

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

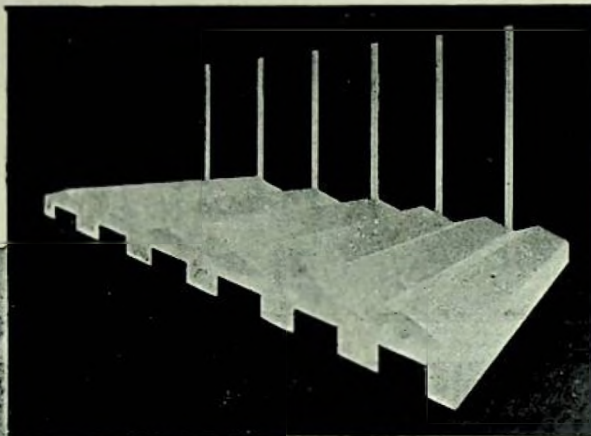


ETP

ANO II  
1947

N.º 14  
MAIO

# ALGARVE EXPORTADOR, L.<sup>DA</sup>



SIÈGE  
A  
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE  
NICETTE  
CINE  
FLORA  
CORAL  
TRIADE

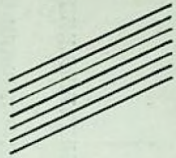
RENOMMÉE MONDIALE



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



RESERVADO  
PARA

**SCHWARZ & EHRLICH**

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

100 HUDSON STREET  
NEW YORK 13, N. Y.

Endereço Telegráfico: SARDIPORT

# Mota, Raimundo & Irmão

LIMITADA

Conservas de Peixe em Salmoura  
e Prensado

ALMADA - MARGUEIRA

(PORTUGAL)

Telefones { Almada, 137  
              { Lisboa, 25667

Enderço Telegráfico  
Pescarias - Lisboa

ESCRITORIO

CAIS DA RIBEIRA NOVA

ARMAZÉM F. N.º 3

LISBOA

FABRICANTES — EXPORTADORES  
DE CONSERVAS DE PEIXE

MARCAS REGISTRADAS  
VENUS • SURPRISE  
AGERONA • ADONIS  
CARDOSO

*Viegas & Lopes, Lda.*

TELEGRAMAS - VENUS  
TELEFONE - 395  
APARTADO, 90

SETÚBAL ~ PORTUGAL

# Sociedade de Conservas A UNIVERSAL, L. DA

FABRICANTES E EXPORTADORES

R. D. João I, 271 a 309 — R. Mousinho de Albuquerque, 274 a 314

Apartado, 23  
Enderço telegráfico: UNIVERSAL  
Telefone, 98-M

MATOSINHOS

PORTUGAL

Prefiram as Conservas desta Fábrica



USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

Sardines portugaises

à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées:

L'UNIVERSELLE

UNIVERSAL

ROSÁLIA

ORBELA

ZÉLIA

MINDELO

ATRAENTE

GUIDA

LUTADORA

**PATENTE DE INVENÇÃO**  
**Nº 20058**



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



**SOCIEDADE INDUSTRIAL**  
**SETUBALENSE, L.<sup>DA</sup>**  
AVENIDA TODI - SETUBAL

**Sardinha do Algarve, L.<sup>da</sup>**  
**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.<sup>o</sup>**

23 NYBROGATAN  
STOCKHOLM

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

TELEG. — DECOEN

# SAIAS, IRMÃOS & C.<sup>A</sup> L.<sup>DA</sup>

FABRICANTES-EXPORTADORES

## CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA

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

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

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



Códigos:

Rudolf Mosse  
Rudolf Mosse Suppl.  
Bentley's  
Ribeiro  
Privados

OLHÃO - PORTUGAL

# ALIANÇA EXPORTADORA, L.<sup>DA</sup>

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.

**Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>**

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

**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**

*End. Teleg. Lithographia*

*Telefone P. B. X 15*

*Estabelecimentos Litográficos*

**Ramirez, Perez, Cumbreira & C.<sup>a</sup>**

CASA FUNDADA EM 1890

*Séde: Vila Real de Santo Antonio (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)

# MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS  
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE  
COM ESPINHA  
SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA  
E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.<sup>a</sup>  
FARO



**Fabricants et Exportateurs  
de Sardines et Anchois**

Qualités garanties en Marques suivies

Marques principales: **CYRANO  
RIGOLETTO  
BELLEFLEUR  
LES DEUX FRÈRES**

2 usines à Lisbonne (Ginjal) et Peniche

**BUREAU CENTRAL:**

Praça Duque da Terceira, 24, 3.<sup>o</sup> LISBONNE

Telefone 2 6358/9 — Apartado 342

Téleg.: PALOMA-LISBONNE

Codes: A. B. C. 5th. et 6th. edition, Rudolf Mosse  
et United Telegraph-Privé

José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
lone: 174

Códigos { A. B. C. 5.<sup>a</sup> Ed.  
Bentley's  
Privés

Olhão - Portugal

ANO II  
N.º 14



# Conservas de Peixe

MAIO  
1947

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

Av. Marquês de Tomar, 14-3.º-Tel. 53138-LISBOA

## Sumário

*Dificuldades e incertezas; Produção e Exportação; Dr. António de Sousa Gomes; A fabricação da folha Norte-Americana; A Lagosta-Pesco e Conservas; Cooperação Construtiva; Regulamento da Central do Brisling da Indústria de conservas Norueguesa; A indústria Nacional das Pescas e Conservas; O incremento da nossa comércio externo em 1946; Mercadas; A evolução económica e o progresso dos transportes; Pedidos de Representação; Pelo Estrangeiro; Industrialização frigorífica; Pesca da Sardinha.*

# DIFICULDADES E INCERTEZAS

O momento que passa, para a indústria de conserve de peixe, é caracterizado pelas dificuldades presentes e pelas incertezas do dia de amanhã.

Estamos a atravessar um período de transição — sempre penoso de transpor — entre uma época de trabalho fácil e lucrativo, e uma outra que se prevê laboriosa e pouco compensadora.

Assistimos, já, de novo, ao reaparecimento de alguns dos fantasmas sinistros que antes da guerra perturbaram as relações comerciais entre os povos: as barreiras alfandegárias, os nacionalismos económicos, os desniveis de câmbios, etc., que criam restrições à importação das nossas conservas nalguns dos poucos mercados até agora francamente abertos à sua entrada.

Assim é que Cuba, país que figura na nossa exportação de 1946 como o nosso 7.º comprador com 771.659 quilos, acaba de fechar, praticamente, as suas portas à importação dos nossos produtos com a elevação das taxas aduaneiras.

Antes da guerra, Cuba tinha estabelecido os três seguintes tipos de direitos alfandegários aplicáveis à importação, segundo o país de procedência: tarifa mínima, para os países que compravam a Cuba pelo

menos 50 % do que lhe vendiam; tarifa mínima com 25 % de sobretaxa, para os países que compravam um mínimo de 25 % e tarifa máxima, para os restantes.

Em virtude do Acordo Comercial entre Portugal e Cuba, ratificado em 26 de Janeiro de 1939, gosávamos da pauta mínima, o que permitiu uma relativamente larga exportação das nossas conservas para aquele país. Porém, em 23 de Maio de 1940, Cuba denunciou o Acordo por não termos cumprido a cláusula de importarmos pelo menos 50 % dos seus produtos e, automaticamente, começaríamos a pagar os direitos de importação pela tarifa máxima se o governo cubano não tivesse resolvido suspender durante a guerra a aplicação destas disposições. Com o regresso, porém, à paz, foi posta de novo em vigor a antiga escala de tarifas pela qual as nossas conservas ficam a pagar o dobro do que pagavam por cada quilo bruto. Assim, as sardinhas com espinha passam a pagar dolares \$0,08 em vez de \$0,04; as sardinhas sem espinha e sem pele, \$0,60 em vez de \$0,30; o atum e espécies similares, \$0,30 em vez de \$0,15; os filetes de anchovas, \$0,60 em vez de \$0,30 e os chocos, \$0,80 em vez de \$0,40.

Nestas condições, ser-nos-á impossível lutar com os

países competidores que beneficiam da pauta mínima, entre os quais estão os nossos principais concorrentes: Espanha, França, Marrocos francês, Itália, Venezuela, Argentina, Perú, Canadá, além dos Estados Unidos da América do Norte que gosam duma tarifa especial, ainda mais baixa.

Não vamos, certamente, deixar perder um mercado que se desenvolveu à custa do trabalho e persistência dos nossos exportadores sem fazer um esforço para o recuperar. Estamos, por isso, convencidos que o nosso Governo já tomou este grave assunto nas suas mãos e que vai dar-lhe a solução que satisfaça aos interesses da nossa exportação. Há duas formas de resolver esta questão: conseguir que seja posto em vigor o antigo Acordo Comercial, ou Portugal comprar a Cuba as quantidades de mercadorias suficientes para atingir o nível necessário, isto é, 50 % do valor das mercadorias que exportamos.

Esta segunda solução não é tão difícil como parece, se nos lembrarmos que Cuba exporta açúcar e tabaco que o nosso país precisa importar. Consta, também, que a Argentina pensa proibir a importação de conservas de sardinha para proteger as suas indústrias de conservas de carne e de peixe. A Suécia suspendeu a importação de conservas de peixe. Registam-se, igualmente, no mercado suíço, graves perturbações e o consequente retraimento dos compradores, provocadas pelo grande desnível de preços a que as conservas portuguesas são oferecidas.

Pelo decreto-lei n.º 35.677 de 31 de Maio de 1946, procurou o nosso Governo assegurar que as cambiais resultantes de exportação ou reexportação para a Suíça não tivessem, como já há algum tempo se verificara, destino contrário ao regime de trocas que melhor correspondia às conveniências recíprocas das economias de Portugal e daquele país. Com este fim determinou que os respectivos despachos alfandegários só pudessem ser efectuados quando o exportador apresentasse o documento firmado pelo Banco de Portugal comprovativo de que o respectivo valor em francos suíços tinha sido entregue no mesmo Banco.

Ora acontece que alguns importadores suíços têm sofismado os objectivos deste Decreto fazendo importações por intermédio de outros países com os quais a Suíça não tem acordos monetários idênticos ao que possui com Portugal, em virtude do que o cambio suíço fica muito favorecido.

Daqui resulta uma grande disparidade de preços para a mesma mercadoria no mesmo mercado, segundo é oferecida pelos que cumprem ou pelos que desrespeitam a lei.

As nossas conservas só podem encontrar condições favoráveis de venda em mercados sãos, e tal qual o da Suíça se encontra, o importador, uquele que conta no activo da nossa exportação como colaborador tradicional e dedicado, e não o especulador de ocasião, acabará por desinteressar-se das nossas conservas e preferir as das indústrias concorrentes que, aliás, como a francesa e a marroquina, começaram já a assenhorear-se do mercado pelos seus preços mais vantajosos.

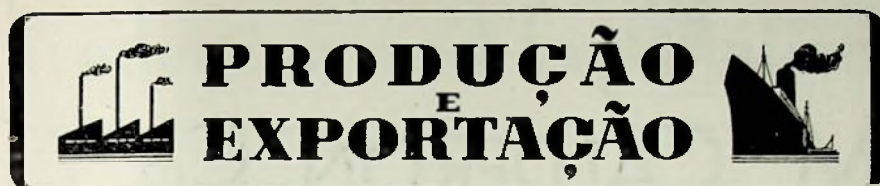
Se nos voltarmos agora para o campo das incertezas e tentarmos descortinar o que será a marcha da safra do ano corrente, vemos aí avolumar-se, com todas as suas interrogações, o mercado inglês.

Vamos, certamente, renovar, mais uma vez, os nossos esforços para um acordo equitativo. Não ignoramos que a Inglaterra representa, no quadro geral da nossa exportação de conservas de peixe, um terço do seu valor total, e que temos que encarar a situação com espírito realista se quisermos manter o ritmo normal da nossa laboração.

Os mercados estão a ser invadidos pela psicose da baixa de preços e as nossas conservas serão obrigadas a seguir o rumo que a força das circunstâncias lhe impõem, para não perderem as posições conquistadas.

Mas haverá, também, necessariamente, que rever os encargos da produção para adaptar o seu custo às novas exigências e possibilidades dos consumidores. Há encargos que devem ser anulados e outros reduzidos. Entre os primeiros, estão os direitos de exportação que nenhuma das indústrias congêneres, espanhola, francesa, norueguesa e norte-americana, pagam. Entre os segundos, figuram a taxa para a organização conserveira, duplicada durante a guerra, e os impostos fiscais. Há ainda, na revisão a fazer, que diminuir os preços do azeite e do óleo, ultimamente aumentados, para os limites comportáveis pelas actuais condições de venda das nossas conservas.

A indústria de conservas de peixe cumpriu, até onde e quando pôde, a ordem de sacrificio pelo bem público. Espera agora que lhe reconheçam, também, o direito ao trabalho produtivo e que lhe facultem os meios de expansão, não para seu benefício exclusivo mas, sobretudo, para o bem da Nação.



### Situação no mês de Janeiro

## PRODUÇÃO

### AZEITE OU MÔLHOS

A produção no mês de Janeiro foi de 162.820 caixas, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 145.228; carapau, 191; cavala, 67; atum e similares, 1.531; anchovas, 13.680; outras espécies, 2.123.

Matosinhos ocupa o 1.º lugar nesta produção com 93.484 caixas; Setúbal o 2.º lugar com 25.694 caixas, e Olhão o 3.º lugar com 19.139 caixas.

Em relação às mais importantes espécies fabricadas, o principal centro produtor da sardinha foi Matosinhos (90.330 caixas), do atum e similares, Lisboa (1.252 caixas) e das anchovas, Olhão (4.224 caixas).

Fabricaram-se em Janeiro de 1947 menos 59.191 caixas do que em Dezembro de 1946. Esta diminuição verifica-se na produção da sardinha e na de anchovas.

Em comparação com a produção de Janeiro de 1946 a do mesmo mês de 1947 apresenta uma importante diferença a menos de 187.709 caixas, e naquele ano o primeiro produtor foi Setúbal com 143.716 caixas.

### SALMOURA

Fabricaram-se neste mês 211.666 quilos, dos quais, 130.177 de sardinha, 81.419 de biqueirão e 70 de cavala, cabendo a Matosinhos 126.221 quilos, a Setúbal 3.730 quilos e a V. R. S. António 11.215 quilos. Houve, portanto, uma gran-

de baixa (350.892 quilos) em relação à produção do mês de Dezembro de 1946 (562.558 quilos) e uma diferença também sensível (259.404 quilos) em comparação com o mês de Janeiro de 1946 (471.070 quilos).

## EXPORTAÇÃO

### AZÉITES OU MÔLHOS

#### Por Centros

O total da exportação no mês de Janeiro de 1947, foi de 3.932.993 quilos (237.690 caixas) no valor de Esc. 49.637.032\$30, nas seguintes espécies: sardinha, 3.352.002 quilos (179.111 caixas) no valor de 38.548.023\$00; carapau, 9.177 quilos (483 caixas) no valor de 68.368\$65; cavala, 2.166 quilos (114 caixas) no valor de 29.890\$80; atum e similares, 8.743 quilos (464 caixas) no valor de 142.510\$90; anchovas, 531.434 quilos (55.760 caixas) no valor de 10.628.680\$00; lulas e chocos, 22.065 quilos (1.176 caixas) no valor de 164.384\$25 e outras espécies, 7.406 quilos (582 caixas) no valor de 55.174\$70.

Setúbal está neste mês à cabeça da exportação com 1.095.290 quilos (63.425 caixas) no valor de 13.085.744\$80. Vem, depois, Matosinhos com 915.861 quilos (52.477 caixas) no valor de 11.179.978\$95, e a seguir, Portimão, com 816.613 quilos (47.680 caixas) no valor de 10.370.878\$50.

Esta exportação foi superior à de Dezembro de 1946 em 10.818 caixas e em 819.470\$50, e à de Janeiro de 1946 em 20.683 caixas e 2.847.134\$70.

### SALMOURA

Foram exportados 164.512 quilos no valor de 505.452\$00, incluindo 149.617 quilos de sardinha no valor de 448.851\$00; cavala, 14.127 quilos no valor de 53.682\$60 e outras espécies, 768 quilos no valor de 2.918\$40. Matosinhos foi o 1.º Centro exportador com 106.422 quilos de sardinha no valor de 319.266\$.

A exportação deste mês de Janeiro foi inferior à de Dezembro de 1946 em 190.956 quilos no valor de 561.220\$00, e superior à de Janeiro de 1946 em 18.737 quilos e 57.241\$40.

### CONGELADOS

Exportaram-se 43.865 quilos, compreendendo sardinha, carapau, polvo, lulas, chocos e enguias, dos quais 42.750 para a Argentina e 1.125 para o Brasil.

#### Por Países

Os três principais países compradores das nossas conservas em Janeiro de 1947, foram: Estados Unidos da América do Norte (890.046 quilos); Bélgica (759.069 quilos) e Inglaterra (504.654 quilos).

Em relação às espécies, a maior importação de sardinha foi feita pelos Estados Unidos da América do Norte (885.049 quilos); de carapau, pelo Chipre (4.180 quilos); de cavala e atum e similares, pela Argentina (respectivamente 1.805 e 2.450 quilos); de anchovas, pela Inglaterra (500.494 quilos); de lulas e chocos, pelo México (8.901 quilos) e outras espécies, pela Venezuela (5.181 quilos).

Em Dezembro de 1946, os países que mais nos compraram, foram: Bélgica (976.661 quilos); Estados Unidos da América do Norte (925.918 quilos) e Checoslováquia (433.533 quilos).

(Continua na pág. 6)



# VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
DE LABARCA

FUNDADA EM  
1923

99, HUDSON STREET  
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

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

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

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

## *Conservas 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  
SILLED0     UNITAS  
SAMBA

# Production and Exportation

Situation In January 1947

## PRODUCTION

### OIL OR SAUCES

Production in January was of 162,820 cases, distributed by the following kinds of fish: sardine, 145,228; «carapau», 191; mackerel, 67; tunny and similar sorts, 1,531; anchovy, 13,680; other varieties of fish, 2,123. Matosinhos occupies the first place in this production with 93,484 cases; Setúbal comes next, with 25,694 cases; Olhão appears in the third place with 19,139 cases.

Compared with the most important varieties of fish preserved, the principal centre of sardine production was Matosinhos (90,330 cases); of tunny and similar kinds, Lisbon (1,252 cases), and of anchovy, Olhão (4,224 cases). In January 1947, 59,191 cases less were manufactured in relation to December 1946. This decrease is noticeable in the production of preserved sardine and anchovy. Compared with the total production of January 1946, the same month in 1947 shows an important fall of 187,709 cases. In that year the chief producer was Setúbal, with 143,716 cases.

### BRINE

In this month, 211,666 kgs of preserved fish in brine were manufactured, of which 130,177 kgs of sardine, 81,419 of «biqueirão» and 70 of mackerel, Matosinhos contributing with 126,221 kgs. Setúbal 3,730 kgs, and Vila Real de Santo António 11,215 kgs. There was therefore a great decrease (350,892 kgs.) in relation to production during December 1946 (562,558 kgs.) and a sensible fall (259,404 kgs) as compared with January 1946 (471,070 kgs).

## EXPORTATION

### OIL OR SAUCES

#### By Centres

The total exportation during January 1947 was of 3,932,993 kgs (237,690 cases) amounting to Esc. 49,637,032\$30, of the following kinds: sardine, 3,352,002 kgs (179,111 cases) amounting to 38,548,023\$00; «carapau», 9,177 kgs (483 cases) amounting to 68,368\$65; mackerel, 2,166 kgs (114 cases) amounting to 29,890\$80; tunny and similar varieties of fish, 8,743 kgs (464 cases) amounting to 142,510\$90; anchovy, 531,434 kgs (55,760 cases) amounting to 10,628,680\$00; squid and cuttle-fish, 22,065 kgs (1,176 cases) amounting to 164,384\$25; and other sorts of fish, 7,406 kgs, (582 cases) amounting to 55,174\$70.

Setúbal appears this month as foremost producing centre, with 1,095,290 kgs (63,425 cases) amounting to 13,085,744\$80; next comes Matosinhos, with 915,861 kgs (52,477 cases) amounting to 11,179,978\$95; then Portimão, with 816,613 kgs (47,680 cases) amounting to 10,370,878\$50. This exportation was superior to that of December 1946 by 10,818 cases, i.e., 819,470\$50, and to that of January 1946 by 20,683 cases, and 2,847,134\$70.

### BRINE

164,512 kgs were exported amounting to 505,452\$00, including 149,617 kgs of sardine amounting to 448,851\$00; 14,127 kgs of mackerel amounting to 53,682\$60; 768 kgs of other sorts of fish, amounting to 2,918\$40.

Matosinhos was the first centre of exportation with 106,422 kgs of sardine amounting to 319,266\$.

The total exportation of the month of January was inferior to that of December 1946 by 190,956 kgs, amounting to 561,220\$00, and superior to that of January 1946 by 18,737 kgs and 57,241\$40.

### FROZEN FISH

43,865 kgs. were exported, including sardine, «carapau», cuttle-fish, squid, and eel, of which 42,750 to the Argentine and 1,125 to Brazil.

#### By Countries

The three principal purchasers of Portuguese preserves in January 1947 were: The United States of North America (890,046 kgs); Belgium (759,069 kgs) and Great Britain (504,654 kgs). In relation to the varieties of fish, the United States of North America were the chief importers of sardine (885,049 kgs); Cyprus, of «carapau» (4,180 kgs); the Argentine, of mackerel, tunny and similar kinds (respectively 1,805 and 2,450 kgs); Great Britain, of anchovy (500,494 kgs); Mexico, of squid and cuttle-fish (8,901 kgs); Venezuela, of other varieties of fish (5,181 kgs).

In December 1946, the chief purchasing countries were: Belgium, (976,661 kgs); the United States of America (925,918 kgs) and Czechoslovakia (433,533 kgs). In January of the same year, the first three places are occupied as follows: Great Britain, (2,197,064 kgs.); the United States of America (748,180 kgs.) and Union of South Africa (399,240 kgs.).

Concerning brine preserves, the foremost importer in January was Italy, with 121,524 kgs., of which 107,702 kgs. of sardine, 13,054 of mackerel and 768 of other sorts of fish. In December 1946, Italy also was our chief customer, with 258,585 kgs. of sardine, amounting to 775,755\$00, whereas in January 1946 the foremost purchaser of these preserves was France, with 106,472 kgs. of pressed sardine, amounting to 339,416\$00.

# PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO

(Continuação da pág. 3)

Em Janeiro desse mesmo ano ocupam os 3 primeiros lugares os seguintes países: Inglaterra 2.197.064 quilos); Estados Unidos da América do Norte (748.180 quilos) e União Sul-Africana (399.240 quilos).

Em relação às salmouras, o país que mais importou em Janeiro, foi a Itália, que nos comprou 121.524 quilos, sendo 107.702 de sardinha,

13.054 le cavala e 768 de outras espécies.

Em Dezembro de 1946 foi também a Itália o nosso principal comprador com 258.585 quilos de sardinha no valor de 775.755\$00, mas em Janeiro de 1946 está à frente na compra destas conservas, a França, com 106.472 quilos de sardinha prensada no valor de 339.416\$00.

## Dr. António de Sousa Gomes

Faleceu, em 13 de Abril, o Sr. Dr. António de Sousa Gomes, ilustre colaborador desta Revista e médico distinto, que a par das suas brilhantes faculdades de intelecto, possuía, no mais alto grau, os dotes do coração.

«Conservas de Peixe» apresenta sentidas condolências à família enlutada.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, no mês de Janeiro de 1947

	Sardinha	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras Espécies	Totais
Matosinhos . . . . .	90.330	44	-	97	3.013	-	93.484
Peniche . . . . .	1.697	-	-	-	12	-	1.709
Lisboa . . . . .	4.338	-	4	1.252	227	742	6.563
Setúbal . . . . .	24.338	70	-	128	729	429	25.694
Lagos . . . . .	1.691	-	-	-	358	-	2.049
Portimão . . . . .	7.224	-	20	-	3.026	-	10.270
Olhão . . . . .	18.856	77	35	2	4.224	945	19.139
V. R. S. António . . . . .	1.754	-	8	52	2.091	7	3.912
	145.228	191	67	1.531	13.680	2.123	162.820

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Janeiro de 1947

	Sardinha	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Lulas e Chocos	Outras espécies	TOTAIS		Valores .
								Quilos	Caixas	
Matosinhos . . . . .	830.380	4.598	1.938	988	77.508	168	281	915.861	52.477	11.179.978\$95
Peniche . . . . .	11.844	-	-	-	-	-	-	11.844	658	136.206\$00
Lisboa . . . . .	398.605	-	228	6.002	88.465	5.865	5.274	504.499	31.508	6.537.912\$05
Setúbal . . . . .	1.003.726	4.579	-	1.753	67.349	16.032	1.851	1.095.290	63.425	13.085.744\$80
Lagos . . . . .	94.482	-	-	-	10.647	-	-	105.129	6.367	1.299.483\$00
Portimão . . . . .	701.339	-	-	-	115.274	-	-	816.613	47.680	10.370.878\$50
Olhão . . . . .	298.792	-	-	-	160.316	-	-	459.108	33.632	6.642.428\$00
V. R. S. António . . . . .	12.774	-	-	-	11.875	-	-	24.649	1.943	384.401\$00
	3.352.002	9.177	2.166	8.743	531.434	22.065	7.406	3.932.993	237.690	49.637.032\$30

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

Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo, e por espécies, em Janeiro de 1947

	Sardinha	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Lulas e Chocos	Outras espécies	Totais
Angola . . . . .	1.102	-	76	190	19	-	-	1.387
Argentina . . . . .	335.390	1.900	1.805	2.450	475	4.170	370	346.560
Austrália . . . . .	25.518	-	-	-	-	-	-	25.518
Bélgica . . . . .	759.069	-	-	-	-	-	-	759.069
Bolívia . . . . .	3.800	-	-	-	720	-	-	4.520
Brasil . . . . .	28.255	-	114	2.020	3.989	-	-	34.378
Cabo Verde . . . . .	76	-	-	-	-	-	-	76
Canadá . . . . .	1.590	-	-	-	-	-	-	1.590
Chipre . . . . .	13.376	4.180	-	-	-	-	-	17.556
Congo Belg . . . . .	-	-	-	-	2.375	-	-	2.373
Col. Brit. da Amér. Central e Sul . . . . .	5.985	-	-	-	-	-	-	5.985
Colombia . . . . .	83.120	-	-	-	1.243	-	-	84.363
Cuba . . . . .	25.626	-	-	253	3.800	7.525	1.388	38.592
Curacao . . . . .	1.406	-	-	-	-	-	-	1.406
Dinamarca . . . . .	950	-	-	-	-	-	-	950
Egipto . . . . .	20.615	2.679	-	-	-	-	-	23.294
E. U. América . . . . .	885.049	-	-	2.147	2.850	-	-	890.046
Filipinas . . . . .	50.700	-	-	-	-	-	-	50.700
Guiné . . . . .	494	-	-	171	-	38	-	703
Gibraltar . . . . .	1.140	418	-	562	-	-	-	1.702
Grécia . . . . .	6.650	-	-	-	1.414	-	-	8.064
Guatemala . . . . .	5.719	-	38	57	272	-	-	6.504
Haiti . . . . .	342	-	-	-	19	-	-	361
Holanda . . . . .	11.020	-	-	-	-	-	-	11.020
India Portuguesa . . . . .	722	-	-	38	10	-	29	799
Inglaterra . . . . .	3.697	-	-	-	500.494	463	-	504.654
Itália . . . . .	19	-	-	-	-	-	-	19
Irlanda . . . . .	-	-	-	-	1.936	-	-	1.936
Moçambique . . . . .	5.725	-	76	228	103	168	252	6.552
México . . . . .	13.880	-	-	-	1.159	8.901	-	23.940
Nicarágua . . . . .	2.042	-	-	-	-	-	-	2.042
Nova Zelândia . . . . .	13.509	-	-	-	-	-	-	13.509
Palestina . . . . .	115.140	-	-	-	-	-	-	115.140
Panamá . . . . .	950	-	-	190	180	-	-	1.320
Perú . . . . .	10.450	-	-	-	703	648	186	11.987
S. Tomé e Príncipe . . . . .	76	-	-	38	-	-	-	114
S. Salvador . . . . .	3.724	-	-	38	251	152	-	4.165
Suécia . . . . .	407.968	-	-	-	2.100	-	-	410.068
Suíça . . . . .	414.982	-	-	-	475	-	-	415.457
União Sul Africana . . . . .	3.300	-	-	-	3.418	-	-	6.718
Uruguai . . . . .	26.682	-	-	-	1.798	-	-	28.480
Venezuela . . . . .	61.663	-	-	-	1.613	-	5.181	68.457
Fornec. à Navega- ção . . . . .	481	-	57	361	18	-	-	917
Quilos . . . . .	3.352.002	9.177	2.166	8.743	531.434	22.065	7.406	3.932.993
Caixas . . . . .	179.111	483	114	464	55.760	1.176	582	237.690
Valores . . . . .	38.548.023\$00	68.368\$65	29.890.80	142.510.90	10.628.680\$00	164.384\$25	55.174\$70	49.637.032\$30

# 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

# A FABRICAÇÃO DA FOLHA NORTE-AMERICANA

(CONTINUAÇÃO DO N.º 12)

## e) Operação de desengordurar

Uma laminagem tão violenta como a que é efectuada a frio não se realiza sem endurecer exageradamente a banda que fica então quebradiça. Para a amaciar, procede-se ao recozimento. Depois desta operação, o metal fica uniformemente macio, mas é necessário que a sua superfície esteja endurecida para que tenha a elasticidade desejada; com este fim, é submetida a uma última polidura.

A banda, depois de ter sido untada de óleo para impedir a oxidação, é desengordurada para evitar que o óleo queime no decorrer do cozimento.

Para a operação de desengordurar, as bandas são novamente soldadas, como quando se trata da sua limpeza, e formam novamente uma fita continua. Esta é introduzida em primeiro lugar numa solução alcalina, aonde a maior parte do óleo é eliminada, e passa em seguida para um depósito contendo um banho electrolítico. A corrente que circula entre a banda e as paredes do depósito liberta o hidrogénio que faz desaparecer o que ainda reste de óleo. A banda fica desembaraçada de toda a solução alcalina numa máquina de lavar e num banho de água quente, e é, em seguida, enxuta pela fricção de rolos de caotchu, posta a secar ao ar quente e, finalmente, enrolada.

## f) Recozimento

A operação de recozimento consiste em levar os rolos das bandas a uma temperatura elevada que se determina entre 600 e 1.000 C., segundo o resultado que se quer obter. Deixam-se em seguida arrefecer lentamente para que a contes-tura do aço que precedentemente foi modificada fisicamente pela

laminagem a frio, volte ao normal, depois da passagem à temperatura crítica.

O elemento essencial do recozimento é a lentidão do arrefecimento, o que está em contradição com os próprios princípios da laminagem em bandas, que são a rapidez das diversas operações e a sua sincronização, afim de eliminar toda a perda de tempo.

Para limitar os inconvenientes re-

ma, que comporta, em geral, seis pilhas, um forno móvel aquecido a electricidade ou por tubos radiantes percorridos por gases inflamados.

Este sistema permite uma utilização constante dos fornos e evita, portanto, numa certa medida, a perda de tempo. E a razão é esta: os rolos não necessitam de ser aquecidos mais do que durante umas vinte horas, mas devem-se arrefecer durante umas trinta, graças à sua

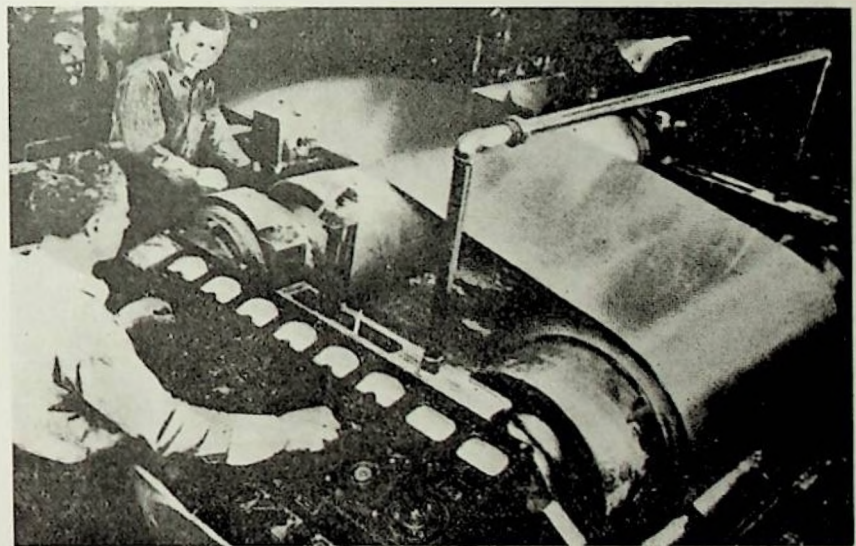


Fig. 1 — Máquina de enrolar a banda

sultantes desta contradição, empregam-se cada vez mais os fornos móveis. Neste caso, começa-se por empilhar os rolos sobre uma plataforma, depois cobre-se cada pilha, que pode comportar uma massa de metal pesando até 50 toneladas, com uma manga de folha de aço especial, e adapta-se, enfim, à platafor-

mobilidade. O mesmo forno é utilizado para três plataformas diferentes. Em dado momento, a primeira plataforma, coberta com o forno, está a aquecer, a segunda, arrefece, e a terceira, está em preparação, isto é, está a ser carregada ou descarregada (Fig. 2).

Este sistema tem ainda a vanta-

gem de permitir um controle extremamente preciso da temperatura.

Afim de evitar as oxidações que poderiam produzir-se, o recozimento e o arrefecimento são feitos em atmosfera redutora. Para isso, as plataformas possuem, nos pontos aonde estão instaladas as pilhas, ventiladores que insuflam sob a calote gases desidratados parcialmente queimados, gases naturais de «cra-

fiscal para vigiar atentamente que as curvas que se inscrevem sobre os tambores coincidam constantemente com as curvas tipos.

#### g) Polimento

Depois do recozimento, o metal está muito macio, sobretudo na superfície, para ser transformado em latas. Martela-se, então, levemente a sua superfície para a tornar elás-

ou trinta vezes por semana, para se manterem num estado impecável.

#### h) Preparação para a estanhagem

A banda, depois de polida, é enrolada de novo e de cada rolo tira-se uma amostra que é submetida a uma série de provas quanto a elasticidade, ao alongamento e à dureza do metal, assim como a ensaios de embutimento.

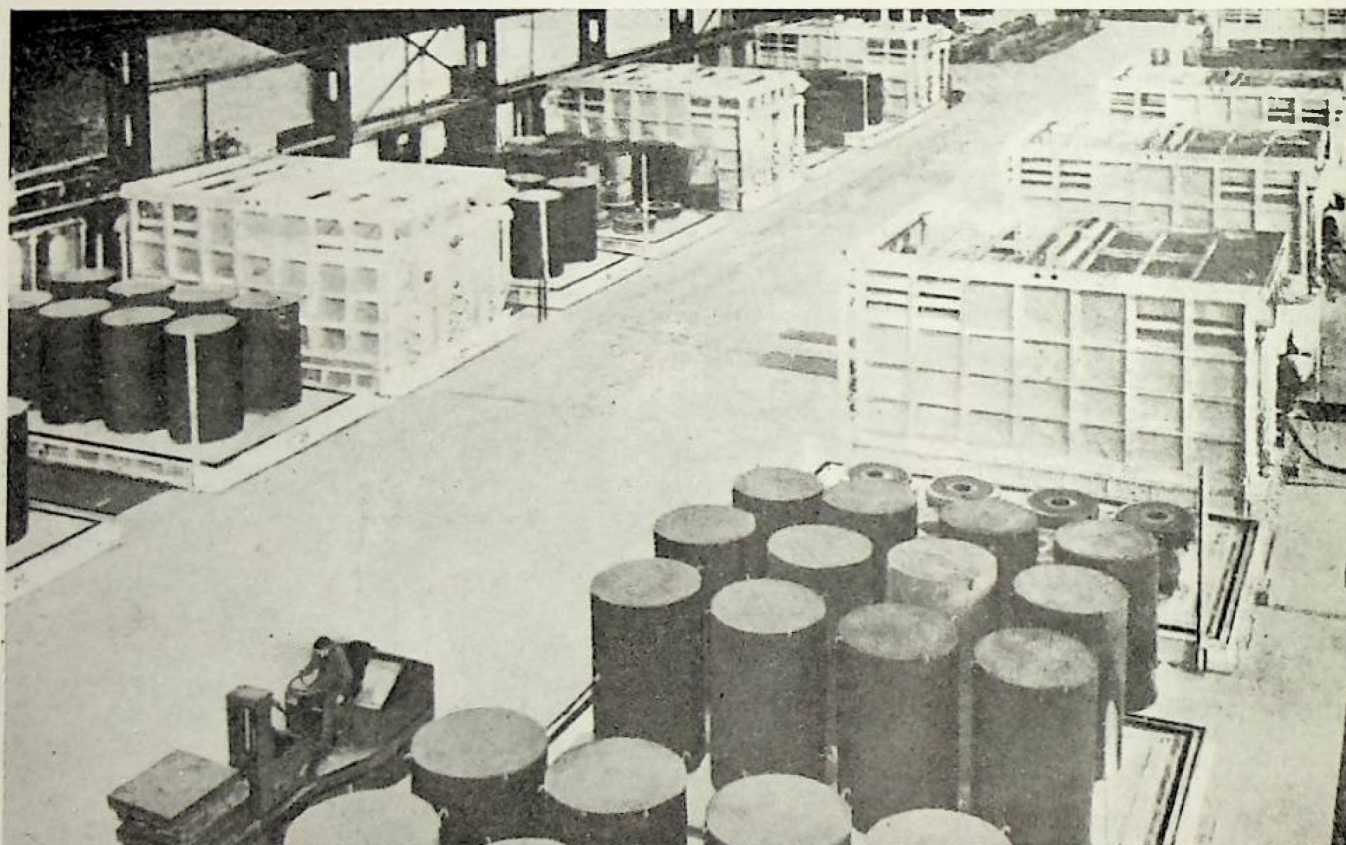


Fig. 2 — Oficina de Recozimento — Plataformas e Fornos móveis

king», por exemplo, que circulam ao longo dos rolos.

O recozimento é controlado num posto central aonde as temperaturas de todas as plataformas são registradas automaticamente cada cinco minutos.

Antes que os rolos sejam instalados sobre as plataformas, são traçadas curvas tipos sobre os tambores registradores, e basta um só

tica e dá-se-lhe, além disso, o «acabado» que a operação de recozimento lhe tivesse feito perder. Para este fim, utiliza-se uma ou duas caixas análogas às do trem de laminação a frio.

Esta operação de martelar o aço a frio tem ainda o efeito de reduzir de 2 a 4 %, segundo o número das caixas, a espessura da banda.

Os cilindros das caixas de martelagem são mudados em média vinte

Só depois de ter satisfeito às provas e ensaios a que foi submetido é que o rolo de chapa preta segue para as operações de preparação para a estanhagem.

#### 1.º Paragem e corte da banda

Em 1939 não estava ainda aperfeiçoado o processo da estanhagem em bandas, pelo que estas eram cortadas em folhas.

As bandas passam, em primeiro

lugar, pelas tesouras, que lhe dão a mesma largura, são, em seguida, aparadas numa máquina própria e, por fim, cortadas em folhas, mas antes são mais uma vez controladas por um micómetro. O corte é feito à velocidade de 200 folhas por minuto.

### 2.º Controle das dimensões e da superfície

As folhas são então conduzidas por um transportador a uma má-

perfície. No caso de se verificar algum defeito que não tivesse sido constatado antes pelo controle automático, pára-se todo o conjunto até que se encontre a causa.

### 3.º Nova limpeza

Para que a estanhagem se faça em boas condições, as folhas devem ser perfeitamente limpas, isto é, isentas de qualquer vestígio de gordura, ferrugem, poeira, e a sua superfície deverá também ser ligeira-

de ácidos a temperatura elevada (Fig. 3). A mesma caixa é em seguida imersa, como se fez quando se enxaguaram as folhas, num depósito com água fria.

É prudente evitar uma limpeza excessiva que daria como resultado picar a superfície e aumentar o consumo de estanho, para o que se junta à solução dos anti-corrosivos reagentes orgânicos que impedem o ataque excessivo do metal quando a oxidação foi eliminada.

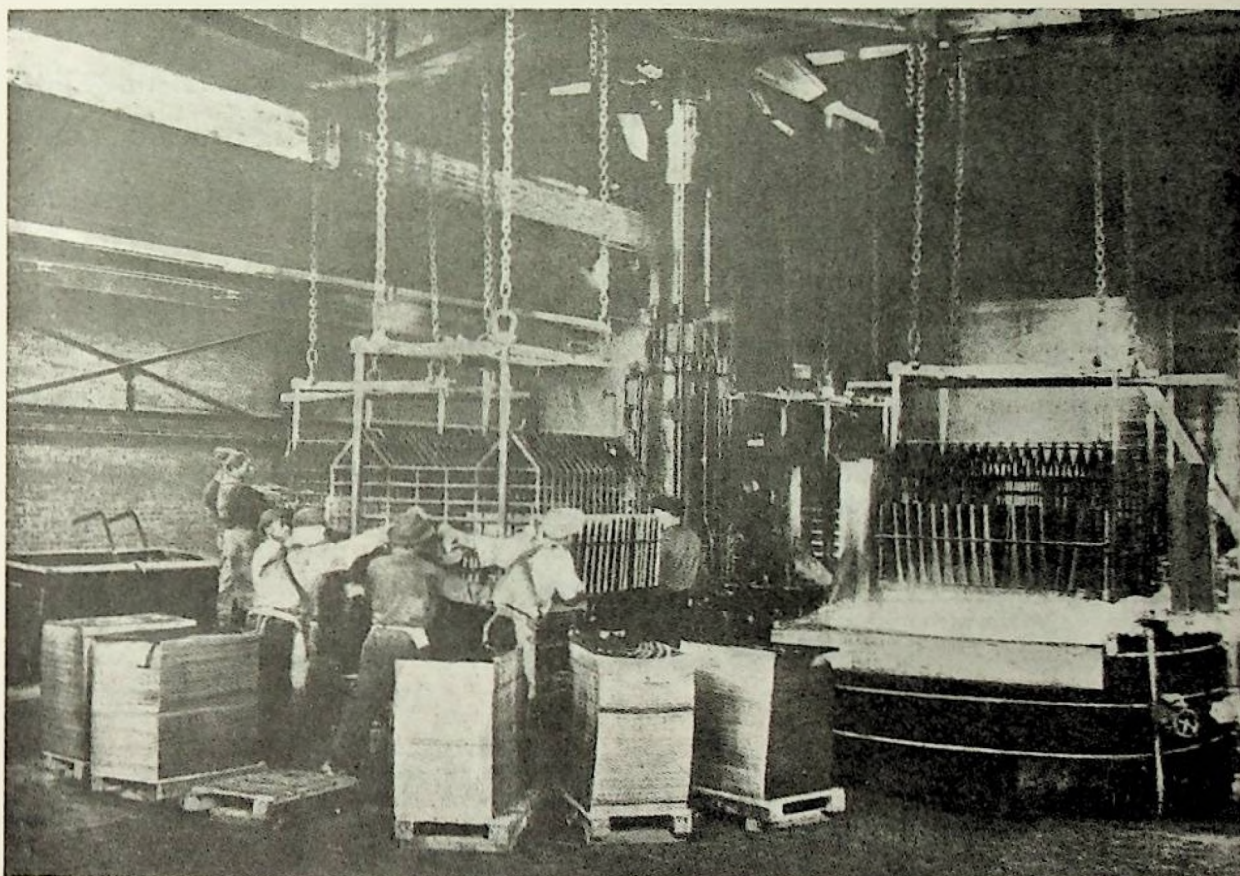


Fig. 3 — Limpeza ligeira ou «White Pickling»

quina que faz a sua escolha e elimina automaticamente todas as que ultrapassam as espessuras fixadas. As folhas eliminadas são classificadas manualmente, e as que têm a espessura conveniente são ainda examinadas por meio de amostras tiradas ao acaso. Este exame é feito sobre as dimensões lineares e a su-

mente rugosa para agarrar bem a camada de estanho. Para se obter este duplo resultado, as folhas são submetidas a uma segunda limpeza muito ligeira.

A segunda limpeza ou «white pickling», compreende uma série de imersões numa caixa repleta de folhas pretas em reservatórios cheios

Depois do «white pickling», as folhas são extremamente sensíveis à oxidação e para evitar a sua deterioração estancam-se, em princípio, uma hora depois da limpeza. Entretanto, são transportadas e conservadas nos depósitos cheios de água levemente adicionada de ácido clorídrico.

(Continua)

# 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.

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"

# A LAGOSTA

## PESCA E CONSERVAS

### A Lagosta

Este crustáceo da família dos Palinurídeos é bem conhecido entre nós, sendo objecto de um comércio activo e rendoso. De paladar delicado, a sua polpa branca, consistente e abundante, por indivíduo, justifica amplamente a procura que tem nos diversos mercados mundiais.

Os crustáceos são na generalidade animais interessantes; a lagosta não foge à regra, merecendo até um lugar especial sob o aspecto económico. As palavras e o tempo que se gastarem com o seu estudo nunca são perdidos.

A lagosta tem o corpo defendido por um revestimento tegumentar involuntariamente duro. O cefalotorax — conjunto da cabeça e do torax, num só bloco — apresenta a face superior erriçada de espinhos, sendo especialmente desenvolvidos os dois que se salientam no bordo anterior da carapaça. O abdomen, constituído por diversos anéis, é liso, em forma aproximada de um cilindro achatado, segundo o diâmetro, e termina por uma barbatana na cauda e com o aspecto de um pequeno leque.

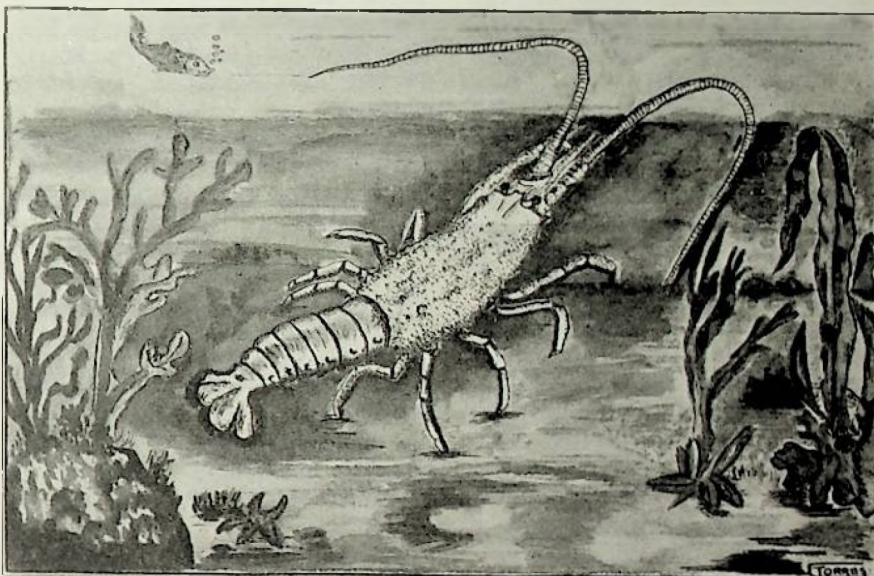
Decápodo, o animal tem os seus cinco pares de patas articuladas, igualmente protegidas por um tegumento duro e terminadas por uma garra.

No extremo anterior do Cefalotorax encontram-se um par de olhos pedunculados e dois pares de antenas tacteis, duas internas e duas externas, sendo estas últimas excessivamente longas e dando ao animal um aspecto caricato.

A cor da lagosta é variável, indo do violáceo ao verde e ao avermelhado, sendo esta última a predominante. Estas cores são devidas a uma substância pigmentar granu-

losa escarlate e a outra azul cristalizada. É curioso notar que esta última se torna vermelha pela cocção, explicando-se assim a cor que as lagostas tomam depois de cozidas.

As dimensões do animal andam à



volta dos 30 ou 40 centímetros, não sendo, porém, muito raro encontram-se exemplares maiores.

A lagosta dispõe de um curioso órgão capaz de emitir, debaixo de água, sons de uma certa intensidade. Esse órgão, que se situa na articulação móvel inferior das antenas externas, é constituído por uma placa redonda de superfície áspera que trabalha de encontro a um anel liso, fixo ao outro elemento da articulação.

Tem-se observado em aquários que a lagosta recorre principalmente a este interessante aparelho

quando quer afugentar algum companheiro que lhe disputa a pitaça cobiçada.

Além das suas dez patas, a lagosta utiliza também como órgão propulsor o abdomen quando quer efectuar movimentos rápidos e violentos.

A lagosta é extraordinariamente fecunda, chegando a pôr de 100 a 120 mil ovos! Mais uma vez verificamos quão sábia se mostra a Natureza, pois a não tomar esta precaução já de há muito a espécie teria desaparecido dos mares do globo,

tantos e tão diversos são os seus inimigos.

Esta numerosa postura é expelida gradualmente dos ovários quando os ovos atingem a maturação e a fêmea mantém-nos depois em cachos sob o ventre, apoiados nas chamadas falsas patas abdominais.

A lagosta desde que sai do ovo até atingir a forma adulta experimenta metamorfoses.

Este facto foi descoberto em 1830 pelo naturalista inglês Vaghan Thomson, que se apressou a comunicá-lo ao mundo científico.

Como todas as descobertas, esta

foi recebida com cepticismo e os naturalistas contemporâneos classificaram-na de fantasistas. Alguns, como Westwood, trataram mesmo Thomson com certa severidade. O célebre Milne-Edwards, mais prudente, embora não aceitasse sem reservas os resultados das observações do seu colega, não repeliu tão intransigentemente a ideia.

Decorridos alguns anos, os estudos e as investigações aturadas acabaram por mostrar a razão de Thomson.

Um pequeno crustáceo muito característico, denominado *Phylosoma*, lembrando vagamente um caranguejo na forma, e já classificado em género, espécie, família, etc... revelou-se afinal, um belo dia, não passar de uma simples larva de lagosta...

Um fenómeno muito interessante que se passa com as lagosta e com todos os crustáceos duma forma geral, é o da reprodução dos membros.

Estes animais quando apanhados por uma pata, não hesiam em a saltar do corpo para recuperarem a liberdade. Este facto não resulta da fragilidade do membro amputado mas de um acto instintivo que determina uma contracção muscular violenta no ponto de separação. Contudo, várias experiências acabaram por demonstrar que a fractura da articulação só se dá se a captura da pata fôr acompanhada de uma ligeira pressão. A simples tracção não obriga, na maior parte dos casos, o animal a sacrificar o membro.

Uma vez em liberdade o crustáceo procura ocultar-se e vai pouco a pouco regenerando a pata amputada, que atinge normalmente menores dimensões.

Como todos os crustáceos, a lagosta despe periodicamente a sua dura carapaça, à medida que vai crescendo.

O espectáculo da muda é curiosíssimo, dizem os que a ele têm conseguido assistir. A lagosta faz estalar o tegumento membranoso que liga o cefalotorax ao abdomen; deita-se de lado, segundo uns obser-

vadores, ou de costas, segundo outros; movimenta as antenas e as patas, contrai o corpo e a pouco e pouco despe a casca como qualquer de nós pode despir o casaco...

A manobra é muito facilitada porque entre a casca velha e a nova casca, ainda branca, existe uma substância viscosa, como a gelatina, que permite a saída do corpo sem grande atrito.

O crustáceo de que estamos falando encontra-se espalhado por grande parte dos mares. No entanto, como é natural, há zonas em que é mais abundante, como na Escandinávia, Inglaterra, no litoral Atlântico da França, da Espanha, no Mediterrâneo, no Adriático, em Madagascar, nas Maurícias, na Indochina, etc.

A lagosta tem o seu *habitat* em profundidade também bastante extenso, vivendo tanto em dois ou três metros de água, como em 50 ou 100. No entanto, é bastante exigente na natureza do fundo, pois prefere as rochas atapetadas de algas a qualquer outro solo submarino.

Ali vive, ali ama, ali procura, num alerta permanente, antenas estendidas, porque os seus inimigos são numerosos, contando-se os polvos entre os mais terríveis. Assim o bicho permanece longo tempo nas fendas das rochas ou nas algas acastanhadas, o corpo bem escondido, só olhos e antenas de fora na expectativa do alimento ou do possível agressor.

Vale à conservação da espécie a sua extraordinária fecundidade, aliás dentro em breve desapareceria dos mares do globo, tantos são os agentes de destruição, talvez à frente de todos o Homem.

### A Pesca

A pesca da lagosta é feita por diversos processos.

Um dos mais correntes é o dos covos, autênticas rateiras para os crustáceos.

A forma do aparelho varia um pouco de região para região, mas a maneira como operam é praticamente a mesma.

Em França estes covos são constituídos por varas de castanheiro formando uma grade cilíndrica, com cerca de um metro de altura e meio metro de diâmetro, rematada nas bases por entradas de forma cônica em rede de fortes malhas.

Os barcos que se dedicam a esta pesca chegam a transportar 80 destes aparelhos.

Uma vez escolhido o local da pesca, sempre em fundo rochoso que nunca descubra e preferentemente em ocasião de águas mortas, os covos são largados horizontalmente para o fundo, lastrados com ferros ou pedras e contendo a isca para atrair os crustáceos.

A isca deve ser constituída por peixe fresco, sendo o ruivo dos que dão melhores resultados.

As lagostas, atraídas pelo engodo, deixam as fendas soturnas das rochas, atravessam os pequenos prados de algas, passeiam em torno das rateiras, atraídas pela pitaça e acabam por descobrir que só há um processo de chegarem ao banquete: treparem pelas redes dos topos. Executam a manobra, satisfazem o apetite mas... o regresso à liberdade do seu mundo ficou-lhes vedado, que a forma inclinada da entrada o não permite.

A posição dos covos para o levantamento é indicada por boias de arinque.

O outro sistema da pesca da lagosta é o da rede. Ao anoitecer lança-se para o mar uma rede de malhas largas com mais de 30 metros de comprimento e, pelo menos, com um metro de altura. Esta rede é lastrada, ficando suspensa de flutuadores, a rasar o fundo, de forma a constituir uma parede vertical. Os crustáceos que durante a noite encontram no seu caminho procurando trepar para vencerem o obstáculo, ficam emmalhados, conseguindo os pescadores apanhá-los às dezenas por este processo.

O levantamento das redes deve ser feito de manhã muito cedo, para evitar que os piratas submarinos devorem os bichos capturados.

(Continua na pág. 31)

# COOPERAÇÃO CONSTRUTIVA

## PERSPECTIVAS

Estamos em Maio e a nova safra apresenta-se como uma alvorada de obscurecida primavera.

Nós, industriais, que temos a consciência nitida das necessidades reais e do valor dos factores encarregados de pôr em marcha a máquina da produção conserveira, carecemos de tudo: matérias primas, garantias de fornecimento, orientações adequadas e só vemos, ante a aproximação da safra, perspectivas envoltas no negro crepe da incerteza, desconcerto nas atitudes, e propensão, muito dolorosa, para esquecer aqueles problemas vivos e palpantes para os quais devia procurar-se solução.

É necessário, pois, meditar um pouco sobre a nossa própria vida.

Se todo o exagêro é insignificante, no dizer de Talleyrand, as coisas são, realmente, insignificantes, porque seria justo dizer que, aqui, nada se passa.

Para lograrmos que a variedade de acontecimentos e a ausência de previsão dê lugar a planos concebidos, seria necessário, antes de mais nada, que os elaborássemos, mas estes, que valeriam como guia precioso para harmonizar as nossas acções, ainda não saíram da forja, e poucos louros cabem a quem, mantendo-se na passividade, não quer arrostar com o sacrifício de os conceber.

Aqueles que possuem maiores detalhes sobre os nossos problemas, pelo motivo de concentrarem à sua volta todos os elementos precisos para ajuizar e deduzir com acerto e orientar com critério sereno, não se mostram propícios a descortinar caminhos, nem a marcar rumos, nem a propor com luz clara, as soluções indispensáveis de que carecemos.

Construir sobre realidades, assentar a orientação sobre princípios de previsão certa, coligar a vida industrial para que se não diminua nas

suas próprias proporções, analisar com ponderação as circunstâncias que nos manietam, para encontrar soluções práticas que não perturbem o bom funcionamento da máquina produtora, seria cumprir o dever.

Vendo como decorrem as coisas e observando como se abandonam os preceitos legislados, vai-se perdendo a esperança, para entrar na desesperação, pois onde deveríamos encontrar actividade, verificamos prostração; onde era necessário que se mostrasse a generosidade de pensamentos, aparece a cobiça das actuações; e em vez da preocupação de resolver a tempo os problemas, só vemos deixar tudo pendente para quando seja demasiado tarde.

Estamos na hora de trabalhar, isto é, de produzir — e as perspectivas são pouco animadoras. As matérias primas, objecto de desvelos e de preocupações por parte de cada industrial, são caríssimas se se envereda pelo caminho da aquisição particular, e acarretarão perturbações e riscos cuja gravidade não é a primeira vez que pretendemos assinalar...

Se nos metemos pelo largo campo das deduções, apresenta-se ante nós um panorama pouco construtivo, pois que, examinando friamente os factos, chegamos à conclusão de que nos faltam a orientação e as instruções dos que, pelos seus actos, deviam dar à colectividade a faculdade de poder discernir sobre a nova campanha de produção, tão próxima já.

Talvez existam circunstâncias especiais, cujo carácter escape ao nosso conhecimento, que possam ser desculpa para o atraso em nos orientarem, e quiçá a nossa perspectiva não tenha base suficiente para se lhe chamar queixa; mas podemos deduzir, sem receio de nos equivocarmos, que, a desorientação por falta de elementos precisos, pode-nos

conduzir a erros administrativos de grande vulto, como chegará a produzir enorme desorientação nas futuras cotações.

Esta situação é uma realidade que entorpece a vida industrial, impedindo-a de formar os orçamentos com acerto e segurança, ainda que seja uma segurança relativa, um pouco distanciada da normalidade.

A disparidade dos preços da folha, actualmente injustificados, não nos conduzirá a transtornos económicos de importância, se um dia pudermos comprar por \$14 dólares o que hoje nos oferecem por \$60?

Os intermediários americanos, possuidores de folha, procedem bem, convertendo em mercado negro com lucro de 400%, o que deveria vir para Portugal ao preço da fábrica, em virtude de fazer parte do contingente que nos é atribuído?

A Comissão de compras, que é mantida com dinheiro dos industriais, não tem, para estes ou suas instituições legais, meios de obter licenças de exportação, como as conseguem os intermediários, e cede-las ao I. P. C. P. ou aos Grêmios?

A incerteza paira no ambiente e com ela abre-se a fonte dos depósitos; destrói-se a colaboração; dá-se vigor ao individualismo.

Assaltam-nos os compradores de conservas, com entrega de folha que está em Portugal, pretendendo preço para aquelas, que, já em 1946, foi considerado inadmissível. Eis aqui outro caso de urgentíssima orientação, para não voltarmos aos tempos do desbarato.

Não sabemos, concretamente, — como seria oportuno para o bom andamento da função industrial e comercial, — que soluções foram encontradas e quais as que são objecto de estudo. O silêncio, que é a nota predominante, não é reflexo de optimismo, mas sim de obscurcemento.

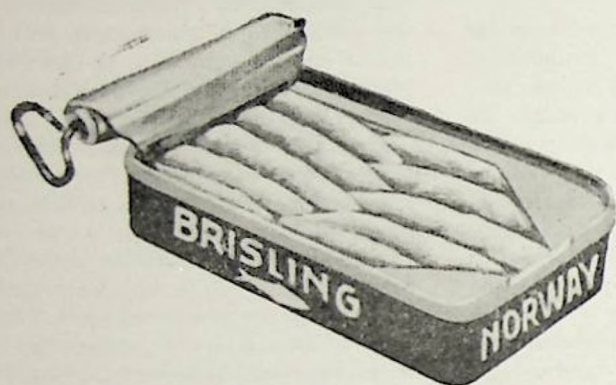
Mais luz, eis o que seria para desejar no horizonte da nossa indústria.

*José A. Mora*

A Gerência, pode, em assuntos que em sua opinião sejam de urgência, tomar resoluções adequadas em todos os negócios da Sociedade.

Porém, a validade destas resoluções, desde que estejam fóra das instruções em vigor ou de anteriores deliberações da Direcção, fica sujeita à aprovação do Presidente da Direcção, e têm de ser submetidas imediatamente à aprovação definitiva da Direcção.

Entretanto, tais resoluções são imediatamente aplicáveis para todas as partes e continuarão a sê-lo



até que a Direcção ou Assembleia Geral determinem o contrário.

A Direcção determinará a organização do trabalho para a Gerência.

O Presidente da Direcção pode sempre participar das reuniões da Gerência com direito a voto, e tem sempre a faculdade de fiscalizar a sua actividade.

Pode suspender as suas atribuições até que a Direcção se pronuncie.

#### § 21.º

O expediente diário da Sociedade ficará à responsabilidade dum chefe conhecedor do ramo e que tem as funções de Director Administrador.

#### § 22.º

A Assembleia Geral é a mais alta autoridade da Sociedade. A ela cabe a decisão final em todos os assuntos que, pela lei, lhe devem ser apresentados.

A Assembleia Geral ordinária terá lugar todos os anos antes do dia 15 de Março e será convocada com 14 dias de antecedência por carta registada que indicará a ordem dos trabalhos. Todos aqueles que desejam apresentar um assunto em Assembleia Geral, deverão avisar a Direcção por escrito, antes do fim do mês de Janeiro.

# Regulamento da da Indústria de Co

(Continuação)

Nesta Assembleia Geral:

- 1 — A Direcção apresenta o relatório do ano-
- 2 — Apresentam-se as contas devidamente verificadas.
- 3 — Resolve-se sobre o destino a dar ao lucro da Sociedade e se qualquer importância deve ser creditada e eventualmente paga como bonus às fábricas interessadas, a não ser que a Direcção já tenha de antemão resolvido, de harmonia com o § 19.
- 4 — Resolve-se se uma parte do saldo dos fornecedores deve ser transferido para capital privilegiado.
- 5 — Fixa-se a remuneração da Direcção e Gerência.
- 6 — Nomeiam-se membros da Direcção que consiste em:
  - a) O presidente com substituto nomeados pelo Ministério do Comércio
  - b) 3 membros de Leste da Noruega com 3 substitutos
  - c) 5 membros de Stavanger e arredores com 5 substitutos
  - d) 3 membros de Bergen e arredores com 3 substitutos
  - e) 1 membro da região do Norte de Stadt até Trondheim com 3 substitutos.

Devem-se tomar em devida consideração os representantes que os Distritos desejam que sejam eleitos.

- 7 — Elege-se um ou mais fiscais (das contas)
- 8 — Resolve-se sobre todos os casos que tenham sido mencionados na ordem dos trabalhos.

A Assembleia Geral Extraordinária será convocada quando o Presidente da Direcção, a Direcção ou 10 Acionistas o requeiram, e se informe quais os assuntos que se pretende tratar. A Assembleia Geral Extraordinária é convocada com 8 dias de antecedência.

Em todas as Assembleias Gerais cada acção tem direito a um voto, porém ninguém pode por si

# Central do "Brisling" Conservas Norueguesa

(do N.º 12)

- próprio ou por procuração votar em representação de mais de 1/5 do capital.
- As resoluções são tomadas por maioria de votos dos convocados, a não ser que outra cousa seja especialmente decidida.

## § 23.º

O Conselho Fiscal é constituído por um presidente, que tem de ser advogado equiparado aos juizes do Supremo Tribunal, e por dois comerciantes sem interesses ligados à indústria de conservas. Todos os três membros são nomeados pelo Ministério do Comércio.

O Conselho entra em funções sempre que o Presidente da Direcção, Ministério do Comércio, ou acionistas que representem 10% do capital, assim o solicitarem.

O Conselho pode exigir que todos os livros, documentos e correspondência da Sociedade lhe sejam presentes e inquirir todos os funcionários e delegados.

O Conselho elaborará relatórios destinados à Assembleia Geral e Ministério do Comércio.



A retribuição devida ao Conselho ficará a cargo da Sociedade.

O Conselho pode, porém, decidir que a Sociedade seja reembolsada, no todo ou em parte, das

despesas que motivaram a actividade do Conselho.

Não se aplicará tal preceito ao Ministério do Comércio ou ao Presidente.

## § 24.º

Em caso de infracção por parte de qualquer sócio das determinações do regulamento ou de quaisquer resoluções tomadas pela Direcção da Sociedade, de acôrdo com estes regulamentos, a Direcção pode obrigar tal sócio a indemnizar a Sociedade pelo



dano económico que lhe tenha sido causado e a pagar uma multa aplicável conforme as circunstâncias e que poderá ir até Kr. 30.000,00.

Ao aplicar-se a multa deverá ter-se em consideração o benefício que da infracção possa ter resultado para o sócio, e o prejuizo que possa ter sido sofrido pelos outros acionistas.

Em casos de maior gravidade e especialmente em reincidência, assim como por infracção de preços mínimos fixados no § 2, a Direcção tem a faculdade de, por maioria de 2/3, suspender, por maior ou menor prazo, os direitos de tal sócio.

A Direcção pode se, pela mesma maioria, tal for resolvido, pleitear o caso perante os tribunais para prévia decisão.

A questão de validade de contratos de fornecimentos reeiprosos será resolvida, sem aplicação para ambas as partes, por Tribunal Arbitral que é constituído por três fabricantes de conservas. Tais Tribunais Arbitrais serão constituídos em Bergen, Stavanger e Oslo. Os seus membros serão nomeados pela autoridade local (byfogd).

A parte reclamante tem o direito de escolher qual o Tribunal Arbitral a cuja decisão deseja submeter-se.

(Continua na pág. 31)



*Um nome a fixar...*

«EX-L-ITE»

(marca registada)

Fôlha 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. NÓBREGA DE LIMA, L.<sup>DA</sup>

AVENIDA 24 DE JULHO, 1

LISBOA

# A Indústria Nacional das Pescas e Conservas

As novas perspectivas que podem oferecer-se-lhe

Nos últimos anos da primeira grande guerra, lutou a Metrópole com a carência, nalguns artigos quase absoluta, de substâncias alimentares e de matérias primas para a nossa laboração industrial. Antes da apropriação, que fizemos, em 1916, dos navios pertencentes aos países inimigos dos Aliados, e que, ao eclodir a guerra, se haviam quedado nos portos portugueses do Continente, das Ilhas e das Colónias, tínhamos falta de transportes marítimos, depois, valha a verdade, não bem aproveitados os que, por virtude da aliança luso-britânica, decidimos tomar aos então grandes impérios centrais. Era cada vez mais difícil o reabastecimento vindo do estrangeiro, e as nossas Colónias não haviam ainda atingido o potencial produtivo que depois alcançaram, principalmente em consequência da guerra, obrigando-nos a procurar nelas os recursos que de outro modo nos seria mais penoso obter. O que não quer dizer que tais possibilidades estejam agora atingidas, pois muitíssimo há nelas ainda a prosseguir, quer em matéria de colonização portuguesa, quer quanto ao desenvolvimento das suas riquezas latentes, em actividades agro-pecuárias e extractivas do subsolo, da floresta, da pesca, etc., com a gama das muitas e derivadas variedades industriais transformadoras. Nos combustíveis, nos cereais, no açúcar e nas matérias primas mais empregadas no fabrico de material bélico, as faltas foram então muito sensíveis e prejudiciais à regular evolução da nossa economia.

Contudo, os preços pode dizer-se que só se agravaram depois de assi-

nado o armistício de 1918. Só finda a guerra surgiu a psicose dos grandes lucros, favorecida pela penúria geral dos bens de consumo, que a longa hecatombe devorara, restrita a produção, por falta de braços, ocupados nos campos da batalha, e pela difícil readaptação à economia da Paz.

Entre nós tal carestia foi menos acentuada, só começando verdadeiramente a manifestar-se de 1919 em diante, com a inflação fiduciária, pelo descuido de uma política tributária e financeira que mantivesse o equilíbrio orçamental, pelos reflexos externos e outras circunstâncias que nos levaram a um período de dificuldades governativas.

Ao contrário do que seria de esperar, nesta última guerra o aumento do preço das coisas revelou-se, em Portugal, logo que ela começou, embora o país agora melhor abastecido, e não havendo nós participado directamente na tragédia.

Como a carestia da vida atingira proporções já incorporáveis com os vencimentos de então, aí por volta de 1922 o Ministro do Trabalho, por onde ao tempo corriam alguns problemas do abastecimento público e dos transportes, com o prévio acordo do seu colega da pasta do Fomento, incumbiu officiosamente uma comissão de estudar a maneira de o Governo poder actuar no sentido de se promover a possível baixa no custo de alguns artigos de consumo mais precisos às classes menos favorecidas. Era substituída por um funcionário superior daquele primeiro ministério, pessoa muito versada em assuntos aconomi-

cos e sociais, por um distinto official de marinha, hoje reformado no mais alto posto, a que ascendeu por seus merecimentos, e ainda agora também ligado às coisas da pesca, e quem estas linhas escreve, talvez apenas pelas amistosas relações que mantinha com o Ministro, autor da bem intencionada iniciativa, que não por méritos que para tal me indicassem.

Como entre os artigos alimentares, de mais premente necessidade pública, figurava o peixe, com sua grande carestia e muito irregular vinda ao mercado, por ele começámos. Dirigida uma circular aos organismos da pesca, em que se explicava o bom propósito do Governo, de ir ao encontro das dificuldades que eles manifestassem em melhor poderem abastecer o país, no tocante a encargos que conviesse aliviar, por meio de medidas a decretar, e depois de longas conversações com os principais dirigentes da nossa importante indústria piscatória, chegamos, os comissionados, a uma conclusão que prudentemente nos abstivemos de tornar publicamente conhecida, por se nos apresentar como um paradoxo — para se conseguir o barateamento do peixe, era mister permitir a exportação do pescado. Há muitas destas aparentes contradições nos problemas económicos.

Se a fossemos tornar conhecida do público, seríamos talvez apedrejados, pois difficilmente compreenderiam muitos os motivos do convencimento a que chegámos. Não sirva isto de incentivo para, em épocas anormais, como a presente, se privar o país daquilo que nos é indispensável, ou na mira de avolumar-se o valor das nossas exportações, ou simplesmente em benefício de determinado comércio exportador, por muito respeitáveis que sejam seus interesses, que de modo algum podem antepor-se aos da colectividade. Mas expliquemos.

O carvão e os materiais precisos à actividade dos nossos, então, mais reduzidos barcos de pesca, haviam atingido elevados preços, sendo

quase tudo de ainda difícil importação. Os vencimentos das tripulações haviam sido melhorados, na premência da crescente carestia das coisas. E ainda que, em nome do Governo, dissessemos aos armadores que ele faria o que em seu alcance estivesse, por decisão própria ou mediante providência legislativa a solicitar do Parlamento — o que aconteceria em relação a outros artigos, cuja possibilidade de barateamento nos propusemos estudar — insistiram as empresas da pesca, embora aceitando medidas mais proteccionistas, na necessidade de se permitir a exportação do excedente ao consumo nacional, ao tempo quase restrito a uma estreita faixa de profundidade ao longo do nosso litoral marítimo. É que não havia então ainda a camionagem atingido o desenvolvimento de hoje, nem os nossos caminhos de ferro estavam dotados com as carruagens apropriadas para o rápido transporte do peixe, em bom estado de conservação, com destino aos maiores centros do interior do país, o que não sei se já hoje podem fazer.

Porquê tal ponto de vista dos armadores? Poucos anos antes, tal exportação não era proibida. A vizinha Espanha não entrara ainda, a bem dizer, em competição conosco, na pesca do mar alto, quase se limitando às furtivas investidas dos seus pesqueiros nas águas marítimas da nossa jurisdição, o que ainda agora nos obriga a mantermos navios armados para a fiscalização da costa, com o fim de se evitarem incidentes, cada vez mais raros, mas sempre aborrecidos. Só pouco tempo antes da época a que me estou reportando, viera contratar os nossos melhores mestres da pesca, oferecendo-lhes mais elevados ordenados, privando-nos, assim, de alguns deles. Deste modo, os nossos barcos, acabado o perigo dos submarinos inimigos, que alguns nos afundaram ou nos tomaram o pescado — nas águas algarvias em que ao tempo estive embarcado num daqueles navios fiscais, eu próprio os tinha visto — dispunham

então de relativa facilidade em encherem os seus porões.

Mas como o abastecimento de Lisboa e seus arredores não exigia então mais que umas oitenta toneladas diárias, incluindo o peixe miúdo, e a Conserva deste estava já bastante reduzida, com a terminação da guerra, a afluência de abundante peixe ao porto de Lisboa tornava-se prejudicial a tal indústria, não tanto pelo barateamento que provocava, como porque não podia totalmente ser consumido. Nenhum interesse havia, portanto, em se activar a pesca, demais não estando tal porto dotado de frigoríficos, em que pudesse guardar-se o peixe sobrando de um consumo regular diário, não havendo nele cais próprios para tais desembarques e faltando-lhes os já apontados meios de transporte para fora da capital. Melhoraram estes aspectos do problema, nos vinte e cinco anos já decorridos, desde tais diligências e dificuldades? Creio que não inteiramente.

Ora naquele tempo, pelos motivos já apontados, o território espanhol nosso fronteiro, na raia seca, podia ser grande consumidor. Daí o pedido para o levantamento da proibição, suponho que transitória, da nossa exportação do pescado português, garantindo as empresas que só desta aproveitariam depois de abastecido regularmente o mercado interno, com os melhoramentos e facilidades por elas apontados, e que se nos afiguraram absolutamente legítimas, no interesse nacional. Perfilhadas tais reivindicações, apressamo-nos a fazer um pequeno e parcial relatório, que levamos ao Ministro mais interessado, sugerindo-lhe que, pelos departamentos públicos competentes e junto dos Caminhos de Ferro, conseguisse as medidas adequadas às circunstâncias do momento, sem prejuízo de outras a executar para soluções futuras mais estáveis.

Não vem para aqui o singelo relato de outras providências que a comissão preconizou, em relação a vários artigos de consumo que mais affligiam as camadas menos endi-

nheiradas, por não poderem acompanhar a alta vertiginosa dos preços, devida a manobras e especulações de quantos, em épocas tais, conseguem menos dignamente enriquecer, mesmo à custa dos sofrimentos alheios. Males constatados em todas as guerras, mas nesta última com mais virulência, e logo no seu começo, não obstante as medidas repressivas que o Governo então decretou. Também para agora não importa conhecer os motivos da ineficácia dos trabalhos da comissão, com os melhores intuitos incumbida de uma espinhosa tarefa a que os seus membros deram o melhor da sua vontade e isenção.

Se tudo isto para aqui trouxe, é que me pareceu interessante, como ponto de partida, para um conjunto de problemas que agora surgem, tanto na indústria piscatória, como na das conservas. Se também agora ainda lutamos com muitas irregularidades, no abastecimento público de peixe fresco, sobretudo na capital, a indústria conserveira, uma das mais importantes do país, e que para a economia nacional tanto contribui, talvez careça de estudar novas soluções, para não vir a suportar as consequências deste após-guerra, visto que, acabadas as imperiosas necessidades de alimentação dos exércitos, cada país procura bastar-se o mais possível, o que há-de necessariamente reflectir-se na redução do volume das conservas que durante a guerra largamente exportamos. Num outro artigo procurarei apontar o que a um leigo se afigura útil fazer-se, sem perda de tempo, no interesse da nossa numerosa classe piscatória e, conseqüente e simultaneamente, da importantíssima indústria nacional das conservas, reciprocamente subsidiárias tais actividades derivadas do mar.

*Domingos da Cruz*

---

**RIBEIRO, BOURQUIN, LDA.**  
Exportadores de Conservas de Peixe desde 1923  
Praça de S. Paulo, 19 LISBOA

---

# ADÃO POLÓNIA & C. L<sup>DA</sup>



FABRICAS  
EM  
MATOINHOS

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

## *Sistemas "Massó"*

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

Fornos continuos 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



# O incremento do nosso comércio externo em 1946

Do Boletim da Estatística do mês de Dezembro de 1946, recentemente publicado, extrai-se o seguinte resumo geral do nosso comércio especial relativo àquele ano:

	Toneladas	Valor em contos
Importação	2.384.765	6.543.400
Exportação	1.163.008	4.375.299

Eleva-se, assim, o *déficit* da balança comercial, que reapareceu, depois dos três anos de saldos positivos registados de 1941 a 1943, a 2:168.101 contos. É superior ao de 1945 em 1.451.827 contos e pode dizer-se que não atingiu ainda o seu maior nível.

A ser admitida a relação entre os dois movimentos do comércio externo que mais favorável se apresentou nos 10 anos anteriores à guerra, ou seja a de 1 : 1,94, em 1936 (tomado por unidade o valor da exportação), a importação poderia ter subido a 8.488 milhares de contos, se não foram as dificuldades das compras, tanto de subsistências, como, até, de apetrechamentos para a indústria, que continuaram a observar-se na maioria dos países exportadores.

Tenderá, portanto, o *déficit* da nossa balança de comércio, até ao final da presente crise, que ainda se não vislumbra, para valores que se aproximarão dos 4 milhões de contos. Tal evolução é, de resto, tanto mais de esperar, quanto é certo que a tonelagem da nossa exportação de 1946 já pouco dista das 1.540 mil toneladas de 1938 — a melhor que se tem até agora atingido — e, por outro lado, impõe-se a necessidade, para se vencer a crise alimentar que atravessamos e para se dar à indústria o revigoramento de que carece, importar mais elevadas quantidades de produtos.

Depois da cessação das hostilidades nos campos de batalha, as exportações apenas aumentaram, em relação ao ano de menor movimento do período da guerra (495 mil toneladas, em 1943):

De 178 milhares de toneladas em 1945.

De 668 milhares de toneladas em 1946.

Creemos que pouco mais se desenvolverão até se fixarem na tonelagem mais elevada, conseguida em 1938.

As importações, cujo peso tem vindo a crescer do mínimo de 1.342 milhares de toneladas, a que desceu em 1942, ultrapassaram já no ano findo as 2.299 mil toneladas, que se acusaram em 1939, e, pelo que se expôs, subirão mais.

Será gravoso, sem dúvida, o efeito na nossa balança de pagamentos dum comércio externo mais deficitário do que actualmente está, mas esta viragem não nos deverá surpreender.

Para se fazer face a essa situação, o Banco de Portugal terá de fornecer aos importadores os meios de pagamento que os incrementos das

suas compras nos mercados externos exigirão, e isso obrigá-lo-á a servir-se das reservas em ouro, em divisas e em créditos sobre o estrangeiro que acumulou nos anos das grandes valorizações dos produtos da exportação e da entrada de capitais refugiados.

Mas para que, nestas condições, se continue a manter, como até aqui, a firmeza das cotações cambiais da nossa moeda, há que aplicar inexoravelmente os valores dessa reserva, obtidos com o duro sacrifício de uma plethora de notas, em verdadeiras utilidades permanentes para a vida económica da Nação. Não, portanto, a favorecer a entrada de artigos de luxo ou a satisfação de consumos supérfluos, nem na aquisição de materiais para indústrias parasitárias ou que não reúnem os requisitos de organização que lhes permitam enfrentar a concorrência estrangeira.

Pelos movimentos das classes de mercadorias importadas e exportadas nos anos de 1945 e 1946, pode deprender-se a política económica que o Governo tem seguido após a guerra.

## Variações da tonelagem das mercadorias importadas em 1944 a 1946

	De 1944 para 1945		De 1945 para 1946		Total nos 2 anos	
	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
I — Animais vivos . . . . .	-	4	-	384	-	388
II — Matérias primas . . . . .	73.062	-	-	533 659	-	460.597
III — Fios, tecidos, fêltros e respectivas obras . . . . .	14.906	630	-	1.372	-	2.002
IV — Substâncias alimentícias . . . . .	-	26.778	-	22.434	-	49.212
V — Máquinas, aparelhos e ferramentas, etc. Navios, V. ículos . . . . .	-	3.812	-	63.580	-	67.392
VI — Manufacturas diversas . . . . .	-	-	-	14.891	15	-

Segundo se observa, facilitaram-se as importações das matérias primas para as indústrias, as quais, nos dois últimos anos, aumentaram de 460.597 toneladas, assim como as das máquinas, aparelhos e ferramentas, que cresceram de 67.392 toneladas; compraram-se no estrangeiro, no mesmo período, mais 49.212 toneladas de substâncias sobre as que se receberam para o abastecimento público no ano de 1944. Não é, pois, de admirar que o valor total das importações progredisse de 3.920 milhares de contos, em 1944, para 6.543.400 contos, em 1946.

Para a laboração das suas indústrias, Portugal, desde o fim da guerra, adquiriu, sobre os números de 1944, mais as seguintes quantidades de matérias primas:

	Toneladas
Lãs. . . . .	2.702
Peles. . . . .	697
Gasolina . . . . .	21.497
Petróleos. . . . .	17.448
Óleos combustíveis e lubrificantes . . . . .	100.525

Dos produtos alimentares mais

importantes importou a tonlagem que consta do seguinte quadro:

	1944	1945	1946
Milho em grão	62.989	55.495	126.730
Trigo em grão	267.580	256.694	151.538
Bacalhau. . . . .	12.353	9.238	17.277
Açúcar. . . . .	72.817	72.536	74.338
Café . . . . .	5.398	6.399	5.251

Quase todas as classes de mercadorias exportadas experimentaram, igualmente, variações aumentativas na sua tonlagem, como se verifica:

	De 1944 para 1945		De 1945 para 1946		Total nos 2 anos	
	(-)	(+)	(-)	(+)	(-)	(+)
I — Animais vivos.	21	-	323	-	344	-
II — Matérias primas. . . . .	-	186.989	-	346.543	-	533.532
III — Fios, tecidos, fêltros e respectivas obras. . . . .	-	2.946	-	454	-	3.400
IV — Substâncias alimentícias. . . . .	-	913	-	85.854	-	86.767
V — Máquinas, aparelhos e ferramentas, etc. Navios. Veículos. . . . .	-	329	-	491	-	820
VI — Manufaturas diversas . . . . .	-	7.242	-	57.115	-	64.357

Salientaram-se mais na nossa exportação, nestes dois anos:

	1945	1946
Os vinhos — quilolitros. . . . .	56.412	119.481
As pirites — toneladas. . . . .	94.166	238.850
As cortiças — toneladas. . . . .	142.315	165.042
A Agarrás — toneladas. . . . .	4.993	9.703
As conservas de peixe. . . . .	42.279	44.235
A amêndoa em miúdo . . . . .	2.476	3.432

ANTÓNIO ESSEL

# PORTUGÁLIA INDUSTRIAL, L.<sup>DA</sup>

Algarve — PORTIMÃO — Portugal

Telefone n.º 35 — Telegramas «PORTUGÁLIA»

PRESERVED FISH IN OLIVE OIL, OIL AND BRINE

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

Registered Marks:

«Super-Omnia» — «Portugália» — «Annie» — «Eagle» — «Le Plaisir» — All Right



# Mercados



## SUÉCIA

(Do nosso  
correspon-  
dente E.  
De Coen)

Durante o ano de 1945 a Suécia esteve completamente privada de sardinhas portuguesas, e foi somente nos fins deste ano que uma quantidade de 12.000 caixas de sardinhas foi retirada dos «stocks» ingleses para ser vendida na Suécia.

Esta compra aos ingleses foi efectuada ao preço de Esc. 298\$ cada caixa, mas logo que a mercadoria entrou no consumo, no começo de 1946, se verificou que a sua qualidade não convinha para o mercado sueco. Assim é que, uma grande parte destas conservas foi reexportada para os países vizinhos que nessa altura tinham falta de alimentos, quer sob a forma de ofertas a instituições de caridade, quer por encomendas postais para particulares.

Supor que a Suécia necessitava dessas 12.000 caixas como calorias é puro engano, pois a situação alimentar do nosso país era excelente, e o consumidor sueco pretendia conservas de melhor qualidade.

Durante o ano de 1946 as sardinhas portuguesas brilharam pela sua ausência neste mercado. Nos fins de 1946, foi efectuada uma compra colectiva de 22.000 caixas por um organismo central e, além desta quantidade, as autoridades suecas distribuíram licenças individuais para uma quantidade suple-

mentar de cerca de 25.000 caixas, o que representou um total de 47.000 caixas de sardinhas portuguesas importadas em Fevereiro deste ano.

As licenças de importação foram concedidas unicamente aos antigos importadores que já importavam em 1937 e 1938 e em relação às quantidades que importaram nestes anos.

Fiel à sua politica de compressão de preços e de luta contra a inflação, o Governo sueco fixou para as sardinhas portuguesas os preços máximos de compra em Portugal e de venda a retalho na Suécia. Os preços estabelecidos para a venda neste país não fazem qualquer distinção entre a sardinha em azeite e a sardinha em óleo, devendo ambas vender-se na mesma base, embora compradas a preços diferentes. Como consequência desta regulamentação, um importador que compra e paga em Portugal as conservas de sardinha em azeite a Esc. 525\$00 cada caixa, terá que vendê-las ao mesmo preço das que compra a Esc. 450\$, em óleo, e como a margem de lucro permitida pelas autoridades é muito restrita, será, em última análise, obrigado a vender as sardinhas em azeite sem qualquer lucro.

Apesar desta regulamentação tão severa, pode-se calcular que 10% das quantidades totais de conservas de sardinha compradas em Portugal foram em azeite, e este número prova a importância que os compradores suecos atribuem à qualidade dum produto, preferindo sacrificar voluntariamente o seu lucro a vender à sua clientela uma mercadoria de qualidade inferior àquela que esta reclama.

Tudo faz prever que as quantidades importadas actualmente serão suficientes para as necessidades da Suécia até ao outono de 1947,

época em que se espera que sejam atribuídos novos contingentes.

★

As autoridades suecas proibiram, subitamente, em 15 de Março, todas as importações, com o fim de regular não somente o volume das importações mas também de fazer uma discriminação entre os produtos indispensáveis e os produtos de luxo.

A razão destas medidas draconianas, que lançaram uma grande confusão no comércio de importação, é simples; em virtude da sua politica liberal, por um lado, e do alto valor da coroa sueca, por outro, as importações tinham tomado uma tal proporção que a balança dos pagamentos estava fortemente desequilibrada. Esta situação está perfeitamente demonstrada no balanço do Banco Emissor pelo qual se verifica que as reservas de ouro e de moedas estrangeiras que se cifravam em 2.814 milhões de coroas em Abril do ano passado, tinham baixado para 1.408 milhões no mesmo mês deste ano, o que representa um saldo deficitário de 1.400 milhões.

A importação das sardinhas portuguesas foi subitamente suspensa e as licenças não utilizadas até 20 de Março, anuladas.

É impossível ainda nesta altura prever quando é que estas medidas serão suavizadas e em que data as autoridades suecas permitirão de novo as importações de conservas de peixe.

Como a situação alimentar da Suécia continua a ser excelente e as conservas portuguesas podem vir a ser consideradas neste país como um artigo de luxo, é de recear que a Suécia não volte a aparecer no mercado português como compradora de conservas de peixe senão daqui a bastante tempo.



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

# A evolução económica e o progresso dos transportes

A estrutura económica de uma nação, tal como se apresenta nos nossos dias, é uma rede de traços complexos, onde nem sempre é fácil observar o conjunto de factores que determinam a sua unidade ou caracterizam a sua repartição de riquezas.

Esta fase presente da organização económica, afastados os obstáculos que entravam ainda o seu desenvolvimento, surge como uma etapa de indiscutível valor no longo percurso da evolução da sociedade, a que as formas de produção e os meios materiais colocados ao seu dispor aumentam as consequências e a importância.

O desenvolvimento das relações económicas trouxe consigo novos aspectos quer no domínio da organização da sociedade, quer na renovação de processos técnicos e na organização dos transportes.

Não se concebe uma vasta organização económica se ela não tem a servi-la os processos mais modernos de laboração, uma actividade científica evoluida e uma técnica de transportes que permita relações comerciais efectivas com lugares afastados no próprio território nacional e com países distantes.

Os transportes são, pois, em cada país um elo de ligação entre os centros industriais que estruturam a economia ou as fontes produtoras da riqueza natural e os consumidores nacionais e estrangeiros.

As relações económicas internacionais seriam impossíveis se os transportes não tivessem acompanhado a longa evolução histórica da sociedade, e não fossem uma expressão das suas necessidades materiais.

Foram eles que, encurtando espaços entre continentes e países desenvolveram e ajudaram a melhorar as condições da vida do Homem, permitiram um melhor aproveitamento de riquezas, levando à criação de um mercado mundial e de uma economia mundial inexistente em formas mais primitivas de relações comerciais.

A Idade Média, com um sistema económico que dava à organização feudal um carácter predominante, havia criado embaraços aos transportes e comunicações que se faziam por caminhos difíceis, em veículos que conduziam pequenas quantidades de mercadorias ou por via fluvial e marítima, em pequenas embarcações.

Quando nos séculos XV e XVI as forças económicas representadas por mercadores e comerciantes começaram a ter um papel decisivo na vida económica e social da Europa, os transportes sofreram um progresso ascensional, pois eles encontravam-se na base das novas necessidades e de novos interesses criados.

Em Inglaterra o rápido desenvolvimento do comércio inter-cidades e do comércio exterior, durante os séculos XVI, XVII e XVIII deve-se aos progressos assinalados nos centros manufactureiros, à conquista de novas zonas agrícolas, em terrenos outrora incultos e ao declínio das formas artesanais de produção, que não podiam já bastar a uma actividade comercial de tão vasto alcance.

Este desenvolvimento económico trouxe uma melhoria aos transportes marítimos e terrestres em Inglaterra.

Progressos idênticos se regis-

taram nos países de economia comercial, como eram a Holanda e a Itália e na própria França, onde as estradas se começaram a construir com o objectivo de tornar possível o trânsito de mercadorias em veículos de duas e quatro rodas, que com dificuldade podiam deslizar nos caminhos enlameados e cheios de covas por onde passavam noutros tempos os animais carregados.

São as grandes cidades comerciais com os seus milhares de habitantes, são os estados nacionais, que se vão sobrepondo à economia feudal, que exigem vias de comunicação aperfeiçoadas, para que estabeleçam relações mais intensas com as zonas agrícolas ou abastecedoras de matérias primas e os centros de expansão da sua actividade.

É a actividade comercial de algumas nações da Europa que permite um maior progresso nos transportes marítimos e torna possível as viagens de longo curso, como as que os portugueses e espanhóis empreenderam durante os séculos XV e XVI.

Posteriormente toda a evolução registada na sociedade traz com as novas formas de estruturação económica ou com o desenvolvimento desta, progressos notórios nos transportes e em toda a base técnica em que assenta a produção.

O aumento desta já não permite o lento intercâmbio comercial por meio de uma técnica antiquada de transportes. O esforço criador do Homem procura satisfazer as necessidades predominantes da sociedade, melhorar os processos de ligação entre povos e continentes.

Em 1807, entre Nova-Iork e Albany, no rio Hudson, o barco a vapor de Fulton faz a sua primeira viagem. Em 1819 o Atlântico foi atravessado pelo primeiro barco a vapor. Em Inglaterra o primeiro caminho de ferro foi construído em 1825.

A tonelagem dos navios de longo curso aumenta com o emprego do vapor e da energia motora, para satisfazer as necessidades sempre crescentes, ditadas pelas exigências económicas nacionais e pelo mercado mundial.

Os portos do Noroeste da Europa, como Londres, Cardiff, Roterdão e Hamburgo, que são centros de navegação comercial, servem áreas industriais e estabelecem o intercâmbio com vários pontos do mundo.

Os caminhos de ferro começaram a adquirir uma importância económica pelos meados do século XIX, tornando-se, a partir de 1850, o principal meio de transporte que o comércio utilizava. Em 1913 o volume de mercadorias transportadas por caminho de ferro foi 14 vezes superior ao volume de mercadorias transportadas por via marítima. Em 1929 foi 15 vezes mais e em 1937, 17 vezes. Desde os fins do século XIX a navegação marítima e fluvial perdeu a sua antiga preponderância económica, embora lhe reste um largo campo de acção. Os caminhos de ferro tornaram-se um factor preponderante nas relações comerciais. A rede ferroviária aumentou sem cesar nos países industriais até 1913, para se reduzir um pouco a seguir à primeira guerra mundial e ganhar novo equilíbrio em 1937.

Nesse incremento registado na rede de transportes por caminho de ferro há a assinalar a importância que esta tem como forma auxiliar de escoamento de produtos laborados nos países industriais e que buscam colocação em países fracos e dependentes.

Há, porém, algumas dezenas de anos que os transportes ferro-

viários se debatem com a concorrência sempre crescentes dos transportes automóveis.

Este novo género de transporte adquiriu uma grande importância depois da guerra de 1914-18, quando após a cessação das hostilidades foi possível pôr a sua produção ao serviço do comércio e das suas necessidades.

Os transportes automóveis demonstraram a sua superioridade sobre os caminhos de ferro pela mais facilidade de acesso aos locais de carga e de descarga, evitando transbordos e maiores despesas, pela sua fácil utilização, sem que tenham que aguardar uma hora determinada por horários rígidos para transportar mercadorias e pela sua maior rapidez.

Daqui resultou uma concorrência entre companhias de caminhos de ferro e empresas de camionagem, favorecida pela melhoria das vias de comunicação destinadas aos transportes automóveis.

Nalguns países, enquanto a rede ferroviária pouco crescia ou atingiu uma fase de estacionamento, a construção de estradas continuava e a sua melhoria ia-se sucessivamente acentuando.

Estas facilidades permitiram à camionagem chegar a centro agrícolas, comerciais e industriais que os caminhos de ferro não tinham ainda atingido, agudizando as formas de concorrência que se vinham fazendo sentir.

As continuas necessidades de produção não paralizaram o desenvolvimento técnico dos transportes, nem a capacidade inventiva do Homem.

Cruzando o espaço e encortando as distâncias um novo meio de transportes, o avião, se afirma já como um tentacular concorrente dos outros meios de comunicação.

O seu futuro está assegurado, embora a sua acção presente não tenha penetrado ainda profundamente nas relações comerciais e no intercâmbio económico.

## Pedidos de Representação

- *Merali Jiwa & Son*  
P. O. Box N.º 28 — *Tanga*  
(Tanganyka Territory) *East Africa*.
- *Wilhelm Herlinger*  
P. O. Box 2098 — *Medellin-Colombia*.
- *V. V. Penso*  
70 South Clerk Street — *Edinburgh*.
- *Ventra Agencies*  
46 Montagu Avenue — *Salisbury*.
- *Wawid Aktiebolag*  
St. Badhusgatan 7 — *Göteborg*.
- *Campbell Trading Co.*  
198 Keyzer Street — *Colombo (Ceylon)*.
- *George Grant & Co.*  
736, Tower Building, Water Street — *Liverpool*.
- *British Italian Trading Company, Ltd.*  
75 Bishopsgate — *London, E. C. 2*.
- *Empire Diffusion*  
11, Rue de Mogador — *Paris*.
- *E. Correa y Compañia*  
Apartado Postol N.º 3 — *Maraicao-Venezuela*.
- *S. M. Attias*  
P. O. B. 1374 — *Tel-Aviv (Palestine)*.
- *Tulbeh Bros*  
King George Street — *Jaffa (Palestine)*.
- *Guthrie & Co., Limited*  
«Lotus» — Tower Hill, *Dorking (Surrey)*.
- *Pan African Agency (E. A.) Ltd.*  
P. O. Box 1971 — *Nairobi (Kenya Colony)*.
- *S. Hoffnung & Co., Limited*  
Imperial — House, Dominion Street — *London E. C. 2*.
- *Texas Importing Company*  
219 N. Main Street — *Corsicana-Texas*.
- *A. Mathews & Skales, Ltd.*  
7/9 London Bridge Street — *London Bridge, S. E. 1*.
- *A. & E. Finan*  
P. O. B. 251 — *Jaffa (Palestine)*.



## PELO ESTRANGEIRO

### Etiquetagem das conservas de peixe

As autoridades suíças determinaram que as etiquetas nas latas de conserva devem ser coladas directamente sobre os recipientes e aderir numa forma durável sobre toda a sua face, ou então serem fixadas numa tal maneira, entre dois rebordos ou nervuras, que seja impossível afastá-las sem as rasgar. A simples aposição das etiquetas num papel envolvendo as latas, não basta. É sabido—dizem as referidas autoridades— que estas embalagens de papel, tais como é costume empregar nas conservas de peixe nos países nórdicos, caem após um certo tempo de armazenagem, não permitindo depois identificá-las.

Excepcionalmente foi autorizada até 31 de Dezembro de 1946 a venda de conservas de peixe em latas com envoltórios de papel.

Em virtude, pois, desta lei federal, a partir de Janeiro de 1947 só poderão ser admitidas à importação na Suíça, as latas com etiquetas coladas sobre toda a sua superfície e as ilustradas. Em qualquer dos dois casos, a designação do conteúdo deverá figurar bem à vista em todas as embalagens.

### Fabrico de anchovas no Canadá

O Governo canadiano autorizou excepcionalmente a pesca de anchovas em Burrard Inlet, perto de Vancouver, na British Columbia, com o fim de manter os fornecimentos para a indústria de conservas, que até então se abastecia de lugares de pesca muito afastados, e, também, para estudar as suas futuras possibilidades.

A quantidade fabricada tem sido relativamente pequena e 30 % da sua produção foi absorvida no consumo no próprio país. Espera-se que a exportação venha a fazer-se, de futuro, sobretudo para os países da América do Sul. O formato de lata empregado é o oval, de 1/4 de libra (113 gramas).

Os industriais canadianos não estão ainda muito certos de que o fabrico das anchovas atingirá grande importância, mas concordam que a abolição da restrição de se pescar nas águas de Burrard Inlet facilitará muito o seu desenvolvimento.

### Pesca e conservas na Rússia

Nas regiões ocidentais da U. R. S. S. a indústria da pesca deve fornecer 450.000 toneladas de produtos em 1947. Todas as pescarias e fábricas de conservas de peixe destruídas pelos alemães serão completamente restauradas este ano. Quatro novas grandes fábricas de conservas, 11 frigoríficos e 2 enormes fábricas de salga serão postas a laborar.

Centenas de barcos completarão a flotilha de pesca existente e serão montadas 40 novas estações para o reconhecimento aéreo dos bancos de peixes.

Nas regiões orientais, a pesca aumentará duas vezes e meia em relação ao nível de antes da guerra. As pescarias do Oceano Glacial, que só existem desde há pouco, fornecerão uma quantidade importante de peixe. O Mar Negro está sendo percorrido e estudado por cientistas com o objectivo de se aumentar o rendimento das suas pescas.

Prevê-se, além disto, a construção de 7 fábricas de conservas e de 19 fábricas de caviar de salmão.

### Quotas de importação

As indústrias de pesca e conserva norte-americanas estão deveras apreensivas com o aumento crescente das importações de peixe fresco e congelado do Canadá, Terra Nova e Islândia e pedem ao seu Governo medidas que limitem as importações desta origem ao máximo de 10 milhões de libras (pêso).

As importações, por exemplo, em filetes, destes países, subiram de 9 milhões de libras em 1939 para 43 milhões em 1945 e 52 milhões em 1946. Os preços muito baixos a que pagam o peixe pescado, assim como os salários muito reduzidos, em relação aos praticados nos E. U. A., permitem àqueles países concorrentes venderem na América do Norte em condições mais vantajosas do que as dos produtos da pesca nacional.

### Indústria de conservas de peixe na Islândia

O Governo da novel República da Islândia está fazendo um grande esforço para montar uma importante indústria de conservas de peixe.

Um seu delegado fez importantes compras do equipamento mais moderno fabricado nos E. U. A. e espera-se que em breve uma grande fábrica em Reykjavik inicie a sua laboração e uma outra, que aguarda a chegada dos maquinismos, se lhe siga.

Os arrenques e as «sardinhas» pescadas nas águas da Islândia são de tamanho apropriado e saborosos para a conserva em latas, e desta pesca pretendem os islandeses fazer uma importante produção de conservas em molhos.

A Islândia, como é sabido, possui já uma importante indústria de peixe congelado e em salmoura, a que vai juntar agora a de molhos.



# LA ROSE

## CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

# FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

# INDUSTRIALIZAÇÃO FRIGORIFICA

Pelo Eng. J. MATOS BRAAMCAMP

Não se deve desanimar as novas iniciativas de instalações frigoríficas, se elas não são perigo para outras iniciativas úteis. É contudo necessário que evitemos o dar garantias das quais possam resultar acumulações de erros, como no passado. É indispensável que se estabeleça visão bem definida dos factores que constituem o problema, no seu conjunto, para que haja critério dirigente. Todas as iniciativas, agora isoladas, deverão ter condições tais que, gradualmente, se tornem harmónicas e colaborantes entre si, sem coações e conservando independência, se quiserem.

As duas primeiras tentativas de armazenagem frigorífica, incluindo já então a congelação de géneros, foram instaladas em Portugal em 1908, a primeira pelo autor deste artigo em sociedade com Silva Graça e Pereira da Rosa, de «O Século», Dr. Samuel Maia, e a segunda por Inácio Pereira. A primeira projectava transformar um prédio junto à Praça da Figueira, com 5 andares e não passou de instalar a cave, com três câmaras frigoríficas. A segunda, perto de cais marítimo, em Santa Apolónia, passou de aí a pouco para a posse da Continental de Alimentação, apoiada pela empresa Vestey Brothers, gigante máximo dos negócios do frio. Notável é o pouco desenvolvimento que teve desde então. Ambas são documento probante de que as condições, existentes em Portugal, não são as que conviriam. Lord Vestey, falecido há anos, trinta vezes milionário — pelo frio — levou-me um dia a almoçar no seu club, na «City», e a sós, exprimiu o que pensava do caso: não vos deixam fazer o que conviria que fizesseis». Já lá vão bastantes anos, é claro, e referia-se, então, às peias e dificuldades, implícitas e explícitas,

que tolham a nossa expansão e fomento por acção dos grandes mercados da produção e comércio dos produtos agrícolas.

É certo, a hoje mais que nunca, que o desenvolvimento do país tem de ser internacional, por sua natureza essencial, a qual exige grandes e bons mercados de consumo, dos quais emanam sempre as indicações práticas relativas ao que convém produzir, e como, e ao aparecimento dos organismos comerciais e dos transportes, e armazenagens. O mundo está cheio de claríssimas provas de que assim é forçosamente. Isso não destrói as iniciativas menores, pelo contrário, auxilia-as e dá-lhes oportunidades para nascerem e crescerem, com independência e progresso. As qualidades dos géneros melhoram e o próprio país entra em novo crescente de prosperidade e de bem estar.

Vejamos pois em que consiste o conjunto indispensável das instalações geradoras e utilizadoras do frio industrial. Todas as instalações de frio são caras, e tanto mais quanto mais intenso é o frio que produzem e que aplicam aos géneros. O autor, educado nos países da Europa Central onde mais claramente são praticadas e apreciadas estas indústrias, durante vinte e três anos que por lá viveu e trabalhou, teve conhecimento de muitas ilusões e ruínas que foram causadas por precipitações e entusiasmos, em várias partes do mundo, incluindo Portugal. Em primeiro lugar pela surpresa do enorme custo das explorações. Por exemplo, os mecanismos custando mil contos e tudo o mais cinco mil, cheios de imprevistos. O funcionamento interno de uma instalação (energia motriz, água boa e abundante, corrente e fresca, pessoal, luz, serviço de amortização

do capital em poucos anos seguros incluindo o enorme valor dos géneros armazenados, etc.) custa muito dinheiro por ano. O custo da congelação dos géneros é muito superior ao custo de simples esfriamento e conservação em curto prazo. A conservação a longo prazo dos géneros congelados é cara. O transporte de uns e outros, de umas regiões de armazenagem para outras, das regiões de produção para as de primeiro arrefecimento, ou congelação, e das últimas de armazenagem em grande para as de armazenagem menor, seguidas de distribuição aos retalhistas, ou aos pró-



prios consumidores, tudo custa muito dinheiro e muitos cuidados de tecnologia competente. Aplicações de trouxe-mouxe podem iludir algum tempo, mas não resistem na comparação com o que é bem feito, quando aparece a concorrência. Se o custo das operações é calculado em relação a cada quilo, ou cada tonelada, de cada género, será forçoso lançar-lhe a sobrecarga de todas as horas em que as máquinas estiverem paradas (capital sem render) e todos os espaços vazios das câmaras e dos aparelhos de congelação. Essas sobrecargas são a ruína de muitas empresas. Mas se todas as máquinas e todas as câmaras estiverem sempre a trabalhar, e sempre cheias de géneros, o barateamento será enorme e as empresas serão rendosas. Pela colaboração e compensações entre umas e outras, diligenciando obter plenitude de tra-

balho e de eficácia com máxima economia, resultam as condições sobre as quais se baseia o grande desenvolvimento e expansão que hoje existe no mundo e que agora mais se desenvolve na Europa.

O mais claro exemplo é o dos peixes congelados (o que envolve muitas particularidades que em outros artigos serão expostas e ilustradas). Transportados, depois de congelados nos portos de pesca, para os centros internos do país, e

piscatórios, que nos indica o caminho a seguir também nas práticas da produção e do comércio industrializado. Os produtos agrícolas deverão ser arrefecidos imediatamente à sua colheita, ou matança, escolhidos, classificados, submetidos às temperaturas e manipulações convenientes, estandardizados em grandes quantidades com perfeita igualdade (para comércio vasto e seguro) e remetidos de umas para outras regiões, seja para exportações ou



entregues à armazenagem que em todas as regiões existirá, os seus períodos de venda, em perfeito estado, serão de meses, em toda a volta do ano haverá especialidades que hoje são de curtos períodos do ano. Entretanto os subprodutos dos peixes, em estado fresco, incluindo os óleos, farinhas, etc., tratados em fábricas nos portos de pesca, darão ao comércio inúmeros produtos bons, que até hoje têm tido a fama de infectos, e dos quais os valores aumentarão tanto que o seu conjunto vale a terça parte do valor total das pescarias. Sob o ponto de vista do frio, na *Indústria Portuguesa de Agosto* passado, mostrei a analogia entre todos os géneros, agrícolas e

seja para distribuição a estabelecimentos comerciais ou aos próprios consumidores. Entretanto, nas regiões de origem sucederá aos subprodutos o serem industrializados, em fresco, com o seu máximo valor real, muito barateado por processos modernos.

As modalidades do frio são muito diversas de uns para outros géneros e variáveis mesmo conforme as variedades de cada género. Precisam também ser ordenados e simplificados, técnica e economicamente. Os ditames da tecnologia e da economia mandam que os géneros sejam arrefecidos na origem e aí sujeitos a todas as manipulações, etc., acima ditas. Pelo que vimos

acima e por estas imposições tecnológicas e económicas, fica evidente a vantagem de centralizações em lugares apropriados das regiões afim de se centralizarem também nos estabelecimentos frigoríficos em boa colaboração. Melhor ainda, pois que a centralização permite que o frio seja produzido em um estabelecimento central, rodeado pelos estabelecimentos de utilizações especiais do frio, o que pode reduzir o custo do frio, e o das utilizações a mínimos verdadeiramente bem graduados tecnológica e economicamente. Os géneros vindos de fora para consumo nas regiões centrais serão igualmente beneficiados. A proximidade, e o conhecimento desses factos, pela gente da região, animam os produtores, comerciantes e industriais, a intentarem novas produções e novos modos. Anima certamente a formação de mercados, dignos do nome, e próprios a tornarem conhecidos os produtos e as marcas de cada produtor. Assim, mesmo antes dos frigoríficos, nasceu e cresceu a fama de muitos produtos. Todos os modos de transporte encontram em tais centros grande estímulo e facilidades para organizarem e regularizarem os serviços. As mais importantes aplicações do frio, nas regiões agrícolas, são as das carnes, do leite e lactícios, das frutas e dos ovos e hortaliças. Vinhos, azeites, etc., podem aproveitar. Os matadouros e as centrais leiteiras nunca podem aproveitar economicamente o frio, porque o usam muito irregularmente e com grandes paragens. São indústrias que, por todos os motivos, devem ser tiradas das cidades e passadas para as regiões de produção, como base da sua própria economia e perfeição da indústria e da distribuição bem apropriada dos produtos, mas também como principal instrumento de economia reguladora, e de educação geral da população. Ambas elas têm acessórios experimentais e científicos, instrumentos de determinação de qualidade e de classificação, etc.

Os muitos factos que há para contar, tornam difícil a simplifica-

ção da minha exposição. Muitas palestras coordenadas seriam necessárias. Para impressionar o leitor, aqui vai em quantidades o número de toneladas de produtos alimentícios congelados que são anualmente consumidos na América do Norte (não se referem a vaca, nem manteiga, note-se) que é de 350 mil anualmente. Também anda por 350 o número de grandes prédios, divididos em compartimentos alugados às famílias e estabelecimentos vizinhos, nas cidades, em temperaturas

convenientes para conservar aqueles géneros à disposição de cada um, de modo que as donas de casa compram em quantidades e não precisam ir à praça e acabam as sujidades nas cozinhas. Os géneros, em geral em pacotes muito especialmente embalados, impermeáveis à água e ao ar, de dimensões e formas standardizadas para cada um, mas ornados com distintivos bonitos e atraentes da marca de cada comerciante ou industrial, peixe em filetes, peças pequenas de carnes,

costeletas, filetes, línguas, etc., frutas delicadas inteiras ou cortadas em cubos pequenos, hortaliças das mais finas e variadas, etc. Por outro lado se tem desenvolvido muito a indústria das conservas de produtos cozinhados, de todas as descrições, os quais também são congelados e vendidos como os géneros crus.

São factos que merecem conhecimento mais próximo e mais pormenorizado, por apresentação que faremos aqui.

## A LAGOSTA

(Continuação da pág. 14)

Finalmente, o processo do arrasto consegue capturar numerosíssimos exemplares também.

Os barcos que se empregam na pesca da lagosta — denominados lagosteiros — são óptimos para o mar, apresentando deslocamentos muito diferentes que vão das 15 às 150 toneladas. Armam normalmente em chalupa e muitos dispõem de um motor.

A maior parte dos lagosteiros possui um viveiro, porão em comunicação com o mar, por fendas horizontais com cerca de um palmo de comprimento e quatro centímetros de altura.

Estes viveiros, para onde os bichos são lançados logo após a pesca, devem ser inspeccionados pe-

riódicamente durante as campanhas para se retirarem os crustáceos mortos.

Esta pesca é muito rendosa, chegando os barcos grandes a apanhar, em cada campanha, mais de 10.000 quilogramas de lagostas.

### As Conservas

Normalmente, a lagosta é conservada pelo processo que vamos descrever sumariamente.

Os animais são submetidos ainda vivos a uma rápida cozedura, sendo a seguir mergulhados num banho de salmoura fria.

Retiram-se-lhes depois as couraças, cortam-se em pedaços, tanto quanto possível regulares e enchem-

-se as latas com os mesmos e com qualquer molho convenientemente temperado.

Um ponto muito importante: As latas devem ser submetidas a tratamento que evite o ennegrecimento da carne, pela formação de sulfuretos metálicos. Um dos processos consiste em forrá-las com papel apropriado.

As latas, depois de fechadas pelos métodos correntes, são esterilizadas em autoclaves.

Últimamente tem aparecido entre nós, com grande abundância, a lagosta simplesmente conservada em salmoura.

Os principais países produtores destas conservas são a União Sul-Africana, os Estados Unidos e o Canadá, predominando, contudo, neste último, não a lagosta mas o lavagante.

FREDERICO CRUZ

§ 26.º

## REGULAMENTO DA CENTRAL

(Continuação da pág. 17)

Deve porém tomar-se em consideração a região onde se encontram as mercadorias.

No caso da Sociedade proceder ilegalmente para com qualquer acionista terá de responder de maneira habitual por tais faltas.

§ 25.º

As alterações nos Regulamentos da Sociedade serão feitas de harmonia com a lei das Sociedades Anónimas.

Nenhuma alteração no Regulamento terá validade em ser sancionada pelo Ministério do Comércio.

Entende-se que o Rei, por uma nova Lei, proibirá a exportação de «brisling» em conserva sem autorização da presente Sociedade. No caso da Sociedade não conseguir tal privilégio não entrará em actividade e se o privilégio fôr retirado, a Sociedade será dissolvida.

A dissolução da Sociedade far-se-á de harmonia com a lei das Sociedades Anónimas.

Havendo na altura da dissolução valores que além de cobrirem o capital privilegiado, capital ordinário e 6% para dividendo sobre este, cumulativo, e depois de estarem pagas as importâncias dos bonus creditados, ainda dêem saldo, o superavit é partilhado pelos fornecedores que tenham direito a bonus, considerando as importâncias de bonus que lhes tenham sido creditadas nos últimos três anos.

# Pesca da Sardinha

Fevereiro de 1947

		Percent. %	Pêso em quilos	Percent. %	Valor em Escudos
Para conserva em Mólhos . . . . .		-	-	-	-
" " " Salmoura . . . . .		2,75	25.647	6,12	134.995\$00
" Consumo . . . . .		97,25	835.402	93,88	2.071.438\$00
Total . . . . .		100,00	859.049	100,00	2.206.433\$00

LOTAS	DESTINO	P Ê S O			V A L O R		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões. . .	Salmoura. . .	6,59	17.482	265.229	18,05	104.925\$00	581.235\$00
	Consumo. . .	93,41	247.747		81,95	476.310\$00	
Porto. . .	Consumo. . .	-	4.972	4.972	-	10.184\$00	10.184\$00
Fig.ª da Foz. . .	Consumo. . .	-	9.540	9.540	-	23.021\$00	23.021\$00
Peniche. . .	Consumo. . .	-	40.110	40.110	-	111.700\$00	111.700\$00
Lisboa. . .	Consumo. . .	-	359.302	359.302	-	988.444\$00	988.444\$00
Setúbal. . .	Consumo. . .	-	23.565	23.565	-	87.055\$00	87.055\$00
Sines. . .	Consumo. . .	-	5.481	5.481	-	18.771\$00	18.771\$00
Lagos. . .	Consumo. . .	-	16.415	16.415	-	30.485\$00	30.485\$00
Portimão. . .	Consumo. . .	-	96.670	96.670	-	216.013\$00	216.013\$00
Olhão. . .	Salmoura. . .	27,79	6.165	22.185	30,37	30.070\$00	99.022\$00
	Consumo. . .	72,21	16.020		69,63	68.952\$00	
V. R. St.ª Ant.ª	Consumo. . .	-	15.580	15.580	-	38.503\$00	38.503\$00
				859.049			2.206.433\$00

Março de 1947

		Percent. %	Pêso em quilos	Percent. %	Valor em escudos
Para conservas em mólhos. . . . .		-	-	-	-
" " " salmoura . . . . .		11,28	66.577	19,19	412.727\$00
" consumo. . . . .		88,72	523.422	80,81	1.738.038\$00
Total . . . . .		100,00	589.999	100,00	2.150.765\$00

LOTAS	DESTINO	P Ê S O			V A L O R		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões. . .	Salmoura. . .	53,18	66.577	125.189	72,53	412.727\$00	569.017\$00
	Consumo. . .	46,82	58.612		27,47	156.290\$00	
Porto. . .	Consumo. . .	-	4.920	4.920	-	21.011\$00	21.011\$00
Peniche. . .	Consumo. . .	-	57.870	57.870	-	260.667\$00	260.667\$00
Lisboa. . .	Consumo. . .	-	16.363	16.363	-	52.319\$00	52.319\$00
Setúbal. . .	Consumo. . .	-	118.500	118.500	-	579.428\$00	579.428\$00
Sezimbra. . .	Consumo. . .	-	4.050	4.050	-	12.800\$00	12.800\$00
Sines. . .	Consumo. . .	-	2.187	2.187	-	8.829\$00	8.829\$00
Lagos. . .	Consumo. . .	-	63.280	63.280	-	148.009\$00	148.009\$00
Portimão. . .	Consumo. . .	-	188.625	188.625	-	463.725\$00	463.725\$00
Olhão. . .	Consumo. . .	-	6.615	6.615	-	26.610\$00	26.610\$00
V. R. St.ª Ant.ª	Consumo. . .	-	2.400	2.400	-	8.350\$00	8.350\$00
				589.999			2.150.765\$00



**J. B. Cardoso, L<sup>da</sup>**

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

**OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL**

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.<sup>da</sup>

Av. Luiza Todí, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

**BIEN TRADING COMPANY INC.**

IMPORTADORES  
DISTRIBUIDORES

SARDINHAS

FILETES DE ANLHOVAS

A T U M

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR

NEW-YORK, 13, N. Y.

105 HUDSON STREET

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

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

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

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



**E' DE SE LHE  
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA  
RAMIREZ**

POR GROSSO:  
**RAMIREZ & C. L.**  
R. AUGUSTA, 27, 2.  
LISBOA - TELÉF. 2 5620

**GASPAR CARMO & IRMÃO**  
R. BONJARDIM, 324, 1.  
PORTO - TELÉF. 606

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

## INDUSTRIAIS E EXPORTADORES

Anunciar na Revista «Conservas de Peixe» é levar o nome da vossa firma ao conhecimento dos compradores nos principais mercados estrangeiros e auxiliar ao mesmo tempo, a existência da única Revista que trata dos vossos problemas técnicos e vos dá informações úteis.

## Fábricas de Conservas e Salazones Pinhais & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>

Conservas de Atum, Sardinhas, Cavala, Chicharro, 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 Meneses, 700 Teleg. «Conservas»  
MATOSINHOS Telefone 42-M

## Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

**Matosinhos**  
**Vila do Conde**

# Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO  
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

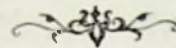
De Conserves de Sardines, Anchois  
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo  
— Rosebelle — Exquisite

Télé gramme "SEVERO" Portimão  
phone 22-23

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

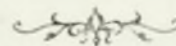


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo  
LUSITANIA

Correspondencia  
APARTADO, 100

Telefone  
272

S E T U B A L

## BOTELHOS & C.<sup>A</sup>



MATOSINHOS

—  
"Botelho"  
brand  
the  
finest quality  
—

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

Consultem sempre

**SANTOS MENDONÇA, L.<sup>DA</sup>**

RUA DA BOA VISTA, 83  
LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114  
PORTO

Representantes da:

**UNITED STATE STEEL EXPORT COMPANY**

Fabricantes de:

Fôlha de Flandres, Arames  
Arco de Ferro.

Fornecemos também:

Alcatrão, Cairos, Fios de Al-  
godão, Cabos de Aço, Fibras de  
Manila, Cato, etc., etc.

Agentes em.

SETÚBAL: Setubal Factories Agency, Ltd.  
OLHÃO: José de Aragão Barros  
PORTIMÃO: Pedro Bento de Azevêdo, Suc., Ltd.

**Cordeiro Santos & Ferreira, L.<sup>da</sup>**

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43  
Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: DICANGI

Telefones: P. B. X. { 36 1085  
36 1086  
36 147

**H. ORMAI**

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

**MARTELL**  
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.  
MARTELL FOOD CORP. NEW YORK  
U. S. A.

ATA



**SEVEN BRAND**  
SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

*Manuel Pereira Junior*

RUA BERNARDINO COSTA, 41 - LISBOA - PORTUGAL



**FRAZAR & COMPANY**

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfico  
«FRAZAR» New York

Codigos

A. B. C. (5th. Imp) Acme,  
Bentley'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



# 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

*Directo 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 Bessa  
Narciso José Barroso

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

#### De Sotavento do Algarve

José Amandio 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 SETUBAL

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.*

ETP

