - | 2.482 | 444 | 16.771 |
| Lagos | 842 | - | - | - | 342 | - | 1.184 |
| Portimão | 2.286 | - | - | - | 3.180 | 3 | 5.469 |
| Olhão | 7.915 | - | - | 16 | 8.893 | - | 16.824 |
| V. R. de Santo António | 795 | 13 | 4 | 7 | 4.167 | - | 4.986 |
| Caixas | 85.221 | 368 | 4 | 761 | 20.335 | 512 | 107.201 |
| Quilos | 1.619.233 | 6.999 | 69 | 22.889 | 193.191 | 9.732 | 1.852.113 |

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou molhos, em quilos, no mês de Janeiro de 1951
January Canned Fish Export (by Centers)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chinchará</i> | Cavala <i>Mackerel</i> | Atum e similares <i>Tuna</i> | Anchovas <i>Anchovies</i> | Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i> | Outras espécies <i>Other species</i> | TOTAIS <i>Total</i> | |
|---|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|--|------------------------|------------------------|
| | | | | | | | | Caixas <i>Cases</i> | Quilos <i>Kilos</i> |
| Açores | - | - | - | 10.589 | - | - | - | 396 | 10.589 |
| Matosinhos | 1.430.786 | 7.676 | 920 | 2.983 | 14.007 | 336 | 735 | 78.306 | 1.457.443 |
| Lisboa | 81.801 | 1.140 | 2.109 | 6.256 | 35.172 | 133 | 1.013 | 9.551 | 127.624 |
| Setúbal | 212.646 | 7.770 | 21.331 | 15.218 | 30.020 | 7.543 | 167 | 10.540 | 294.695 |
| Lagos | - | - | - | - | 15.798 | - | - | 2.289 | 15.798 |
| Portimão | 292.747 | 1.330 | 7.923 | - | 34.525 | - | - | 24.880 | 336.525 |
| Olhão | 46.694 | 1.368 | 18.567 | 9.884 | 92.161 | 170 | 168 | 21.207 | 169.030 |
| V. R. de S. ^{to} António | 34.751 | - | 1.144 | 3.578 | 45.110 | 1.850 | - | 6.900 | 86.433 |
| | 2.099.425 | 19.284 | 51.994 | 48.508 | 266.793 | 10.032 | 2.101 | 163.078 | 2.498.137 |

SARDINHA DO ALGARVE LIMITADA

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

AGENTES IMPORT EXPORT



SCANDINAVIAN
EXPORT CO. INC.
MARTENSGATAN, 11
MALMOE - SUECIA

Telegramas : Canningco Malmö

Sub-agentes em toda a Escandinávia

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

December Canned Fish Exports (by countries)

| | 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 Squids</i> | Outras espécies <i>Other species</i> | Totais <i>Total</i> |
|---------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|--|------------------------|
| África Ocidental Brit. | 34.599 | 3.848 | 2.280 | 190 | - | - | - | 40.917 |
| África Oriental Brit. | 17.722 | - | - | - | - | - | - | 17.722 |
| Alemanha | 120.802 | - | - | - | - | - | - | 120.802 |
| Angola | 4.054 | 19 | 95 | 48 | 37 | 171 | 314 | 4.738 |
| Austrália | 3.325 | - | - | - | - | - | - | 3.325 |
| Bélgica | 191.474 | - | 13.532 | - | 559 | - | - | 205.563 |
| Brasil | 24.150 | - | - | 7.740 | 8.812 | 963 | - | 41.665 |
| Cabo Verde | - | - | - | - | - | 19 | - | 19 |
| Canadá | 2.700 | - | - | - | 1.104 | - | - | 3.804 |
| Chipre | 10.146 | 16.395 | - | - | 731 | - | - | 27.272 |
| Col. Brit. A. C. e Sul | 935 | - | - | - | - | - | - | 935 |
| Colômbia | 11.796 | - | - | 190 | 2.090 | - | - | 14.076 |
| Congo Belga | 7.745 | 66.177 | - | - | - | 84 | 84 | 74.090 |
| Cuba | 7.850 | - | - | - | - | 10.706 | - | 18.556 |
| Curçaçu | 455 | - | - | - | 37 | - | - | 492 |
| Dinamarca | 7.201 | - | - | - | - | - | - | 7.201 |
| Egipto | 25.045 | 12.880 | 8.455 | 2.198 | 4.192 | - | - | 52.770 |
| E. U. da América | (a) 260.536 | - | - | 46.996 | 146.496 | 90 | - | 454.118 |
| Filipinas | 25.376 | - | - | - | - | - | - | 25.376 |
| França | 44.492 | - | - | - | - | - | - | 44.492 |
| Grécia | 1.840 | - | - | - | 9 | - | - | 1.849 |
| Guiné | 868 | - | 19 | 38 | - | 12 | 47 | 984 |
| Holanda | 1.140 | - | - | - | - | - | - | 1.140 |
| Inglaterra | 627.893 | - | - | - | - | - | - | 627.893 |
| Índia Portuguesa | 4.594 | - | - | 133 | 58 | - | 28 | 4.813 |
| Índia Inglesa | 950 | - | - | - | - | - | - | 950 |
| Itália | 114.068 | - | 9.439 | 3.479 | - | - | - | 126.986 |
| México | - | - | - | - | - | 4.351 | 185 | 4.536 |
| Moçambique | 10.363 | 8.569 | 38 | 342 | 66 | 19 | 29 | 19.426 |
| Noruega | 57 | - | - | - | - | - | - | 57 |
| Nova Zelândia | 5.700 | - | - | - | 760 | - | - | 6.460 |
| S. Salvador | 1.140 | - | 95 | 38 | 74 | 20 | - | 1.367 |
| S. Tomé e Príncipe | 532 | - | - | 38 | - | - | - | 570 |
| Síria | 57.722 | - | - | 900 | 475 | - | - | 59.106 |
| Suécia | 108.687 | - | - | - | 1.203 | - | - | 109.890 |
| Suíça | 60.204 | - | 10.070 | 1.927 | 12.646 | - | - | 84.847 |
| Tanganica | 475 | 48 | - | - | - | - | - | 523 |
| Timor | 336 | - | - | 63 | - | - | - | 399 |
| União Sul Africana | 600 | - | - | - | 778 | - | - | 1.378 |
| Venezuela | 2.510 | - | 570 | 4.096 | 2.090 | 475 | 475 | 10.216 |
| Form. à Navegação | 3.062 | - | 133 | 534 | 27 | - | - | 3.756 |
| Quilos | 1.803.144 | 107.936 | 44.726 | 68.959 | 182.244 | 16.910 | 1.162 | 2.225.081 |
| (Kilos) | | | | | | | | |
| Caixas | 101.910 | 6.190 | 2.202 | 2.689 | 23.219 | 979 | 57 | 137.246 |
| (Cases) | | | | | | | | |
| Valores | 34.079.421\$60 | 1.816.819\$20 | 782.705\$00 | 1.999.811\$00 | 5.649.564\$00 | 372.020\$00 | 22.659\$00 | 44.222.999\$80 |
| (Values) | | | | | | | | |

(a) SARDINHA: a/espinha (skinless) 41.898 quilos; b/pelo (skinless and boneless) 104.301 quilos; normal (plain) 114.247 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM NOVEMBRO (AVERAGE FOB PRICES IN NOVEMBER); *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 359\$00; sardinha em óleo, 349\$00; cavala em azeite, 360\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 293\$00 (base quilo); atum em azeite, 29\$00; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 6\$00; *Congelados*: (base quilo); sardinha 11\$50; polvo 12\$00; lulas e chocos 11\$50.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Janeiro de 1951

January 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 Equat. Fr. ... | 950 | - | - | - | - | - | - | 950 |
| África Orient. Brit. ... | 30.419 | - | - | - | 286 | - | - | 30.705 |
| África Ocid. Brit. ... | 12.502 | 1.710 | 95 | 190 | 95 | - | - | 14.592 |
| Alemanha | 130.631 | - | - | - | - | - | - | 130.631 |
| Angola | 9.610 | - | 450 | 390 | 124 | 80 | 179 | 10.853 |
| Austrália | 10.500 | - | - | - | 1.521 | - | - | 12.021 |
| Bélgica | 135.486 | - | 3.114 | 6.921 | 143 | - | - | 145.664 |
| Brasil | 23.996 | - | - | 1.748 | 7.527 | - | - | 33.271 |
| Cabo Verde | - | - | - | 19 | - | - | - | 19 |
| Canadá | 900 | - | - | - | 1.900 | - | - | 2.800 |
| Chipre | 1.140 | 988 | - | - | - | - | - | 2.128 |
| Col. Brit. das Amé- ricas Central e Sul | 700 | - | - | - | - | - | - | 700 |
| Congo Belga | 32.998 | 12.957 | 5.700 | 964 | 630 | 267 | 553 | 54.069 |
| Costa Rica | 950 | - | - | - | - | - | - | 950 |
| Cuba | 16.708 | - | - | 185 | 143 | 7.543 | 167 | 24.746 |
| Curacao | 450 | - | - | - | 190 | - | - | 640 |
| Dinamarca | 2.044 | - | - | - | - | - | - | 2.044 |
| Egipto | 10.203 | 2.413 | 1.786 | 345 | - | - | - | 14.747 |
| Etiópia | 1.995 | - | - | - | 284 | - | - | 2.279 |
| E. U. da América ... ⁽²⁾ | 368.622 | - | 1.900 | 4.219 | 241.700 | 1.850 | - | 618.291 |
| França | 74.024 | - | - | - | 114 | - | - | 74.138 |
| Guiana Holandesa ... | 2.850 | 855 | - | - | - | - | - | 3.705 |
| Guiné | 2.206 | 361 | 185 | 294 | - | - | 21 | 3.067 |
| Haiti | 380 | - | - | - | - | - | - | 380 |
| Holanda | 950 | - | - | - | - | - | - | 950 |
| Inglaterra | 893.034 | - | - | - | 2.612 | - | - | 895.646 |
| Itália | 187.196 | - | 13.038 | 9.067 | - | - | - | 209.301 |
| Libéria | 475 | - | - | - | - | - | - | 475 |
| Madagascar | 475 | - | - | - | - | - | - | 475 |
| Moçambique | 22.097 | - | 2.204 | 1.595 | 66 | 122 | 446 | 26.530 |
| Panamá | 475 | - | - | - | 95 | - | - | 570 |
| Repúb. Dominicana | 1.235 | - | - | - | 349 | 170 | - | 1.754 |
| S. Tomé e Príncipe | 285 | - | - | 80 | - | - | 86 | 451 |
| Síria | 7.391 | - | - | 95 | - | - | - | 7.486 |
| Suécia | 57.699 | - | - | - | 4.224 | - | 463 | 62.386 |
| Suíça | 34.122 | - | 23.408 | 3.367 | 3.767 | - | - | 64.664 |
| Tunísia | 10.089 | - | - | - | - | - | - | 10.089 |
| União Sul Afric. | 438 | - | - | 220 | 522 | - | 186 | 1.366 |
| Venezuela | 12.000 | - | - | 17.568 | 464 | - | - | 30.032 |
| Forn. à Naveg. | 1.200 | - | 114 | 1.241 | 37 | - | - | 2.592 |
| Quilos | 2.099.425 | 19.284 | 51.994 | 48.508 | 266.793 | 10.032 | 8.101 | 2.498.137 |
| <i>Kilos</i> | | | | | | | | |
| Caixas | 116.102 | 1.077 | 2.429 | 2.495 | 40.078 | 801 | 96 | 163.078 |
| <i>Cases</i> | | | | | | | | |
| Valores | 39.777.805\$47 | 263.997\$96 | 985.130\$31 | 1.212.700\$00 | 6.318.725\$41 | 217.092\$48 | 43.910\$90 | 48.819.362\$53 |
| <i>Values</i> | | | | | | | | |

(1) SARDINHA — normal (plain): 111.237 quilos — sardinha (boneless): 25.032 quilos — s/pele e sem espinha (skinless and boneless): 232.353 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JANEIRO [AVERAGE FOB PRICES IN JANUARY]: *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 360\$00; sardinha em óleo, 350\$00; cavala em azeite, 360\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 320\$00; (base quilo) atum em azeite, 25\$60; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 7\$00; *Congelados*: (base quilo) sardinha 11\$50; polvo, 11\$50; lulas e chocos, 13\$00.

CONSERVAS DE PEIXE

Origem e evolução no distrito de Moçâmedes

(Continuação do n.º anterior)

Preparação da conserva de cavala ao natural — tipo salmão

«O peixe muito fresco, eviscerado, é descabeçado por um golpe (a) na parte anterior das barbatanas peitorais, conforme mostra a figura 1, submetendo-o depois a uma prolongada lavagem em água corrente.

Em seguida, cortam-se as barbatanas dorsais, ventrais e peitorais, passando o peixe para o calibrador manual que indico na figura 1.

Neste calibrador está marcada a altura da lata que se pretende encher.

O segundo golpe (b), mais ou menos à frente da segunda barbatana dorsal e anal, conforme a altura da lata marcada no calibrador, separa a primeira posta de peixe (a, b) que é a principal para o enlatamento.

Com um terceiro golpe (c) na parte anterior da barbatana caudal, separa-se a parte (b, c) que inteira ou cortada no sentido do comprimento, apenas serve para preencher os espaços mais pequenos no enlatamento.

O peixe assim preparado é lavado em água corrente e depois mergulhado num banho de salmoura concentrada durante uma hora a duas horas. Este banho de salmoura tem a vantagem de tornar o tecido muscular mais rijo e retirar o «mucus» que podia transmitir à conserva um cheiro e gosto desagradáveis.

Em seguida, o peixe cru, assim tratado, passa para o enlatamento.

As latas devem ser cilíndricas e ter a capacidade mínima para conterem quatrocentos e oitenta gramas de peixe.

No enlatamento as postas mais grossas ou principais são as primeiras a ser dispostas e com as mais

pequenas apenas se preenchem os espaços vazios, por forma a que a lata fique muito bem cheia e o produto com uma disposição agradável.

Este sistema de fabrico, com peixe enlatado em cru, é possível porque o tecido muscular da cavala

serva, sendo até este sinal uma das formas de se verificar a boa preparação do produto e conveniente esterilização.

Quando após o enlatamento se verifica que o peixe não tem a quantidade de sal necessária, adiciona-se-lhe uma pequena porção de sal refinado.

Convém lembrar que para este tipo de fabrico as cavalas devem ser de tamanho médio.

As latas cheias de peixe levam-se à pré-estufagem por imersão em água à temperatura de 90 graus até

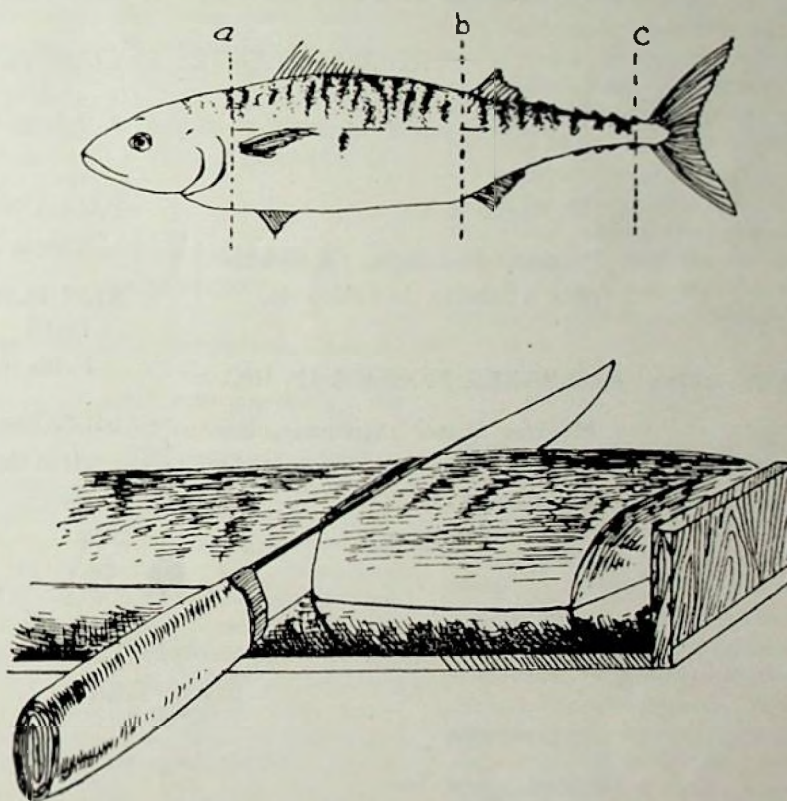


Fig. 1

Calibrador manual (Filetagem de cavala para os fabricos ao natural tipo «Salmão»)

contém relativamente pouca quantidade de água de constituição e, por isso, não se contrai durante a cozedura na própria lata.

A espinha dorsal, bem como todas as pequenas espinhas, não são retiradas, pois como ficam totalmente amolecidas após a esterilização, facilmente se desligam da con-

ta ao nível de um a dois centímetros abaixo do rebordo superior, durante cerca de 20 minutos, mantendo-as abertas ou com o tampo apenas assente para que todo o ar contido no interior destas possa ser expulso facilmente.

(Continua)



F. NOBREGA 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

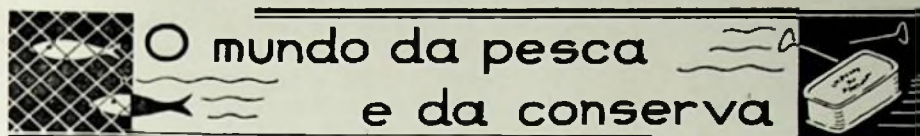
Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 2 2553



O mundo da pesca e da conserva

Conservas norueguesas

Segundo os últimos números colhidos relativamente à safra de 1950, a produção de conservas de «brislíng» (sprat) foi de 270.000 caixas o que representa uma diminuição de quase 50 % em relação à de 1949 que atingiu 496.000 caixas.

A produção do «sild» (pequeno arenque) não está ainda totalmente apurada mas até meados de Dezembro de 1950 era de 757.000 caixas comparado com 735.000 caixas em igual período do ano anterior.

Toda a produção de «brislíng» é dada como vendida e da de «sild» restam poucos lotes. Considera-se que a exportação total de 1950 terá sido 30 % mais elevada do que a de 1949 e um pouco superior de 1948 que foi até aqui a maior depois da guerra, com 33.809 ton. A indústria de conservas de peixe norueguesa está lutando com grande falta de folha e apesar de ter a vantagem de poder utilizar toda a produção nacional de alumínio, as suas necessidades deste material estão muito longe de poderem ser satisfeitas.

Atum em Cabo Verde

A Secção técnica das Pescas marítimas do Governo Geral do Senegal, na África Ocidental Francesa, tem-se dedicado insistentemente a investigações sobre as possibilidades de pesca de superfície ao largo de Cabo Verde. Embora utilizando um pequeno barco e material modesto, chegou às seguintes conclusões interessantes após 10 meses de estudos:

- As variedades de atum são numerosas junto a Cabo Verde.
- Os lugares de pesca são pouco afastados.
- O período de pesca estende-se a todo o ano.

— Na pesca com isca viva, conviria utilizar para esta o bi-queirão, outras clupéas e peixes voadores.

As espécies de atum e similares assinaladas, são a albacora, o patudo, o bonito, o «skipjack», a toninha, a melva e a palometa.

Os meses de pesca mais favoráveis, são: albacora, Maio a Outubro; patudo, Agosto; bonito, Janeiro a Maio; skipjack, Junho a Agosto; toninha, Janeiro a Dezembro; melva, Abril e Maio e palometa, Janeiro a Maio.

Fabricação de conservas americanas

As chamadas «sardinhas» da Califórnia (pilchard) são conservadas na sua quase totalidade em molho de tomate. Há também alguns raros fabricos em molho natural e algumas empresas têm tentado a fabricação do pilchard fumado. A conserva em azeite ou óleo de soja é desconhecida na Califórnia. Com efeito, as «sardinhas» californianas são peixes naturalmente gordos, contendo por vezes até 16 % de óleo nos seus tecidos e que, portanto, podem ser conservadas sem a adição de óleo. Existem três tipos de latas. O tipo mais corrente é a lata oval de 15 onças chamada «300 x 407». Os outros dois tipos são a lata cilíndrica de 3 polegadas de diâmetro sobre 7 1/16 de altura (8 onças) e a lata rectangular (pouco corrente) do mesmo peso. Todas estas latas são fechadas à máquina.

Os arenques do Maine são conservados em óleo de algodão, ou em óleo de soja, havendo algumas fábricas que os prepararam em molho de mostarda. Este peixe, como o pilchard da Califórnia, decompõe-se rapidamente, pelo que os fabricantes o

tratam com a maior rapidez. Os arenques são descabeçados, eviscerados, depois mergulhados em salmoura, lavados em água corrente e secados nas estufas. O cozimento é feito a vapor.

Mais de 90 % dos arenques do Maine são embalados em latas de 1/4 contendo 8 a 12 peixes. As latas são também só fechadas à máquina.

Além destes peixes, fabricam-se também o salmão, o atum, a cavala, a anchova e o «sprat». O salmão é conservado ao natural ao passo que o atum é fabricado em óleo de algodão ou de arachide.

A anchova e o «sprat» são preparados como o arenque. As cavalas são muitas vezes fumadas e conservadas em óleo de algodão ou preparadas em molho de tomate.

Os serviços oficiais de fiscalização alimentar nos Estados Unidos, «Food and Drug Administration», são muito severos em matéria de conservas de peixe, pelo que os fabricantes só tratam o peixe que seja muito fresco.

Conservas de peixe holandesas

Antes da segunda guerra mundial a produção de conservas de peixe nos Países Baixos não era muito importantes. As poucas fábricas que existiam produziam sobretudo semiconservas.

Logo que, durante a guerra, a importação de conservas de peixe ficou paralisada, os holandeses deram um grande desenvolvimento à sua própria produção de conservas, se bem que os peixes próprios para serem enlatados fossem raros. Em virtude da população holandesa viver pouco afastada da costa e poder portanto abastecer-se facilmente de peixe fresco, esta produção de conservas, em épocas normais, vai quase toda para a exportação. Em 1949 exportaram-se 6.300 ton. de conservas de peixe no valor de 12 milhões de florins dirigidas principalmente para a Inglaterra, Grécia, Austria, Alemanha, Bélgica e Indonésia.

O peixe fumado tem também uma quota importante nesta exportação.

A indústria portuguesa de conserva de peixes utiliza principalmente a sardinha, o atum, o biqueirão, o carapau e a cavala. A pesca destas espécies atinge cifras importantes; no ano de 1948, em que a pesca foi excepcionalmente escassa, ultrapassou 57.000 toneladas, com valor superior a 280.800 contos (1). Neste mesmo ano a indústria conserveira produziu 1.414.750 caixas de conservas em molhos (cerca de 25.550 toneladas) e 3.682 toneladas de peixe em salmoura; a exportação de conservas excedeu 37.000 toneladas, num valor superior a 700.000 contos, e a exportação de salmouras aproximou-se de 4.000 toneladas, com valor superior a 27.500 contos. A pesca e a indústria de conserva de sardinhas sobrelevam muito a das outras espécies, constituindo a exportação de conservas de sardinha, em 1948, 83,5 % da exportação total de conservas; a produção de conservas de sardinha em molhos e salmoura excedeu 21.000 toneladas, tendo a exportação da sardinha em molhos sido superior a 31.146 toneladas, no valor de cerca de 536.660 contos. Em 1948, o total de pesca de carapau foi de 2.522 toneladas, no valor de 9.890 contos, e a exportação das suas conservas 435,5 toneladas (cerca de 6.100 contos).

Verifica-se por estes números a importância das indústrias de pesca e conservas na economia nacional e justifica-se este trabalho que tencionamos estender às outras espécies acima indicadas.

*
* *
*

Este trabalho compreende determinações quantitativas de proteínas (azote total), gorduras (produtos extraídos com éter de petróleo) e resíduos insaponificáveis; nestes últimos determinámos, sempre que foi possível, vitamina A, carotenoides e certos esteroides, principalmente provitaminas D. Fizemos também determinações de vitamina C.

Os exemplares foram-nos enviados pela Delegação de Matosinhos do Instituto Português de Conservas de Peixe, em caixas de lata soldadas, vindo o peixe conservado em sal. As amostras foram recebidas periodicamente, com intervalos de cerca de um mês. Os peixes eram divididos em três partes: cabeça, vísceras e parte carnosa, esta última utilizada nas conservas, sendo submetidas separadamente a análise.

Métodos analíticos

Proteínas. Determinámos o azote total e multiplicámos o resultado pelo factor 6,25. Teria sido mais rigoroso fazer a distinção entre azote proteico e não-proteico; contudo, o erro por excesso não excede em geral 2 %, sendo usualmente inferior.

«Gorduras». Os resultados apresentados foram obtidos por extracção com éter de petróleo em aparelho de Soxhlet, compreendendo a determinação de gorduras e

lipoides. O método de von Lieberman e Szekely, que algumas vezes utilizámos, dá valores mais baixos. Porém, pela orientação dada a este trabalho, considerámos preferível a adopção dos resultados de extracção em Soxhlet.

Resíduo insaponificável. Determina-se por desintegração dos tecidos e saponificação das gorduras, tratando cada material com potassa alcoólica fervente, durante uma a duas horas, às escuras e atmosfera inerte (carotenoides e vitamina A).

Espectrofotometria do resíduo insaponificável. O estudo dos espectrogramas de absorção permitiram-nos em alguns casos identificar carotenoides, vitamina A e esteroides cromofóricamente análogos ao ergosterol e dehidrocolesterol. As determinações quantitativas de algumas destas substâncias só foram possíveis nos materiais mais ricos e, mesmo assim, sujeitas a erros consideráveis.

CONTRIBUIÇÕES PARA DE PEIXES DA CC

1) Estudo analítico das espécies "Sardina Pilchardus (Wa

Por A. J. A. de Gouveia

Contudo, as determinações de $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ em 450 m μ , 325 m μ e 280 m μ podem-nos dar uma indicação da riqueza relativa dos materiais respectivamente em carotenoides, vitamina A e esteroides do tipo das provitaminas D. As determinações de vitamina A foram simultaneamente verificadas por espectrofotometria do ensaio com o reagente de Carr-Price.

Valores em calorías. Os valores nutrientes em calorías foram calculados com factores de Rubner, 4,1 para as proteínas e 9,3 para as gorduras.

Vitamina C. Foi doseada com uma solução titulada de 2,6-diclorofenol-indofenol.

Acidez das «gorduras». Foi determinada por titulação com NaOH N/10 em presença de fenoltaleína.

Técnica experimental

Os peixes inteiros, retirados das latas com sal, eram lavados em água corrente, escorridos e enxugados. Separavam-se em seguida as cabeças, por corte com uma tesoura; removiam-se as barbatanas, que eram rejeitadas, e a restante parte do corpo era aberta com um bisturi,

sendo as vísceras cuidadosamente dissecadas e guardadas à parte. A cavidade abdominal do peixe era lavada com água, escorrida e enxugada. As cabeças e os corpos eram triturados separadamente numa máquina de picar. Determinávamos o peso total de cada material (vísceras, cabeças e parte carnosa) e daí tirávamos amostras, em duplicado, para os doseamentos e outras experiências.

Azote total. As determinações de azote total foram feitas sobre 0,5 a 1 g de substância pelo método de Kjeldahl, utilizando o catalisador cobre-selênio e prolongando as digestões durante 1 a 2 horas.

Extracção. O material destinado a extracção era misturado com cerca de 2/3, em peso, de sulfato de sódio anidrico, tornado praticamente homogéneo num almofariz e deixado num exsiccador de vazio durante 12 a 24 horas. A extracção com éter de petróleo (p. e. 40°-60°)

O ESTUDO QUÍMICO DA SARDINHA PORTUGUESA

(Sardinha) e "Trachurus Trachurus (L)" (Carapau)

de Alfredo P. de Gouveia

realizava-se num extractor de Soxhlet, durante 6 horas. Secava-se a solução com sulfato de sódio anidrico, filtra-se e destilava-se o éter de petróleo, primeiro a pressão ordinária e depois a pressão reduzida. Determinava-se por pesagem a quantidade de substância extraída.

Resíduo insaponificável. A determinação do resíduo insaponificável fazia-se por saponificação directa dos tecidos com potassa alcoólica. As quantidades de material variavam com as partes do corpo utilizadas: vísceras 15 a 50 g; cabeças 50 a 80 g; parte comestível 60 a 130 g. Por cada 3 g de tecido juntava-se 1 ml de potassa cáustica, aquosa, a 60 % e 10 a 20 ml de álcool absoluto, seguindo-se aquecimento sob refluxo, num banho de água, durante 1 a 2 horas. A quantidade de álcali constitui um excesso suficiente para assegurar a desintegração dos tecidos e a saponificação das gorduras. Diluía-se a solução quente dos produtos de saponificação com um volume duplo de água fria e extraía-se duas ou três vezes com o triplo do volume de éter ordinário, recentemente redistilado. Os extractos juntos eram lavados sucessivamente com água, álcali diluído e finalmente 2 ou 3 vezes com água. O extracto etéreo era seco com

sulfato de sódio anidrico e removido para um balão graduado de 250, 500 ou 1.000 ml, conforme o seu volume, e acertado até à marca com éter seco, recentemente redistilado. Esta solução era dividida em duas partes aliquotas, uma destinada a espectrofotometria nas regiões ultravioleta e visível do espectro e a outra para a determinação quantitativa do resíduo insaponificável e para o ensaio com o reagente de Carr-Price. Em qualquer dos casos, remove-se o éter por destilação a pressão ordinária e no final a pressão reduzida (temperatura inferior a 50°). Para a espectrofotometria ultravioleta e visível, dissolvia-se o resíduo obtido em álcool absoluto, passando a solução para um balão graduado de 50 ou 25 ml e perfazendo o volume até à marca com álcool absoluto. Para a determinação do resíduo insaponificável e para o ensaio de cor (Carr-Price) torna-se necessário remover toda a humidade do resíduo; juntavam-se por duas vezes umas gotas de álcool absoluto que eram evaporadas por aquecimento em banho de água, numa corrente de gás carbónico ou azote. O resíduo seco pesava-se e depois dissolvia-se em 10 ml de clorofórmio, previamente lavado com água, seco com pentóxido de fósforo e depois redistilado. O ensaio de cor realizava-se sobre esta solução, ou depois de convenientemente diluída, utilizando 0,2 a 0,4 ml de solução e 5 ml de reagente, de maneira a obter, no espectrofotómetro Hilger-Nutting, valores de extinção ($\log I_0/I$) entre 1,5 e 2,5, nos comprimentos de onda 620-605 m μ e 583 m μ . Todos os resultados espectrofotométricos estão expressos em extinções, referidas a soluções com concentração de 1 % em tecidos e 1 cm de espessura ($E \frac{1}{1} \frac{\%}{cm}$). Os espectrogramas foram obtidos num espectrofotómetro Hilger-Spekker e a espectrofotometria visual realizou-se num espectrofotómetro Hilger-Nutting; os espectros de absorção dos últimos exemplares estudados foram obtidos com o espectrofotómetro foto-eléctrico Beckman.

Vitamina C. 15 a 20 g de tecidos eram extraídos com 100 ml de ácido tricloracético a 3 %, num homogeneizador rotativo. Filtrava-se, neutralizava-se o filtrado com um pequeno excesso de carbonato de cálcio, adicionavam-se 2 g de acetato mercúrico, agitava-se e separavam-se as proteínas precipitadas. O filtrado era saturado imediatamente com ácido sulfídrico, o precipitado de sulfureto mercúrico separado por filtração à trompa e a solução saturada novamente com ácido sulfídrico, rollhada e deixada às escuras, durante 24 horas. Removia-se o ácido com uma corrente de gás carbónico, até não dar reacção com papel de acetato de chumbo, e procedia-se à dosagem com uma solução titulada de 2,6 diclorofenolindofenol, sobre 10 ml da solução, acidulada com igual volume de ácido tricloracético a 3 %.

Resultados experimentais

Resumimos nos Quadros I e II os resultados experimentais obtidos.

QUADRO I

Sardinha

| Número | Data | N.º de exemplares, peso total e peso médio por exemplar | Pesos médios por exemplar, em grammas | Proteínas g/100 g. | Gordura g/100 g. | Acidez da gordura, em g / 100g. | Calorias por 100g. | Vitamina C mg/100g. | Resíduo inusponhível em g/100g. | E 1% 450 m.u. | E 1% 325 m.u. | E 1% 605 m.u. | E 1% 585 m.u. | E 1% 280 m.u. |
|--------|----------|---|---------------------------------------|--------------------|------------------|---------------------------------|--------------------|---------------------|---------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 | 24/2/48 | 51 820 g 16 g | Carne. . . 8,2 | - | 2,24 | 23,0 | - | - | 0,431 | 0,0031 | 0,0034 | - | - | - |
| | | | Cabeça. . 5,0 | - | 4,68 | 11,8 | - | - | 0,611 | 0,0045 | 0,0051 | - | - | 0,0103 |
| | | | Visceras. . 1,8 | - | 1,94 | 49,4 | - | - | 0,832 | 0,235 | 0,0400 | 0,0490 | 0,0412 | - |
| 2 | 7/4/48 | 31 564 g 18,2 g | Carne. . . 11,3 | - | 1,13 | 38,5 | - | - | 0,402 | 0,0033 | 0,0036 | - | - | 0,0078 |
| | | | Cabeça. . 4,2 | - | 1,75 | 23,6 | - | - | 0,665 | 0,0040 | 0,0050 | - | - | - |
| | | | Visceras. . 2,1 | - | 1,97 | 45,0 | - | - | 1,12 | 0,0087 | 0,0192 | - | - | 0,0206 |
| 3 | 22/5/48 | 31 727 g 23,4 g | Carne. . . 14,7 | - | 6,85 | 11,0 | - | - | 0,140 | 0,0015 | 0,0023 | - | - | 0,0059 |
| | | | Cabeça. . 4,7 | - | 6,45 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | | | Visceras. . 3,4 | - | 4,53 | 30,4 | - | - | 0,445 | 0,0162 | 0,0221 | 0,0260 | 0,0226 | - |
| 4 | 5/7/48 | 20 651 g 32,5 | Carne. . . 23,9 | 25,4 | 14,4 | 6,7 | 230 | - | 0,391 | 0,0011 | 0,0034 | - | - | 0,0069 |
| | | | Cabeça. . 6,1 | - | 10,4 | - | - | - | 0,754 | 0,0070 | 0,0041 | - | - | 0,0103 |
| | | | Visceras. . 4,25 | - | 19,7 | 18,3 | - | - | 2,56 | 0,0162 | 0,0244 | 0,0282 | 0,0192 | 0,0305 |
| 5 | 25/8/48 | 30 800 g 26,6 g | Carne. . . 19,3 | 22,5 | 21,1 | 7,2 | 289 | 0,525 | 0,451 | 0,0019 | 0,0031 | - | - | 0,0088 |
| | | | Cabeça. . 4,7 | - | 14,3 | 5,0 | - | - | 0,910 | 0,0070 | 0,0091 | - | - | - |
| | | | Visceras. . 2,25 | - | 25,3 | 7,8 | - | - | 1,36 | 0,0132 | 0,0482 | 0,0668 | 0,0397 | - |
| 6 | 25/10/48 | 25 792 g 31,7 g | Carne. . . 22,6 | 22,4 | 24,0 | 3,4 | 315 | 3,41 | 0,683 | 0,0016 | 0,0039 | - | - | 0,0077 |
| | | | Cabeça. . 5,1 | - | 17,5 | 7,7 | - | 4,43 | 0,964 | 0,0062 | 0,0074 | - | - | 0,0157 |
| | | | Visceras. . 2,7 | - | 53,3 | 5,6 | - | 3,37 | 1,95 | - | 0,0260 | 0,0417 | 0,0260 | 0,0229 |
| 7 | 17/12/48 | 35 600 g 17,1 g | Carne. . . 12,4 | 24,7 | 10,6 | 4,0 | 200 | 3,87 | 0,549 | 0,0020 | 0,0022 | - | - | 0,0079 |
| | | | Cabeça. . 2,7 | - | 8,6 | 5,2 | - | 4,17 | 0,967 | 0,0063 | 0,0049 | - | - | 0,0115 |
| | | | Visceras. . 1,2 | - | 32,7 | 5,0 | - | 5,51 | 2,50 | - | 0,0490 | 0,0383 | 0,0306 | 0,0552 |
| 8 | 19/2/49 | 24 464 g 19,4 g | Carne. . . 13,2 | 25,0 | 2,8 | 16,1 | 128 | 3,10 | 0,351 | 0,0023 | 0,0036 | - | - | 0,0111 |
| | | | Cabeça. . 4,2 | - | 4,0 | 9,9 | - | - | 0,511 | 0,0041 | 0,0056 | - | - | 0,0229 |
| | | | Visceras. . 1,6 | - | 2,9 | 34,7 | - | 2,67 | 0,982 | - | 0,0335 | 0,0114 | - | 0,0558 |

QUADRO II

Carapau

| Número | Data | N.º de exemplares, peso total e peso médio por exemplar | Pesos médios por exemplar, em grammas | Proteínas g/100 g. | Gordura g/100 g. | Acidez da gordura, em g / 100g. | Calorias por 100g. | Vitamina C mg/100g. | Resíduo inusponhível em g/100g. | E 1% 450 m.u. | E 1% 325 m.u. | E 1% 605 m.u. | E 1% 585 m.u. | E 1% 280 m.u. |
|--------|---------|---|---------------------------------------|--------------------|------------------|---------------------------------|--------------------|---------------------|---------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| 1 | 16/2/48 | 3 686 g 229 g | Carne. . . 138 | - | 11,0 | 2,1 | - | - | 0,74 | 0,001 | - | - | - | - |
| | | | Cabeça. . 72 | - | 15,0 | 4,7 | - | - | 0,615 | 0,0033 | 0,0098 | 0,0171 | 0,0128 | 0,0114 |
| | | | Visceras. . 18,5 | - | 19,1 | 7,3 | - | - | 0,94 | 0,0037 | 0,147 | 0,388 | 0,91 | - |
| 2 | 10/3/48 | 3 757 g 252 g | Carne. . . 123 | - | 8,93 | 4,4 | - | - | 0,48 | 0,0015 | 0,0024 | - | - | 0,0064 |
| | | | Cabeça. . 98 | - | 12,5 | 3,3 | - | - | 0,67 | 0,0014 | 0,0044 | 0,0117 | - | 0,0099 |
| | | | Visceras. . 26,4 | - | 12,44 | 19,8 | - | - | 2,24 | 0,0052 | 0,209 | 0,572 | 0,392 | - |
| 3 | 1/5/48 | 2 587 g 293,5 g | Carne. . . 156 | - | 1,42 | 19,6 | - | - | 0,265 | 0,0024 | 0,0040 | - | - | - |
| | | | Cabeça. . 103 | - | 3,13 | 9,7 | - | - | 0,296 | 0,0036 | 0,0087 | 0,0144 | 0,0087 | 0,0123 |
| | | | Visceras. . 20 | - | 1,86 | 40,5 | - | - | 0,649 | 0,0015 | 0,399 | 0,702 | 0,446 | - |
| 4 | 18/6/48 | 25 598 g 24 g | Carne. . . 15 | 25,3 | 5,93 | 11,8 | 159 | - | 0,516 | 0,0022 | 0,0020 | - | - | 0,0056 |
| | | | Cabeça. . 7,6 | - | 7,48 | - | - | - | 0,75 | 0,0019 | 0,0037 | - | - | 0,0123 |
| | | | Visceras. . 1,4 | - | 8,1 | 46,6 | - | - | 2,67 | 0,003 | 0,0662 | 0,0724 | 0,0558 | 0,0769 |
| 5 | 2/8/48 | 3 852 g 284 g | Carne. . . 202 | 21,2 | 9,58 | 6,8 | 176 | - | 0,60 | 0,0015 | 0,0049 | 0,0034 | - | - |
| | | | Cabeça. . 67,7 | - | 11,54 | 4,9 | - | - | 0,55 | 0,0036 | 0,0067 | 0,007 | 0,0045 | 0,0135 |
| | | | Visceras. . 6 | - | - | - | - | - | 1,72 | 0,0014 | 0,367 | 0,57 | 0,211 | - |
| 6 | 9/10/48 | 15 780 g 52 g | Carne. . . 35,8 | 23,6 | 19,5 | 4,1 | 278 | 5,7 | 0,611 | 0,003 | 0,0031 | - | - | - |
| | | | Cabeça. . 11,7 | - | 12,5 | 4,7 | - | 5,0 | 1,00 | 0,0044 | 0,0064 | - | - | 0,0150 |
| | | | Visceras. . 2,8 | - | 24,6 | 27,2 | - | - | 3,09 | 0,0033 | 0,041 | 0,0597 | 0,041 | 0,034 |
| 7 | 4/12/48 | 57 631 g 11,1 g | Carne. . . 7, | 25,2 | 4,87 | 10,9 | 149 | 1,9 | 0,854 | 0,0021 | 0,0037 | - | - | 0,0093 |
| | | | Cabeça. . 3,3 | - | 6,87 | 8,4 | - | 2,9 | 1,124 | 0,0048 | 0,0036 | - | - | 0,0063 |
| | | | Visceras. . 0,6 | - | 9,27 | 48,3 | - | - | 2,59 | 0,0094 | 0,072 | 0,0976 | 0,078 | 0,0625 |
| 8 | 22,1/49 | 3 751 g 250 g | Carne. . . 160,8 | 26,7 | 9,47 | 5,2 | 197,5 | 2,0 | 0,213 | 0,0010 | 0,0021 | - | - | 0,0050 |
| | | | Cabeça. . 65,8 | - | 12,8 | 5,1 | - | 1,95 | 0,381 | 0,0016 | 0,0210 | 0,0347 | 0,022 | 0,0147 |
| | | | Visceras. . 18,5 | - | 21,2 | 15,1 | - | 5,0 | 0,500 | 0,0025 | 0,264 | 0,501 | 0,286 | - |

(Continua)

ECONOMIA E FINANÇAS

O Orçamento Geral do Estado para 1951

por ANTÓNIO ESSEL

Não se recorreu ao agravamento da carga fiscal, porque «pôde ser achada e prevista uma nova situação equilibrada»

No orçamento geral do Estado para 1951, aprovado pela Assembleia Nacional, avaliaram-se os impostos directos e indirectos e os outros rendimentos e recursos do Estado em 5.318.261.669\$00, cabendo às receitas ordinárias 4.700.256.854\$00 e às receitas extraordinárias 618.004.815\$00. As despesas ordinárias e extraordinárias fixaram-se respectivamente em 4.404.227.704\$90 e 911.004.815\$00.

Prevê-se, assim, um excesso das receitas ordinárias sobre as despesas da mesma natureza de 296.034 contos, que supera o *deficit* de 293 mil contos, verificado entre as receitas extraordinárias e as despesas extraordinárias, e permite ainda encerrar o orçamento com um saldo positivo de 3.034 contos.

Para ser garantido este equilíbrio, traçado, aliás, sob todas as apreensões de uma tensão internacional, que tem subido ao mais alto grau, não podem os serviços públicos, incluindo os que têm autonomia administrativa, exceder, durante o ano de 1951, sem autorização do ministro das Finanças, os duodécimos das dotações orçamentais inscritas em despesas ordinárias. Além disso, as requisições de fundos, por conta de verbas orçamentais, passadas pelos organismos com autonomia administrativa, deverão ser acompanhadas de um projecto pormenorizado da aplicação da importância requisitada, e as repartições da Direcção-Geral da Contabilidade Pública recusar-lhes-ão a autorização quando dele se não conclua a estrita necessidade do emprego do dinheiro no mês a que a requisição diz respeito.

«Preparamo-nos para acudir a novos encargos maiores» — afirma o actual titular da pasta das Finanças, sr. dr. Águedo de Oliveira, no vasto e esclarecido relatório que acompanha a Lei de Meios. E, marcando, com firmeza, a linha de conduta que seguiu, na elaboração do orçamento, escreve:

«Tinha de se poupar nos gastos e começar a hierarquizá-los pela sua produtividade financeira».

«Vendo verba a verba, poupando aqui e além, acudindo ao indispensável, coarctando nos exageros mas fazendo frente ao que era legitimamente novo, pôde ser achada e prevista uma nova situação equilibrada, que terá de ser realizada sem descanso e com tradicional energia».

O cômputo das despesas ordinárias sobe a mais 58.774

contos do que em 1950, em consequências de acréscimos nos encargos da dívida pública e nos serviços próprios dalguns ministérios, que somam 133.840 contos, e noutros de diminuições num total de 75.066.

No entanto, o aumento efectivo reduz-se a 41.450 contos, visto no global se compreenderem 17.324 contos que têm compensação na receita.

Os principais agravamentos das despesas ordinárias foram:

36.844 contos — nos encargos da dívida pública, dos quais 4.125 não afectam as receitas do Estado, pois representam juros da 6.ª e 7.ª séries do empréstimo de renovação da marinha mercante e que a Junta Nacional da Marinha Mercante terá de reembolsar;

11.000 contos — no Ministério da Educação Nacional, para: encargos resultantes das reformas do ensino médio industrial e comercial e do ensino agrícola (5.223); da reforma do ensino primário (2.965); aquisição de 1 grama de rádio de que carece o Instituto Português de Oncologia;

7.400 contos — no Ministério do Exército, para: pensões a oficiais na reserva; rancho, pão, fardamento e calçado de cabos e soldados; combustíveis, lubrificantes e reparações de aviões; cartas militares; transportes; tratamento hospitalar, etc.

6.000 contos — para pensões e reformas do Montepio dos Servidores do Estado e da Caixa de Reformas e Pensões dos Caminhos de Ferro do Estado.

As reduções nas despesas ordinárias recaíram quase exclusivamente sobre os serviços do Ministério das Obras Públicas e cifram-se em 46.547 contos. Mas, como 36.383 contos desse montante pertencem ao grupo de despesas com compensação na receita, a diminuição efectiva baixa para 10 mil contos, aproximadamente — e são o total dos cortes nas diversas dotações destinadas a construções e a conservação e aproveitamento de imóveis a cargo da Direcção-Geral dos Edifícios e Monumentos nacionais, bem como das obras em portos, aquisição de barcos e viaturas com motor, dependentes da Direcção-Geral dos Serviços Hidráulicos.

Totalizaram as despesas extraordinárias previstas para 1950, 922.869 contos.

Para 1951, não vão além de 911.005 contos.

Do que resulta uma diminuição de 11.864 contos.

Desde 1931, vinham as despesas desta ordem sucessivamente progredindo, mas, nas gerências de 1949 e

1950, começam a ser reduzidas e a circunscrever-se às possibilidades da sua cobertura pelos saldos das gerências anteriores e pelo produto de empréstimos, cada vez mais difíceis de colocar no mercado de capitais.

Deu-se-lhes, no orçamento que se aprecia, o seguinte agrupamento:

I — *Despesas com o fomento da produção da metrópole e das colónias* — em que se salientam as referentes:

| | <i>Contos</i> |
|--|---------------|
| à construção de estradas e pontes | 100.000 |
| ao Porto de Lisboa | 50.000 |
| ao povoamento florestal | 40.000 |
| a obras dos portos | 30.000 |
| a obras de hidráulica agrícola | 25.000 |
| ao Caminho de Ferro da Beira | 24.500 |
| à colonização interna | 22.376 |
| à rede complementar de estradas nos Açores | 18.095 |
| ao abastecimento de águas às sedes dos concelhos | 10.000 |
| ao fomento mineiro | 10.000 |
| ao Aeroporto de Lisboa | 8.000 |
| à rede telegráfica e telefónica nacional | 8.000 |

II — *Despesas com a defesa nacional* — em que avultam:

| | |
|--|---------|
| o rearmamento do Exército | 145.000 |
| forças militares extraordinárias nas colónias | 65.000 |
| aviação naval | 20.000 |
| aquisição de navios de guerra | 15.000 |
| forças navais extraordinárias nas colónias... | 10.500 |
| novas instalações para a marinha de guerra | 6.000 |
| reparação e modernização de navios de guerra | 3.500 |

III — *Despesas com obras de desenvolvimento sanitário* — as quais totalizam 4.459

IV — *Despesas com obras de desenvolvimento cultural* — em que são de notar:

| | |
|---------------------------------------|---------|
| edifícios escolares | 103.000 |
| hospitais escolares em Lisboa | 50.000 |
| cidade universitária de Coimbra | 7.500 |

V — *Despesas com obras de desenvolvimento social* — em que figuram as respeitantes:

| | |
|---|--------|
| às construções prisionais | 10.000 |
| às casas económicas | 10.000 |
| aos trabalhos de urbanização | 2.000 |
| às casas para alojamento de famílias pobres | 1.500 |

VI — *Despesas com outras obras, trabalhos públicos e aquisições* — em que se incluem:

| | |
|--|--------|
| cadastro geométrico da propriedade rústica | 12.500 |
| edifícios públicos | 8.000 |

VII — *Despesas com melhoramentos rurais* — que ascendem a 30.000

Os recursos extraordinários com que se irá fazer-lhes face e que montam a 911 milhares de contos provêm:

| | <i>Contos</i> |
|--|---------------|
| — do excesso das receitas ordinárias sobre as despesas da mesma natureza | 293.000 |
| — do saldo de contas dos anos económicos findos | 78.700 |
| — do Fundo de Auxílio do Plano Marshall | 68.000 |
| — das receitas da amoedação | 5.900 |
| — do produto de empréstimos | 465.400 |

As receitas ordinárias orçamentadas sobrelevam as de 1951 em 221.604 contos, porque se conta cobrar mais:

| | |
|--|-------|
| — dos impostos directos | 109,3 |
| — do domínio privado e participações de lucros | 42,7 |
| — dos impostos indirectos | 20 |
| — das consignações de receitas | 29,4 |
| — dos regimes tributários especiais | 7,8 |
| — dos reembolsos e reposições | 6,3 |
| — dos rendimentos de capitais | 4,7 |
| — das taxas e rendimentos de serviços | 1,4 |

Este maior rendimento dos impostos directos espera-se que venha dos aumentos das seguintes cobranças:

| | |
|--|---------------|
| — do imposto complementar | 35 mil contos |
| — da contribuição industrial | 30 " " |
| — da contribuição predial | 15 " " |
| — do imposto sobre a aplicação de capitais | 15 " " |
| — do imposto sobre sucessões e doações | 10 " " |
| — do imposto profissional | 5 " " |

O acréscimo que se regista, em relação a 1950, no rendimento do Domínio privado tem a sua origem nas receitas da exploração do Caminho de Ferro da Beira, que figuram pela primeira vez no nosso Orçamento, calculadas em 41.300 contos, e que são fruto de um inves-

(Continua na pag. 22)



Mercados



França

Do nosso correspondente
J. Cardoso

Após uma baixa sensível que, de 5.300/5.400 francos em Outubro, passou para 4.500/4.600 em Dezembro, as conservas marroquinas voltam novamente a subir, tendo atingido já os preços de Outubro último.

A baixa de Marrocos prejudicou muito as vendas dos contingentes de Portugal, por ser impossível competir com os preços marroquinos. Como é sabido, Marrocos paga apenas 18 %, de taxas várias, suportadas por qualquer mercadoria nacional e estrangeira, ao passo que as conservas portuguesas pagam estes mesmos 18 % e mais 35 % «ad-valorem» de direitos alfandegários.

A situação do mercado francês, em geral, é muito confusa, sobretudo para conservas, devido ao retraimento incontestável do consumidor que, achando os preços actuais muito elevados vai dando a preferência a outros produtos mais acessíveis e em harmonia com as suas possibilidades de compra.

Desta maneira e vendo o pouco consumo que têm as conservas em geral, os importadores mostram-se com pouca coragem para pagar os preços actuais de Marrocos e Portugal, com receio de que as não possam vender, auferindo um lucro normal. Enquanto as cotações de Portugal se mantiverem nos 320-325\$00 fob, alguns negócios se trataram; e preços

superiores, porém, hesitam e pode afirmar-se que bem pouca coisa se tem tratado a preços mais altos.

Pode ser que se chegue a pagar mais mas, na situação presente, bem pouco deve ser.

Em Marrocos faltou a pesca (infelicidade que parece tocar a todos, se tivermos em vista o que se passou em Portugal). Se assim continuar por mais uns tempos e ali se não fabricarem quantidades normais, é possível que os preços se possam manter. Há, porém, repetimos, a dúvida de que o consumidor possa pagar, e isto tem a sua importância.

Há também a questão dos moules. A França, em conservas portuguesas, exige o peixe grande, 4-5 e 5-7, pouco em 6-8 e pode dizer-se que nada em moules superiores.

A questão qualidade é de impor-

tância capital. Mesmo que os preços em Portugal não subam anormalmente, como sucede há uns quinze dias, as conservas portuguesas resultam aqui mais caras 6 a 8 % que as de Marrocos. Há, porém, uma percentagem de consumidores que as preferem, por terem a impressão de que são melhores e valem por consequência o preço que pagam.

Devemos reconhecer, porém, que há uns tempos a esta parte, esta esperança do consumidor nem sempre se realiza e, a continuar assim, é para recear que, a pouco e pouco, desapareça esta percentagem de compradores que, acabando por achar a qualidade apenas igual à de Marrocos, passará a comprar as conservas desta origem.

Que em Portugal diminui a qualidade, enquanto que em Marrocos melhora, eis uma hipótese que só por si bastaria para fazer suprimir as diminutas possibilidades que ainda existem de não virem a desaparecer totalmente do mercado francês as conservas portuguesas.

Esperamos que os srs. Industriais portugueses farão tudo o que puderem para que tal não suceda.

COMITÉ INTERNACIONAL PERMANENTE DA CONSERVA

Na sua reunião semestral realizada em Lisboa, em Outubro do ano passado, foram tomadas as seguintes resoluções que interessam à nossa indústria:

Normalização das latas para conservas de peixe

Pelo que diz respeito à lata de 1/4 clube 30 m/m, adaptada pelo C. I. P. C. na sua primeira reunião semestral de 1950, e cujas características foram comunicadas à I. S. O. tendo em vista uma normalização internacional, o Secretário geral intervirá pessoalmente junto do sr. Good, Director da B. S. I., encarregado do Secretariado do Comité Técnico n.º 52 da I. S. O., para lhe

pedir que suspenda os efeitos da comunicação acima mencionada até que um estudo, pedido por um membro do C. I. P. C. tenha permitido estabelecer o valor das objecções apresentadas sobre a adopção deste formato.

Pelo que se refere à lata denominada 1/4 «dingley» (105 comprimento x 76 largura x 22 mm altura, capacidade 114 ml), e às latas que lhe são vizinhas em dimensões e em capacidade, os trabalhos serão prosseguidos durante a próxima reunião. Nessa ocasião, as delegações-membros trarão, depois de terem determinado as respectivas características, as amostras das latas de que se trata neste parágrafo.

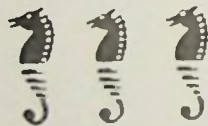
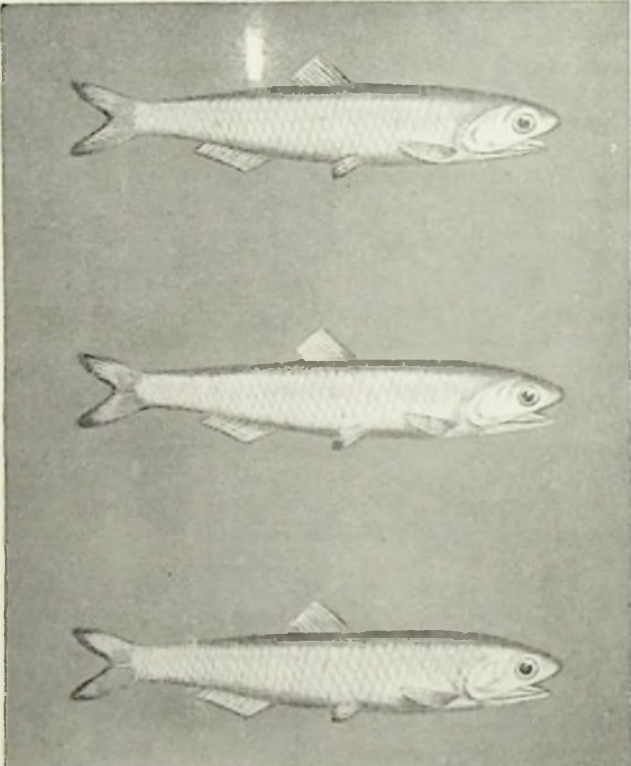
Quanto às latas redondas, serão

ALIANÇA EXPORTADORA. L^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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



LAZ

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e C.ª Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
CHICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
PEIXE
MARISCO

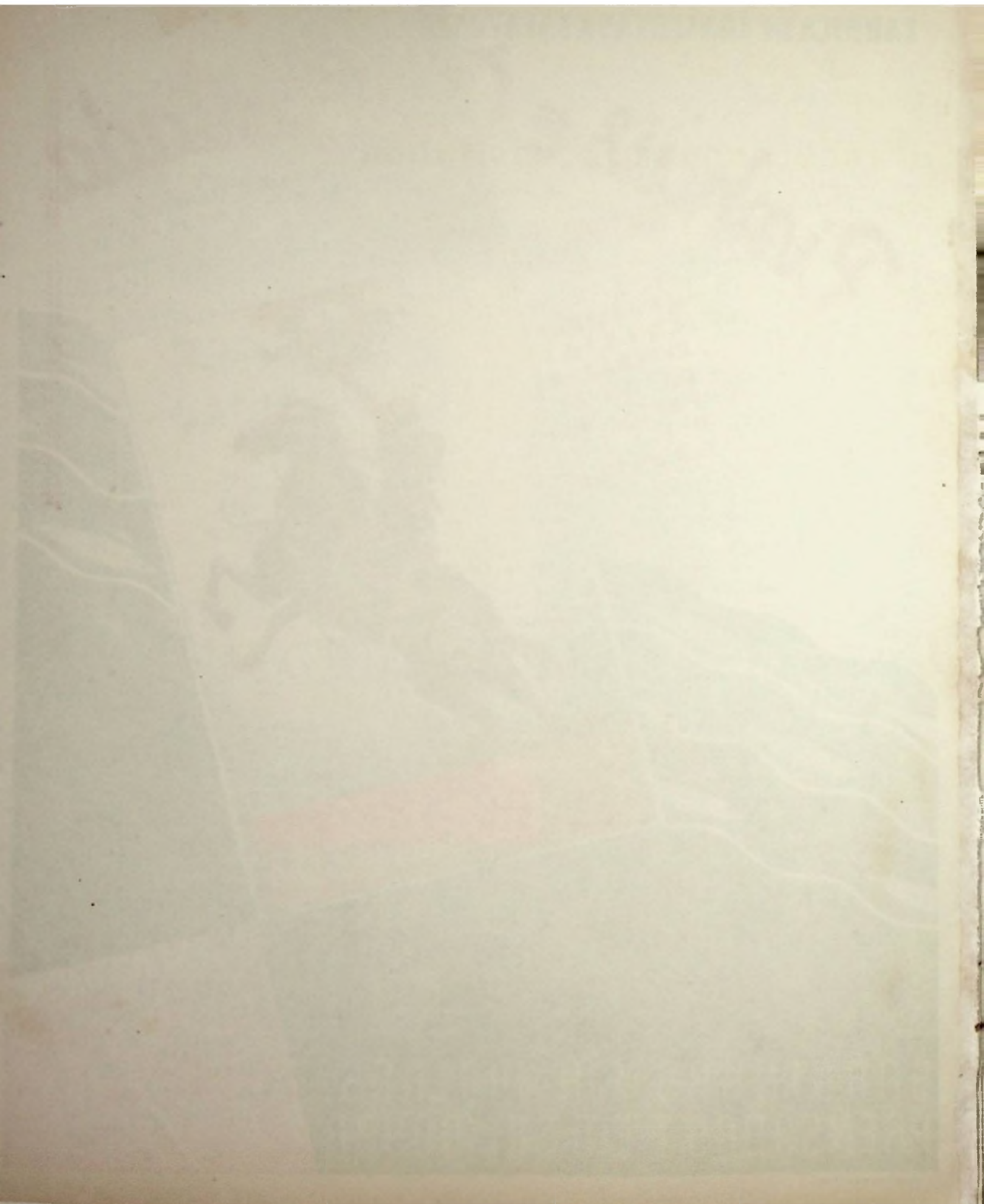


*"Pinhais,
a que todos disputam!"*



SARDINHAS EM MOLHOS,
PENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS
PINHAIS • MASCATO
BIBIS • SAILOR
SEMPER-ITEM
E DUSA • TO
CIBILES • MOURNEIRO



MATÉRIAS PRIMAS



Produção de estanho no Congo Belga

A exploração dos ricos jazigos de estanho do Congo Belga só começou em 1915. Três Companhias exploraram os jazigos de Katanga até 1928, ano em que descobriram novos jazigos em Maniema, Kivu e Ruanda-Urundi. O estanho aparece correntemente sob a forma de casiterita de uma riqueza de 70 %. Até 1934 toda a casiterita produzida era enviada para a Bélgica e tratada em Hoboken. Em 1934 instalou-se uma fundição em Mohono (Katanga) e durante a guerra uma outra em Lubudi (Katanga).

A colheita europeia de azeite

As previsões sobre a produção de azeite na Europa na colheita de 1950-51 são, em geral, desfavoráveis. Calcula-se o seu total em cerca de 595.000 ton. assim distribuídas pelos seguintes países:

| | |
|--|---------|
| Espanha | 190.000 |
| Itália | 150.000 |
| Grécia | 55.000 |
| França (incluindo a África do Norte) | 70.000 |
| Turquia | 50.000 |
| Portugal | 40.000 |
| Outros países | 40.000 |

Em relação à colheita do ano 1949-50 em que a colheita de azeite na Europa atingiu 975.000 ton. haveria, nesta base, uma diferença a menos de 380.000 ton.

Pelo que diz respeito às exportações, julga-se que em 1950-51 serão inferiores às da campanha anterior.

Pode resumir-se a situação do seguinte modo: França, compreendendo a África francesa do Norte, poderá enviar quantidades bastante importantes, tanto para as zonas de moeda forte como para as de moeda

fraca e manter assim o seu comércio de exportação a um nível normal.

Grécia e Turquia tratarão de exportar, pelo menos em parte, o seu excedente do ano passado, depois de refinado, para os países de moeda forte.

Espanha e Itália, por seu lado, tratarão de conservar, pelo menos parcialmente, os mercados que conquistaram e para isso deverão exportar. O mesmo se poderá dizer de Portugal, quanto ao mercado do Brasil.

Produção e consumo de estanho nos E. U. A.

As Autoridades de Produção Nacional dos Estados Unidos ordenaram uma redução de 20 % no consumo de estanho para fins civis em Fevereiro e Março. Durante o mês de Janeiro, os consumidores norte-americanos de estanho puderam utilizar 100 % do seu consumo médio mensal de estanho durante a primeira metade de 1950. As Autoridades de Produção Nacional também anunciaram que seriam dentro em pouco impostas restrições à utilização de estanho em produtos específicos acabados, banindo talvez o seu uso em alguns casos. Tais restrições, todavia, não entrariam em vigor nestes meses mais próximos.

Latas de conserva com fundo transparente

Apareceram ultimamente no mercado americano conservas esterilizadas em latas que apresentam a particularidade de possuir um dos fundos em matéria transparente que torna o conteúdo perfeitamente visível. A matéria transparente, que parece ser constituída pela acetato de celulose de fórmula especial, está ligada ao corpo da lata e torna-a completamente hermética. A sua duração se-

ria comparável à do vidro e o seu aspecto lembraria a do celofane com uma forte espessura. Uma importante firma americana especializada nas conservas de crustáceos, prepara principalmente a carne de lagosta em conserva neste novo tipo de latas.

Mercado da borracha nos E. U. A.

O governo americano tomou o «controle» exclusivo das importações e da distribuição da borracha natural nos Estados Unidos. As Autoridades da Produção Nacional ordenaram que a partir de 29 de Dezembro último só o Administrador dos Serviços Gerais poderá importar borracha natural e latex. A borracha torna-se assim o primeiro produto comprado e distribuído pelo Governo americano segundo a lei sobre a produção de defesa de 1950. A fabricação da borracha sintética nos Estados Unidos estava já sob a fiscalização da Reconstruction Finance Corporation, um organismo do Estado Federal. As fábricas de borracha sintética foram construídas durante a segunda guerra mundial com a ajuda dos fundos do Governo.

Um comunicado oficial informa que o Governo teve necessidade de tomar conta do programa de compra e distribuição da borracha natural «para salvaguardar os abastecimentos e garantir que seja distribuída e utilizada o mais vantajosamente possível para a defesa nacional».

United States Steel Export Company

Foi nomeado agente geral em Portugal desta importante empresa norteamericana o nosso amigo sr. Feliciano Anjos Pereira, gerente da firma Mendes & Anjos, Lda. e Presidente do Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe.

Pelo que esta nomeação representa de reconhecimento e apreço pelas suas faculdades de trabalho e de inteligência, sinceramente o felicitamos.

PESCA da SARDINHA

DEZEMBRO DE 1950

| Lotas | Destino | PESO | | | VALOR | | |
|--------------------|----------|------------|-----------|------------|------------|----------------|----------------|
| | | Percent. % | Quilos | Total | Percent. % | Escudos | Totais |
| Matosinhos | mólhos | 36,15 | 3.888.240 | 10.757.132 | 42,99 | 10.814.850\$00 | 25.158.104\$00 |
| | salmoura | 7,04 | 757.640 | | 5,66 | 1.424.512\$00 | |
| | consumo | 56,81 | 6.111.252 | | 51,35 | 12.918.742\$00 | |
| Peniche | mólhos | 11,03 | 113.820 | 1.031.740 | 13,25 | 275.540\$00 | 2.079.738\$30 |
| | consumo | 88,97 | 917.920 | | 86,75 | 1.804.198\$30 | |
| Lisboa | mólhos | 31,74 | 61.285 | 193.103 | 33,10 | 228.051\$50 | 688.913\$50 |
| | consumo | 68,26 | 131.818 | | 66,90 | 460.862\$00 | |
| Setúbal | mólhos | 96,08 | 329.046 | 342.487 | 97,36 | 1.572.779\$00 | 1.615.376\$00 |
| | consumo | 3,92 | 13.441 | | 2,64 | 42.602\$00 | |
| Lagos | mólhos | 50,52 | 5.340 | 10.570 | 54,58 | 19.170\$00 | 35.125\$00 |
| | consumo | 49,48 | 5.230 | | 45,42 | 15.955\$00 | |
| Portimão | mólhos | 78,37 | 108.710 | 138.705 | 82,50 | 536.550\$00 | 650.322\$00 |
| | consumo | 21,63 | 29.995 | | 17,50 | 113.792\$00 | |
| Olhão | mólhos | 90,62 | 78.115 | 86.205 | 92,34 | 429.860\$00 | 465.542\$00 |
| | consumo | 9,38 | 8.088 | | 7,66 | 35.682\$00 | |
| Vila R. S. António | mólhos | 89,13 | 62.375 | 69.985 | 92,55 | 273.390\$00 | 295.410\$00 |
| | consumo | 10,87 | 7.605 | | 7,45 | 22.020\$00 | |
| | | | | | 12.629.920 | | 30.988.530\$80 |

Para conservas em mólhos 4.646.931 quilos (36,79 %) Esc. 14.150.165\$50 - Salmoura 757.640 quilos (6,00 %) Esc. 1.424.512\$00

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

Matosinhos 2\$78, Peniche 2\$42, Lisboa 3\$72, Setúbal 4\$77, Lagos 3\$58, Portimão 4\$93, Olhão 5\$50 e V. R. St.º António 4\$38

JANEIRO DE 1951

| Lotas | Destino | PESO | | | VALORES | | |
|---------------------|----------|------------|-----------|-----------|------------|---------------|----------------|
| | | Percent. % | Quilos | Total | Percent. % | Escudos | Total |
| Matosinhos | mólhos | 41,04 | 1.698.320 | 4.137.980 | 47,18 | 4.757.368\$50 | 10.083.037\$00 |
| | salmoura | 7,26 | 300.340 | | 4,44 | 447.434\$00 | |
| | consumo | 51,70 | 2.139.520 | | 48,38 | 4.878.234\$50 | |
| Peniche | consumo | - | 1.350 | 1.350 | - | 5.790\$50 | 5.790\$50 |
| Lisboa | mólhos | 11,58 | 7.608 | 65.675 | 10,05 | 27.714\$00 | 275.882\$00 |
| | consumo | 88,42 | 58.067 | | 89,95 | 248.168\$00 | |
| Setúbal | mólhos | 83,44 | 434.442 | 520.687 | 86,59 | 1.087.379\$00 | 1.948.705\$00 |
| | consumo | 16,56 | 86.245 | | 13,41 | 201.308\$00 | |
| Lagos | mólhos | 48,11 | 1.785 | 3.710 | 50,26 | 5.890\$00 | 11.720\$00 |
| | consumo | 51,89 | 1.925 | | 49,74 | 5.830\$00 | |
| Portimão | mólhos | 42,85 | 42.140 | 98.350 | 47,80 | 170.940\$00 | 357.591\$00 |
| | consumo | 57,15 | 56.210 | | 52,20 | 186.651\$00 | |
| Olhão | mólhos | 88,97 | 121.490 | 136.552 | 90,70 | 558.945\$00 | 616.283\$00 |
| | consumo | 11,03 | 15.062 | | 9,35 | 57.338\$00 | |
| V. R. Santo António | consumo | - | 210 | 210 | - | 1.070\$00 | 1.070\$00 |
| | | | | | 4.964.514 | | 13.300.078\$50 |

Para conservas em mólhos 2.305.785 quilos (46,45 %) Esc. 7.208.254\$50 - Salmoura 300.340 quilos (6,05 %) Esc. 447.434\$00

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

Matosinhos 2\$80, Lisboa 3\$04, Setúbal 3\$88, Lagos 3\$29, Portimão 4\$05, Olhão 4\$58

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
fone: 17

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

Olhão - Portugal

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

COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS
DUBIX

Cozimento a seco
da sardinha em gre-
lhas ou em latas

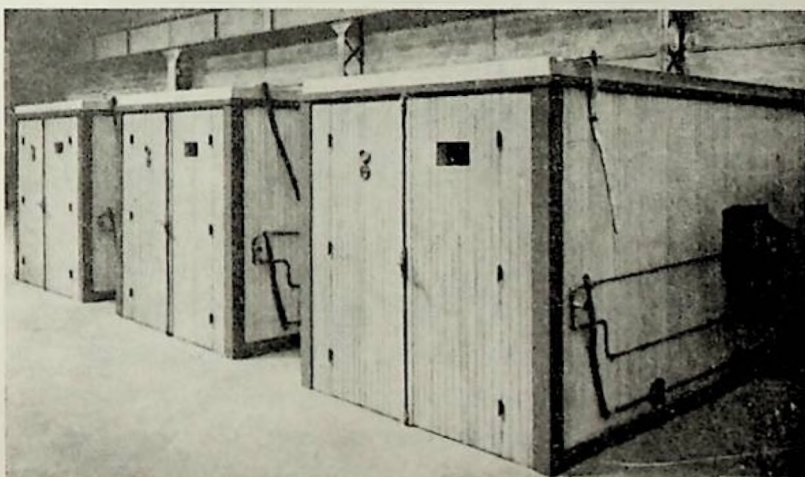
Grande rendimento

Funcionamento
simples

Fraco consumo
de vapor

Força motriz se-
gundo o tamanho

Comando directo



Nova patente para
o cozimento da sar-
dinha a seco com
atomização
de azeite

Dois tipos:
de Carro e Contínuo

Fornecem-se a pe-
dido todas as infor-
mações técnicas

Sistema F. BALÉS: «Le Tourbillon» fundado em 1913

Établissements **F. DUMOULIN**, constructor

41, Av. de Bonneuil, LA VARENNE (Seine)—Telefone: GRA 11-46

PATENTE FRANCESA N.º PU 592-544 — IMPÉRIO CHERIFIANO N.º 5606 — PORTUGAL: N.º 28404



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^ª, L.^ª

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^ª

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

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-3 9571

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
E S T A D O S U N I D O S

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

Adolf Dircks & Co.

A casa mais antiga e especializada na ALEMANHA



Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1888



Endereço: HAMBURGO 11, Neuer Wandrahm 1

Endereço telegráfico: ALHAMBRA, Hamburgo

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

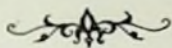
TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

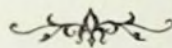


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T U B A L

APA



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



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

Com fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



BREWSTER - NORPORT CORPORATION

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

Endereço Telegráfico
PORTNORCOM
DOGHORSE

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

Importadores de conservas de peixe

de Portugal e Colónias

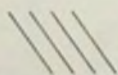
Exportadores de folhas de Flandres

Maquinaria, produtos químicos, etc.

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES—DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.



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

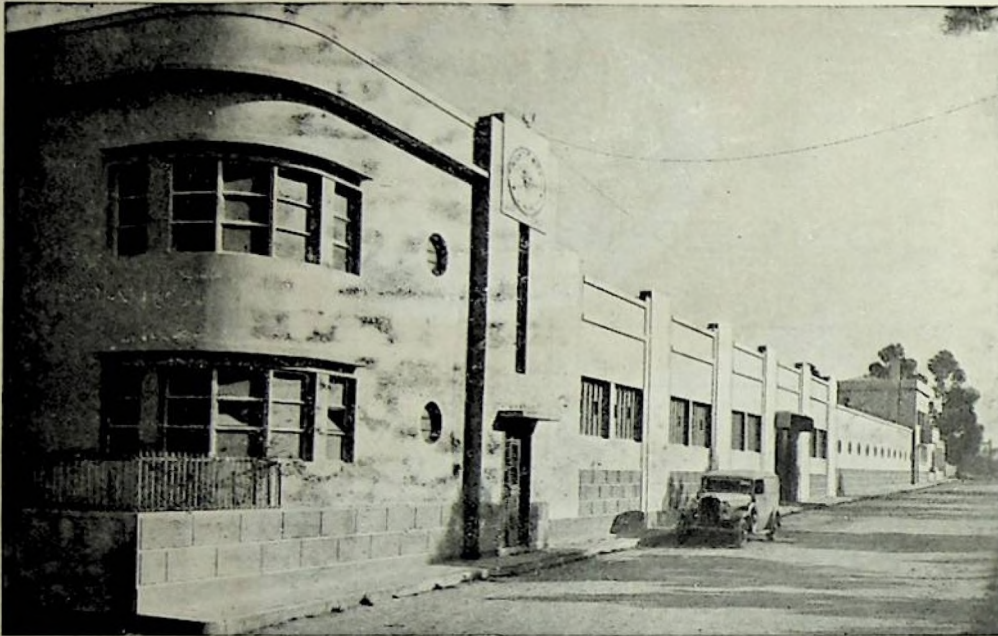
PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

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: DICANGI

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»



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.ª 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 Amândio 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 Velgo Henriques



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

ETP

