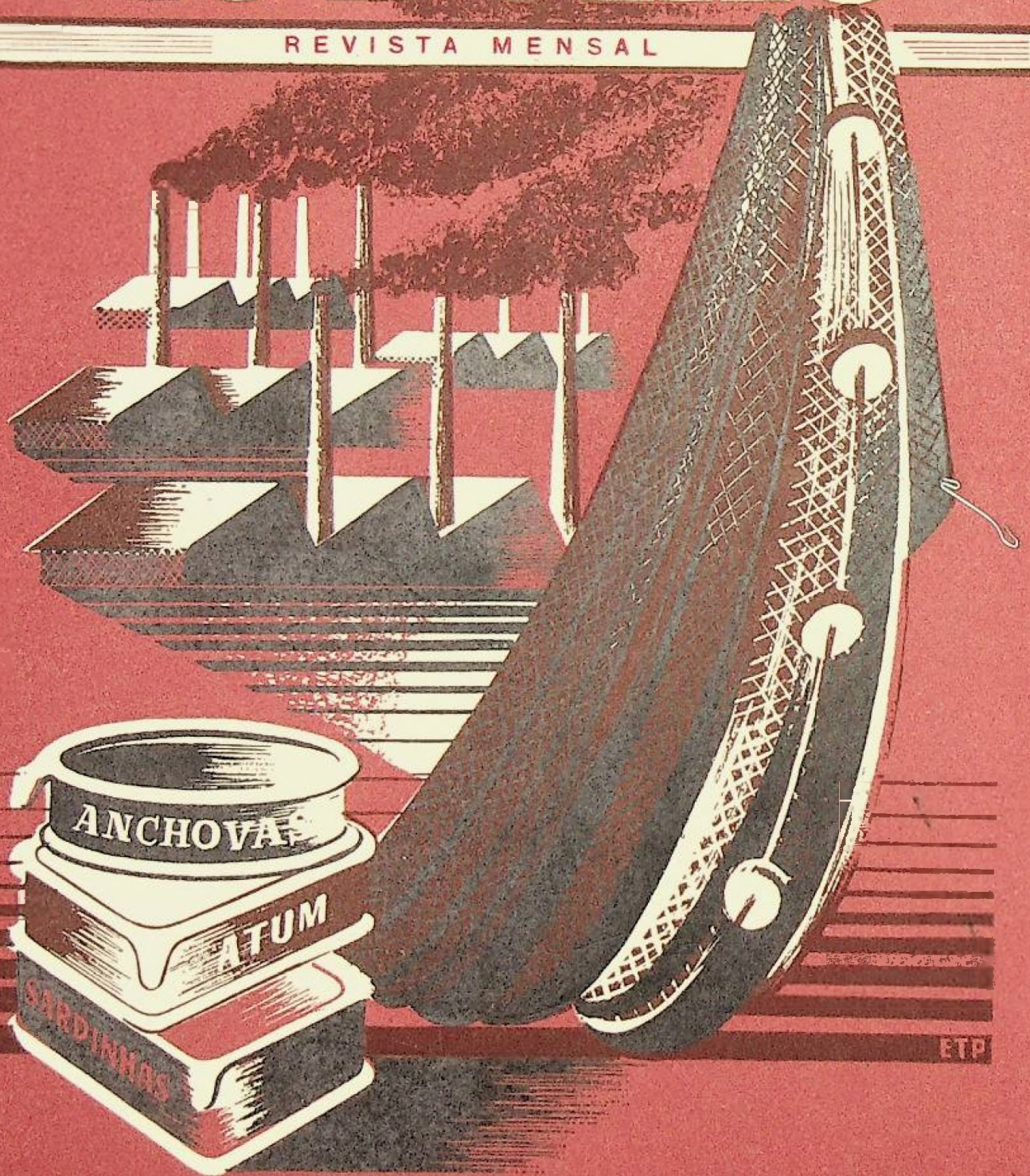


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

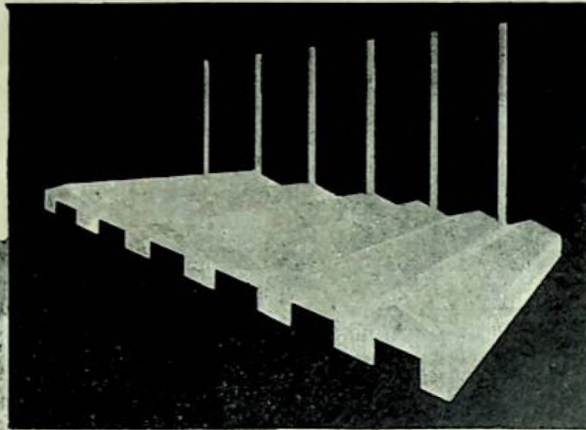


ETP

A N O I
1947

N.º 11
FEVEREIRO

ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



SIÈGE
A
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

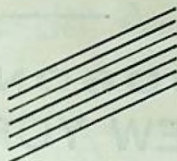
CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE

SOCIEDADE DE CONSERVAS
JOANA D'AMOR

RECEBIDO

28 FEV. 1947

RESPONDIDO



RESERVADO

PARA

SCHWARZ & EHRLICH

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

100 HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

Endereço Telegráfico: SARDIPORT



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

Conservas de Peixe, Pimentão,
Azeite de oliveira, Amendoas, Frutos
secos e Cortiça

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

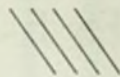
IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW-YORK, N. Y.
Endereço telegráfico: "Ryrabate"

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 NEW-YORK, N. Y. End. teleg. "Frader"

The Norport Company, Inc.

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

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

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

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.
NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

EXPORTAÇÃO: Redes para Pesca, Folha de Flandres, Arame para Chaves, Maquinaria para a Indústria de Pesca, Produtos Químicos, etc.

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

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

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

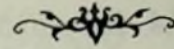
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

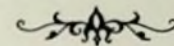


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



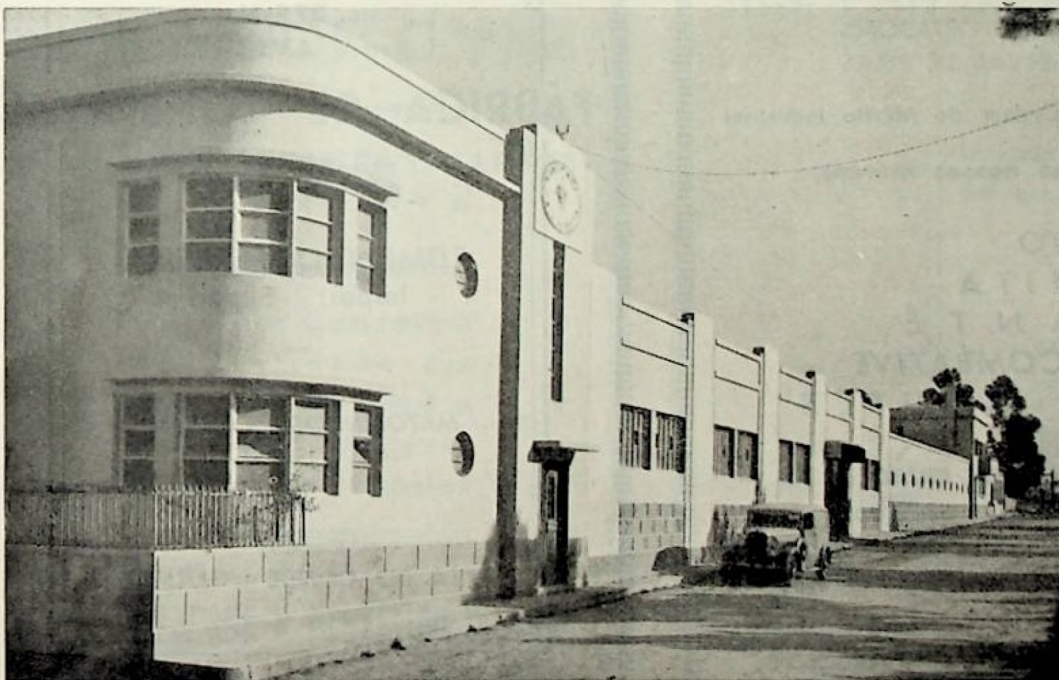
Telegrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
"Botelho"
brand
the
finest quality
—

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

Forbes de Bessa & C.^a L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673

MATOSINHOS

MARCAS:

Forbes — Record — Ramos
Radar — Romeu e Julieta — Una

SANTOS, GOMES, GAMITO & C.^A

FABRICANTES-EXPORTADORES
DE CONSERVAS DE PEIXES

Comendadores da Ordem do Mérito Industrial

Preferam as nossas marcas

SANGAMITO
EREMITA
SANTÉ
COMBATIVE
GOUTEZ

MEDALHAS DE OURO

Exposição Regional Setúbal 1930
Exposição Colonial e Internacional de Paris 1931
Grande Exposição Industrial Portuguesa 1932

TELE { FONE: 322
GRAMAS: SANGAMITO

R. MARTIRES DA PÁTRIA
SETÚBAL

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**

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA
Import — Export

--
Head Office
MATOSINHOS (PORTUGAL)
Rua D. João I, 123

--
Factory
VILA DO CONDE (PORTUGAL)

BIEN TRADING COMPANY INC.

IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Filetes de Anchovas — Atum

ENDEREÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR

NEW-YORK, 13, N. Y.

105 HUDSON STREET

EASTERN SAUSAGE & PROVISION C.^o, INC.

Distribuidores de

**PRESUNTOS E OUTRAS CARNES
EM CONSERVA**

Peixe em Conserva
Especialidade em
Atum — Salmão
Sardinhas e Anchovas
em todos os formatos

Eastern Sausage & Provision C.^o, Inc.
178-180 Franklin St. — NEW-YORK, N. Y.

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
lone: 174

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

Olhão - Portugal

BIEN TRADING COMPANY INC

H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDEREÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

Brandão & C.^a L.^{da} Matosinhos (Portugal)

Fabricantes e exportadores de
conservas de todas as qual-
idades - Exportadores de azeite



Sardinhas das reputadas marcas

Brandão - Favorita - 33 - Seastar
Varina - El-rei - Lili - Doméstica



Telefone 65
Telegramas Varina } Matosinhos

A CASCAIS, L.^{DA} CASCAIS • PORTUGAL FUNDADA EM 1916

Fabricantes-Exportadores

Conservas de Sardinhas, Anchovas, Alum.
Filetes de Cavalo, etc.

Marcas Registadas:

Rose D'or

Luisinha

Belle Sardine

Ao Leme

ESCRITÓRIO EM LISBOA:

Avenida da Liberdade, 11

Telegramas: OLAF

Telefone 2 2683

ANO I
N.º 11



Conservas de Peixe

FEVEREIRO
1947

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA
Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

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

Sumário

A Missão da Geração Actual; Produção e Exportação; O estanho nas Conservas de Peixe; A fabricação da folha Norte-Americana; Carta de Nova-Iorque; Uma indústria activa; Regulamento da Central do «brísling» da Indústria de Conservas Norueguesa; Tempo é dinheiro; As migrações dos peixes; A indústria da pesca e das conservas em Angola; Contribuição ao estudo de um «Centro Regulador de Conservas de Sardinhas»; Pesca da Sardinha; Limpeza nas fábricas de conservas.

A MISSÃO DA GERAÇÃO ACTUAL

PELO DR. ARMANDO MARQUES GUEDES

1.— A extinção da Corporação de Artes e Ofícios pela Lei Le Chapelier fez-se com um marcado acento de ódio a toda a ideia de associação.

A Corporação medieval, que sobrevivera através da eclosão e do surto do capitalismo dos Séculos XVI a XVIII, como quadro social do trabalho nas lojas e nas oficinas, degenerara na tirania dos Mestres e na rotina das técnicas da Produção. Por isso, a Lei proclamava agora aquele brocardo famoso da liberdade de «ir e fazer», de tráfego e de indústria, que vinha proclamado, como uma aspiração teórica e veemente, desde a Fisiocracia.

Receando o ressurgimento da quebrada disciplina, o legislador vedava severamente que quaisquer trabalhadores se reunissem e elegessem entre si presidente, secretários e síndicos, como planeamento geral de novas agremiações.

O próprio Le Chapelier por mais de uma vez subiu à tribuna do Parlamento revolucio-

nário, a denunciar conjuras e tentativas de restauração corporativa. Invectivas e evocações saudosistas manifestaram repetidas vezes o reconhecimento de que, pior ainda do que a passada tirania, aparecia agora a anarquia no trabalho e a solidão desamparada do trabalhador.

Mas as Constituições e os Códigos civis proclamavam, entre os direitos do Homem e as garantias cívicas, a liberdade de trabalho, desdobrada na triplice manifestação da liberdade da escolha da profissão, da adopção do local do trabalho e da apropriação dos elementos naturais, necessários à sua realização.

A economia novecentista, informada pelos princípios da Revolução, organizou-se, pois, sob o signo da livre concorrência.

A doutrina exaltava-a com decisão e entono. Do alto do seu prestígio de quase pontífice da nova ciência económica, Adam Smith lançava o seu alarme:—«Quando meia dúzia

de comerciantes ou de industriais se reúnem, podemos ler a certeza de que alguma coisa de grave se trama contra o interesse público».

2. — Ordenavam-se assim os argumentos em prol da liberdade económica:

a) que ela assegurava ao produtor a melhor remuneração do seu trabalho;

b) garantia aos consumidores o justo preço do produto;

c) estabelecia o equilíbrio constante entre a produção e o consumo;

d) constituía o estímulo mais enérgico que podia existir para a humanidade, pois dominava o homem pelos dois sentimentos da esperança e do temor — esperança do triunfo, temor da concorrência alheia;

e) tornava possível a aplicação da lei do menor esforço à indústria (o célebre princípio edonístico), pois levava as empresas a conseguir o menor custo da produção; e assim

f) promovia ao mais alto grau o progresso técnico da produção e

g) com esse progresso técnico, promovia também o progresso moral do próprio produtor, obrigando-o a trabalhar melhor e a servir melhor a sua cliente'a.

A experiência dos anos subsequentes do regime de estrita liberdade de trabalho e de política livre-cambista mostraram, porém, que:

a) a concorrência, para bem funcionar, como os defensores previam, exigia um conhecimento perfeito do mercado; sem ele, provocava os maiores prejuízos e ruínas;

b) a concorrência muitas vezes incitava à fraude; em vez do triunfo dos melhores, assegurava o dos mais astutos e menos escrupulosos;

c) pressupunha a igualdade de condições na luta, que quase nunca existia; e, à falta dela, permitia o privilégio dos mais ricos ou melhor apetrechados; e assim

d) a luta da concorrência terminava, em regra, pela vitória das empresas mais fortes; além de que

e) a concorrência nem sempre garantia o melhor preço do produto; às vezes até concorria para o agravar ou para piorar a sua qualidade;

f) acentuava frequentemente o desequilíbrio entre a produção e o consumo; pois que

g) para abaixar o custo da produção, o aperfeiçoamento técnico das máquinas levava à produção maciça; finalmente

h) provocava despesas enormes de capitais e de trabalho para publicidade e reclamo.

3. — Na ordem interna, laborando no erro

grave de que os salários deviam sair, não das despesas gerais da exploração dos negócios da Empresa, mas da sua conta de ganhos e perdas, foi o Empresário levado muitas vezes a procurar aumentar esses lucros, diminuindo os salários. Para abaixar o custo da produção, exigiram à Máquina e ao Homem o máximo de esforço; aumentaram a jornada de trabalho e chegaram mesmo por vezes a organizar a laboração contínua. E ainda para conseguir trabalho a menor taxa de salários, contrataram mão-de-obra feminina e infantil. São já hoje clássicos os quadros desoladores da exploração do trabalhador nos «moinhos» fabris e nas minas.

Comprometeu-se a saúde da operária gestante, parturiente e lactante; atrofiaram-se as crianças, empregadas desde tenra idade em trabalhos prolongados e pesados. O grito de angústia e de revolta acabou por comover os corações não endurecidos no ganho áspero. A própria Empresa compreendeu também que era necessário refrear uma concorrência, que às vezes assumia aspectos desleais, captando dolosamente a clientela alheia, contrafazendo as marcas, realizando o «dumping» no comércio internacional.

É assim, em toda a segunda metade do Século XIX, realizou-se um longo trabalho de auto-disciplina da concorrência, organizado pelas próprias Empresas, e duma disciplina compulsivamente regulamentada pelo Estado.

4. — A Empresa organizou-se, concentrou-se e, por vezes, coligou-se com as do mesmo escalão (sentido horizontal ou paralelização) ou de escalões complementares da produção (sentido vertical ou integração).

Estudou cientificamente os mercados e procurou, pela recolha de dados de informação e de meios hábeis de propaganda, graduar a sua produção às exigências da Procura.

Criou e procurou manter os seus tipos de fabrico (standardização ou padronização).

Organizou nos mercados estrangeiros, para defesa desses produtos e das suas marcas, as Câmaras de Comércio, depois federadas na Câmara de Comércio Internacional.

5. — O Estado, forçado por uma necessidade de justiça social e pelas injunções crescentes do eleitorado, sucessivamente alargado no regime do sufrágio eleitoral, abandonou a sua atitude inerte e interveio mais ou menos activamente na vida económica, publicando a já hoje vasta «legislação social»:

diminuindo a duração da jornada de trabalho;

estabelecendo o descanso semanal obrigatório e as férias pagas;

regulamentando estreitamente o trabalho das mulheres e dos menores nas fábricas;

protegendo a operária gestante, garantindo-lhe o salário no repouso de algumas semanas antes e depois do parto;

velando pela segurança preventiva e reparadora do trabalhador, estabelecendo as indemnizações devidas, nos acidentes no trabalho e nas doenças profissionais, ao sinistrado ou à família sobrevivente;

regulando o exercício das indústrias incómodas, insalubres, tóxicas e perigosas, para a segurança dos seus operários e da vizinhança;

organizando os seguros sociais obrigatórios;

suprindo a natural incapacidade económica do operário isolado em face da Empresa, regulando os contratos colectivos de trabalho entre ela e o Sindicato.

Depois das duas guerras mundiais, este surto cresceu aceleradamente e pode dizer-se que o problema da intervenção do Estado entrou agora em crise, atingindo o seu ponto crucial. É assim se põem as múltiplas e decisivas fórmulas da «economia orientada», dirigida, planeada ou estadualizada.

Ou o Estado absorve toda a vida económica e, com ela, totalitariamente, todas as complexas manifestações da vida do homem em sociedade (fórmulas soviética, nazi e fascista);

vai a meio caminho dessa fórmula, fazendo a paragem correspondente à fase da N. E. P. (regimes das «repúblicas populares» da Polónia, da Checoslováquia, da Iugoslávia, da Bulgária);

ensaia a criação de um quadro corporativo às actividades económicas (antiga república austríaca, Espanha e Portugal);

ou limita-se, sem «reformas de estrutura» a orientar, a aconselhar, a imprimir, por meios indirectos e de «animação», uma vida nova às economias em crise (ensaio norte-americano da «New-Deal»).

E um pouco por toda a parte (Inglaterra e França) põem-se, por inspiração socialista, os projectos de nacionalização do Crédito e das Indústrias-Chaves.

6. — Dir-se-ia que por uma fatalidade que domina o Espírito humano, o progresso social

tem de fazer-se, não na linha recta duma evolução lógica e coerente, mas numa espécie de movimento pendular, indo de um a outro extremo até encontrar o meio termo, o ponto de equilíbrio, estabilizado por um prazo relativamente largo. Às vezes mesmo, há avanços ousados, retrocessos excessivos de reacção e depois, da mesma forma, fica-se no meio caminho do senso e da razão.

Qual será ele, nesta extensa e profunda crise que a Humanidade vive em sobresalto?

Que estamos na era do «social» é realidade tangível, inegável. Mas, todos os que conhecem as vicissitudes da história do homem sobre a terra e a longa caminhada que, através dos séculos, vem fazendo para atingir sempre melhores condições de vida, desejam veementemente que, nesta era do «social», alguma coisa de «humano» se salve, no respeito pela actividade fecunda, pela iniciativa renovadora, e na acção livre de todos os estímulos, que as podem favorecer e tornar sempre melhores e mais úteis ao bem-estar comum.

Na América do Norte, aquela vasta e próspera comunidade de cerca de 200 milhões de homens e de mulheres, na vanguarda do que há hoje de mais alto na riqueza, no trabalho, nas ciências e até na força, parece iniciar-se um movimento — até onde? — de reacção às políticas socializantes.

Importará que ele reconheça, sensatamente, que são vão todos os esforços para ressuscitar os mortos. E o liberalismo económico é, sem dúvida, um deles...

Mas, que proclame também que um mal se não remediou jamais com o exagero oposto. Aos excessos individualistas da liberdade de concorrência, que geraram as injustiças apontadas, não têm necessariamente de opor-se a constrição de uma estadualização totalitária da economia. Nem se pense em regressar à inércia do Estado. Ele tem de ser forte e vigilante para evitar que as forças plutocráticas dominem as actividades económicas. A sua acção de policia e de justiça é mister que se exerça diligentemente para manter «o meio livre», controlando o Crédito para a defesa da poupança privada, as Indústrias-Chaves da vida da paz e da guerra, para que haja segurança no Mundo, intervindo sempre e onde seja necessário evitar que os interesses ilegítimos possam preverter a verdade, a equidade, a justiça na vida das relações humanas.

Tal é, nas suas linhas gerais, o tremendo problema que impende sobre as responsabilidades da acção da geração actual.



Um nome a fixar...

«EX-L-ITE»
(marca registada)

Fólha de Flandres da
REPUBLIC STEEL CORPORATION
NEW YORK — E. U. A.

Um producto que ainda não esqueceu...

Os azeites de
PALLARÉS HERMANOS, S. A.
CABRA — ESPANHA

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

F. NOBREGA DE LIMA, L.^{DA}
AVENIDA 24 DE JULHO, 1 LISBOA



Situação no mês de Outubro PRODUÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

A produção total no mês de Outubro foi de 355.922 caixas nas seguintes espécies: sardinha, 325.279; carapau, 1.423; cavala, 1.508; atum e similares, 7.898; anchovas, 17.392 e outras espécies, 2.962 caixas.

Está à cabeça Matosinhos, com 184.665 caixas, na sua quase totalidade de sardinha (180.800 caixas). Vem a seguir Setúbal com 61.469 caixas, compreendendo principalmente sardinha (49.753 caixas) e anchovas (7.795 caixas). Em terceiro lugar está Portimão que produziu 42.133 caixas, também na maior parte sardinha (41.622 caixas).

Em relação às espécies fabricadas, os Centros maiores produtores, foram: sardinha, Matosinhos (180.800 caixas); carapau, Olhão (873 caixas); cavala, Setúbal (590 caixas); atum e similares, Lisboa (4.232 caixas); anchovas, Setúbal (7.795 caixas).

A produção do mês de Outubro superou a de Setembro em 77.770 caixas. Registam-se aumentos nos fabricos de sardinha, atum e similares e anchovas e diminuição nos de carapau e cavala.

A produção do mês de Outubro do ano anterior foi, porém, superior (413.728 caixas) e o principal centro productor foi Matosinhos (250.865 caixas).

SALMOIRA

Fabricaram-se em Outubro 509.231 quilos, sendo, sardinha,

275.904 quilos; biqueirão, 232.585 quilos e outras espécies, 742 quilos. Esta produção foi assim distribuída, por quilos: Matosinhos, 190.848; Lisboa, 8.955; Setúbal, 10.409; Lagos, 68.285; Portimão, 31.530; Olhão, 139.540 e Vila Real de Santo António, 59.684.

Comparada com a produção de Setembro, houve uma quebra de 178.910 quilos, e com a de igual mês de Outubro do ano passado, um acréscimo de 113.190 quilos.

EXPORTAÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

Por Centros

A exportação no mês de Outubro atingiu 2.945.207 quilos (180.124 caixas) no valor de 37.156.506,720, assim distribuídos: Sardinha, 2.413.610 quilos (132.542 caixas) no valor de 27.756.515,000; carapau, 34.612 quilos (1.948 caixas), no valor de 257.859,740; cavala, 7.567 quilos (399 caixas) no valor de 104.424,760; atum e similares, 42.660 quilos (2.238 caixas) no valor de 695.358,000; anchovas, 399.522 quilos (40.351 caixas) no valor de 7.990.440,009; outras espécies, 47.236 quilos (2.646 caixas) no valor de 351.908,200.

O 1.º centro exportador foi Matosinhos com 1.162.980 quilos (66.743 caixas) no valor de 13.776.864,995, em que avultam a sardinha (1.088.296 quilos), as anchovas (53.763 quilos) e o carapau (14.459 quilos). O 2.º, Portimão, que atingiu 686.646 quilos (38.096 caixas) no valor de 7.994.156,745, principalmente de

sardinha (672.029 quilos). O 3.º, Olhão, que exportou 371.154 quilos (28.755 caixas) no valor de 5.865.204,775, dos quais se destacam a sardinha (155.871 quilos) as anchovas (189.978 quilos) e o carapau (15.650 quilos).

No mês anterior exportaram-se menos 1.520.445 quilos (97.407 caixas) no valor de 19.229.377,700 e no mesmo mês do ano transacto, menos 204.217 quilos (31.459 caixas) no valor de 3.650.990,240.

SALMOIRA

A exportação de salmoiras em Outubro foi de 142.704 quilos no valor de 447.548,780, dos quais 118.408 quilos de sardinha no valor de 355.224,000 e 24.296 quilos em outras espécies no valor de 92.324,780.

O principal Centro exportador foi Matosinhos com 95.231 quilos de sardinha e 23.406 quilos de outras espécies no valor total de 374.635,780.

Em relação ao mês de Setembro, houve um aumento na exportação de Outubro de 104.749 quilos no valor de 333.262,000, e em relação ao mês de Outubro do ano de 1945, houve igualmente um acréscimo de 105.895 quilos no valor de 321.122,760.

Por Países

Os três principais países compradores neste mês, foram: E. U. da América do Norte, 1.337.952 quilos; Brasil, 633.489 quilos e México, 215.413 quilos.

Em relação às espécies, a maior exportação da sardinha foi feita para os E. U. da América (1.129.497 quilos); do carapau, para o México (7.100 quilos); da cavala, para a Bélgica (6.194 quilos), do atum e similares, para o Brasil (28.753 quilos), das anchovas, para os E. U. da América do Norte (198.661 quilos).

O primeiro país comprador de salmoira, foi a Itália com 109.837 quilos no valor de 348.235,780.

Em Setembro, os três primeiros países importadores foram: Brasil (526.309 quilos); E. U. da América do Norte (123.258 quilos) e Holanda (108.110 quilos),

e em salmoira, o Brasil, que nos comprou 29.050 quilos no valor de 87.150\$00.

Em Outubro de 1943 figuram: Inglaterra (1.612.720 quilos); E.

U. da América do Norte (508.686 quilos) e Suíça (431.161 quilos), e em salmoira, a França, que importou 30.291 quilos no valor de 102.604\$20.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, no mês de Outubro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras Espécies	Totais
Matosinhos	93.277	87.523	542	195	725	2.403	-	184.665
Peniche	5.358	1.627	-	248	-	17	-	7.250
Lisboa	6.060	3.185	-	55	4.232	264	661	14.457
Setúbal	31.258	18.495	-	590	1.284	7.795	2.047	61.469
Lagos	6.068	5.021	-	30	-	269	-	11.388
Portimão	31.642	9.980	-	212	-	299	-	42.133
Olhão	13.440	7.869	873	3	-	5.688	170	28.043
V. R. S. António	4.280	156	8	175	1.157	667	84	6.517
	191.383	133.856	1.423	1.508	7.398	17.392	2.962	355.922

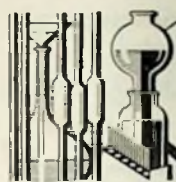
Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Outubro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	TOTALS		Valores *
								Quilos	Caixas	
Matosinhos	1.025.801	65.495	14.459	229	1.891	53.763	1.342	1.162.980	66.743	13.776.864\$95
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	124.678	99.004	4.275	665	24.251	54.090	23.774	330.737	21.069	4.267.576\$35
Setúbal	78.985	126.502	95	6.194	1.045	77.279	22.025	312.125	20.431	4.175.985\$20
Lagos	56.790	4.750	-	-	-	3.610	-	65.150	3.785	779.910\$00
Portimão	648.279	23.750	133	479	5.913	8.092	-	686.646	38.096	7.994.156\$48
Olhão	117.601	38.270	15.650	-	9.560	189.978	95	371.154	28.755	5.865.204\$75
V. R. S. António	3.705	-	-	-	-	12.710	-	16.415	1.245	296.807\$50
	2.055.839	357.771	34.612	7.567	42.660	399.522	47.236	2.945.207	180.124	37.156.505\$20

* Valores médios, estabelecidos pelo Conselho Geral do I. P. C. P. para efeito de cálculo da contribuição industrial.

Exportação, por países de consumo, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Outubro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	Totais
Bélgica	-	-	-	6.194	-	138.788	-	144.982
Brasil	527.428	62.320	114	479	28.753	12.826	1.569	633.489
E. U. América	1.129.497	-	-	-	3.325	198.661	6.469	1.337.952
México	109.553	75.355	7.100	475	2.040	4.654	16.236	215.413
Suíça	-	119.871	-	-	-	3.490	-	123.361
Outros países	289.361	100.225	27.398	419	8.542	41.103	22.962	490.010
Quilos	2.055.839	357.771	34.612	7.567	42.660	399.522	47.236	2.945.207
Caixas	113.899	18.643	1.948	399	2.238	40.351	2.646	180.124
Valores	23.642.148\$50	4.114.366\$50	257.859\$40	104.424\$60	695.358\$00	7.990.440\$00	351.908\$20	37.156.505\$20



O estanho nas conservas de Peixe

Por CHARLES LEPIERRE

Posição do problema:

A presença possível do estanho nas conservas de peixes tem chamado a atenção dos higienistas.

Este elemento não faz normalmente parte dos tecidos vivos; não é um elemento fisiológico; é sempre um elemento anormal, accidental: donde o interesse do seu estudo.

No caso especial da sardinha, as análises executadas nos diversos países e as nossas, demonstram que o estanho não se encontra neste peixe — ou só se encontra numa quantidade inferior a 0,1 p. por milhão.

Pelo contrário, as conservas de peixes contêm sempre estanho, proveniente do ataque da folha das latas.

Embora o estanho, no estado actual da ciência, seja considerado como inofensivo, sabe-se, todavia, que pode comunicar às conservas um gosto metálico desagradável. Por isso certos países fixaram os limites do conteúdo do estanho nas conservas.

A Noruega — muito interessada nesta questão como veremos mais adiante — admite até 400 p. por milhão (seja 40 mg. por 100 grs.). A Rússia adopta 50 p. por milhão; A Inglaterra e os seus Domínios: 2 grãos por libra, seja 256 p. por milhão.

Os Estados Unidos: 300 p. por milhão; a antiga Austria: 100 p.; a França e a Belgica não fixaram limites, que nós sabemos; o mesmo quanto a Portugal.

O conteúdo elevado de estanho é, na maior parte das vezes, acompanhado do ataque visível à camada superficial das latas que adquire um aspecto enegrecido; o peixe apresenta, também, algumas vezes, manchas; mais raramente encontram-se fragmentos acinzentados de metal à superfície do peixe; cheiro geralmente desagradável; sabor metálico; pode-se observar uma libertação de hidrogénio, de que resulta o bombeamento da lata.

Programa das investigações:

Como a questão da presença do estanho nas conservas de peixe representa um interesse real para a indústria portuguesa — além do interesse higiénico de ordem geral — submetemos as conservas de Portugal e de outros países à análise, assim como o peixe fresco e o óleo de cobertura.

Método de análise:

G. Lunde e E. Mathiesen, químicos noruegueses da indústria das conservas, aos quais se devem interessantes trabalhos sobre a questão que estamos tratando, propuseram o método seguinte para a dosagem do estanho nas conservas: destruição da matéria orgânica pelo processo clássico da mistura sulfo-nitrica; eliminação dos derivados nitrados pelo oxalato de amónio. Redução do anião estânico pelo alumínio numa

corrente de CO^2 ; em seguida dosagem de Sn. pelo iodo 0,02 N, cujo título é fixado pelo tiosulfato ou por uma solução conhecida de estanho. Estes autores partem de 30 a 60 grs. de conserva.

Depois dos ensaios que efectuámos, consideramos difícil e desagradável o ataque sulfo-nitrico — que se recomenda sobretudo em medicina legal; além disso, a presença de corpos gordos em grande quantidade complica o problema.

Assim, para um trabalho em série, como o nosso, preferimos o método seguinte que no decorrer da nossa carreira tivemos ocasião de aplicar algumas centenas de vezes à dosagem do estanho nos seus minerais.

O método aplicado a mais de 70 ensaios suprime o ataque ácido e permite trabalhar sobre 100 grs. ou mais do produto:

Secar o produto a 100° ; calcinar num forno eléctrico a 400° até às cinzas brancas. Não há perda de estanho, como os ensaios directos nos provaram.

Fundir as cinzas durante 20 minutos numa cápsula de ferro munida de uma tampa, com 6 a 10 grs. de bióxido de sódio puro. O estanho da conserva, seja qual for o seu estado, passa ao estado de estanato.

Passar com cuidado pela água para desagregar e dissolver a massa fundida auxiliando-se dum pouco de ClH ($d = 1,19$) que se lhe ajunta até à acidez; aquecer até que a cápsula de ferro esteja em condições; as soluções ácidas são recolhidas num balão; fazer passar uma corrente de CO^2 lavado, aquecer a cerca de 90° , juntando de vez em quando algumas pequenas folhas de alumínio puro, até à completa redução dos iões estânicos e férrico e até que Al esteja inteiramente dissolvido; junta-se ClH se for necessário; aquece-se sempre; CO^2 deve circular. Arrefecer a 15° ; lavar os tubos com água privada de ar (1 litro de água fervida fria +

5 cm³ ClH, d = 1,19 + 3 grs. CO³ HNa). Juntar 1 cm³ de goma de amido a 1% recente, e titular logo, directa ou indirectamente, o ião estanhoso com o iodo 0,02 N.

Verificámos que o processo directo, que consiste simplesmente em deitar o iodo na solução de estanho, é exacto; enquanto que o processo indirecto (excesso de iodo, determinado em seguida pelo hiposulfito) está sujeito a um erro causado pelos iões ferrosos. É necessário também fazer a correcção do volume de iodo necessário à coloração azul; em média 0,3 cm³ (1 = 0,02 N) para 200 cm³ de liquido.

Verificámos que a corrente de CO² a 90° não arrasta estanho.

Constatámos, também, misturando peixe ou conserva com quantidades conhecidas de estanho, que o método indicado permite, nos limites aceitáveis, tornar a encontrar o estanho que se juntou.

Resultados das investigações :

O método precedente foi aplicado :

- 1.º — Ao peixe fresco (sardinha).
- 2.º — Ao azeite dentro de latas.
- 3.º — As conservas de peixe (sardinha, biqueirão, sprat, sild) de diversos países.

1.º) *Sardinha fresca* (Setúbal), cinco ensaios sobre 100 grs. cada um : estanho nulo.

2.º) *Azeite* — a) Azeite refinado, puro, metido em latas, esterilizado a 110°, 20 minutos. Conservado no laboratório durante mais de 3 anos — Acidez em ácido oleico: 0,2% — Estanho nulo.

b) Outra amostra, nas mesmas condições que (a) — Estanho 2,4 p. por milhão. Não há vestígios de ataque das latas.

3.º) *Conservas de sardinhas portuguesas* :

A — Sobre o conjunto da conserva :

N.º	Formato	Estanho p. p. milhão
1	1/4 am. 30 m/m	40,4
2	1/4 club 30 m/m	19
3	1/4 " 30 m/m	nulo
4	1/4 " 30 m/m	16,6
5	1/4 " 30 m/m	nulo
6	1/4 " 30 m/m	23,8
7	1/4 " 30 m/m	12
8	1/4 esp. 25 m/m	19
9	1/4 club 30 m/m	2,3
10	1/4 " 30 m/m	12
11	1/4 " 30 m/m	7
12	1/4 " 30 m/m	19
13	1/4 " 30 m/m	55
14	1/4 " 30 m/m	24
15	1/4 " 30 m/m	10
16	1/4 " 30 m/m	24
17	1/4 am. 30 m/m	12
18	1/4 " 30 m/m	40,4 lata atacada
19	1/4 club 30 m/m	86,7 " "
20	1/4 " 80 m/m	14
21	1/2 alta 40 m/m	14,3
22	1/2 " 40 m/m	12
23	1/4 club 30 m/m	14,3
24	1/4 " 30 m/m	36,7
25	1/4 " 30 m/m	12
26	1/4 am. 30 m/m	3,6
27	1/4 " 30 m/m	2,4
28	1/4 " 30 m/m	5
29	1/4 " 30 m/m	7
30	1/4 " 30 m/m	12
31	1/4 " 30 m/m	nulo
32	1/4 " 30 m/m	1,2
33	1/4 " 30 m/m	1,2
34	1/4 " 30 m/m	2,4

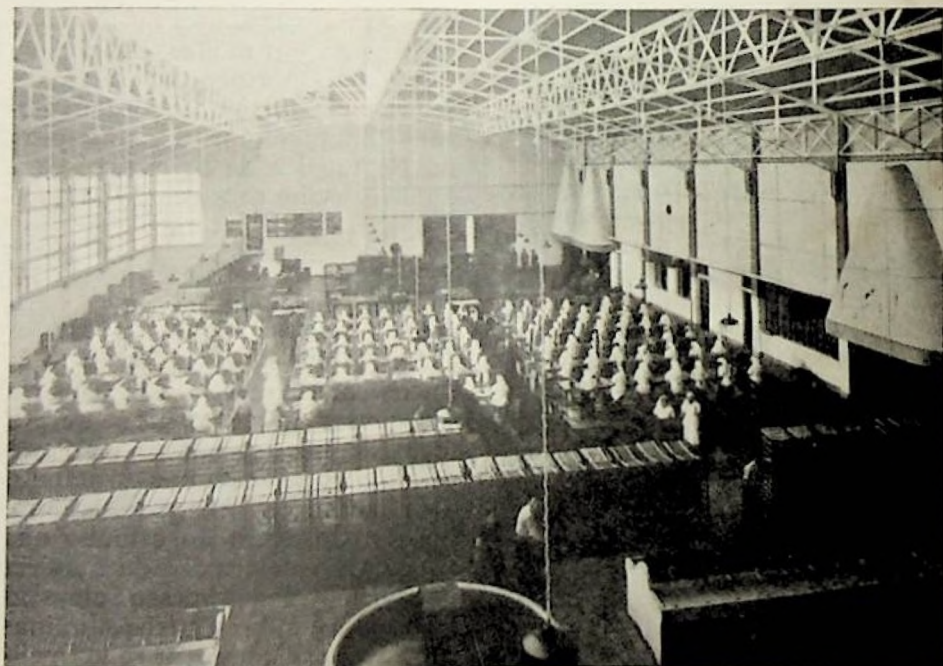
B — Peixe e óleo separadamente — Estanho :

N.º	Formato	Estanho p. p. milhão
35	1/4 " 80 m/m	9,5 peixe
36	1/4 " 80 m/m	2,3 óleo
37	1/4 " 80 m/m	19 peixe
38	1/4 " 80 m/m	nulo-óleo

4.º) *Conservas diversas* :

N.º	Estanho p. p. milhão
39	Noruega - Brisling em tomate - 29
40	" - " " " - 9
41	" - Biqueirão em óleo - 205
42	" - Filetes de sild em óleo - 100
43	" - Brisling em óleo - 53
44	" - Sild " " - 7
45	França - Sardinha " " - 38
46	" - " " " - 12
47	" - Quimperlé - S. em óleo - 31
48	" - Nantes-S. em azeite - 100
49	" - " " " - 81
50	França - Tréboul " " - 50
51	" - Concarneau, S. (arrachide) - 35
52	Espanha - Vigo - S. em óleo - 29
53	" - " " " - 57
54	Italia - Trieste-S. em óleo - 105
55	Turquia - " " " - 221
56	México - S. em tomate - 143
57	" - " " " - 119

(Continua)



Algarbe Exportador, Lda. — Matosinhos — Secção de enlatamento

A fabricação da folha Norte-Americana

Sabe-se que a folha é constituída por uma chapa de aço macio coberta nas suas faces por uma camada de estanho. Foi, em tempos, fabricada em pequenas quantidades por algumas forjas, situadas principalmente em Cornouailles, na Boémia, e em Saxe, que guardavam ciosamente o segredo do seu fabrico. Só no século XIX é que se deu começo à produção industrial no País de Gales, o que deu origem a que durante muito tempo a folha fosse considerada uma especialidade inglesa. Em 1891, graças á entrada em vigor da tarifa protectora «Mac Kinley», foi a sua fabricação introduzida nos Estados Unidos que eram até aquela data totalmente tributários do País de Gales para o consumo deste material.

Impulsionada pelo desenvolvimento constante do consumo, a produção da folha começou a elevar-se naquele País muito rapidamente; em 1895 ultrapassava 100.000 ton., no ano seguinte attingia 200.000, em 1901, 400.000 ton. e em 1912, com mais de 900.000 ton., excedia já a da Inglaterra.

Os Estados Unidos tornaram-se então exportadores.

No decorrer da guerra de 1914-1918 a sua produção aumentou ainda mais e em 1917 chegou a 1.500.000 ton. Desde então, excepção feita aos anos de 1921 e 1931, em que desceu a 800.000 e a 1.000.000 ton., a produção da folha nos Estados Unidos não cessou de aumentar: 2.315.541 ton. em 1936 e 2.400.000 ton. em 1937.

A produção, até aos últimos anos, estava centralizada na região de Pittsburgh, na Pensilvânia,

mas as fábricas recentemente construídas estão espalhadas na região de Chicago, nas bacias carboníferas de Alleghany, na Virgínia, e na zona das minas de

can Sheet and Tinplate C.º (filial da United States Steel C.º), 836.600 ton.; Weirton Steel C.º, 297.000 ton.; Continental Can C.º, 244.000 ton.; Bethlehem Steel C.º, 200.000 ton.; Mackeesport Tinplate Corp., 142.000 ton.; Wheeling Steel Corp., 119.000 ton.; Republic Steel Corp., 102.700 ton.; Inland Steel C.º, 100.000 ton.

O aumento progressivo da produção da folha corresponde ao aparecimento de novas fábricas

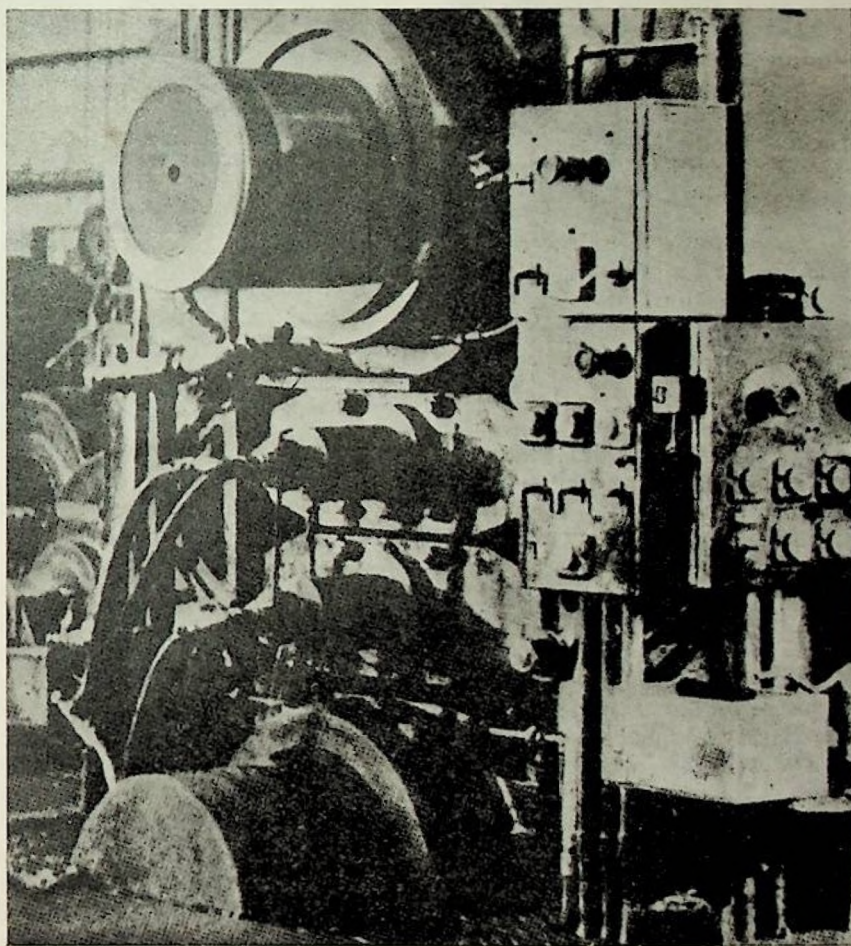


Fig. 1 - Caixa «Quatuor»

ferro de Birmingham, na Alabama. Em 1936 já as seguintes firmas possuíam fábricas com uma capacidade de produção anual superior a 100.000 ton.: Ameri-

para satisfazerem novas necessidades, sem prejuízo do rendimento das fábricas já existentes.

Estas necessidades não eram só internas, mas também externas,

pelo que a indústria tomou rapidamente lugar nos mercados importadores.

A exportação da folha nos Estados Unidos atingiu 250.000 ton. em 1926, desceu a menos de 100.000 ton. durante cada um dos anos de crise de 1930, 1931 e 1932, mas adquiriu de novo a sua importância anterior em 1936 e subiu a cerca de 360.000 ton. em 1937, seja 15% da sua produção. Com estas 360.000 ton. os Estados Unidos, que participam no total da produção mundial da folha com mais de metade, forneceram em 1937 ao mercado mundial de exportação deste metal, 20% do seu aprovisionamento global, sendo o restante fornecido pela Inglaterra (51%), pela Alemanha (19%) e pela França e Itália (5%).

O consumo de folha no interior dos Estados Unidos foi em 1920 de 1.500.000 ton. Mais de 60% deste consumo era, em 1939, absorvido pela indústria das conservas.

Os processos de fabricação da folha empregados nos Estados Unidos, desde alguns anos — diferentes dos que se aplicavam anteriormente e que eram utilizados em 1939 na maior parte dos países europeus — são particularmente notáveis sob o ponto de vista da rapidez da produção e da sua qualidade. A diferença primordial reside na substituição do processo de laminagem em pacotes, pelo processo de laminagem em bandas. O primeiro consiste em fazer passar a mão num laminador um lingote de aço cujo peso é de cerca de 50 Kgs., dobrá-lo e redobrá-lo, aparar, depois, as extremidades e, finalmente, formar pacotes de 8 folhas que são, por sua vez, passadas no mesmo laminador, até ao momento em que tendo atingido a espessura desejada, são separadas.

Na laminagem em bandas, um bloco de aço, que pode ter um peso importante (1.250 quilos)

passa, sucessivamente, em várias caixas, mas só uma vez em cada uma, e á saída da última terá atingido a espessura desejada. Com a laminagem em bandas

banda com 1.800 m. de comprimento é de 7 minutos;

— a duração total das operações de laminagem em bandas para a espessura considerada aci-

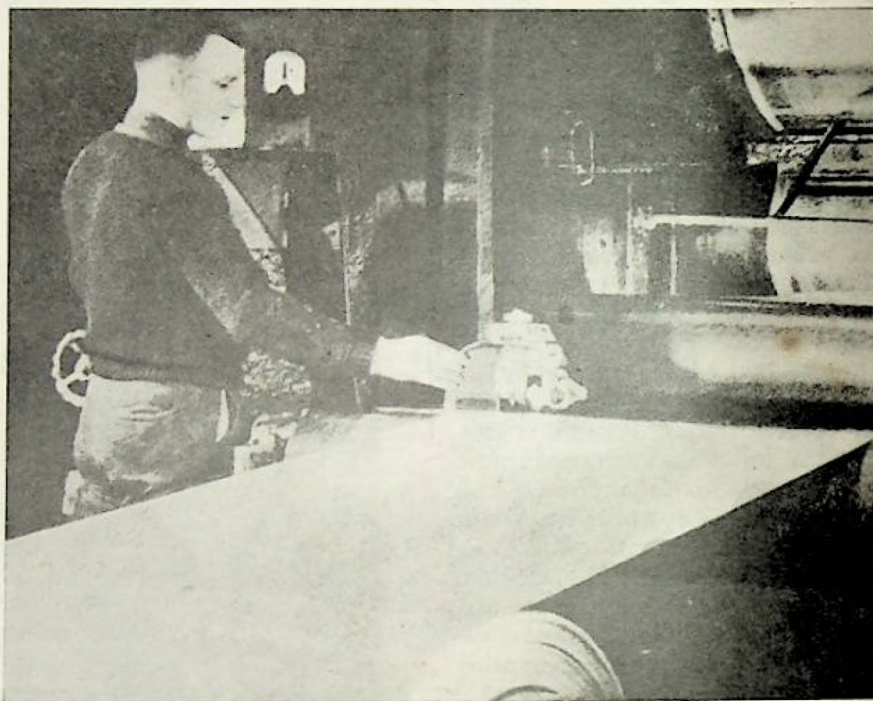


Fig. 2 — O MICRÓMETRO serve para medir a espessura da folha. Quando esta é diferente daquela para a qual está regulada, angulha, que se vê ao alto e á esquerda, perde a vertical e soa uma campainha.

obtem-se, em relação á laminagem em pacotes, uma capacidade de produção infinitamente superior e, conseqüentemente, um aumento considerável da capacidade de produção da fábrica. Poder-se-á apreciar a rapidez das operações de laminagem em bandas pelos números seguintes:

— um bloco de aço de 5 m. de comprimento, 11 cm. de espessura, 60 cm. de largura e pesando 2.400 Kgs. depois da redução a quente a 2 mm. atinge 275 m., e 1.800 m. depois da redução a frio a 30/100 e de mm.;

— a duração da laminagem a quente é de cerca de 3 minutos;

— sendo a velocidade de laminagem a frio de 250 m. por minuto, o tempo de laminagem duma

ma é, portanto, de $3 + 7 = 10$ minutos.

A perda de metal, que é de uma certa importância com a laminagem em pacotes, é quase nula com a laminagem em bandas. Além disso, sob o ponto de vista químico e físico, as chapas laminadas em bandas apresentam superioridade sobre as laminadas em pacotes. Para a laminagem em pacotes — e principalmente para facilitar a separação das folhas — a presença no metal de certos constituintes, em particular de fósforo ou de silício, é indispensável. Ora, o fósforo apresenta inconvenientes quanto á ductibilidade do metal; por outro lado, os metaloides que entram na composição dos aços favorecem a

constituição de elementos electró-químicos que facilitam a corrosão. Pelo contrário, os aços constituídos de ferro quase puro são mais resistentes á corrosão. Estes aços, em virtude da sua própria pureza, só podem ser trabalhados em bandas e, além disso, só os aços desta qualidade se prestam a este processo de laminagem.

Graças á sua composição primária, a folha que foi fabricada com chapas laminadas em bandas é mais fácil de embutir e é mais resistente á corrosão do que a que foi fabricada com chapas laminadas em pacotes. O tratamento físico que sofre a chapa laminada em bandas na última fase da sua laminagem, isto é, a laminagem a frio, modifica a estrutura do aço que se torna mais homogéneo e a superfície adquire um alto grau de polimento, de que resulta um aumento da ductilidade e da resistência á corrosão. As folhas laminadas em bandas são duma fabricação mais regular; as diferenças que se podem encontrar sobre a mesma folha são da ordem de 5/10.000 polegadas, seja 12/1.000 de mm., o que representa, em relação á espessura média da folha, uma tolerância de $\pm 6/1.000$ de mm. Estas variações de espessura provêm do desgaste dos cilindros e das deformações motivadas pelas diferenças de temperatura que podem existir sobre todo o comprimento dos cilindros de trabalho. Por outro lado, as espessuras médias das folhas provenientes da mesma banda podem variar de $\pm 1/100$ de mm. É por esta mesma razão que as folhas são pesadas depois de cortadas para serem classificadas em três categorias.

A laminagem em bandas a quente e mesmo a frio não constitui em si uma novidade; fabrica-se a chapa desde há muito tempo, mas numa largura máxima extremamente reduzida em relação á da folha de que estamos tratando. A largura da folha

assim fabricada não era susceptível de ser aumentada porque em virtude das pressões de que era capaz cada laminador que as produzia, era necessário trabalhar partindo de lingotes de aço de pouco peso unitário. Poder-se-iam diminuir as pressões aumentando o número de caixas, mas isso teria conduzido a um aumento tão grande destas que a solução seria impossível.

Foi uma série triplíce de progressos simultaneos nos domínios da electricidade, da mecânica e da metalurgia que permitiu aplicar os sistemas de fabricação da

transformação mecânica da folha no decorrer da laminagem.

Para transformar duma maneira continua, como se faz hoje, um lingote de aço de 11 cm. numa banda de alguns centésimos de mm. de espessura, utilizando um número limitado de caixas, que é geralmente de 15, é evidentemente necessário que a pressão aplicada a cada passagem seja extremamente elevada. O limite á aplicação destas pressões de maneira a evitarem-se as rupturas, era dado pela resistência dos cilindros e dos próprios montantes das caixas. Para que as

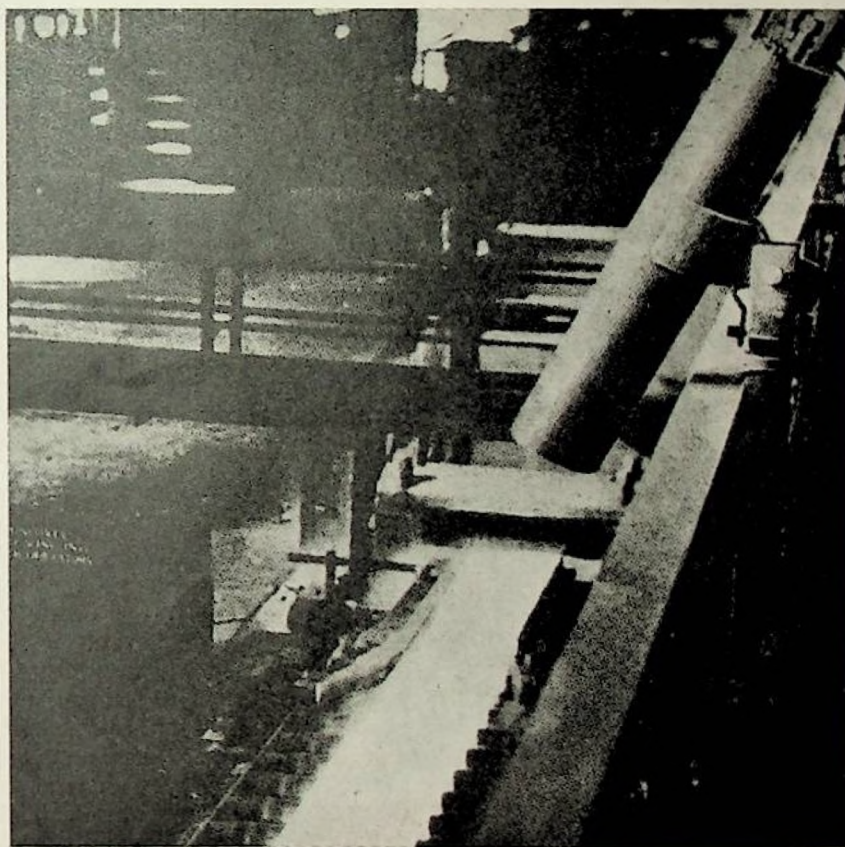


Fig. 3 — Célula Fotoeléctrica

banda de ferro á folha estanhada e á chapa preta.

A potência dos laminadores foi aumentada e controlada duma maneira absoluta, tornando-se possível seguir a evolução da

rupturas se não dessem, substituíram-se as caixas «duo» pelas caixas «quatuor» mas quais existem dois cilindros de trabalho, como anteriormente, mas refor-

(Conclui na pág. 13)

Carta de Nova-Iorque

O excitemento e as actividades dos feriados já passaram e o ano de 1947 começou. Para nós aqui, nos Estados Unidos, isto significa que estamos voltando cada vez mais aos tempos de ante-guerra, quando as licenças e restrições não estorvavam o jogo livre da balança entre a oferta e a procura, e agora é necessário que nos preparemos para essa livre competição que regressará com o mercado livre.

Tentemos analisar a situação nos aspectos que mais interessam à indústria de conservas de peixe portuguesa.

Folha de Flandres: — As regulamentações gerais que controlaram a exportação deste País durante a guerra devem expirar em 30 de Junho de 1947. Em 31 de Dezembro de 1946 o Presidente Truman declarou que o estado de guerra tinha terminado e, por consequencia, todos os poderes e restrições do tempo de guerra tinham cessado de existir. Sendo assim, não há dúvida de que depois do mês de Junho todas as restrições de exportação não mais terão significado e o fornecimento da folha deste País para Portugal será feito numa escala somente restringida pela produção. Talvez ainda sejam necessárias as licenças, mas a obtenção destas não será absolutamente baseada nos «records» anteriores de importação ou quaisquer outras restrições, as quais eram uma das condições dos contratos colectivos nos anos de 1945 e 1946.

Sardinhas: — Segundo a opinião dominante neste País, em consequência de muitas ofertas de matérias primas básicas, uma baixa de preços é de se esperar para as sardinhas, principalmente se o mercado livre for estabele-

cido para este artigo, o que deverá dar-se juntamente com a expiração das restrições da folha de Flandres. Por outro lado, vemos que aqui tivemos somente uma pequena percentagem da produção total das sardinhas Portuguesas, indo a maior parte para os Países Europeus.

A pergunta que surge agora é, se esses antigos clientes estarão actualmente em posição de absorver a sua quota-parte na produção Portuguesa?

Pelo que diz respeito aos mercados da Europa Central, as noticias regulares que temos de todas as partes da Europa indicam nos que há muito pouca esperança do ano de 1947 nos trazer possibilidades de grandes transacções comerciais com esta parte do mundo. O único País que realmente fez progressos na recuperação foi a Tchecoslovaquia, que nos últimos seis meses operou um completo renascimento na sua economia. Mas como este País está sob uma severa economia socialista, não pode ser considerado actualmente como um cliente normal.

Embora desejemos ser optimistas em relação à futura economia Austriaca, não poderemos estender este optimismo à Alemanha para um futuro próximo. Pelo programa das negociações Aliadas, o tratado com a Austria está muito ligado ao da Alemanha. Os tratados para ambos os Países devem ser concluidos simultaneamente, mas parece-nos que a desorganização da sua economia e as necessidades de sua população não permitirão à Alemanha utilizar uma parte dos seus limitados recursos cambiais na compra das conservas de peixe portuguesas. Pelo menos durante este ano.

Outro Países que costumavam importar sardinhas portuguesas, são a França, Bélgica e Holanda, que têm feito enorme progresso no caminho da recuperação e que estão, certamente, em posição de absorver uma considerável parte da produção Portuguesa; mas é duvidoso que os respectivos Governos estejam inclinados a considerar as sardinhas Portuguesas como bastantes necessárias para autorizarem o emprego de divisas estrangeiras.

Nestas circunstancias, será decisivo que a principal parte da sua produção seja absorvida durante os dois próximos anos pela Inglaterra, e se for consumida e não usada para re-exportação, deve ser considerada como uma grande vantagem para a Indústria Portuguesa.

Estas condições da Europa tornam o mercado Americano da maior importância para a Indústria Portuguesa no futuro próximo, apesar da comparativamente pequena percentagem da sua parte na sua produção.

Falando sobre a quantidade de conserva de sardinha portuguesa que os Estados Unidos absorvem, devemos sempre ter em mente que ela consiste quase exclusivamente em sardinhas sem espinhas e sem pele, pois que, quanto à abertura do mercado Americano para as sardinhas com pele e espinha, será necessário iniciar um programa de grande envergadura, como o que já tinha sido planeado pelo Instituto antes da guerra.

Anchovas: — A ausência da competição estrangeira, principalmente da italiana, a falta de muitas espécies de peixe enlatado durante a guerra e por último, mas em menor valor, o realmente maravilhoso desenvolvimento da sua produção, fez de Portugal hoje em dia o mais importante dos exportadores de anchovas para os Estados Unidos.

Mas, parece-nos que a Indústria

ADÃO POLÓNIA & C. L.



FABRICAS
EM
MATOZINHOS
SETÚBAL

PORTUG

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

Sistemas "Massó"

Canais de descabeço e evisceração com transporte e lavagem automática de grelhas.

Fornos contínuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868

VANTAGENS:

- a) economia de 15 % de mão de obra e de 40 % de sal.
- b) melhoria em qualidade e sabor do peixe, suprimindo inteiramente a sardinha mole, gretada ou partida como sucede com o cozimento pelo vapor.
- c) possibilidade de enlatamento rápido, por sair o peixe seco, rijo, facilitando a manipulação.
- d) melhor aspecto da sardinha, ainda que não tenha escamas.

Massó Hermanos S. A.

VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

Adão Polónia & C.ª, L.ª

MATOZINHOS



A FABRICAÇÃO DE FOLHA NORTE - AMERICANA

(Continuação da pág. 11)

çados e mantidos por dois importantes cilindros de apoio que pesam, alguns, mais de 45 ton. (fig. 1).

Estes cilindros de apoio não se movem e o seu papel é só o de assegurar a resistência dos cilindros de trabalho, sem que para isso seja necessário aumentar o diâmetro destes, o que teria como efeito reduzir a pressão exercida.

O funcionamento dum trem continuo supõe que cada operação realiza exactamente o que se espera dela; a seguinte é, com efeito, incapaz de corrigir aquilo que terá sido feito imperfeitamente pela precedente. A boa marcha depende do facto do produto se encontrar em cada estágio de transformação exactamente nas condições previstas. Graças á generalização das transmissões eléctricas foi possível estabelecer ajustamentos duma precisão absoluta e fornecer ao mesmo

Portuguesa ainda não compreendeu a razão e as circunstancias sob as quais, durante a guerra, estas grandes quantidades de anchovas puderam ser absorvidas por este País e é necessário avisá-la para que não venha a sofrer desilusões muito desagradáveis.

Durante a guerra os filetes de Anchovas foram um dos poucos produtos de peixe enlatado aceites nos Estados Unidos. Mas, esses tempos mudaram. Hoje em dia o filete de Anchova não está sòzinho no mercado. O consumidor tem agora á escolha diferentes qualidades de peixe enlatado e pastas, todas estimulando o seu paladar. A distribuição das anchovas terá, pois, que sofrer um decréscimo.

Além disso, queremos lembrar-lhe que uma grande percentagem da indústria de comestíveis está em mãos de italianos, principalmente nos territórios onde obser-

temos o consumo de anchovas. Quando não seja senão por patriotismo, estas firmas italianas certamente preferirão novamente os produtos do seu País, no caso da Itália restabelecer outra vez o seu comércio, como é de esperar. Concluindo, desejamos afirmar que não consideramos a situação como desfavorável, pelo contrário, pessoalmente olhamos o futuro com optimismo no que diz respeito ao desenvolvimento da importação de conservas de peixe Portuguesa aqui nos Estados Unidos. Porém, ao mesmo tempo queremos chamar a atenção dos exportadores para as dificuldades da competição que vão encontrar neste mercado, e por essa razão será necessário, mais do que nunca, uma estreita e confiante colaboração entre eles e os seus melhores colaboradores aqui — os seus agentes.

LEOPOLDO SCHWARZ

frio, micrómetros eléctricos (fig. 2) que medem as espessuras e mostram a conformidade destas medidas com a espessura tipo pela qual foram reguladas. Por outro lado a temperatura da banda, pela aplicação á fábrica de métodos de laboratório, pode também ser medida durante a sua transformação, utilizando, por exemplo, a célula foto-eléctrica (fig. 3).

P. PEISSI

(Do livro «Canning»)

(Continua)

Uma indústria activa

A Assembleia Geral da União Nacional dos Fabricantes de Conservas Noruegueses tomou, numa das suas reuniões do ano passado, resoluções importantes, entre as quais destacaremos:

— Concordar com a prorrogação das várias Centrais («brislíng», «sild» e «Kippers») por mais 3 anos;

— Estudar a standardização dos formatos;

— Estudar a criação duma marca comum ou emblema para «brislíng», «sild» e «Kippers» e a inspecção da qualidade pelas Centrais respectivas;

— Rever o imposto comum de propaganda e laboratório que passará a ser cobrado na base do valor exportado e na percentagem de 1 1/2 %, sendo 1 % para o fundo de propaganda da indústria conserveira e 1/2 % para o laboratório;

— Colaborar com a Sociedade de Estudos da Indústria Norueguesa na construção duma máquina automática para pôr os peixes em varas antes de serem fumados;

— Montar uma escola para operários da indústria conserveira, para o que já existe uma soma importante;

— Reorganizar a União Nacional dos Conserveiros, conforme já tinha sido sugerido antes da guerra pelas autoridades norueguesas.

△ Indústria de Conservas de Peixe Norueguesa, pelo progresso da sua técnica, que actua em estreita colaboração com a ciência, ocupa, com merecida justiça, um dos primeiros lugares entre as outras indústrias congêneres estrangeiras. A sua organização comercial pode considerar-se, tanto quanto o permitem os egoísmos humanos, perfeita.

Agora que entre nós se procura encontrar uma fórmula para enquadrar satisfatoriamente o comércio das nossas conservas, é indispensavel, para o estudo consciencioso do problema, o conhecimento do sistema comercial norueguês, que tem a recommendação de dez anos de prática e que ainda no ano passado, por decisão unânime de todos os interessados, foi prorogado por mais alguns anos.

Eis a razão por que aqui publicamos o Regulamento à Lei Norueguesa que em 25 de Junho de 1937 criou a Central do «Brisling» (sprat), e que



Um fiord para a pesca do «brisling»

depois se tornou extensiva ao «Sild» (arenque pequeno) e aos «Kippers» (arenque grande fumado em azeite).

CAPÍTULO I

Capital da Sociedade, Sede, etc.

§ 1.º

O Centro de «brisling» das fábricas de conservas é uma Sociedade Anónima com capital de Kr. 100.000,00 representado por 1.000 acções nominativas de Kr. 100,00, inteiramente realizado.

Além deste capital a Sociedade disporá dum capital privilegiado a realizar da maneira prescrita no Capítulo IV deste Regulamento.

§ 2.º

A Sede da Sociedade é em Stavanger.
O seu objectivo é a compra e venda da produ-

Regulamento da C da Indústria de Co

ção de «brisling» em conserva, das fábricas que lhe estão ligadas.

A Sociedade vende os seus produtos às fábricas e exportadores noruegueses que lhe estão ligados, não fazendo ela própria exportação.

A Direcção decidirá por maioria quanto ao estabelecimento de preços mínimos de exportação de «brisling» em conserva para os mercados que ela designar.

Todas as fábricas ligadas ou não ao Centro e que lhe comprem «brisling» que directa ou indirectamente seja destinado a tais mercados, são obrigadas a cumprir estas determinações de preços, sendo proibido oferecer ou vender a preços inferiores ou em condições mais favoráveis para o comprador, seja por meio de redução no preço, concessão de desconto ou prémio a qualquer título, incluindo também qualquer compensação na venda de outros produtos.

A Assembleia Geral ordenará à Direcção o estabelecimento de preços mínimos para todos os mercados, a não ser que a tal se oponha obstáculos especiais, jurídicos ou comerciais.

CAPÍTULO II

Os deveres dos accionistas

§ 3.º

Todos os accionistas devem liberar a pronto a sua parte do capital.

A transmissão ou hipoteca das acções só pode ter lugar relacionando-se com a fábrica dos accionistas (vidé § 14).

§ 4.º

Os accionistas obrigam-se a entregar à Sociedade a sua produção de conservas de «brisling» na medida em que forem solicitados e dentro do preço que for fixado pela direcção da Sociedade.

Para primeira qualidade este preço deve cobrir o custo da produção, que será avaliado pela Direcção, e igual para todos. Além deste preço os fornecedores terão direito ao bonus mencionado no Capítulo IV.

Central do "Brisling" Conservas Norueguesa

As condições detalhadas e a maneira de efectuar a regularização serão estabelecidas em forma de contrato, sempre elaborado pela Direcção.

Este será assinado por ambas as partes.

A Direcção apresentará as propostas para contrato na altura da convocação da Assembleia Geral Ordinária. A redacção do contrato deverá ser finalmente aprovado pela Assembleia.

Todo o «brisling» terá de ser embalado em latas estampadas, com marca a designar pela Direcção.

§ 5.º

A Direcção da Sociedade tem a faculdade de regular a fabricação das qualidades e formatos menos correntes. No caso da produção de tais categorias ser maior do que a fixada pela Direcção, esta reserva-se o direito de resolver sobre a aceitação do excedente e respectivo preço.

A parte que a Sociedade porventura não absorver não poderá ser exportada sem autorização da Direcção.

A Direcção também pode resolver, em circunstâncias especiais e por maioria de 2/3, que a produção seja na sua generalidade limitada ou suspensa.

Tal medida não poderá ser aplicada a um só fabricante; terá de abranger todas as fábricas em geral, podendo, porém, ser limitada só a determinados distritos.

Tal decisão da Direcção será aplicada imediatamente e manter-se-á em vigor até que o contrário seja determinado pelo Ministério do Comércio ou Assembleia Geral.

Havendo produção que esteja em desacordo com as determinações da Direcção, poderá mesmo assim ser tomada pela Sociedade, se a Direcção o desejar, mas a preços reduzidos e em condições a fixar por esta.

Tal produção não poderá ser exportada sem licença da Sociedade.

§ 6.º

Os accionistas são obrigados a ser sócios, directamente ou por intermédio da sua Cooperativa de fornecimentos, de determinadas organizações que lhes sejam indicadas pela Direcção, para regula-

rização da pesca, preço da matéria prima, etc. (Comité de cotações).

Todos os accionistas devem colaborar, dentro das atribuições conferidas pelo Ministério do Comércio, nas negociações com os pescadores de «brisling» e mediações com respeito a preços.

§ 7.º

Os accionistas obrigam-se a só fazer as suas compras de «brisling» em conserva na Sociedade. É proibido comprar de outros fornecedores, estejam ou não ligados à Sociedade.

§ 8.º

Os accionistas comprometem-se a nem directa, nem indirectamente, contribuir para o aumento da



O «brisling» é conservado nas redes durante alguns dias

produção de «brisling» sem o assentimento da Sociedade, quer pela ampliação das instalações já existentes, quer pela criação de novas instalações.

Não devem, tão pouco, sem o assentimento da Sociedade, entrar como accionistas em novas fábricas, ou alugar tais fábricas, nem contribuir directa ou indirectamente para que novas fábricas venham a elaborar.

No caso da Direcção não concordar em autorizar o aumento da produção pode recorrer-se para a Assembleia Geral, que decidirá.

§ 9.º

Os accionistas obrigam-se a sujeitar-se à fiscalização da produção que a Direcção da Sociedade julgar conveniente. A fiscalização deve ser feita por pessoas completamente independentes das respectivas fábricas.

Os accionistas obrigam-se a respeitar os preços mínimos estabelecidos pela Direcção de harmonia com o § 2.º do presente Regulamento.

Em caso de suspeita de infracção, os accionis-

tas comprometem-se a facultar em qualquer altura a inspecção dum fiscal ou advogado nomeado pela Direcção para, e na medida em que por qualquer deles for julgado necessário, examinar os livros e documentos da firma e também inquerir seus empregados e trabalhadores, e ainda de verificar o stock da firma. O fiscal ou advogado nomeado tem a faculdade de se fazer acompanhar por auxiliares e não poderá, bem como os respectivos auxiliares, estar de qualquer forma interessado em fábricas concorrentes nem tão pouco em relação de dependência para com elas.

São obrigados a guardar sigilo absoluto, exceptuando-se o que for necessário declarar perante a Direcção nos relatórios para apuramento das infracções.

Ao accionista é reconhecido o direito de, no momento de se fazer a fiscalização, se informar do motivo da suspeita.

Desde que seja dado por definitivamente terminada a fiscalização, deve ser fornecido ao accionista cópia do relatório.

§ 10.º

Todas as obrigações que pelo presente Regulamento o accionista assume, abrangem todas as fábricas que actualmente tenha ou venha a ter, quer possuindo-as, quer alugando-as, quer tornando-se delas sócio ou interessado de qualquer forma.

CAPÍTULO III

Direitos dos accionistas

§ 11.º

A Sociedade obriga-se a adquirir todo o «brisling» dos accionistas ao preço mencionado no segundo período do § 4.º, desde que a fabricação seja feita de harmonia com o determinado pela Sociedade em conformidade com a Lei.

Além do preço mencionado no segundo período do § 4.º, o fornecedor accionista tem também direito ao bonus mencionado no Capítulo IV, em conformidade com as determinações contidas no mesmo Capítulo IV.

As condições pormenorizadas, bem como forma de se fazer a regularização, são estipuladas numa forma de contrato que deverá sempre ser elaborado pela direcção. Ambas as partes se obrigam a assiná-lo.

§ 12.º

Todo o accionista pode, na altura em que for facturada a sua mercadoria no fim da produção da semana, declarar logo que deseja readquirir a mesma mercadoria ao preço de venda fixado pela Sociedade.

As condições de execução deste direito serão

pormenorizadas na última parte do contrato respectivo.

Desde que a Sociedade tenha stocks de conservas de «brisling» de que não necessite desfazer-se em beneficio de outros accionistas para protecção de justificados interesses de exportação, qualquer accionista tem, em condições normais, o direito de comprar à Sociedade tais stocks, a preços fixados pela Direcção.

Se um accionista, sob marca norueguesa por ele creada e trabalhada, exportar anualmente 25.000 caixas de «brisling» ou mais, a Direcção poderá



Pesca abundante do «brisling»

fazer concessões especiais para partidas que o accionista tenha comprado do Centro e que se destinem a essa marca.

As condições pormenorizadas, bem como forma de fazer a regularização, são estipuladas numa formula de contrato que deverá sempre ser elaborado pela Direcção. Ambas as partes obrigam-se a assiná-lo.

As fábricas e exportadores que comprem e adquiram produtos da Sociedade para exportação, e para que recebem a respectiva licença, beneficiam do mesmo bonus que é estabelecido para accionistas que readquiram os seus próprios produtos da Sociedade, (vide primeira parte deste §), desde que ainda não tenham aproveitado nenhum dos beneficios de mercadoria enunciados nas partes anteriores deste parágrafo.

§ 13.º

Qualquer accionista pode obter licença para exportação de produtos comprados à Sociedade. Nenhuma exportação de «brisling» em conserva pode ser feita sem tal licença.

(Continua no próximo número)



TEMPO É DINHEIRO

Tantas vezes se tem dito que um aumento maciço de salários traz consigo inevitavelmente um aumento do custo da vida, na mesma proporção! Em parte, é verdade. E dizemos em parte, porque é possível modificar essa lei da economia desde que se cuide de aproveitar eficientemente todo o «tempo» a que esses salários respeitem.

O preço dum artigo não é mais do que um conjunto de salários e é essa a razão de estes andarem tão intimamente ligados com o custo da vida.

Mão-de-obra e gastos gerais e de transportes são sempre salários. Do mesmo modo que a indústria não é mais do que a operação de extracção ou transformação, assim o custo do produto não é outra coisa senão o conjunto de salários pagos por essas operações.

A cadeia principia com a recolha, da terra ou do mar, das verdadeiras matérias primas — mediante as ferramentas e apetrechos que também contêm em si esses salários acumulados — e continua nas várias fases da preparação, transformação, acabamento e venda, até o produto do trabalho chegar às mãos do consumidor. E o salário representa o custo do «tempo» passado. O «tempo» pago é, portanto, a base única de milhões de negócios em todo o mundo.

E por que assim é, a introdução da organização científica no trabalho, a mecanização das operações industriais, provocando uma revolução na utilização da mão-

-de-obra, originou um desequilíbrio de fortes repercussões sociais nos grandes países e também, embora menos intensamente, nas pequenas nações.

Anteriormente, tudo era simples: o patrão, que também era artífice, presidia aos métodos de trabalho, organizava as tarefas a executar e pagava em harmonia com o esforço e o valor de cada colaborador.

Modernamente, o conjunto de princípios, regras industriais e administrativas e ferramentas e máquinas de grande produção, destruiu aquela organização rudimentar.

Falando de máquinas, não é ocioso lembrar que até a sua construção se ressentia dessa preocupação, para não lhe chamar obcecção, do «tempo»: sabido o fim a atingir, os engenheiros elaboram os planos, neles prevendo o «tempo» de rotação da máquina com o fim de se determinar a sua localização e sistema de movimento e o «tempo» de uso, para escolher os materiais de que deve ser feita.

Sempre o «tempo» não só a influir nas coisas materiais como também a comandar os nossos actos, na profissão, na sociedade, na família, porque dele é feita a vida.

O «tempo» é uma quarta dimensão do preço do custo

Pois bem. Na indústria é preciso medir o tempo, visto que é necessário utilizá-lo tão cuidadosamente como as máquinas e as matérias primas. E dessa utiliza-

ção racional advêm benefícios de que toda a colectividade aproveita.

Antigamente o bom artífice menosprezava este factor declarando com superioridade; «O tempo para mim não conta». A mecanização do trabalho eliminou esse defeito, porém, à custa do desprezo da mão-de-obra e assim, a mensuração do «tempo» incidiu quase que exclusivamente sobre a parte mecânica do trabalho.

Daí resulta um erro ainda muito divulgado que poderemos apreciar em dois aspectos: no plano económico e no plano da mão-de-obra.

Esqueceu-se que a unidade industrial tem de realizar um certo lucro num determinado tempo e que esse tempo é tão importante como o próprio lucro. Que interessa conhecer um lucro de 100 desde que esse lucro não é referido a um período? Pode ser muito para um dia, mas insignificante para um ano.

Desta maneira se conclui que, ao considerarmos o preço de custo, não devemos contar somente com as matérias primas, os salários e os gastos gerais, mas também com o «tempo».

É esta, pois, a «quarta dimensão» do preço de custo. E não se farão cálculos certos sem a considerarmos.

Quantas e quantas vezes ao estabelecer um plano de fabrico ou ao comparar duas encomendas poderá o industrial sentir-se tentado pela operação de maior volume, sem se lembrar do tempo que lhe será necessário para a sua execução.

Pensará o industrial sempre no factor tempo ao providenciar quanto ao armazenamento dos materiais? E, ao encomendar uma máquina, cuidará ele do tempo em que a mesma deve ser amortizada? Preocupa-se o industrial com o tempo que é necessário à coordenação e direcção do trabalho, e à distribuição do produto?

É esta quebra de equilíbrio entre a mensuração do «tempo» da parte mecânica das operações

e a da parte administrativa e comercial que constitui o erro no campo económico.

Vejamos agora o outro aspecto que apresenta o erro: o da mão-de-obra.

Se considerarmos os progressos obtidos na indústria com a mensuração dos tempos da mão-de-obra aplicada às máquinas, e se por outro lado observarmos quanto são desprezadas as tarefas da mão-de-obra, indirecta, aquela que se pode classificar de improdutiva, a fácil comparação dos rendimentos respectivos levar-nos-á à conclusão de que, enquanto é possível sem prejuízo remunerar melhor a primeira, a segunda não o pode ser senão à custa de agravamento do preço de custo.

Tem-se cuidado quase que exclusivamente de obter máquinas de grande rendimento, esquecendo, na maior parte dos casos, o trabalho manual, não tentando aperfeiçoar nem sistematizar o esforço do homem quando sujeito à própria iniciativa perante o trabalho a executar. Pois parece que neste campo haverá muito mais razão para o estudo do «tempo» do que naquele em que a velocidade da máquina pode guiar o esforço do trabalhador.

Esse desprezo tem levado grande número de industriais a manter ao serviço maior número de homens do que os necessários, pagando menos do que seria razoável se porventura exigissem de cada um o rendimento óptimo (excluída, por indesejável, a ideia do rendimento máximo). Esse erro se observa principalmente no que se refere ao pessoal administrativo e comercial. É que muitos industriais medem a importância do seu negócio pelo número de empregados de que dispõem.

Poderá objectar-se que, dessa maneira concorrem para debelar o desemprego. Esquece-se, porém, que o progresso no aspecto económico-social é mais fácil com o aumento dos salários — que engendra um maior poder de

compra — e a simultânea redução dos preços de custo, do que mediante a ocupação de maior número de indivíduos, mal remunerados. De resto, em Portugal, felizmente e graças ao franco progresso económico da hora presente, pode dizer-se que não existe o problema do desemprego.

Talvez convenha anotar também que essa ocupação deficiente de um número de trabalhadores superior ao necessário pode constituir um embaraço ao desenvolvimento normal da empresa e um prejuízo na carreira profissional desses indivíduos. No primeiro caso, pode admitir-se que o industrial deixa correr o seu negócio ou a sua indústria num à-vontade inimigo da iniciativa e da ânsia de progresso; no segundo, a circunstância de não se exigir do trabalhador esforço maior cria nele um complexo de inferioridade, anula-lhe o espírito de iniciativa, e, aniquilando-o moralmente, incute-lhe o desânimo e a convicção de incapacidade, quando não surge — o que é pior ainda — a revolta contra o ambiente social.

Necessariamente que o estudo do tempo da mão-de-obra, directa ou indirecta, produtiva ou não produtiva, não pode subordinar-se a regras inflexíveis. Esse estudo requer, mais do que cronometristas, métodos simples e moldáveis aos mil incidentes da produção industrial.

Seria erro supor-se que só as grandes empresas se podem permitir o «luxo» de fazer estudar os tempos da mão-de-obra. Duma maneira mais ou menos precisa, de forma rudimentar, mas racional, ou mediante estudos complicados, todos os industriais lucrão com esse estudo.

Basta enunciar a série de problemas a resolver para termos a ideia de quão proveitosa é a tarefa que aconselhamos:

- a ordem de fabricação
- a preparação e a distribuição do trabalho

- o aprovisionamento das matérias primas
- o rendimento da mão-de-obra produtiva ou não, para a determinação das tarefas
- a verificação do preço de custo
- a verificação dos prazos de entrega.
- a organização e o rendimento dos serviços administrativos
- os serviços de distribuição
- os serviços de vendas.

A análise do trabalho e o estudo dos movimentos

O estudo do tempo compreende o estudo dos movimentos e para podermos fazê-lo importa antes de tudo decompor cada operação em movimentos elementares.

Essa poderá ser a tarefa do cronometrista, porém, a análise do trabalho deve ser feita pelos próprios chefes — visto que por essa análise estudaremos os fenómenos criados pelo homem no quadro das leis naturais — e a mesma análise tem por objectivo modificá-lo para que se produza nas melhores condições possíveis.

Pode com esse fim estabelecer-se um processo de investigação, constituído pelas seguintes fases: 1) Definição do problema; 2) Determinação dos meios de que se dispõe; 3) Estudo dos elementos de execução; 4) Conclusão.

Para a definição do problema é preciso determinar os elementos a analisar e o fim a atingir, ou seja, o resultado que se deseja obter.

A determinação dos meios de que se dispõe levar-nos-á a examinar os elementos que vamos empregar, ou seja, as ferramentas e todas as suas características, o pessoal e as suas aptidões, de modo a termos a certeza de que poderemos lançar-nos ao trabalho de análise sem interrupção nem erros.

O estudo dos elementos de exe-

(Continua na pág. 20)

As migrações dos peixes

Ninguém ignora que entre os peixes existem espécies que parecem viver em continuidade no mesmo local, onde a pesca, por conseguinte, se pode fazer em qualquer estação.

Designam-se estas espécies sedentárias em oposição a outras chamadas migradoras que aparecem somente em certos locais em épocas determinadas, afluindo então como um numeroso grupo que se desloca em viagem.

Assim, nas águas doces, a carpa é um peixe sedentário e o salmão é migrador.

Entre as espécies marinhas o linguado e a pescada são sedentárias e o atum e a sardinha migradoras.

A sardinha é um peixe de carácter migratório, bastante sensível as condições de temperatura, movimento das correntes, etc.

Outrora, supunha-se que passava o inverno noutros climas deslocando-se na Primavera para as costas da Europa temperada; na verdade, os pescadores observavam o seu súbito aparecimento, em grandes bandos, nos lugares de pesca.

Hoje, sabe-se que as sardinhas passam o inverno a uma certa profundidade vindo à superfície para depositar os seus ovos nas costas.

Segundo A. Odin, encontram-se estes peixes todo o ano ao largo das localidades de pesca, mas a uma profundidade variável.

A sardinha gosta das águas quentes ou temperadas e não vem à superfície senão a partir de meados da Primavera, durante o verão e uma parte do Outono.

Se a temperatura desce, e em especial se os ventos sopram da terra com violência, desaparece e entranha-se nas profundidades do mar.

Portugal está em plena zona da

sardinha que vai desde a costa sul da Inglaterra e da Irlanda, passa ao longo da França, Espanha e Marrocos, Madeira, Açores e Canárias, entrando no Mediterrâneo junto às costas da Argélia, Tunísia e Itália, aparecendo ainda nas costas da Grécia e na Roménia, no Mar Negro.

Por isso se explica que cerca de 50% do total das nossas pescarias sejam representados pela sardinha, espécie que se pesca durante todo o ano e que é simultaneamente um produto de alimentação muito apreciado e uma excelente matéria prima da nossa indústria de conservas.

Outra espécie migratória que merece especial menção é o atum (*Thunnus thynnus* L.), que entre nós constitui uma das mais importantes pescas costeiras e, como é sabido, uma das actividades mais valiosas dos pescadores do Algarve.

Já nos meados do século XV havia pescadores italianos estabelecidos no Algarve, o que explica que mais tarde, no tempo do Marquês de Pombal, se tivesse fundado a Companhia das Pescarias do Algarve.

O estudo das condições oceanográficas e das condições biológicas do atum mereceu alto interesse a El-Rei D. Carlos, ao qual se deve a campanha oceanográfica do atum que permitiu a realização de estudos interessantes, definindo-se a orientação da marcha dos cardumes nas águas de Portugal.

Quanto aos movimentos migratórios deste peixe, vários estudos se têm realizado, destacando-se o trabalho de Le Danois, segundo o qual o atum se aproveita do movimento de transgressão das águas quentes e salgadas do Atlântico, que todos os anos se

realizam em superfície no sentido das costas francesas e ibéricas.

Junto da costa do Algarve, surge o atum ao aproximar-se a época da desova, em fins de Abril e fins de Junho. Vem geralmente de Sudoeste para Sudeste, perto de Faro, onde se exerce a pesca chamada de «direito», em que o peixe se apresenta mais gordo e, como consequência, com maior valor comercial.

Do outro lado, junto da costa de Tavira, o atum ao aproximar-se da terra muda de sentido para Noroeste, parece que para se desviar dos bancos de areia que existem próximo da foz do Guadiana, podendo então ser pescado de «recuado», isto é, em sentido oposto.

Em fins de Junho finda o movimento migratório do atum.

Terminada a desova, o atum volta a passar junto da costa algarvia, em sentido oposto ao anterior, durante os meses de Julho e Agosto, e, então, é pescado de «revés», apresentando-se, porém, menos corpulento e de menor valor comercial.

Como o sentido dos movimentos do atum é mais ou menos conhecido, a sua pesca pode fazer-se em «artes fixas» para que o peixe possa ser colhido nos seus movimentos, razão por que se puseram àquelas artes o nome de «armações».

A pesca é então relativamente fácil porque o peixe marcha em cardumes e, uma vez junto do obstáculo da armação, facilmente se deixa colher pelos vários engenhos usados para tal fim.

O acto migratório não se realiza de igual modo em todos os animais.

Assim, nos animais marinhos podem distinguir-se três formas de migrações:

1.º — As migrações anuais, de Norte a Sul, comparáveis às de certas aves;

2.º — As migrações igualmente anuais, efectuadas sem ser naquela direcção e observadas em

certos peixes do mar para a água doce dos rios e vice-versa;

3.º — As migrações sasonárias de certos peixes que passam das profundidades à superfície, e que são da mesma natureza que as observadas nas aves sedentárias, que passam da planície à floresta ou montanha segundo a estação e maior ou menor abundância de alimentação.

As migrações dependem, segundo as espécies, das fases da sua vitalidade.

Um, de crescimento, relativas aos jovens indivíduos em via de desenvolvimento.

Outras, de alimentação, que se dão em todas as idades e principalmente nos adultos que procuram os lugares onde as presas são mais numerosas ou mais acessíveis.

As últimas, genéticas ou de reprodução, dizem respeito somente aos indivíduos que preparam a desova.

Há peixes em que a reprodução se efectua no mesmo meio que o crescimento, isto é, as espécies de água doce ficam nas águas doces e as espécies marinhas que são as mais numerosas e mais importantes desta categoria, ficam no mar.

Assim, o bacalhau e o arenque, fazem as suas migrações nas águas marinhas, e nunca as abandonam. São interessantes as migrações do bacalhau.

O bacalhau, é uma espécie oceânica de águas frias. O seu crescimento é consideravelmente rápido. Aos dois anos de idade, pesa em média um quilo e pode no estado adulto atingir um metro e meio de comprimento com o peso por vezes superior a 80 quilos. O seu habitat usual é em temperaturas próximas de 0º C. mas, na época da desova, emigra para as águas onde a temperatura se aproxima de 4º C., e por vezes um pouco superior, movimentando-se em cardumes compactos, outras vezes em fila indiana ou

ainda em superfície num ou mais planos.

Numa segunda categoria incluem-se os migradores que tendo o seu habitat de crescimento em água marinha, abandonam este meio na época da reprodução para ir desovar em água doce.

Entre nós é um exemplo o caso do salmão que na primavera vem em quantidade do mar para o rio Minho, fazendo neste a desova.

A terceira categoria pertencem os migradores que fazem o seu crescimento em águas doces e a reprodução no mar.

A enguia da Europa, é sem dúvida, no género, uma das espécies mais características.

Posto que as duas características principais das migrações são a presença de indivíduos em grande número e a periodicidade regular das suas aparições, é ló-

gico perguntar-se como se estabelece este agrupamento e esta ordem, isto é, qual o determinismo migratório?

Sobre este assunto, há quem se incline a admitir que existe um instinto especial, um instinto migratório, que funciona graças a uma memória hereditária, transmitida de geração em geração.

Imaginam outros que a realidade dos factos é diferente, que não existe nenhum instinto especial e que as migrações têm o seu determinismo no acordo entre as necessidades vitais dos migradores e as condições do meio exterior, resumindo-se todas estas manifestações a uma sucessão de reflexos contínuos, determinados pela acção constante do meio limítrofe.

José Freixo
(Biólogo)

ECONOMIA & FINANÇAS

Continuação da pág. 18

ção é por assim dizer o trabalho de análise propriamente dito. E, logicamente, tendo-nos servido das bases e meios que nos permitiram a execução do trabalho de análise, observaremos os fins a obter em cada operação elementar, os meios empregados (máquinas, ferramentas, etc.), a força utilizada (mecânica ou humana), a adaptação do indivíduo ao trabalho, a cadência, o movimento, a aceleração, a frequência, a repetição, ou seja, em resumo, as condições em que se executa a operação; e por último o tempo gasto.

E após a observação ou o cálculo provável dos processos imaginados, sintetizaremos a análise, chegando deste modo à conclusão.

Como vimos, uma das partes da análise do trabalho refere-se ao tempo gasto. Ora, o «tempo» é influenciado não só pelas condições de ordem técnica e mecânica, como também pelas do esforço humano. Se aquelas são fáceis de determinar e admi-

tir como imutáveis em tanto quanto o forem os elementos de que dispusermos, o mesmo não sucede quanto ao trabalho humano que pode, de muitos modos, ser modificado no sentido dum melhor aproveitamento das energias e do tempo dum mesmo indivíduo.

Somos então levados ao estudo dos movimentos elementares de cada operação.

Gostariamos de, em complemento do que antes dizemos, referir-nos mais largamente, embora em linhas gerais, ao estudo dos movimentos; porém, escasseia o espaço e não sabemos mesmo se o assunto merecerá aos leitores o interesse que lhe dedicam os especialistas.

O certo é que, nos tempos que vão correndo, o industrial não pode alhear-se destes problemas da organização científica do trabalho, de larga repercussão nos seus próprios lucros e na economia geral.

J. R. da Graça Mira

Indústria da pesca e das conservas em Angola

O crescente desenvolvimento económico, registado na nossa provincia de Angola, dá a esta possessão portuguesa um lugar de destaque no panorama geral do Império e abre-lhe possibilidades de uma melhoria notória no sector industrial e agrícola.

Encravada na costa ocidental da África, tendo ao norte o Congo Francês, ao sul o Sudoeste Africano, a ocidente o Atlântico e a oriente o Congo Belga e o território inglês da Rodésia, Angola com uma superfície de 1.260.000 quilómetros quadrados, é uma colónia de solo rico e de grande riqueza piscícola, a que não é estranho o clima nem a acção das correntes marítimas, que tornando a temperatura das águas mais agradável permitem uma larga profusão de espécies marítimas, aproveitáveis para consumo.

Ao longo da sua costa, numa extensão de 1.600 quilómetros e sobretudo ao sul, onde a fauna piscícola é mais rica, encontram-se 19 variedades de peixe de 1.ª qualidade, 18 de 2.ª e grande número de mariscos.

Os peixes de 1.ª qualidade são: o pingo, corvina, cherne, garoupa, tainha, pescada, anchova, peixe espada e safio; dos de 2.ª fazem parte a albacora, bonito, sardinha, cavala, savella, cação, galhudo e xarrão.

A pesca é exercida pela população indígena, negra ou mestiça, e por pescadores algarvios e poveiros que tendo emigrado para Angola foram dar a esta indústria um impulso decisivo. Alguns associaram-se, constituindo pequenas empresas que posteriormente prosperaram, outros ficaram ligados às fainas directas do mar, como assalariados ou pescadores por conta própria.

Novas formas mais evoluídas de exploração da indústria se têm vindo a registar e algumas em ligação já com a produção de conservas e seus derivados.

A pesca é feita com aparelhos de cercar por terra, aparelhos de suspensão, aparelhos de anzol, covos e armação à valenciana.

As embarcações empregadas são: o *galeão*, com um comprimento de 15 a 16 metros; a *barca*,



Fábrica de Conservas em Moçâmedes

que se emprega no serviço de armações à valenciana; o *batel*, usado quer na pesca à linha, quer na pesca com redes; a *canoia*, usada na pesca à linha; a *calraia*, o *palhabote*, a *lança*, o *chatão*, a *chata* e outras embarcações à vela ou a remo, a par da utilização que se vem fazendo, em escala crescente, dos barcos a motor, por parte das mais prósperas empresas de pesca.

Segundo os dados estatísticos oficiais, referentes à nossa provincia de Angola, é o seguinte o

número de embarcações que se empregam na indústria da pesca:

Embarcações	1944	1945
Total	1 570	1 658
Tonelagem	5 603	5 971

Embarcações de propulsão mecânica	1944	1945
Total	26	29
Tonelagem	253	313

Embarcações à vela ou a remos	1944	1945
Total	1 544	1 629
Tonelagem	5 350	5 658

A pesca desembarcada em 1945 atingiu um total de 53.495 toneladas contra 50.607, em 1944, assim distribuídas:

	1944	1945
Total de pesca	50.607	53.495
Peixes	50.575	53.470
Crustáceos	20	11
Molúsculos	12	14

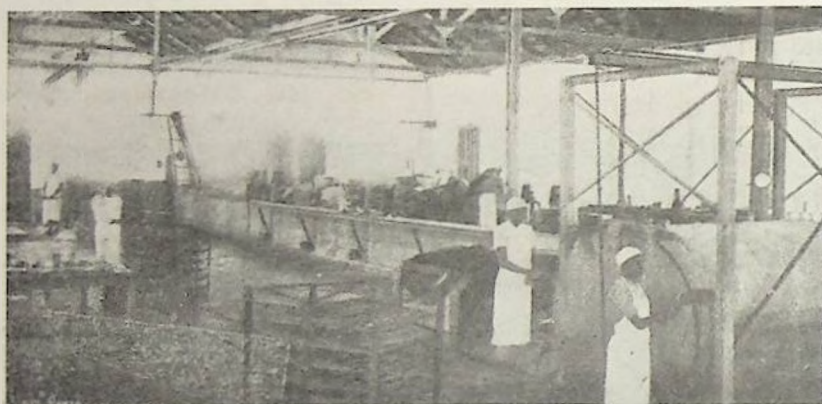
O valor total em contos, para os anos de 1944 e 1945, foram respectivamente de 31.734 e 36.174.

A indústria da pesca, por sua vez, deu origem à indústria de conservas, que se desenvolveu progressivamente durante a guerra, à fabricação da farinha de peixe e de óleos de peixe, indústrias subsidiárias da pesca, que come-

çaram a impor-se em 1934, assinalando, posteriormente, continuo aumento.

A secagem e a salga do peixe deram origem a uma importante fonte de riqueza colonial, que encontra mercados consumidores não só na provincia de Angola, mas em outras possessões africanas.

Em 1945 o peixe sêco foi exportado na sua maior parte para o Congo Belga, África Equatorial Francesa, Moçambique, S. Tomé e Príncipe, no valor global de 24.995 contos.



Interior duma fábrica de Conservas em Moçâmedes

A farinha de peixe, laborada nas fábricas existentes em Benguela e em Moçâmedes, atingiu um total de 8.875 toneladas, num valor de 7.941 contos, referente à exportação feita para a União Sul Africana, nosso principal cliente, Moçambique, Congo Belga e Portugal.

Através do pôrto de Benguela saíram nos anos de 1945 18.411 toneladas de mercadorias, vindo em primeiro lugar o açúcar e depois o peixe sêco, o óleo de palma e em grau inferior a farinha de peixe e óleo de peixe, que se expressaram nos seguintes números:

	Farinha de peixe	
	1944	1945
Quantidade (tonel.)	4.015	2.526
Valor (em contos)	7.227	3.875

	Óleo de peixe	
	1944	1945
Quantidade (tonel.)	3	9
Valor (em contos)	3	45

Moçâmedes, cuja economia assenta fundamentalmente na indústria da pesca e das conservas e é o mais importante centro angolano d'êste ramo da produção, atingiu em 1945 um total de 201.849 malas de peixe, num valor correspondente a 19.592 contos, e registou um apreciável aumento na fabricação de farinha e óleo de peixe. São os seguintes

grande baía de peixe — há portos de pesca e salga na Baía de Lucivas, Praia de Bomfim, Praia de Vissenga, Lucira Grande, Praia de Canhoca, Cesar, Baía das Salinas, Chapeu Armado, Baía das Pipas e noutros ancoradouros naturais da região de Moçâmedes.

Em 1944 o peixe sêco vendido teve os seguintes países como destinatários:

	Malas	Contos
Angola	121.357	6.097
Congo Belga	135.400	11.288
Congo Francês	25.230	2.072
S. Tomé e Príncipe	14.152	1.150
Moçambique	18.739	1.619

No Lobito a produção de peixe sêco obteve 4.373 toneladas em 1944 e em Luanda o movimento global de peixe vendido ao Sindicato de Pesca, pelos industriais, atingiu, segundo os dados estatísticos do Relatório do Banco, os seguintes números em 1942 e 1943:

	Malas	Toneladas	Contos
1942	36.647	1.099	1.530
1943	45.884	1.376	2.384

A produção das conservas de peixe, localizada em Moçâmedes alcançou o valor de 9.269 contos, em 1945, no movimento de exportação para Portugal, Estados Unidos, Moçambique, Congo Belga e Timor.

Próspera durante os anos de guerra a indústria de conservas de molhos de Angola lutou já com certas dificuldades, durante o ano de 1945, para colocar os seus produtos. Estas dificuldades atenuaram-se graças aos contractos firmados com a Inglaterra, para a venda do excedente e da produção até Maio de 1946.

As perspectivas, porém, da indústria de conservas nesta possessão portuguesa não são muito desanimadoras.

A guerra abriu-lhe para os fabricos das espécies similares do atum, albacora e bonito novas possibilidades, até então ignoradas, no vasto mercado dos Estados Unidos que fazem prever uma larga e compensadora exportação futura.

os dados estatísticos, fornecidos pelo relatório do Banco de Angola:

	Farinha de peixe	Óleo de peixe
1944	2.567	137
1945	6.000	320

A exportação, que está a cargo do Sindicato de Pesca do Distrito de Moçâmedes, atingiu em 1945 5.442 toneladas de farinha de peixe, no valor de 9.662 contos e 5 toneladas de óleo de peixe no valor de 24 contos.

Na zona sul, onde a costa desenha frequentes reintrâncias a indústria da salga e da secagem de peixe desenvolveu-se extraordinariamente desde os princípios d'êste século. Sem contar a excelente baía de Pôrto Alexandre e dos Tigres, que os ingleses designam por Great fish bay —

COOPERAÇÃO CONSTRUTIVA

CONTRIBUIÇÃO AO ESTUDO DE UM "CENTRO REGULADOR DE CONSERVAS DE SARDINHA"

Lemos, com verdadeiro agrado, os artigos «Marca Nacional» publicados nos números de Novembro e Dezembro da nossa revista, e sentimos grande satisfação ao observar que temas desta natureza são tratados com tanta largueza de vistas, franca ponderação e conhecimento prático da vida conserveira.

Aberta a cátedra, queremos trazer os nossos pontos de vista ou modos de ver, o que não se deve tomar em outro sentido que não seja apenas o de contribuir para o estudo do que ainda é projecto, com algumas considerações que, se bem que discordem da regulamentação prevista pelo autor, aplaudem aquela, porque preconiza salutarmente a autonomia que nos parece indispensável para que estes assuntos consigam plena vitalidade e representem o que chamamos comumente iniciativa privada, longe um pouco do princípio obstrucionista, com predomínio burocrático, que nos oferecem as criações oficiais, pois entendemos sempre que a produção e o comércio das conservas, se bem que deva obedecer a regras e a orientações superiores, não podem nem devem sujeitar-se a serem dominadas por aqueles que, não sendo praticamente interessados, actuam à margem do produtor, assim como que negando-lhe importância como tal.

Parece-nos que um *Centro Regulador*, não pode criar-se exclusivamente para a marca «Nacional», e que também é pouco grato aumentar as dificuldades de exportação, sujeitando as marcas particulares à produção daquela marca, qualquer que seja a quantidade a fixar.

Talvez fosse mais sugestivo criar o *Centro Regulador*, com base

na marca «Nacional» para quem a desejasse fabricar em quantidade não obrigatória e admitir as marcas particulares como meio, precisamente, regulador.

Há que considerar, segundo a experiência nos ensina, que embora o *cliente colectivo* admita uma só marca, o *cliente particular*, que será a quase totalidade no futuro, prefere, sem dúvida, a sua marca predilecta, pela razão de que a marca standardizada não é do mesmo tipo, porque cada industrial tem o seu método, e a marca particular costuma igualar-se em toda a sua produção. Este aspecto é um facto que a correspondência diária nos repete constantemente.

Por outro lado, os industriais, ainda mesmo para qualidade corrente, não podem sujeitar-se a uma só marca, tanto porque uns mercados preferem esta ou aquela, e ainda, em bom principio industrial, porque não deve encher-se na mesma marca, indiferentemente, o mesmo peixe de Inverno ou de Verão, o peixe que a lota nos fornece com características de magnífico, como aquele com características mais inferiores.

Assim mesmo parece-nos que em nenhum caso, dentro da normalidade, se deve limitar a produção e menos ainda a exportação, pois que isto deve depender do critério de cada um, de seus meios, da sua expansão, da sua organização e também da sua capacidade financeira.

Centro Regulador, parece levar no seu nome, a regularização dos preços de venda. As suas considerações preambulares a este propósito, são exactas, e sendo elas a expressão da verdade quanto ao sucedido em tempos idos, a sua pretensão terminaria, naturalmente, no preço mínimo fixado

para a marca *Nacional*, ficando todas as outras em condições de concorrer vantajosamente com aquela. Eis a razão por que regular preços deve ser acto geral e nascido das autoridades oficiais, o que já não seria o mesmo se, em vez da marca *Nacional* somente, tivessem cabimento na mesma *Reguladora* todas as outras marcas que assim o quisessem, e fora o *Centro* a criar não só o detentor das mercadorias que se lhe confiassem, mas também, por pura lógica, o seu vendedor.

Armazenar uma marca para ser vendida pelo que a entrega ou por exportadores, julgamos que não resolve o problema daqueles que não têm suficiente organização de vendas, pois para o armazenamento, espécie de acto financeiro, já existem os *Armazens Gerais*, e para a venda dos que não sabem fazê-lo por si próprios, os exportadores.

Se criasse o *Centro Regulador* para o único fim de fazer subsistir a marca colectiva, parece natural que leve unida sua própria expansão, sua venda no exterior, sua propaganda e todas as actividades próprias de um grande **ARMAZENISTA**, de que todos os industriais seriam sócios fornecedores, ou por palavras mais claras: uma **COOPERATIVA DE VENDAS**. A um organismo limitado não lhe encontramos a eficiência necessária, ainda mesmo no caso de que alguns fabricantes fizessem toda a sua total produção na marca **NACIONAL**.

A nosso ver, para criar alguma coisa nova e de interesse geral para a indústria, haverá que aprofundar mais e dar mais amplitude à concepção, já que o problema não se circunscreve a produzir esta ou aquelas marcas, mas a vencer nos mercados, conquistando-os para a nossa produção. Conliemos que outras sugestões venham esclarecer este problema.

José A. Mora

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE
CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

PESCA DA SARDINHA

Dezembro 1946

		Percent. %	Pêso em quilos	Percent. %	Valor em Escudos
Para conserva em Mólhos		27,51	4.585.933	40,93	16.759.092\$50
» " " Salmoura		2,34	389.835	3,07	1.259.054\$50
» Consumo		70,15	11.691.901	56,00	22.935.964\$30
Total		100,00	16.667.669	100,00	40.954.111\$30

LOTAS	DESTINO	P Ê S O			V A L O R		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
V. Castelo	Consumo . .	-	73.710	73.710	-	118.657\$00	118.657\$00
P. Varzim . .	Mólhos . . .	11,80	8.662		19,96	23.300\$00	
	Salmoura . .	1,41	1.035		2,14	2.937\$00	
	Consumo . .	86,79	63.675	73.372	80,90	111.147\$00	137.384\$00
Leixões . .	Mólhos . . .	17,82	1.832.625		25,29	5.340.801\$50	
	Salmoura . .	3,68	378.090		5,82	1.229.072\$50	
	Consumo . .	78,50	8.073.022	10.283.737	68,89	14.548.022\$50	21.117.896\$50
Pôrto . .	Mólhos . . .	12,09	30.837		15,08	81.783\$00	
	Consumo . .	87,91	224.150	254.987	84,92	460.389\$00	542.172\$00
Fig.ª da Foz .	Consumo . .	-	1.214.639	1.214.639	-	2.529.060\$00	2.529.060\$00
Penich. . .	Mólhos . . .	47,59	737.630		51,76	2.108.227\$00	
	Salmoura . .	0,46	7.110		0,30	12.245\$00	
	Consumo . .	52,15	811.640	1.556.380	47,94	1.952.774\$80	4.073.246\$80
Lisboa . .	Mólhos . . .	2,13	224.214		26,22	692.682\$00	
	Salmoura . .	0,35	3.600		0,56	14.800\$00	
	Consumo . .	77,52	785.506	1.013.320	73,22	1.934.156\$50	2.641.638\$50
Setúbal . .	Mólhos . . .	96,35	634.185		96,93	2.815.554\$00	
	Consumo . .	3,65	24.045	658.230	3,07	89.075\$00	2.904.629\$00
Sines . . .	Consumo . .	-	15.134	15.134	-	44.786\$00	44.786\$00
Lagos . . .	Mólhos . . .	76,94	96.070		86,13	475.030\$00	
	Consumo . .	23,06	28.795	124.865	13,87	76.500\$00	551.530\$00
Portimão . .	Mólhos . . .	73,98	842.345		83,79	4.256.710\$00	
	Consumo . .	26,02	296.235	1.138.580	16,21	823.199\$50	5.079.909\$50
Olhão . . .	Mólhos . . .	73,46	171.540		83,86	949.265\$00	
	Consumo . .	24,54	55.800	227.340	16,14	182.674\$00	1.131.939\$00
V. R. St.ª Ant.ª	Mólhos . . .	23,45	7.825		19,37	15.740\$00	
	Consumo . .	76,55	25.550	32.375	80,63	65.523\$00	81.263\$00
Total geral				16.667.669			40.954.111\$30

Limpeza nas fábricas de conservas

O Sr. C. W. Bohrer trata deste assunto na revista «The Canner» e dá-nos algumas indicações práticas que a seguir resumimos:

A limpeza das máquinas e dos locais da fabricação das conservas tem grande importância, pois faz diminuir o risco e os prejuízos com a inutilização dos produtos alimentares ocasionada pelas impurezas. Deve-se fazer a limpeza todos os dias, ao terminar o trabalho ou quando

haja pausas eventuais. Este serviço tem que ser orientado de maneira a evitar interrupção na laboração da fábrica. Muitas máquinas estão construídas de tal forma que não permitem uma limpeza fácil, mas neste caso será conveniente haver um apetrechamento especial para este trabalho. Uma bomba a vapor, por exemplo, semelhante a uma espingarda, em que o desinfectante é pulverizado e expelido a

uma pressão de 65 libras, mostrou ser muito eficaz para estas operações.

Como o serviço de limpeza é muito importante, é indispensável instruir os operários na sua execução para se ter um pessoal convenientemente adestrado.

É também necessário escolher com cuidado os desinfectantes a empregar nas fábricas de conservas. A limpeza deve considerar-se como uma parte da produção que necessita uma atenção igual à que é dada às restantes operações.

Desde 1908

A casa das mais antigas, estabelecida nos Estados Unidos da América do Norte para a venda à comissão de Conservas de Peixe, tendo como clientes os melhores importadores de peixe de Portugal

STEINHARDTER & NORDLINGER

AGENTES DE VENDA

105, HUDSON ST.
NEW YORK, 13, N. Y

112, MARKET ST.
SAN FRANCISCO, 11
CALIFORNIA

MARTEL

REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



CONSERVAS PORTUGUESAS

SARDINHAS — ANCHOVAS — ANTIPASTO

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

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



FRAZAR & COMPANY

50 CHURCH STREET, NEW-YORK, 7 N. Y.

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Códigos

A. B. C. 15th, Imp. Acme,
Benley's

Western Union



Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios



*Exportação: Productos Alimentícios-Máquinas-Ferramentas-Material Eléctrico
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*



112 ANOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL

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

DEFEZA COLOSSAL!!!



POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.^{da}
2 AUGUSTA 27. 2.
LISBOA - TELEF. 2 3628
GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524. 1.
PORTO - TELEF. 600

**ATUM
RAMIREZ**

DEFENDE A VOSSA SAUDE
PELA SUA EXCELENTE
QUALIDADE



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:

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

End. Teleg. Lithographica

Telefone P. B. X 15

Estabelecimentos Litográficos

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

CASA FUNDADA EM 1890

Séde: Vila Real de Santo António (PORTUGAL)

Litografia sobre folha de flandres

Latoaria Mecanica (vazio)

Fabrica de Chaves

Fabrica de Pregos

Materiais para a industria de conservas

SUCURSAIS: OLHÃO, PORTIMÃO, SETUBAL (PORTUGAL)
AYAMONTE (ESPAÑA)

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

TELEGRAMAS ALIANE



APARTADO 263-LISBOA

"ALIANE"

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES
DE

CONSERVAS DE PEIXE,
CONSERVAS DE TOMATE,
E OUTROS FRUTOS,
FRUTOS SÊCOS,
ETC.



IMPORTADORES
DE

MATÉRIAS PRIMAS
E MAQUINISMOS
PARA A INDÚSTRIA
DE CONSERVAS,
ETC.



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

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38

271
272
273
274

MARVILA

LISBOA

ESPECIAL PARA CONSERVAS

FABRICANTES

Sociedade Nacional de Sabões, Lda.



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Marcas Registradas:

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



SETÚBAL { TELEFONE 157
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

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

LISBOA
R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.º
Telefones: | 2 5811
 | 3 1824
 | 3 3037
Telegramas: - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

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

Conservas Unidas, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS



ÓLEO DE MENDOBI AZEITES EXTRA E REFINADOS

OS PREFERIDOS PELOS BONS

FABRICANTES DE CONSERVAS

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

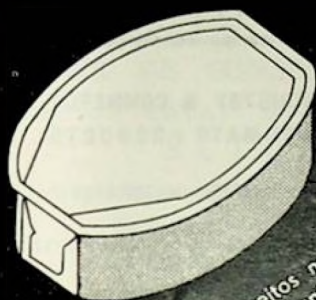
FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS

CONSERVEIROS DE: Lagos-Portimão-Olhão-Setúbal
Lisboa-Matosinhos

PATENTE DE INVENÇÃO

Nº 20058



*Os topos direitos nas nossas
latas embutidas garantem a abertura*



**SOCIEDADE INDUSTRIAL
SETUBALENSE, L.^{DA}**

AVENIDA TODI - SETUBAL

Sardinha do Algarve, L.^{da}

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

AGENTUR A. B. DE COEN & C.^o

23 NYBROGATAN

STOCKHOLM

A PRIMEIRA CASA SUECA EM SARDINHAS PORTUGUESAS
ESPECIALIDADE EM CONSERVAS DE PEIXE
AGENTES DE FABRICANTES // IMPORTADORES

TELEG. — DECOEN

MENDES & ANJOS, L.^{DA}

OLHÃO (ALGARVE)

TELEFONE 78

TELEGRAMAS MENJOS

Inscritos no Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe

AGENCIA EM LISBOA

RUA AUGUSTO ROSA, 66

(À SÉ)

TELEFONE 29966

TELEGRAMAS STAG

AGENTES NO ALGARVE DA

United States Steel Export Company

NEW YORK.

Exportação: Conservas de sardinha e outras espécies.

ALCAPARRAS E ESPONJAS

SEMPRE EM DEPÓSITO

Materiais e máquinas para a indústria de conservas

Vasco & Ferreira, L.^{da}

**AGRICULTURAL INDUSTRY & COMMERCE
SPECIALITY IN TOMATO PRODUCTS**

Head office — **Rua D. João I, 123** — MATOSINHOS (Portugal)

Telephone P.B.X. 272-M, 385-M — Cable address AVIZ

Fornecedor de pol-
pas de tomate e ex-
tractos de tomate à
**Indústria de Con-
servas de Peixe.**

— Canned vegetables factory in —
RIACHOS (Cascalheira) PORTUGAL

**EMPRESA
OLFAIXE**

PRODUTORA DE ÓLEOS E
FARINHAS DE PEIXE, L.^{DA}

FIRMAS SOCIETÁRIAS:

FÁBRICA DE CONSERVAS OCEANO

FÁBRICA DE CONSERVAS AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS A POVEIRA

FÁBRICA DE CONSERVAS MADRUGADA

“OLFAIXE”

VILA DO CONDE

Telefone: 000
Telegramas: OLFAIXE

Mota, Raimundo & Irmão

LIMITADA

Conservas de Peixe em Salmoura
e Prensado

ALMADA — MARGUEIRA

(PORTUGAL)

Telefones { Almada, 137
Lisboa, 25667

Pescarias-Lisboa
Endereço Telegráfico

**ESCRITORIO
CAIS DA RIBEIRA NOVA**

ARMAZÉM F. N.º 3

LISBOA

VEIGA, L.^{DA}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE
Rua Oriental do Mercado, 14
SETÚBAL

Sardinhas, anchovas, filetes
de cavala, atum, carapau, etc.

Marcas:

PARAMOUNT - ARISTO
CRAT - VEIGA - NELLY GIGI

Telegramas:

Choicepack - Setúbal e Lisboa

Correspondência:

Caixa Postal 305 - LISBOA

Telefone:

559 - SETÚBAL

24065/24066 — LISBOA

Fábricas de Conservas e Salazones

Pinhais & C.^a L.^{da}

Conservas de Atum, Sardinhas, Cavalo, Chi-
charro, Anchova — Pastas de Peixe — Mariscos

●
TODAS AS PREPARAÇÕES

●
Sardinhas prensadas e em salmoira

●
Marcas:

PINHAIS-MASCATO RIOS-SEMPER IDEM-
MARINHEIRO - SAILOR - EDUSA - CIBELES
YO e CISNE

●
Avenida Meneres, 700
MATOSINHOS

Teleg. «Conservas»
Telefone 42-M

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.^a L.^{da}
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde

B. J. BORGES, L.^{DA}

FABRICANTES — Exportadores de Conservas de Peixe

Capital social: Um milhão de Escudos

Fábrica e Escritório:

Travessa do Giestal, 2 a 10 — LISBOA

(Instalação moderna)

Marca registadas:

«PAVILHÃO»
«TRAFALGAR»
«BORGES»
«ATAIR»

A marca PAVILHÃO
cobre bons produtos
portugueses

Conservas de peixe
Azeitonas — Azeltes

Sardinhas em azeite
e tomate. Atum. Fi-
letes de cavala. Ca-
lamares en su tinta.
Filetes de enchovas,
estendidos e enrola-
dos com alcaparras.

Premiadas com medalhas de ouro nas Exposições
de Setúbal e Lisboa, em 1930 e 1932

Telefone: 61914
Teleg: PAVILHÃO-Lisboa
Apartado: 613

Códigos: A. B. C., Bentley's,
Ribeiro, Marconi e
Rudolf Mosse e Supl.

EMPRESA INDUSTRIAL
DE CONSERVAS POKER,
LIMITADA

FABRICANTES DE CONSERVAS DE PEIXE

*

TELE { GRAMAS: BENSÁUDE — LISBOA
FONES: 23271 — 23272 — 23273

CÓDIGOS { UNIVERSAL TRADE CODE
BENTLEY'S
A. B. C. & TH.
LOMBARD

*

FÁBRICA EM SETÚBAL

TELEFONE 17

MARCAS REGISTRADAS { POKER - NANETTE
ANITA - SERRANA

*

Rua Nova do Almada 11-2.º
Lisboa - PORTUGAL

SAIAS, IRMÃOS & C.^A L.^{DA}

FABRICANTES - EXPORTADORES

CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA

Sardinhas, Cavalas, Atum, Filetes e Pasta de Anchovas, etc.

Marcas: Olympique, Sonita, Saias, Alda Esther, Sonia

Códigos:

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



Rudolf Mosse
Rudolf Mosse Suppl.
Bentley's
Ribeiro
Privados

OLHÃO - PORTUGAL



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: Dr. José de Almeida Azevedo

Director adjunto: José de Sousa Nazareth

Director adjunto: Engenheiro Francisco de Melo Ferreira de Aguiar

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
António V. Forbes de Besso
Narciso José Barroso

Sub-delegado do Governo no Norte:
Dr. Raul Sieuve de Seguer Pereira

De Sotavento do Algarve

José Amândio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
José Correia Pontes

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

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

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
João Francisco Leote
António da Silva Freitas



GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Faustino Tavares Figueira
João Veiga Henriques



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

