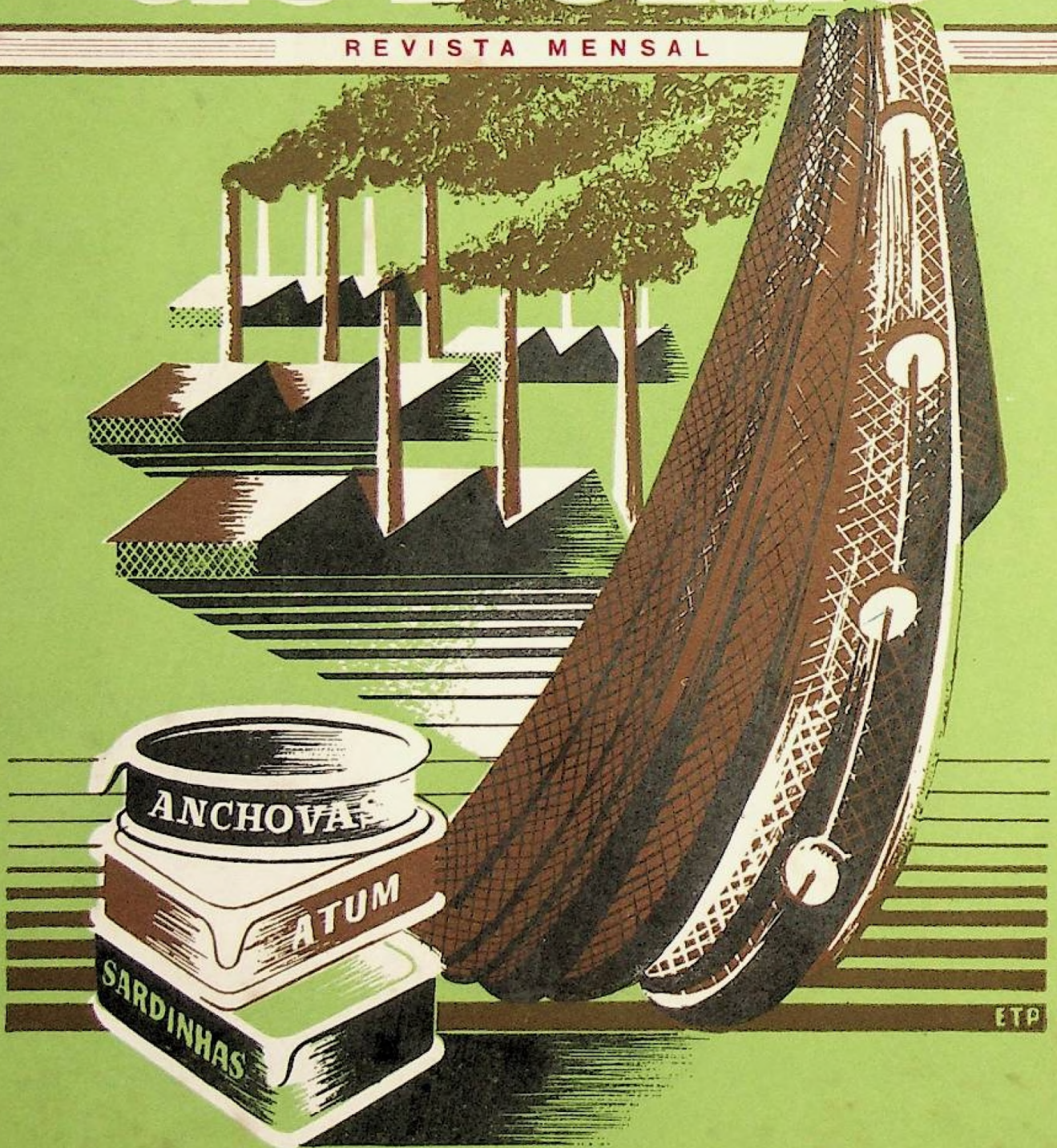


# Conservas de Peixe

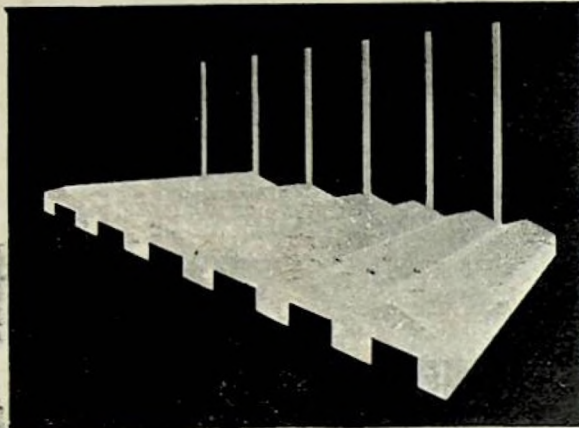
REVISTA MENSAL



ANO II  
1947

N.º 18  
SETEMBRO

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



SIÈGE  
À  
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE  
NICETTE  
CINE  
FLORA  
CORAL  
TRIADÉ

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: SARDI PORT*

# AGENTUR A. B. DE COEN & C.º

23 NYBROGATAN  
STOCKHOLM

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

TELEG. — DECOEN

**PATENTE DE INVENÇÃO**

**Nº 20058**



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



**SOCIEDADE INDUSTRIAL  
SETUBALENSE, L.ª**

AVENIDA TODI — SETUBAL

## Sardinha do Algarve, L.ª

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telefónico: «Sardinha» / Telefone 25

**OLHÃO — PORTUGAL**

---

---

# STEINHARDTER & NORDLINGER

Os Agentes mais antigos nos E.U.A. para as  
CONSERVAS PORTUGUESAS DE PEIXE

---

---

ESTABELECIDOS EM 1908

---

---

Escritórios principais em:

105, Hudson Street  
New York City, N. Y.

112 Market Street  
San Francisco, California

---

---

---

---

## Conservas Silvas, Limitada e Silvas, Coelhos, Limitada FABRICANTES-EXPORTADORES

Conservas de:

Sardinha-Atum-Cavala-Anchôvas e outras espécies, em todos os molhos e formatos

5 MARCAS REGISTRADAS:

LUMIÈRE — ARRABIDE — CONSERVAS SILVAS — SILVAS, COELHOS — LATINE

2 FÁBRICAS EM SETÚBAL

«LATINA» E «UNIDA»

Sede:

Praça da Republica, 12  
SETÚBAL-PORTUGAL

Código:

Bentley's

Tele | gramas-Latina  
| fones - 82 e 143

---

---

# MARIE ELISABETH

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

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FLALHO & C.<sup>A</sup>  
FARO

José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
fone: 174

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

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas  
ATLAS, L.<sup>DA</sup>

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe  
SETÚBAL-PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS  
VERONIQUE

EVA

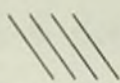
SCAL  
LA SEMEUSE PORTUGAISE

Enderço Telegráfico — "Atlas"  
Telefone 349 Bentley's Code

# Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos secos — Especialidades  
AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS  
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street NEW-YORK, N. Y. End. teleg. "Frader"

# The Norport Company, Inc.

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

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

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

A nossa organização de Vendas  
cobre todos os Estados Unidos

# BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.

NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

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

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

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"

ANO II  
N.º 18



# Conservas de Peixe

SETEMBRO  
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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

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

## Sumário

*Central de Vendas ; Produção e Exportação ; Comissão de Industriais de Pesca e Conservas a Angola ; Pedidos de Representação ; Production and Exportation ; Comissão Belga ; As alterações que os óleos de sardinha produzem nos óleos de cobertura das conservas de sardinha ; Pelo Estrangeiro ; Mercados ; Para onde caminha a indústria de conservas ? ; Conservação de Substâncias Alimentares ; A não convertibilidade do esterlino em dólares e as possíveis repercussões no nosso país ; Uma exposição da indústria da salga ; A organização científica do trabalho ; Pesca da Sardinha.*

# CENTRAL DE VENDAS

*Passada a euforia que os anos de guerra trouxeram à indústria das conservas, volta esta ao ciclo penoso e fatal da desorientação, da luta suicida de preços e do resvalar para a ruína.*

*É uma lei macabra esta que faz com que a indústria de conservas de peixe só possa viver e prosperar quando a tragédia esfuzela nas suas garras a pobre humanidade. Volvida a paz à terra e aos espíritos, quando a solidariedade entre os homens devia ser mais forte, os interesses que os dividem menos agressivos e o trabalho mais fácil e profícuo, logo recomeça no seio da indústria a luta da concorrência desvairada que se vai alastrando e acabando, com o tempo, por atingir a todos, os culpados e os inocentes, os inconscientes e os sensatos, os fracos e os que mais se esforçam por escapar à sua acção destruidora.*

*Foi assim antes e depois de 1914, continuou até 1939 e recomeçou em 1946, e assim prosseguirá, pelos*

*tempos afora, enquanto houver uma indústria de conservas neste país e cada um dos seus membros tenha o privilégio de esfrangalhar levemente nas suas mãos uma riqueza que devia ser sagrada, porque é um património da Nação, e, como tal, quem o utiliza teria que ser responsável pelo uso que dele faz.*

*É curioso que tendo sido a organização conserveira reclamada ansiosamente por todos os industriais como o meio de salvar a indústria do caos provocado pelo aviltamento dos preços que teve a sua maior acuidade em 1931, com as vendas de clubes de sardinha a 12 chelins cada caixa, se deixou sem solução, até hoje, o principal problema que tornou necessária e urgente a sua criação.*

*Era no preço justo e uniforme, fixado, regulado e fiscalizado dentro dum sistema prático colectivo de vendas, que os industriais de conservas iriam buscar, a par do interesse e confiança do comprador pelo produto,*

o lucro suficiente para poder pagar, como convém, à pesca, suportar os encargos sociais e manter a empresa em bases sãs e progressivas.

*A fórmula do preço mínimo estabelecido pela lei e que tinha como único controle a consciência de cada vendedor, era uma ficção que devia degenerar fatalmente na fraude e no desprestígio do organismo encarregado de o executar. Foi ainda uma concessão feita ao individualismo egoísta que a tem aproveitado para minar incessantemente, durante estes quinze anos de existência da lei, os alicerces da economia conserveira.*

*Ao reconhecer-se o fracasso do preço mínimo devia ter-se estudado um outro sistema que defendesse mais eficazmente a economia da indústria, embora restringindo a esplêndida liberdade que cada um tinha de se arruinar e, o que é pior, de arruinar os outros. Não faltava nessa altura, nas indústrias congêneres, em povos tão ciosos das suas liberdades como o nosso, mas que a interpretam de outra maneira, exemplos de organizações colectivas de vendas para eliminarem ou reduzirem os efeitos desastrosos da concorrência desenfreada. Os industriais de conservas noruegueses já tinham então a funcionar, com óptimos resultados, a sua Central do brisling que ainda hoje se mantém, a pedido dos próprios interessados ao Governo.*

*Estávamos, como Salazar nos definiu nas suas «Notas sobre a Indústria e Comércio de Conservas de Peixe», em 1931, em face de filhos dum individualismo exagerado, hostis à associação, renitentes ao acordo espontâneo, doentamente desconfiados, sempre prontos a romper por antagonismos individuais, mesmo depois de sentirem os efeitos benéficos de um princípio de organização.*

*É como, infelizmente, é a mesma mentalidade de 1931 que, dum modo geral, actualmente prevalece, explica-se a razão por que ainda hoje continuamos a sofrer a desordem dos mercados externos, a concorrência desvairada no preço, os métodos inferiores de comerciar, que Salazar considera como aspectos mais graves da desorganização da indústria das conservas. E respigando ainda nas referidas «Notas», vamos encontrar na justeza dos pensamentos de Salazar, mais esta afirmação, feita há quinze anos, mas que conserva presentemente a mesma actualidade, porque a situação da indústria hoje, como então, é a mesma: Compreende-se*

*como se anarquiza e deseduca um mercado sujeito a grandes ofertas de mercadorias por preços sucessivamente decrescentes, forçando o industrial a procurar e só conseguindo maiores retraimentos da parte do comprador à espera ainda de melhores preços e condições. Que é errado o caminho que tal política traduz — se é política de qualquer espécie este trabalho nos mercados externos — verifica-se pelas consequências ruinosas para os interessados e para o País que deve ter perdido em cada ano centos de milhares de libras, pela venda ao desbarato.*

*Não é possível reproduzir, com maior exactidão, pela palavra, a grande distância no tempo, os tristes factos que actualmente se desenrolam no Comércio externo das nossas conservas.*

*A mesma desorientação nas ofertas, a mesma corrida desvairada para a baixa da mercadoria além do seu custo, o mesmo receio e retraimento dos compradores que aguardam que o último louco lhes entregue as conservas, sem preço nem condições.*

*A baixa que hoje existe nos mercados e que excede os limites do razoável, não foi provocada pelos compradores mas forçada pelos vendedores portugueses. De alguns mercados são os próprios importadores que censuram esta desorientação, considerando-a ao mesmo tempo destrutiva para a indústria e nociva para eles.*

*É tempo de arripiar caminho e pondo de lado os sedícios preconceitos individualistas que só têm ocasionado a desordem, a especulação e a ruína, enveredarmos, definitivamente, por uma organização colectiva que discipline «de verdade» o nosso comércio exportador, monopolizando-o todo num Centro Exportador de Conservas.*

*Esta era a opinião de Salazar em 1931, esta é, em 1947, a única solução que a indústria tem na sua frente para acabar com o pior dos seus males, e para a qual tem que marchar, rápida e decididamente. Chamem-lhe Centro Exportador, Bolsa, Entrepasto ou Central de Vendas. O que é necessário é que as pessoas responsáveis se ponham, sem tardar, ao seu estudo, com inteligência e boa vontade, e apresentem para ser discutido e aprovado um sistema prático, maleável, em que caibam todos os interesses legítimos da indústria e do comércio, e que possa entrar em vigor na próxima safra de 1948.*



**Situação do mês de Maio**

**PRODUÇÃO**

**AZITES OU MÔLHOS**

Durante o mês de Maio fabricaram-se 87.255 caixas distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 55.317; cavala, 7; atum e similares, 2.957; anchovas, 18.712 e outras espécies, 10.262. É de notar o desenvolvimento que o fabrico de antipasto vai tomando.

O centro que mais fabricou foi Portimão, com 37.966 caixas. Segue-se-lhe Olhão com 19.077 caixas e depois Setúbal, com 13.016 caixas. Em comparação com a do mês anterior a produção deste mês foi superior em 52.687 caixas, e em relação ao mês de Maio do ano passado houve igualmente um aumento de 31.050 caixas.

**SALMOURA**

Houve neste mês de Maio uma produção de 1.381.486 quilos, dos quais 62.110 de sardinha, 1.319.076 de biqueirão e 300 de outras espécies.

Figura em primeiro lugar nesta produção o centro de Olhão, que fabricou 633.268 quilos, principalmente em biqueirão (603.328 quilos); em segundo lugar está V. R. de Santo António, com 323.961 quilos, na maior parte de biqueirão (307.161 quilos), e em terceiro lugar, Portimão, com 276.530 quilos, também na quase totalidade em biqueirão (276.530 quilos).

Houve um aumento, na produção deste mês, de 1.329.906 quilos em relação a Abril, e de 1.375.256 quilos em relação a Maio de 1946.

**EXPORTAÇÃO**

**Por Centros**

**AZEITE OU MÔLHOS**

Exportaram-se em Maio 1.810.929 quilos de conservas (106.107 caixas) no valor de 22.522.175\$25, dos quais, 1.286.887 quilos de sardinha (66.423 caixas) no valor de 14.799.200\$50; 22.212 quilos de carapau (1.166 caixas) no valor de 165.479\$40; 2.641 quilos de cavala (139 caixas) no valor de 36.445\$80; 63.144 quilos de atum e similares (1.940 c.) no valor de 1.029.247\$20; 258.433 quilos (26.772 caixas) no valor de 5.168.660\$00; 10.578 quilos de lulas e chocos (1562 caixas) no valor de 78.806\$10 e 167.025 quilos de outras espécies (9.105 caixas) no valor de 1.244.336\$25. O primeiro Centro exportador foi Matosinhos que atingiu 709.145 quilos (36.340 caixas) no valor de 8.720.334\$35; o segundo, Portimão, que exportou 347.795 quilos (21.498 caixas) no valor de 4.274.107\$50, e o terceiro, Setúbal, que registou 270.749 quilos (16.901 caixas) no valor de 3.485.603\$20.

O total da exportação no mês de Maio foi inferior à de Abril em 376.661 quilos (25.329 caixas) no valor de 5.168.936\$90 e superior ao de Maio do ano passado em 406.336 quilos (35.406 caixas) no valor de 2.554.344\$25.

**SALMOURA**

A exportação de salmouras em Maio de 1947 foi de 363.285 quilos no valor de 1.093.238\$00, nas seguintes espécies: sardinha, 359.080 quilos, cavala, 3.930 quilos e outras espécies, 275 quilos.

O principal centro exportador foi V. R. de Santo António com 205.550 quilos no valor de 633.572\$00.

A exportação deste mês foi inferior à de Abril em 791.427 quilos no valor de 2.479.490\$00 e superior à de Maio do ano anterior em 106.038 quilos no valor de 258.412\$20.

**CONGELADOS**

A exportação de congelados neste mês foi de 87.385 quilos no valor de 546.156\$25, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 29.765; enguias, 450; cavala, 20; carapau, 1.690; polvos, 31.500; lulas e chocos, 23.260 e lagosta, 700.

O único centro exportador foi Lisboa, e o principal país importador a Argentina com 50.420 quilos no valor de 315.125\$00.

**Por Países**

**AZITES OU MÔLHOS**

Os três principais países importadores foram a Bélgica (872.260 quilos), a Inglaterra (403.979 quilos) e a Holanda (93.176 quilos). Em relação às espécies, o maior comprador de sardinha e cavala, foi a Bélgica (respectivamente 869.645 e 2.375 quilos); de carapau, a Inglaterra (19.993 quilos); de atum e similares, os E. U. A. (45.454 quilos); de anchovas e outras espécies a Inglaterra (respectivamente 225.124 e 152.786 quilos); de lulas e chocos, a Argentina (7.460 quilos).

No mês de Abril, os três maiores compradores foram a Holanda (979.037 quilos), a Inglaterra (426.422 quilos) e a Bélgica (234.821 quilos), e em Maio de 1946, a França, 475.892 quilos), os E.U.A. (320.629 quilos) e a Inglaterra (295.523 quilos).

**SALMOURA**

O principal país importador em Maio foi a Itália, com 274.217 quilos no valor de 825.988\$00, que ocupa a mesma posição em Abril com 1.056.420 quilos no valor de 3.277.840\$00. Em Maio do ano passado é a Grécia quem ocupa o primeiro lugar com 130.386 quilos no valor de 409.750\$00.

## Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, no mês de Maio de 1947

## May Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos . . . . .	-	-	-	11	3.731	-	3.742
Peniche . . . . .	-	-	-	-	30	-	30
Lisboa . . . . .	2.808	-	-	-	111	(a) 3.326	6.245
Setúbal . . . . .	5.619	-	-	-	5.767	1.630	13.016
Lagos . . . . .	1.842	-	-	278	1.019	-	3.139
Portimão . . . . .	36.721	-	2	-	1.243	-	37.966
Olhão . . . . .	8.300	-	5	8	5.545	(b) 5.239	19.097
V. R. S. António . . . . .	27	-	-	2.660	1.266	67	4.020
	55.317	-	7	2.957	18.712	10.262	87.255

(a) Antipasto.  
(b) Antipasto e pasta.

## Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Maio de 1947

## May Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>		Valores <i>Values</i>
								Quilos <i>Kilo</i>	Caixas <i>Cases</i>	
Açores . . . . .	-	-	-	39.074	-	-	-	39.074	1.063	636.90n\$20
Matosinhos . . . . .	642.266	186	114	-	66.558	-	21	709.145	36.340	8.720.334\$35
Peniche . . . . .	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa . . . . .	66.965	1.786	155	17.593	31.354	6.817	(a) 63.314	187.762	11.819	2.218.300\$45
Setúbal . . . . .	183.382	13.590	2.394	297	56.414	2.336	12.336	270.749	16.901	3.485.603\$20
Lagos . . . . .	2.147	-	-	-	3.201	-	-	5.348	403	88.710\$50
Portimão . . . . .	315.505	-	-	-	32.290	-	-	347.795	21.498	4.274.107\$50
Olhão . . . . .	70.580	6.650	-	-	65.902	1.425	(a) 91.354	235.911	17.285	2.870.456\$05
V. R. S. António . . . . .	6.042	-	-	6.380	2.714	-	-	15.136	798	227.757\$00
	1.286.887	22.212	2.641	63.144	258.433	10.578	167.025	1.810.920	106.107	22.522.175\$25

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

## Comissão de Industriais de Pesca e Conservas a Angola

Confirmando o que o sr. Ministro das Colónias há tempos comunicou à imprensa, parece que dentro de poucas semanas partirá para Angola uma comissão de industriais de conservas e pesca, proprietários de algumas das maiores e mais bem instaladas fábricas portuguesas, a fim

de estabelecer contacto com os industriais de Angola.

O objecto da visita é conhecer o estado em que se encontram as referidas actividades. No caso de estas oferecerem possibilidades técnicas, os industriais portugueses proporcionarão aos elementos locais a sua participação financeira e técnica.

Os industriais portugueses provavelmente serão acompanhados pelo director da Estação Biológica Marítima, sr. dr. Magalhães Ramalho.

## Pedidos de Representação

- *Walter Goetzl*  
5764 Northmount Avenue  
Montreal 26 — Canadá.
- *A. Beilis*  
20, Quai du Commerce —  
Bruxelles.
- *Comptoirs Anversois G. C. M. Jansens*  
8, Courte Rue des Claires —  
Anvers.

# Production and Exportation

## Situation during the month of May

### PRODUCTION

#### OIL OR SAUCES

During the month of May 87.255 cases were packed and distributed according to the following kinds: Sardines, 55.317; mackerel, 7; tunny and the like, 2.957; anchovies, 18.712 and other kinds, 10.262. It should be noticed the increasing development which the antipasto is taking.

The largest packing center was Portimão, with 37.966 cases, followed by Olhão with 19.077 and then Setubal with 13.016 cases. Compared with the previous month the production of this one was higher in 52.687 cases and compared with the month of May of last year there was also an increase of 31.050 cases.

#### BRINE

The production during this month of May was of 1.381.486 kilos of which 62.110 for Sardines, 1.319.076 for «biqueirão» and 300 for other kinds.

Olhão takes the first place in this production by packing 633.268 kilos, chiefly for «biqueirão» (603.328 kilos); the second place is taken by V. R. de Santo Antonio, with 323.961 kilos, with the largest part for «biqueirão» (307.161 kilos) and in third place comes Portimão with 276.530 kilos also with «biqueirão» almost occupying its fullest amount (276.530).

There was an increase of 1.329.906 kilos in the production of this month compared with that of April and higher with 1.375.256 compared with May, 1946.

### EXPORT

#### By Centers

#### OIL OR SAUCE

1.810.920 kilos of preserved fish have been exported in May, (106.107 cases) amounting to 22.522.175\$25,

of which 1.286.887 kilos of Sardines (66.423 cases) amounting to 14.799.200\$50; 22.212 kilos of chinchards (1.166 cases) amounting to 165.479\$40; 2.641 kilos of mackerel (139 cases) amounting to 36.445\$80; 63.144 kilos of tunny and the like (1.940 cases) amounting to 1.029.247\$20; 258.433 kilos (26.772 cases) amounting to 5.168.660\$00; 10.578 kilos of calamaries and cuttle-fish (562 cases) amounting to 78.806\$10 and 167.025 kilos of other kinds (9.105 cases) amounting to 1.244.336\$25.

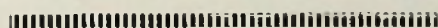
The first exporting center was Matosinhos reaching 709.145 kilos (36.340 cases) amounting to 8.720.334\$35; the second was Portimão which exported 347.795 kilos (21.498 cases) amounting to 4.274.107\$50 and the third Setubal recording 270.749 kilos (16.901 cases) in the amount of 3.485.603\$20.

The total of export during the month of May was lower compared with that of April in 376.661 kilos (25.329 cases) amounting to 5.168.936\$90 and higher compared with May of last year in 406.336 kilos (35.406 cases) amounting to 2.554.344\$25.

#### BRINE

The Brine export during May, 1947 was of 363.285 kilos amounting to 1.093.238\$00 for the following kinds: Sardines, 359.080 kilos, mackerel, 3.930 kilos and other kinds, 275 kilos.

The main exporting center was V.



### COMISSÃO BELGA

Encontra-se em Portugal uma Comissão delegada de compradores de conservas belgas que vem, acompanhada dum representante do seu governo, fazer compras de conservas até à quantidade, segundo consta, de 200.000 caixas, fornecendo a folha necessária para o seu fabrico.

R. de Santo António with 205.550 kilos amounting to 633.572\$00.

The export for this month was lower compared with that of April in 791.427 kilos amounting to 2.479.400\$00 and higher compared with that of May of last year in 106.038 amounting to 258.412\$20.

#### FROZEN

The export for frozen fish during this month reached 87.385 kilos in the amount of 546.156\$25, distributed by the following kinds: Sardines, 29.765; eels, 450; mackerel, 20; chinchards, 1690; poulp, 31.500; calamaries and cuttle-fish, 23.260 and lobster, 700.

The sole exporting center was Lisbon and the chief importing country was Argentina with 50.420 kilos, amounting to 315.125\$00.

### BY CENTERS

#### OIL OR SAUCE

The three largest importing countries were Belgium (872.260 kilos), England (403.979 kilos) and Holland (93.176 kilos). As regards kinds the largest buying country for Sardines and Mackerel was Belgium, (respectively 869.645 and 2.375 kilos); for chinchards, England (19.993 kilos); tunny and the like, U. S. A. (45.454 kilos); for anchovies and other kinds, England (respectively 225.124 and 152.786 kilos); for calamaries and cuttle-fish, Argentina (7.460 kilos).

During April, the three largest buying countries were Holland (979.037 kilos), England (426.422 kilos) and Belgium (234.821 kilos) and in May, 1946, France (475.892 kilos), U. S. A. (320.629 kilos) and England (295.523 kilos).

#### BRINE

The chief importing country in May was Italy with 274.217 kilos amounting to 825.988\$00 which occupies the same position in April with 1.056.420 kilos amounting to 3.277.840\$00. In May of last year is Greece which takes the first place with 130.386 kilos amounting to 409.750\$00.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos, em quilos, por países de consumo, e por espécies, em Maio de 1947

*May Canned Fish Export (by Countries)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocid. Bri- tânica . . . . .	33.697	-	114	-	-	-	-	33 811
Angola . . . . .	1.966	-	-	95	37	76	191	2.365
Argentina . . . . .	19.114	-	-	-	-	7.460	-	26.754
Bélgica . . . . .	869.645	-	2.375	240	-	-	-	872.260
Bolívia . . . . .	4.750	-	-	1.900	-	-	-	6.650
Brasil . . . . .	13.233	95	-	-	2.792	-	-	16.120
Cabo Verde . . . . .	95	-	-	-	-	-	-	95
Canadá . . . . .	3.600	-	-	-	-	-	-	3.600
Colômbia . . . . .	58.765	1.900	-	-	-	-	-	60.665
Congo Belga . . . . .	2.185	186	-	-	-	-	1.110	3.481
Cuba . . . . .	16.692	-	-	-	47	1.115	-	17.854
Curaçao . . . . .	190	-	-	-	94	-	-	284
Dinamarca . . . . .	9.310	-	-	-	-	-	-	9.310
Egipto . . . . .	1.140	-	-	1.270	826	-	-	3.236
Equador . . . . .	475	-	-	-	-	-	-	475
Etiópia . . . . .	5.410	-	-	220	182	-	-	5.812
E. U. América . . . . .	-	-	-	45.454	26.069	-	-	71.523
França . . . . .	-	-	-	-	-	-	11.581	11.581
Guatemala . . . . .	380	-	-	-	95	-	-	475
Guiana Holandesa . . . . .	570	-	-	-	-	-	-	570
Holanda . . . . .	93.176	-	-	-	-	-	-	93.176
Inglaterra . . . . .	4.700	19.993	-	-	225.124	1.376	152.786 <sup>(a)</sup>	403.979
Itália . . . . .	-	-	-	6.296	-	-	-	6.296
Libéria . . . . .	2.090	-	-	-	48	-	-	2.138
Moçambique . . . . .	32.854	38	76	247	19	76	394	33.704
México . . . . .	28.815	-	-	-	-	-	755	29.570
Nicarágua . . . . .	760	-	-	-	-	-	-	760
Nova Zelândia . . . . .	1.705	-	19	57	40	-	-	1.821
Noruega . . . . .	190	-	-	-	-	-	-	190
Palestina . . . . .	16.435	-	-	-	2.850	-	-	19.285
Republica Dom. . . . .	3.325	-	-	-	-	475	170	3.970
S. Tomé e Príncipe . . . . .	652	-	38	76	18	-	38	822
Suécia . . . . .	19.760	-	-	-	192	-	-	19.952
Suiça . . . . .	24.863	-	-	7.118	-	-	-	31.981
União Sul Africana . . . . .	5.700	-	-	-	-	-	-	5.700
Uruguai . . . . .	8.200	-	-	-	-	-	-	8.200
Venezuela . . . . .	2.250	-	-	-	-	-	-	2.250
Fornec. à Navega- ção . . . . .	195	-	19	171	-	-	-	385
Quilos . . . . .	1.286.887	22.212	2.641	63.144	258.433	10.578	167.025	1.810.920
Caixas . . . . .	66.423	1.166	139	1.940	26.772	562	9.105	106.107
Valores . . . . .	14.799.200\$50	165.479\$40	36.445\$80	1.029.247\$20	5.168.660\$00	78.806\$10	1.244.336\$25	22.522.175\$25
Values								

(a) Antipasto

## CIÊNCIA E TÉCNICA

**As alterações que os óleos de sardinha produzem nos óleos de cobertura das conservas de sardinha**PELO  
ENG. DANIEL WAGNER

## I

A indústria das conservas de peixe, parecendo à primeira vista de uma extrema simplicidade, consistindo em introduzir a sardinha cozida ou frita dentro das latas, que são cobertas com azeite ou óleo e depois cravadas e esterilizadas, proporciona à ciência e à técnica os mais interessantes problemas de química tecnológica e analítica, a que a biologia e até a metalurgia não podem ser indiferentes.

Para avaliar o estado de frescura e o grau aproximado de gordura da sardinha, que aliás influenciam decisivamente a boa qualidade da conserva, até à final esterilização do produto fabricado, que culmina as várias fases de fabricação, chegam os conhecimentos empíricos de um bom prático ou mestre conserveiro.

Mas quando surgem os vários acidentes, para cuja interpretação são necessários profundos conhecimentos dos vários fenómenos intimamente relacionados com as diversas fases de fabrico, é necessário recorrer aos técnicos especializados, que são os orientadores superiores da técnica conserveira.

Desde a existência do chumbo nas conservas, de que não se sabia a origem, aos bombeamentos das latas que surgiram após esterilizações normais, eram problemas que o prático conserveiro não podia nem sabia resolver.

Não falando já no controle das matérias primas, principalmente na pureza dos azeites ou dos óleos, que o melhor paladar não poderá diferenciar, quando convenientemente refinados, embora alguns práticos tenham a veleidade de supor o contrário, escapa absolutamente à observação mais perspicaz a grandeza das alterações que os óleos ou azeites de cobertura sofrem em contacto com o óleo que a sardinha possui, o qual se difunde no óleo de cobertura da conserva, alterando-lhes completamente as suas características iniciais.

Muitas conservas portuguesas foram analisadas em laboratórios oficiais estrangeiros, a pedido dos respectivos importadores, para verificar se os molhos condiziam com os dizeres das latas, principalmente quando continham azeite puro de oliveira. Esses laboratórios chegavam às conclusões mais disparatadas, mas normalmente não admitiam que as conservas tivessem sido fabricadas com azeite puro de oliveira!

Estes factos originavam permanentes litígios e dissabores, em que a conserva portuguesa saía desprestigiada por falsificação, quando era principalmente devido à ignorância dos analistas, que não previam a incorporação do óleo de sardinha!

Quando as conservas eram de sardinha pouco gorda e o azeite ou óleo de cobertura sobrenadava com relativa abundância e os fabricos eram recentes, as alterações não influenciavam profundamente as características dos molhos. Mas se a sardinha era bastante gorda e as latas estavam muito cheias de peixe, sendo a percentagem de óleo de cobertura insignificante, as alterações eram tão sensíveis que os molhos chegavam a ter as características admitidas para os óleos de peixe!

Gravíssimo problema, que lançava o descrédito das nossas conservas e perante o qual só um estudo consciencioso e demorado poderia explicar cientificamente essa anormalidade, que à primeira vista parecia uma autêntica fraude.

Foi esse trabalho que empreendemos no ano de 1931, na vigência do Consórcio Português de Conservas de Sardinha, e que a Revista de Conservas de Peixe deseja relembrar, pela importância capital que reveste, embora esse trabalho tivesse sido transcrito nas principais revistas estrangeiras da especialidade, que afinal era o principal alvo que queríamos atingir, a fim de elucidar os analistas estrangeiros sobre as realidades da nossa indústria de conservas de sardinha.

Para empreender um estudo desta natureza e que traduzisse a realidade da nossa fabricação, tínhamos de ter em linha de conta com bastantes factores, todos eles influenciando de maneira notória as conclusões finais.

Se a percentagem da gordura que a sardinha tem no momento de enlatar é um dos factores decisivos nos grandes inquinamentos do óleo de sardinha, a quantidade de óleo de cobertura que cada lata contém pode ter, em certas circunstâncias, influência muito importante.

A quantidade de óleo de cobertura nas nossas conservas é muito variável, porque é função do tamanho e quantidade do peixe e do formato aplicado.

Seria possível à indústria conserveira estabelecer um tamanho de sardinha para cada formato, de maneira a existir nas latas uma quantidade mais ou menos constante de óleo de cobertura?

Era o ideal que assim pudesse ser, pois nessas circunstâncias estabelecer-se-ia para cada formato e em função de percentagem da gordura da sardinha o grau de inquinamento do óleo de sardinha no óleo de cobertura da conserva.

Mas se a sardinha chega à lata com qualquer tamanho e o industrial tem de a enlatar no formato mais vendável ou para o qual tenha encomendas, e, ainda é forçado a empregar «moules» que estejam em harmonia com as exigências comerciais dos mercados im-

portadores, como se poderia estabelecer uma uniformização, mesmo aproximada, entre o peso do peixe e o óleo de cobertura?

Quantas vezes são as sardinhas cortadas quase ao meio, desperdiçando-se quantidades avultadas de peixe, por vezes caro, para que elas possam adaptar-se aos formatos e aos «moules» usuais!

Por tudo isto se verifica quanto é illusória a pretensa suposição de que é viável uma normalização do conteúdo das latas, o que tornou este estudo bem mais complexo, visto não podermos trabalhar com números médios, mas sim com limites máximos e mínimos para cada caso

Não era muito fácil estabelecer um estudo que pudesse elucidar e convencer a técnica laboratorial, se não atendêssemos a todos os pormenores e se não levássemos as nossas observações durante longos espaços de tempo, para ser legítimo tirar conclusões que merecessem a necessária confiança.

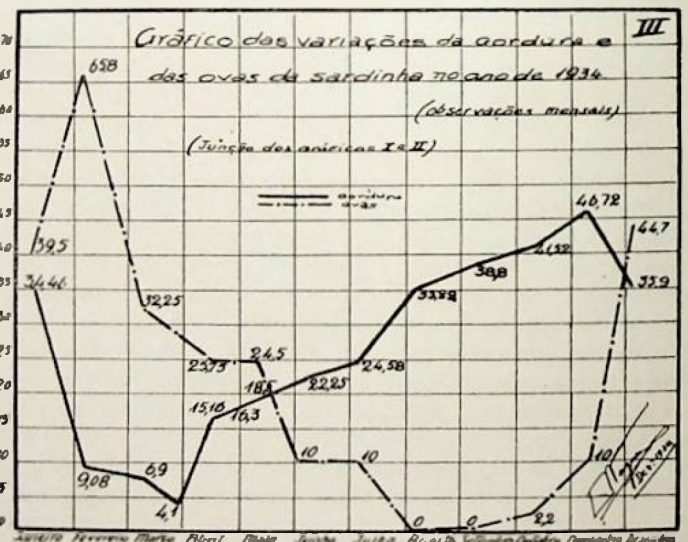
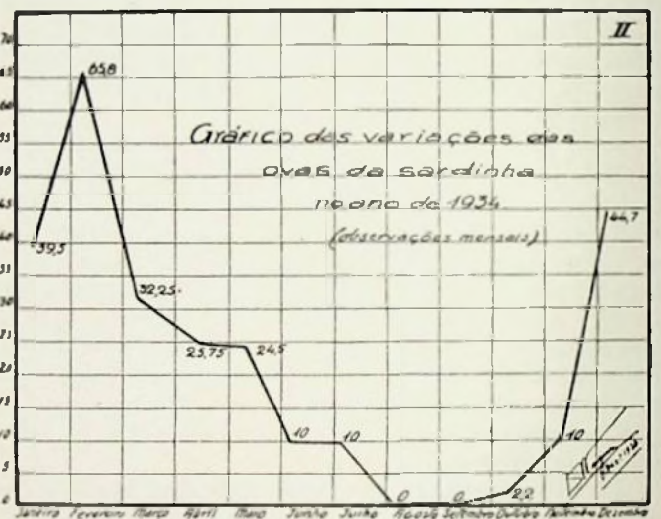
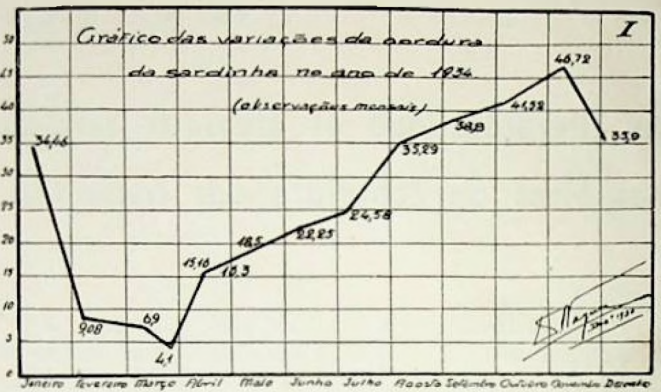
Assim, iniciamos esse estudo analisando as sardinhas frescas durante um ano completo, verificando as percentagens de água e da gordura e observando também as percentagens de ovas, para compulsar se o seu quantitativo tinha qualquer relação com o estado da gordura da sardinha.

As observações da primeira parte deste estudo, originaram o mapa que se segue, cujos gráficos melhor o elucidam:

**Composição da sardinha descabeçada e desviscerada nos diferentes meses do ano de 1934**

Meses	Dias	Água — %	Substância seca — %	% da gordura em relação à substância húmida	Outras substâncias : carne, espinhas, etc. — %	% de gordura em relação à substância seca — em peso	% das ovas em número (*)
Janeiro.....	8	61,7	38,3	13,9	24,4	34,46	39,5
Fevereiro.....	8	72,13	27,87	2,53	25,34	9,08	65,8
Março.....	8	73,93	26,07	1,8	24,27	6,9	32,25
".....	28	73,9	26,1	1,07	25,03	4,1	-
Abril.....	10	72,57	27,43	4,16	23,27	15,16	25,75
".....	24	71	29	4,73	24,84	10,3	-
Maió.....	8	70	30	5,55	24,45	18,5	24,5
Junho.....	6	68	32	7,12	24,88	22,25	10
Julho.....	4	67,26	32,74	8,04	24,7	24,58	10
Agosto.....	6	61,46	38,54	13,6	24,94	35,29	0
Setembro.....	4	61,27	38,73	15	23,73	38,8	0
Outubro.....	8	61,88	38,12	15,8	22,32	41,52	2,2
Novembro.....	8	58	42	19,6	22,4	46,72	10
Dezembro.....	4	62,5	37,5	13,46	24,04	35,9	44,7

(\*) — Estes números foram obtidos pelo exame mensal feito numa média de 400 sardinhas.



A interpretação do mapa proporciona-nos certas considerações que publicaremos em outro artigo.

(Continua)

# ADÃO POLÓNIA & C<sup>A</sup>. L<sup>D</sup>A



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 - HESPANHA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

*Adão Polónia & C.ª, L.ª*

MATOZINHOS





## PELO ESTRANGEIRO

### Uma velha questão

Vai melhorar, em França, o rendimento da pesca da Sardinha?

Continua a debater-se, em França, a velha questão entre os industriais de conservas, que desejam que fossem adoptados novos processos de maior rendimento da pesca da sardinha, como o cerco, e os pescadores, que se obstinam em manter o sistema antigo da rede de emalhar.

Apesar duma viva propaganda feita nos portos sardinheiros pelo *Comptoir d'Achat des Fabricants de Conserves de Poissons* que está disposto a facilitar aos pescadores a aquisição de redes modernas, os profissionais interessados conservam-se em grande parte hostis ao seu emprego, temendo que os períodos de super-produção conhecidos antes da guerra se repitam e conduzam ao aviltamento dos preços e à consequente necessidade de lançar o peixe ao mar.

Exigem os pescadores que as fábricas de conservas aumentem previamente a sua capacidade de absorção para poderem adquirir todo o peixe pescado e evitar que a seguir a um dia de pesca abundante se tenha que limitar a saída dos barcos ou a redução da sua tonelagem de pesca.

A isto os conserveiros objectam que as fábricas francesas são das melhores apetrechadas e se encontram presentemente em condições de absorver três vezes mais de peixe do que antes da guerra.

Por outro lado, se as condições actuais da economia francesa asseguram aos conserveiros uma venda fácil dos seus produtos, o futuro da sua indústria preocupa-os bastante. Quando em 1950 entrarem em vigor

os acordos de Breton Wood que estipulam a supressão das barreiras alfandegárias entre os países signatários, os industriais de conservas franceses, na sua opinião, não poderão fazer concorrência, tanto no mercado interno como nos exteriores, aos produtos fabricados a melhor preço por um grande número de outros países.

Os conserveiros franceses pedem, pois, aos pescadores que contribuam para a sua própria salvação procurando os meios de produzir ao preço mais baixo possível, visto que o declínio da indústria da conserva significa igualmente a miséria dos pescadores.

Os conserveiros declaram que estão dispostos a fazer com os pescadores contratos de fornecimento de sardinha com fixação do preço e das quantidades que podem ser absorvidas.

Chegar-se-á ao entendimento que há anos se procura, em vão?

### Um novo processo de fumagem de peixe nos Estados Unidos

Segundo informa o *Canadian Fisherman* estão a ser ultimadas as experiências duma nova técnica de fumagem do peixe que parece dever dar bons resultados. Por este processo o fumo, que é produzido nas condições habituais, está carregado de electricidade positiva e é atraído pelo peixe, previamente enlatado, que está carregado de electricidade negativa.

O material consiste numa câmara de 1,5 metro de comprimento, 90 cent. de alto e 50 cent. de largo, colocada por cima de uma corrente sem fim que transporta as bandejas com os peixes, dentro das próprias latas

abertas, e que são assim directamente fumados, exactamente como se estivessem dispostos em varinhas, segundo o processo usual.

A operação exige dez segundos em vez de duas a três horas.

Este processo, logo que esteja concluído, virá revolucionar a indústria da fumagem do peixe, especialmente a do arenque e do sprat.

### Portugal importa peixe congelado

Segundo informa «La Pêche Maritime» foi feita uma exportação, a título de experiência, de 2.400 caixas de filetes de peixe, da Noruega para Portugal, a que se seguirão quantidades mais avultadas se a primeira expedição der resultado, como se espera.

### Conservas de Peixe na Polónia

Os esforços desenvolvidos para aumentar a pesca na Polónia, têm dado excelentes resultados. A frota que em Janeiro de 1946 era de 499 barcos atingia em Dezembro do mesmo ano 1.027 barcos, e a produção da pesca subiu, respectivamente, de 583 ton. em Janeiro para 2.012 ton. em Dezembro, com um total, durante o ano, de 22.209 ton.

As fábricas de preparação de peixe produziam, em 1946, 225 ton. de conservas herméticas, 5.605 ton. de peixe fumado e 4.482 ton. de peixe salgado.

### A pesca do arenque na Noruega

Durante o ano de 1946 foram pescados cerca de 4.500 ton. de arenque, quantidade que se pode considerar normal em relação aos anos de antes da guerra, e das quais foram utilizadas 3,07 % na indústria das conservas de molhos e 2,17 % na das salgas.

A maior percentagem desta pesca, 52,94, foi aplicada na fabricação de óleo e farinhas de peixe que é na Noruega uma indústria muito desenvolvida que compreende 70 fábricas.



# ALUMINIO

EM FOLHAS

*Utilizado no post guerra pe-  
los países americanos e nór-  
dicos europeus na indústria  
conserveira em substituição  
da*

## FOLHA DE FLANDRES

PROCEDENTE DA MAIOR FÁBRICA DO MUNDO

## REYNOLDS METALS COMPANY

U. S. A.

Representantes para o sul de Portugal:

**PINTO & VASCONCELOS, LDA.**

Rua D. Pedro V, 60-3.º

Telef.: 30917



# Mercados

(Continuação do número anterior)

## Filete de anchovas

Já decorreram mais ou menos 10 anos desde que a Indústria Portuguesa se dedicou à fabricação deste artigo e deve estar de parabéns pelos resultados que obteve. Favorecida pela ausência da competição Espanhola e Italiana, pelo menos temporariamente, teve oportunidade de aplanar as dificuldades iniciais, aliás inevitáveis, e o maior elogio que se lhe pode fazer a este respeito é dizer que foi obtido o objectivo que existe há muitos anos para a Sardinha: a uniformidade do produto e a aceitação do Filete de Anchovas Português como tipo «standard», sem grande exigência da marca.

Existe, naturalmente, um limite na capacidade de absorção de cada produto. Houve um tempo, durante a guerra, no qual as latas de 2 oz. de Anchovas eram o único produto de peixe preparado em latas pequenas no mercado. Na falta de outros artigos os filetes eram trazidos para cá e adicionados às encomendas mandadas aos membros das forças armadas ou aos amigos de fora pelos seus parentes daqui. Esta aplicação pouco comum dos filetes aumentou a sua importação durante a guerra numa extensão que, provavelmente, não mais se repetirá, pelo menos enquanto esse artigo se destinar ao uso normal de aperitivo, e seria acertado tomar em consideração o seu emprego limitado.

Os negociantes, que não podiam livrar-se das suas mercadorias, viam, com o fim da guerra, aparecer cada vez maior número de conservas em latas pequenas. Todos os meios possíveis foram então usados para distribuir essa mercadoria e o

retalhista foi forçado a aceitar algumas caixas de Anchovas afim de conseguir mercadoria mais difícil de obter, como o queijo, etc. Resultado: o retalhista revendia por atacado as suas anchovas com enorme prejuízo, e essas quantidades incontáveis deprimiram o mercado durante quase um ano.

Mas, felizmente para a situação geral, durante esse tempo Portugal encontrou na Inglaterra um excelente escudouro para os seus filetes. A importação para os Estados Unidos parou e o mercado teve a oportunidade de convalescer vagarosamente.

Actualmente os preços F.O.B. estão por volta de \$15.00 a \$15.50 para as 2 oz e tem havido transacções, mas existe, certamente, uma falta de entusiasmo pelo negócio em geral. O lucro de importador, que hoje em dia é de cerca de 10 % bruto, não parece suficiente para estimular o comércio.

## Anti-pasto

A Indústria Portuguesa custou muito a convencer-se que devia usar as suas facilidades para preparar este produto, que era anteriormente quase que exclusivo da Itália. Os resultados aqui não nos parecem muito bons. Os consumidores reclamam que tudo o que recebem em troca da comparativamente elevada quantia que pagam, é uma quantidade de vegetais vulgares com um pouco de peixe, quando esperavam alguma «délicatesse» que lhes estimulasse o apetite. Realmente, a maioria dos produtos que vimos, exceptuando os de alguns fabricantes que não pouparam esforços para preparar um produto

irrepreensível — era alguma coisa que melhor levaria a etiqueta de «Vegetais sortidos com peixe», do que a de «Anti-Pasto» a que o mercado estava habituado com os produtos Franceses e Italianos de ante guerra. O «Anti-pasto» merece que seja estudado e aperfeiçoado afim de satisfazer o paladar de um «connaisseur» e garantir à Indústria Portuguesa um novo produto.

## Atum

Sendo esse artigo também produzido aqui nos E. U. A., onde possui tradição e experiência, a sua situação é diferente da dos outros que não são fabricados neste País.

Existe na América um ponto de vista inteiramente diferente do Português quanto ao que deve ser considerado Atum de boa qualidade. O de carne gorda e avermelhada, preparado no Algarve, muito apreciado, principalmente na Itália, não é do agrado do comprador Americano, que prefere o atum de carne muito clara. Consequentemente, a «albacora» é considerada aqui como insuperável e os produtos deste peixe são os únicos que o «Food and Drug Department» permite passar com a etiqueta de «white meat». Todas as outras variedades do Atum são consideradas como «light meat».

Os bons resultados que o Atum de Portugal Continental não tem conseguido por não satisfazer ao paladar do consumidor Americano, foram obtidos pelos produtos das Ilhas e Colónias Portuguesas.

Devido à competição da produção Nacional, talvez seja necessário que o fabricante Português estude muito mais cuidadosamente o mercado Americano do Atum do que o do «Anti-pasto», pois, fora de qualquer dúvida, este mercado pode ser desenvolvido e tornar-se o principal escudouro da Indústria Portuguesa do Atum, se encarmos a procura e o «standard» de vida dos Estados Unidos da América do Norte.

(Continua na pág. 30)

A pergunta que encima as considerações que se seguem poderá ter uma resposta unânime da parte de todos os industriais de conservas de peixe do país. Com maior o umenor dose de pessimismo, todas as respostas terão que reflectir, necessariamente, a ansiedade que neste momento assalta o espírito de cada industrial.

A indústria está atravessando actualmente um dos períodos mais críticos de toda a sua existência.

Suponho poder afirmá-lo sem receio, embora só tenha tido oportunidade de conhecer a ruína iminente a que esteve sujeita nos anos de 1931/32, da qual foi, como que milagrosamente, salva pela directa intervenção de sua excelência o Presidente do Conselho, com a criação do Consórcio Português de Conservas de Sardinha.

Naquela altura, a situação era completamente diferente. Existiam, na verdade, algumas restrições nas compras, mas estas eram mais filhas do descalabro e da instabilidade de preços, do que, propriamente, por falta de poder de compra dos países consumidores.

Qual é o panorama actual? O mundo, que saiu da guerra, que nos prometeram ser feliz e abundante em tudo, vai-nos mostrando a todos a sua carantonha desagradável. Vencedores e vencidos — vencidos todos, afinal — vêem-se a braços, salvo algumas excepções, com graves crises económicas, de que muito lentamente se poderão ir refazendo.

Sendo a nossa indústria essencialmente exportadora, era natural que tivéssemos, mais tarde ou mais cedo, que sentir os reflexos dessas crises. Infelizmente, já os estamos sentindo, mais cedo do que esperávamos.

Mercados, outrora grandes consumidores de conservas de peixe, desapareceram por completo. Outros, compram, mas com mil e uma dificuldades de pagamento.

Que nos resta? Actualmente, os Estados Unidos da América do Norte e a Bélgica, esta última em pequena escala. Teremos forçosamente que concluir que, com este panorama, não é bom o presente e não se pode augurar melhor o futuro da nossa indústria conserveira.

Não faltarão, como de costume, os optimistas que considerarão exagerados estes brados aflitivos.

A indústria de conservas tem a sina — na opinião de toda a gente e, o que é ainda pior, na de muita que deveria ser responsável e tinha a obrigação de estar bem informada — de não poder usufruir as vantagens duma posição normal. Só os extremos servem: ou está rica, a abarrotar de dinheiro, ou está falida!...

O certo é que se olharmos para trás, não vemos nas estatísticas senão curvas pronunciadíssimas, como a quererem testemunhar que o que todos dizem, está certo. Ainda não se apagaram dos nossos ouvidos as vozes de elogio — ou inveja — sobre o estado de enorme prosperidade em que todos os industriais se encontravam, e já surgem as outras: a indústria vai para a ruína.

Triste fado, o nosso!!!

Sou de opinião de que, a partir de 1944, a quase

# PARA ONDE INDÚSTRIA DE

Os diferentes contratos colectivos de trabalho até agora realizados com a indústria de conservas de peixe, totalidade dos industriais trabalhou e viveu em regime deficitário. Pode esta afirmação parecer bizarra, mas creio não me enganar ao fazê-la.

A maior parte dos que fecharam as suas contas com saldos positivos, esqueceu-se, possivelmente, de procurar donde eles provinham, e de aí o erro. Não devem restar dúvidas a ninguém de que a indústria portuguesa teve lucros durante a guerra, mas é preciso não esquecer que uma grande parte deles serviu para pagar os seus débitos, melhorar as suas instalações e reforçar os seus capitais sociais. Outra parte, foi levada pelo Estado, desde 1939 para cá, pela elevação das taxas de exportação, lucros de guerra, imposto complementar, etc., etc., e, finalmente, o operariado também teve o seu quinhão, em sucessivos aumentos de salários, garantias de trabalho, previdência, etc., etc., concessões estas, de resto, absolutamente justas, mas que nem sempre foram concedidas tendo em atenção o interesse geral.

O resto, ficou para dar a alguns a ilusão da riqueza e a outros a possibilidade dum maior desenvolvimento de negócios.

Está a indústria de conservas em melhor posição económica do que antes da guerra? Quanto a mim, a resposta só pode ser negativa. Façam-se números e vejam-se quais são os capitais necessários para acompanhar a natural evolução dos modernos métodos de fabrico e sobretudo para a manutenção de «stocks», tanto de mercadoria fabricada, como de matérias primas necessárias a uma normal laboração.

Afigura-se-me o problema da nossa indústria difícil de resolver, embora não insolúvel.

Basta para o efeito que cheguem a tempo o histuri e as mãos do mestre para manejá-lo, depois de observada cuidadosamente a radiografia e decidida a intervenção cirúrgica em grande escala, absolutamente indispensável. E se encaro a necessidade duma intervenção geral na indústria, é porque estou absolutamente convencido de que não é de outro modo que ela poderá salvar-se, não sendo já suficientes para isso, nem esforços de Grémios, I. P. C. P. ou Conselho Técnico Corporativo.

Impõe-se que o Governo da Nação, considerando a nossa indústria, como é, um dos mais fortes pilares da economia nacional, encare o seu problema com firmeza, organizando-a e colocando-a em moldes de não mais

# CAMINHA A CONSERVAS?

oscilar entre os extremos duma prosperidade, na maior parte das vezes, fictícia, e duma ruína, quase sempre certa.

\* \* \*

É sabido por todos que os encargos que oneram a indústria de conservas, na actualidade, são demasiado pesados para uma situação de trabalho normal, tornando-se verdadeiramente asfixiantes e inoportáveis para situações como a que a indústria actualmente atravessa.

Porque entendo que a todos nós, componentes da indústria de conservas, cabe uma parte da culpa no seu desequilíbrio actual, sou de parecer que devemos facultar a quem de direito o maior número possível de elementos e opiniões que possam permitir um profundo estudo do problema e a adopção das medidas mais adequadas para a sua resolução. Posto isto, dividirei em capítulos os problemas que se me afiguram mais importantes para esse estudo.

## 1.º — Custos de produção — Mão de obra — Contratos colectivos

Devo declarar de antemão que compartilho da opinião de que os empregados e operários da nossa indústria e de qualquer outra — devem estar bem pagos, ter um nível decente de vida, além das garantias que lhes poderá dar a legislação actual.

Porém, no período eufórico por que acabamos de passar, fizeram-se aumentos, tomaram-se compromissos, aceitaram-se, nem sempre de bom grado, encargos aparentemente suportáveis, que hoje fazem elevar os coeficientes de custo de produção a limites nunca vistos.

Jogando com os números da empresa que dirijo, chega-se à conclusão de que, enquanto até 1941, o custo de mão de obra e as chamadas despesas gerais — ordenados, combustíveis, sal, etc. — oscilaram entre 10\$00 e 20\$00, respectivamente, no passado ano de 1946 atingiram as cifras de 35\$00 para mão de obra e 36\$00 para gastos gerais. Isto, com produções que oscilam à roda dos 66 % da média geral. Até onde chegarão estas cifras nas diminutas produções que temos à vista?

Apesar do sacrifício feito pela indústria em prol dos seus mais directos colaboradores, não se pode, infelizmente, dizer que estes tenham uma vida fácil. Pelo contrário!!

Os diferentes contratos colectivos de trabalho até agora realizados com a indústria de conservas de peixe não servem — sobretudo, o actual — nem os interesses dos operários nem os dos industriais.

Impõe-se a sua profunda revisão e estudo por uma comissão dos directamente interessados.

## 2.º — Encargos fiscais

Não é necessário frisar o efeito pernicioso que tiveram para a indústria os célebres «lucros de guerra». Foi um enorme tributo que hoje muita falta faz. Mas neste capítulo há várias questões que se devem debater:

- a) Os valores, já hoje elevados, de exportação, que servem de base ao lançamento da respectiva contribuição industrial;
- b) Os direitos de exportação;
- c) O imposto complementar e
- d) As licenças camarárias,

para não me referir a outras de menor importância.

Se se teima em considerar a nossa indústria como fonte de lucros fartos e fáceis, não merece a pena tratar do caso. Mas, se, pelo contrário, se reconhece o papel que ela desempenha na economia nacional, impõe-se a revisão consciente destes encargos.

## 3.º — Matérias primas — Peixe

É necessária a revisão de preços das matérias primas nacionais, azeite e óleos. Não se compreende, a não ser que se persista em manter o critério de que a indústria está próspera, que se obrigue o industrial a pagar os actuais preços dos molhos.

Quanto à folha e outros materiais de procedência estrangeira, impõe-se a sua aquisição em bloco, por intermédio do Instituto ou de qualquer outro organismo, de forma que possam ser fornecidos a todos, em quantidades e preços razoáveis.

Veja-se o que actualmente acontece com a folha de proveniência americana. Todos conhecemos o preço por que ela é entregue aos fabricantes americanos e aquele por que a pagam os conserveiros portugueses. Compras a 35, 40, 50 e 60 dólares foram vulgares nos últimos tempos.

Merecia o peixe um capítulo à parte, pela sua importância na nossa laboração. Vai incluído neste, porque, como matéria prima, deverá ser considerado.

Tentativas diversas de tabelamento têm sucessivamente falhado, por irem contra a natureza da própria indústria.

Uma coisa, porém, é certa: as duas indústrias — pesca e conservas — vivem, na maior parte das vezes, uma à custa da outra, pelo que se sugere a sua coordenação definitiva, como melhor garantia de estabilidade.

ANTÓNIO FEU

(Continua)

**ALBERTO SOARES RIBEIRO, L<sup>DA</sup>**

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES  
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

**CONSERVAS DE PEIXE**

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

# Conservação de Substâncias Alimentares

pelo Dr. José Freixo (Biólogo)

Desde os primeiros tempos da humanidade que se procura conservar os alimentos.

São numerosos os métodos seguidos mas podem fundamentalmente reduzir-se aos quatro seguintes:

- 1.º — Dessecação.
- 2.º — Acção do calor.
- 3.º — Uso do frio.
- 4.º — Emprego de substâncias conservadoras.

destruídos ao fim de um certo tempo quando a dessecação é bastante elevada.

O mesmo fenómeno, sem o impedir retarda o desenvolvimento miceliário.

Na operação ao ar livre, precedida ou não da salga, à acção antimicrobiana da dessecação propriamente dita, há a acrescentar a influência microbicida dos raios solares sobre determinadas espécies.

independente das variações exteriores da temperatura, do grau higrométrico e da ventilação.

É o caso da secagem artificial em que se usam câmaras fechadas, de paredes isoladas, dentro das quais se faz circular o ar, regulando-se a sua temperatura, umidade e velocidade de acordo com as condições desejadas.

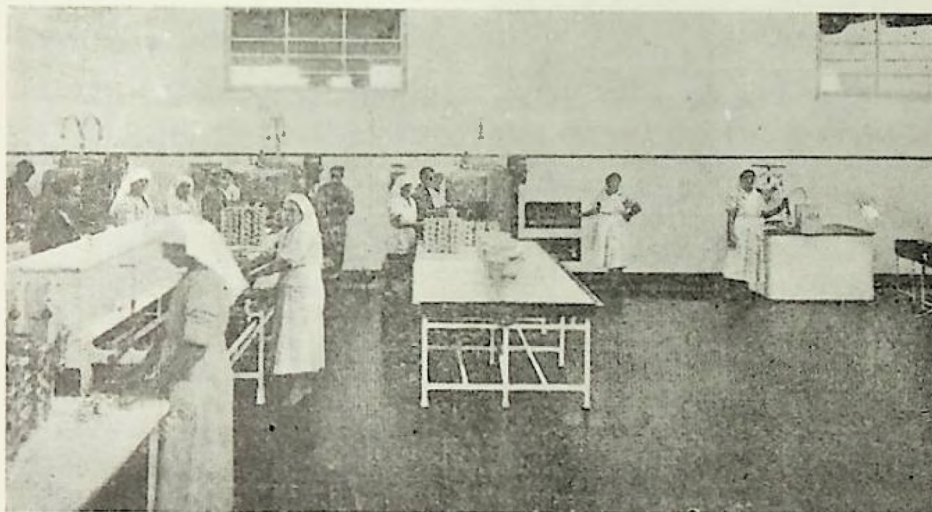
Este processo, já de larga aplicação em alguns países, passará também em breve a ser usado entre nós com a construção de secadouros artificiais para o caso especial do bacalhau, exigência devida ao aumento da frota bacalhoeira e porque em muitos dias seguidos de inverno e normalmente a partir de Março pode dizer-se que as condições climáticas de Portugal são desfavoráveis à secagem daquele peixe.

## 2.º — Acção do calor

O calor que intervém como factor acessório da conservação no fenómeno da dessecação, pode também ser usado como esterilizador, sob a forma de calor sêco ou sob a forma de calor húmido.

A ideia da esterilização pelo calor deve-se a Spallanzani que em 1765 demonstrou que as substâncias se mantinham sem apodrecer dentro de uma retorta de vidro da qual se havia extraído o ar por uma ebulição prolongada da água colocada no seu interior. Appert, em 1798, esterilizava já garrafas de vidro submergindo-as em água a ferver e Collin utilizava recipientes de lata, até que em 1851 surge o emprego de autoclaves, aquecendo-se as latas a 108-110º.

São condições indispensáveis para uma boa conserva que o produto a conservar seja higiénicamente acon-



## 1.º — Dessecação

É do conhecimento vulgar que a dessecação das substâncias orgânicas impede ou retarda a putrefacção traduzindo-se o facto por uma maior ou menor desidratação das fibras musculares.

A água, sendo necessária à vida dos micróbios, como dissolvente por excelência é indispensável a todas as reacções biológicas.

Certos micróbios não esporulados, coli-bacilos, por exemplo, são mesmo

Ma, neste caso, é preciso não esquecer que a temperatura do ar não deve ir além de uns certos limites e ainda que a atmosfera seja sêca.

Com effeito, se a temperatura atinge certo grau produzem-se roturas nos tecidos musculares e o produto apresenta-se queimado.

Por outro lado, a atmosfera úmida facilita o desenvolvimento das bactérias, uma parte das quais é transportada por este mesmo ar.

Sob este ponto de vista, o ideal será o emprego do ar condicionado,

selhável, que os recipientes se mantenham hermêticamente fechados e tenha havido uma absoluta esterilização.

Para cada espécie de micróbios, existe um máximo de temperatura acima da qual não podem viver.

A resistência ao calor é diferente consoante se use o calor sêco ou húmido.

Assim, a 65° sob a forma de calor húmido morrem a maior parte das células vegetativas dos micróbios.

Se o calor actua em meio sêco, as mesmas formas vegetativas podem suportar com facilidade até mesmo as temperaturas próximas de 80°.

Quanto às formas esporoladas, há a acrescentar que os esporos são muito menos sensíveis à acção nociva do calor, possivelmente porque os mesmos contêm menos água.

Também aqui o comportamento é diferente segundo o calor empregado é sêco ou húmido. No primeiro caso, os esporos toleram altas temperaturas, 120°, 130° e até mesmo 145°, sem perderem a faculdade de germinação.

Geralmente, só morrem numa atmosfera aquecida a 180° durante uma meia hora pelo menos.

Em meio húmido, os esporos são menos resistentes, morrendo quase todos depois de se sujeitarem durante um quarto de hora a 120°.

A morte dos micróbios para as mesmas temperaturas relaciona-se também com a natureza do meio em que existem esses micro-organismos.

Assim, qualquer que seja o seu estado de desenvolvimento, as bactérias são muito mais frágeis quando o meio nutritivo é ácido, mesmo ligeiramente, que num meio neutro ou alcalino.

Por outro lado, para um dado micróbio a sua vitalidade varia com a origem e o seu estado biológico, resistindo melhor quanto mais antigas forem as colónias.

Parece por tal que é impossível fixar-se exactamente para cada uma das espécies microbianas qual a temperatura que lhe é mortal.

Todavia, praticamente a maior parte dos micróbios esporolados isolados das latas de conservas não resistem ao aquecimento durante meia hora a uma temperatura de 115 graus no vapor de água.

Relativamente aos micróbios não esporolados, são destruídos geralmente às temperaturas de 80° a 100°.

Citam-se apenas as toxinas dos bacilos paratíficos que em certos casos resistem às temperaturas de 110°.

### 3.º — Acção do frio

Desde os primeiros tempos que a frigorificação é usada na conservação dos alimentos.

Porém, duma maneira geral, o frio é pouco germicida.

Os micróbios resistem bem a baixas temperaturas.

Com efeito, embora a resistência das bactérias no que respeita ao frio seja bastante variável (mesmo para cada micróbio existe uma temperatura abaixo da qual a sua acção se torna impossível e outra acima da qual o mesmo se opera), do que se sabe sobre a biologia microbiana pode dizer-se que às temperaturas mais baixas realizadas nas câmaras frigoríficas os micróbios da putrefacção não são destruídos.

Todavia, as baixas temperaturas retardam ou suspendem o seu desenvolvimento.

No caso especial da carne a aplicação do frio tem em certos casos uma acção esterilizadora sobre determinados parasitas.

Assim, como é sabido, nos músculos da carne de porco e ainda nas de vaca, em especial a que é criada em regiões quentes, existem por vezes embriões de ténias (*T. inermis*, *T. solium*) que podem ser transmitidas ao homem se essa carne não tiver sido bem cozida.

Segundo Reissmann e Boccalari, sujeitando essas carnes a uma temperatura de —5 a —7° durante quatro a cinco dias é o suficiente para matar os embriões ou cisticercos das referidas ténias.

Para Ballon uma temperatura de 0° a —2°, durante 20 dias consecutivos, produz o mesmo resultado.

Os efeitos das temperaturas usadas vulgarmente na conservação de carnes congeladas, serão ainda mais rápidos.

O frio, debaixo das suas diferentes modalidades que a técnica dia a dia vem aperfeiçoando, é sem dúvida o agente conservador por excelência, paralizzando ou reduzindo ao mínimo a velocidade das reacções químicas e biológicas executadas pelos micróbios e pelas diástases ao mesmo tempo que mantém intactas as qualidades dos produtos frescos, inclusive as vitaminas.

### 4.º — Emprego de substâncias conservadoras

Sendo a putrefacção correlativa da actividade microbiana, são também usados como conservadores determinados agentes germicidas, que em certas condições se opõem ao desenvolvimento microbiano ou destroem mesmo toda a causa orgânica das alterações.

Porém, infelizmente, os compostos químicos dotados de propriedades antissépticas são quase todos mais ou menos tóxicos para o homem.

Por tal, o seu emprego é restrito, preferindo-se como substâncias conservadoras não os de forte poder microbicida mas os modificadores físicos do meio.

É o caso da fumagem e da salga em que o fumo ou o sal actua em parte pelo seu poder antisséptico mas principalmente porque dessecam em determinado grau as substâncias.

Com o fim de uma modificação física do meio, tornando este menos favorável à evolução microbiana e à actividade diastásica, se mergulham os pescados em várias substâncias como salmouras aromáticas, líquidos ácidos, azeite, etc., constituindo também umas das fases de preparação das nossas tão afamadas conservas que aparecem no comércio em latas de folha estanhada.



## A não convertibilidade do esterlino em dólares e as possíveis repercussões no nosso País

pelo Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

O empréstimo de 3-750 milhões de dólares que a Inglaterra conseguiu contrair nos Estados Unidos da América do Norte, após laboriosas negociações dirigidas pelo afamado economista Lord Keynes, esgotou-se muito mais depressa do que o Governo trabalhista contava.

Destinado a liquidar os enormes déficits da balança de pagamentos inglesa, num prazo não excedente a três anos, suposto, a princípio, suficiente para a política de severas restrições nas importações e de exportações activadas ao máximo, que se ia empreender inexoravelmente, produzir a reconstrução financeira do País, certo é que se achava utilizado na sua quase totalidade, quando eram decorridos apenas 14 meses.

Para isso, concorreram principalmente três factores: as importações em larga escala que a crise alimentar e a sub-produção de algumas matérias primas basilares impuseram à Grã-Bretanha; a subida geral de preços de cerca de 30 % que se deu nos Estados Unidos, posteriormente à concessão do empréstimo — o que evidentemente, reduziu o poder comprador do mutuário; e, por último, o funcionamento da cláusula 7.ª do contrato, que obrigava o Governo britânico, a partir de 15 de Julho de 1947, a converter em dólares os créditos em esterlino de outros países, que resultassem das suas relações comerciais correntes com a Inglaterra.

Esta importante disposição, aceite

pelos negociadores ingleses sob a pressão das necessidades, e que os americanos, por seu lado, consideravam indispensável para imprimir ao comércio internacional o princípio sempre desejável das relações multi-laterais das Nações, teve, afinal, como efeito desviar compradores da área do esterlino para os mercados da América. De facto, os países credores da Inglaterra de novos montantes de esterlino (a cláusula não se applicava aos créditos acumulados durante a guerra) podiam, assim, adquirir, à custa das suas disponibilidades em dólares, a moeda que hoje é o verdadeiro instrumento geral das trocas. Os seus nacionais teriam, pois, meios de comprarem os produtos nos mercados mais abastecidos, que são, sem dúvida, os dos Estados Unidos, ou onde quer que os oferecessem a preços mais vantajosos.

Ao abrigo daquela cláusula, os países da América do Sul fizeram pedidos de conversão, depois de 15 de Julho, de tão grandes quantitativos de esterlino, que o soldo do empréstimo, já bastante desfalcado com os numerosos levantamentos da Tesouraria britânica, reduzia-se, poucas semanas depois, a uns escassos 400 milhões de dólares.

O perigo desta situação levou o Governo da Inglaterra, depois de conversações com a Administração americana, a suspender temporariamente, desde 21 de Agosto, as disposições do acordo do empréstimo

que permitiam a troca do esterlino por dólares.

O chanceler do Tesouro inglês, ao anunciar essa medida à Nação, declarava que não era possível continuar a cumprir uma disposição que lançava sobre a Inglaterra todo o pesado encargo da falta desesperada de dólares de tantos outros países, «pelo facto de só o esterlino, de todas as outras moedas dos beligerantes europeus, ser livremente convertível». E acrescentava, a marcar o objectivo da decisão governamental: «Temos de manter o esterlino como moeda forte e evitar que seja uma moeda que qualquer deictor transforme, por sua vez, em dólares dum dia para o outro».

«O esterlino poderá, contudo, ser ainda trocado livremente por muitas outras moedas, e, de facto, as nossas novas disposições estabelecerão applicação muito mais vasta do esterlino nas trocas internacionais do que succedia há alguns meses».

O Ministro Hugh Dalton, ao declarar que a Grã-Bretanha fez tudo o que pôde para desenvolver o comércio multi-lateral, mas que, a continuar a pressão sobre o esterlino, se varriam, por muitos anos, as esperanças de o atingir plenamente, alude, certamente, à tutela que, presentemente, os Estados Unidos exercem sobre uma Europa sofrendo as consequências de uma sub-produção alimentar, com as suas indústrias desmanteladas e sem recursos financeiros para as reorganizar.

Não esconde que a resolução tomada causará inevitavelmente perturbações do comércio numa vasta área, podendo, mesmo, afirma, dar origem a certa interrupção de abastecimentos. Mas — sustenta — «se esperássemos, em lugar de agirmos, essas perturbações e interrupções teriam sido ainda piores».

Nestas condições, o melhor caminho que se lhe depara é o da Inglaterra estabelecer novos acordos com outros países, para que todos, em conjunto, possam enfrentar a nova situação.

Com efeito, o Governo trabalhista

começou já a desenvolver os seus esforços na conquista de mercados do Leste da Europa: Vão adiantadas as negociações de um tratado de comércio com a Jugoslávia; procura-se o reatamento das conversações para um acordo comercial com a U. R. S. S.; e estudam-se as possibilidades de comércio com a Hungria.

Há a esperança de que a intensificação e a multiplicação das transacções com o exterior, conjugadas com um aumento da produção agrícola, por que se porfia, e as reduções drásticas nos consumos individuais, ajudarão a nossa velha aliada a vencer a terrível crise, em que se debate com tanta coragem e tenacidade.

Porém, no prosseguimento desta política de acordos bi-laterais e de discriminação de importações em que já há a apontar as nossas conservas de peixe, ela afasta-se, afinal, da solução que se procura para o problema do equilíbrio económico europeu, baseado numa União Aduaneira entre as 16 Nações reunidas na Conferência de Paris e em que os seus representantes têm posto as suas melhores esperanças.

As repercussões da suspensão da convertibilidade do esterlino tornar-se-ão mais sensíveis, na opinião de críticos autorizados, em toda a América do que nos países europeus.

Na verdade, actualmente, apenas dois ou três países da Europa liquidam, na posição de credores, as suas trocas comerciais com a Inglaterra. Além disso, ela mantém com a maioria deles acordos que regulam a aplicação dos respectivos créditos — e esses acordos, segundo se julga, não são afectados com a decisão tomada.

Entre Portugal e o Reino Unido, vigora um acordo monetário, celebrado em 16 de Abril de 1916, que fixa o câmbio oficial entre o Escudo e a Libra e regula a forma de liquidação das suas respectivas importações. O saldo a favor de cada um, acima do limite da compensação, que é para Portugal de 500 mil contos e para a Grã-Breta-

nya de 5 milhões de libras, tem de se satisfazer em ouro.

O art.º 8.º do acordo estabelece que «todo o esterlino em poder do Banco de Portugal só pode ser conservado e investido conforme acordo com o Banco de Inglaterra; os escudos em poder do Banco de Inglaterra só podem ser conservados e investidos também conforme acordo com o Banco de Portugal».

De harmonia com o art.º 9.º, «se qualquer dos Governos mudar a sua política monetária de maneira a afectar as disposições do acordo, os dois Governos procederão à revisão do acordo, a fim de se lhe fizerem as modificações que forem necessárias».

Pela letra do acordo, o nosso Governo encontra-se, pois, em condições de defender as justas conveniências da economia nacional.

Dado que a nossa balança comercial com os Estados Unidos se apresenta, normalmente, desfavorável e que alguns países — nomeadamente a Argentina e a Suécia, já antes da atitude britânica, exigiam pagamentos em dólares, também nós sentiremos doravante a falta desta moeda.

Haverá a solução dos pagamentos em ouro. Mas, à parte a subida de preço que se vai dar neste metal, como consequência imediata da não convertibilidade desse recurso, para nós, tem por limite as exigências da cobertura legal da circulação fiduciária e das responsabilidades à vista, que o Banco de Portugal não pode descurar.

Possuimos, é certo, um elevado crédito em ouro no Banco de Inglaterra, proveniente dos nossos forne-

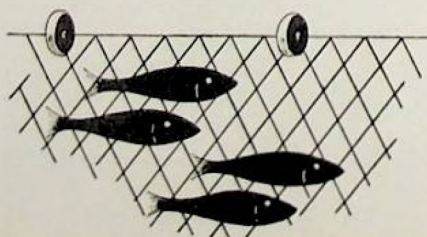
cimentos do tempo da guerra. No entanto, só podemos dispor dele nas condições, que desconhecemos, assentes no acordo de liquidação, assinado em Agosto de 1945. Tudo indica, porém, — e isso será objecto dum próximo artigo — que o montante que está acordado utilizar anualmente não ultrapassa o excedente da nossa importação da Inglaterra, além de 5 milhões de libras — excedente esse que atingiu, na liquidação de contas do ano de 1946, segundo os dados da nossa Estatística comercial, 4 milhões e 147,09 milhares de libras. Por outro lado, o ouro que nessa liquidação nos coube, por a nossa aliada ter importado de Portugal continental e insular mais de 500 mil contos de mercadorias, foi apenas o peso correspondente a 113.676 contos-ouro.

Para vencermos os embaraços que hão-de surgir quer no desenvolvimento das nossas operações comerciais com o estrangeiro, quer na sua liquidação, duas ordens de medidas se deparam ao Governo da Nação:

a) A celebração de acordos comerciais com os países que têm situações favoráveis sobre o nosso da sua balança de comércio, baseados na compensação recíproca das transacções, a câmbio fixo, até certo limite, e numa aceitação de maiores contingentes dos nossos produtos de exportação;

b) Pedidos ao Banco de Inglaterra de conversão do esterlino noutras moedas, que não o dólar, que nos falem para satisfazer aos respectivos países os saldos de que fomos devedores.

E aguardemos com calma os acontecimentos, certos de que a decisão da Inglaterra, com acções reflexas em tantos países, só lhe será realmente porveitosa, se conseguir conciliar os seus interesses fundamentais com as directrizes tradicionais do comércio daqueles que há longos anos a servem ou como seus clientes ou fornecedores.



# Uma exposição da indústria da salga

Os delegados da indústria da salga nos vários centros apresentaram à direcção do I. P. C. P. a seguinte exposição:

Os abaixo assinados, representantes da Indústria das Conservas de Peixe pelo Sal, pedem licença a V. Ex.<sup>a</sup> e ao organismo que superiormente dirige, para, nas vésperas das negociações de um acordo ou tratado comercial com a Itália, fazerem algumas sugestões proveitosas para a Economia Nacional e relacionadas com a Indústria das Conservas de Peixe pelo Sal e ainda com a da Pesca.

Não se torna necessário encarecer a importância económica da Indústria que vem representar a V. Ex.<sup>a</sup>, composta por 105 unidades industriais — do Norte, do Centro, de Setúbal e do Algarve (Sotavento e Barlavento) — que emprega 4 a 5 milhares de operários e que tem como característica ser uma *indústria puramente nacional* visto que emprega o peixe, as madeiras e o sal que são produtos absolutamente nacionais.

Por outro lado está esta indústria em íntima e absoluta ligação com a Indústria da Pesca da qual vivem, também, milhares de portugueses.

Na verdade, se não fosse o aproveitamento do peixe, que em excesso vem às lotas, pela Indústria das Conservas de Peixe em Sal, a indústria da Pesca ver-se-ia a braços com o sério problema da colocação do pescado, tendo que perdê-lo ou inutilizá-lo em grandes quantidades.

A crise que a Indústria das Conservas do Peixe pelo Sal vem atravessando nos últimos três anos é deveras alarmante e já se teria feito sentir por forma catastrófica se não fora o Governo da Nação ter-lhe dado alento com as compras efectuadas para o Vaticano e para a UNRRA, respectivamente de dez e vinte e três mil contos de conservas.

A despeito, porém, daquela valiosa ajuda, ainda existem no país cerca de *quatro mil toneladas*, para as quais a colocação é difficilima e correm o risco de se perderem se não forem colocadas com brevidade, pois podem prejudicar-se e até estragar-se pela acção do tempo.

Os mercados existentes antes da guerra tornaram-se hoje quase impraticáveis, não havendo encomendas.

Nesta crise em que a Indústria das Conservas de Peixe pelo Sal se debate, entolha-se a possibilidade de uma paralização completa, com enormes prejuízos para a Economia Nacional, pois não será apenas o desemprego de *quatro a cinco*

*mil* operários que a indústria emprega que de tal facto resultará, como também deixará de haver o escoante do peixe para tal indústria em prejuízo da Indústria da Pesca, e ainda o prejuízo para os industriais que a esta primitiva indústria nacional vêm dando o melhor dos seus esforços.

Por outro lado, também tal facto acarretaria a possibilidade da perda dos mercados externos onde a Indústria, anteriormente ao período da guerra, havia firmado os seus créditos e a sua posição de abastecedora.

Constitui, ainda, a Indústria uma importante fonte de receita do Estado, com os direitos de exportação que paga, sendo importante fonte de importação de divisas.

Os factos apontados e outros que são soberaneamente conhecidos de V. Ex.<sup>a</sup>, elucidam bem da importância da Indústria e da sua relevante posição perante a Economia Nacional.

É de aproveitar, portanto, qualquer oportunidade que se ofereça para se dar protecção à Indústria das Conservas de Peixe pelo Sal, sendo as melhores aquelas que surgem quando se negociam tratados comerciais com países que, antes do período da guerra, eram importadores da mercadoria, tais como a Itália, França, países balcânicos, mediterrâneos e orientais.

A Itália, agora em causa, figurava em período normal anterior à guerra, com uma capacidade de importação anual de *seis a sete mil toneladas* de peixe prensado e em salmoura.

Os últimos anos de relações comerciais com a Itália foram, como é óbvio, de anormalidade o que, em boa lógica, os exclue de poderem ser tomados como padrão no acordo ou tratado comercial que vai negociar-se.

Tem a Itália possibilidade da colocação do produto como o demonstraram as importações nos anos anteriores à guerra, não constando que naquele país a indústria se desenvolvesse depois de a guerra findar.

Desta forma, lembram a V. Ex.<sup>a</sup>, os abaixo assinados, a conveniência de, no acordo ou tratado comercial que vai discutir-se com a Itália procurar fixar-se um contingente de *duas mil e quinhentas toneladas* de peixe prensado e *três mil e quinhentas toneladas* de peixe em salmoura, para um ano, com a cláusula de *prorrogável*, a título de experiência.

E, usam ainda lembrar que, também, a título de experiência, seja exarada uma cláusula que, *respeitado aquele contingente*, e quando porventura esgotado, per-

mita a importação das referidas conservas em *regime de compensação*.

Esta última cláusula serviria para avaliar das possibilidades de importação pela Itália em anos futuros.

Ao estabelecer-se o máximo a que vimos de nos referir, com vista a elevar o nível da Indústria, em benefício também da Indústria da Pesca, não perdemos a noção das negociações seguirem um plano que melhor convenha embora com uma diminuição dos contingentes que referimos, mas sempre no objectivo de se alcançar o máximo, tirando partido das circunstâncias e da oportunidade.

Permitem-se, ainda, lembrar os signatários a conveniência de ser definido o regime de licenças de exportação e importação dos contingentes de conservas que vierem a ser fixados, tendo por fim um regime equitativo de distribuição.

Na verdade, estando livre a celebração de transacções, poderia acontecer que, entregando-se todas as licenças de importação aos importadores italianos, estes procurassem fazer os seus negócios com determinados industriais em prejuízo dos restantes.

E natural seria que os importadores italianos escolhessem, de preferência, os naturais do seu país que em Portugal se dedicam à Indústria das conservas.

Por isso se lembra a conveniência de este Instituto reservar para si as respectivas licenças, fixando o contingente proporcional à produção de cada industrial, ou reservar um mínimo de 50 % das licenças para, pela forma acima referida, fixar os contingentes aos industriais que não tiverem beneficiado das encomendas feitas pelos importadores italianos, no caso de a estes serem entregues os outros 50 % das licenças.

De resto esta medida também não prejudicará a outra parte contratante, visto que por este meio se estabelecerá a concorrência e os seus consequentes benefícios.

São estas as sugestões que, por agora, os industriais de Conservas de Peixe pelo Sal se lembram de trazer perante V. Ex.<sup>a</sup> e do organismo que superiormente dirige, certos de que, com elas, contribuirão para um melhor resultado de acordo ou tratado que vai ser negociado.

Aproveitando o ensejo para dirigirem a V. Ex.<sup>a</sup> a expressão do muito apreço e consideração.

*Sabemos que a Direcção do I. P. C. P. apoiou, junto das entidades superiores, as sugestões expressas neste documento.*



*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 organização científica do trabalho

(Continuação do n.º anterior)

Frédéric W. Taylor, nascido nos Estados Unidos, viveu de 1856 a 1915, e Henry Fayol, francês, de 1841 a 1925.

A obra do segundo «Administration Industrielle et Générale» foi publicada somente após a morte de Taylor. Os estudos a que este último procedeu, nos quais se basaram as primeiras leis da organização científica, foram, portanto, conhecidos antes de Fayol publicar a sua doutrina.

Essa circunstância leva-nos a dar neste trabalho o primeiro lugar a Taylor.

A sua profissão foi a de engenheiro, e o ter-se encaminhado para as actividades industriais deve-se à falta de vista que, por volta dos 18 anos, o atingiu devido à sua exagerada aplicação aos estudos preparatórios para a admissão no curso de direito. Terminados esses preparatórios, pediu para ser admitido como aprendiz de modelador e mecânico numa pequena fábrica de bombas, dum amigo da família.

Se procurarmos na sua ascendência, nela encontraremos muitos dos predicados que se revelaram em Frédéric Taylor. Positivista, talvez devido à sua formação religiosa, educado pelos pais no respeito da verdade, a sua conduta intelectual foi influenciada pela mãe, que lhe recomendava: «Para triunfar na vida, devemos cultivar o poder de raciocínio mais do que a memória; as matemáticas, mais do que as línguas mortas». Também influíram grandemente no seu espírito o seu professor de matemática, no colégio de Exeter, que estabelecia tempos médios para os alunos fazerem os exercícios, mediante a observação do tempo gasto por metade da classe. Dizia Taylor que esse tinha sido o primeiro estudo do tempo para trabalho mental que conheceu.

Seu tio, banqueiro em Bristol, recomendara-lhe, antes de Taylor se dedicar à actividade profissional, que: «se o patrão deseja que comesces a trabalhar às 7 horas, apresenta-te às 7 menos 10 e se a sineta toca às 6 horas da tarde, continua trabalhando até às 6 e 10. Pensa nisto e se assim procederes podes estar certo do êxito». Trinta anos depois ainda Taylor recordava estas recomendações, que ele adoptou com larga visão à sua vida de trabalho.

Rápido no raciocínio e pronto na acção, de espirito desportivo, na escola tinha chegado a capitanear o grupo de «base ball» — era zeloso no trabalho e revelava nas suas actividades um notável sentido social.

Ao fim de quatro anos terminou a aprendizagem e, portanto, aos 22 anos Taylor era um perfeito modelador e um bom mecânico.

Passa então para a Companhia Midvale, em Filadélfia, porém, não havendo nenhum lugar vago de operário especializado, foi admitido como trabalhador comum. Aí começa a sua carreira como iniciador da organização científica do trabalho.

A Companhia dedicava-se ao fabrico de bielas de locomotivas e as suas instalações eram — como habitualmente naquele tempo — sujas, deficientes e desordenadas.

Começou por dar serventia na casa das máquinas; passou depois ao serviço de apontador e daí para a oficina de torneiro; dentro em pouco era o chefe de equipa. Depois, foi nomeado contramestre da oficina mecânica, em seguida chefe mecânico encarregado da manutenção e reparação de toda a fábrica e antes de decorridos seis anos era o chefe da sala de desenho. Ao fim desse tempo fazia as vezes de en-

genheiro-chefe, título que lhe foi confirmado oficialmente três anos mais tarde.

A sua formação técnica anterior tinha-lhe permitido esse rápido acesso, porém, isso não impediu que empregasse o tempo livre em estudar um curso por correspondência. Trabalhava na fábrica das 6,30 às 5 da tarde; estudava, depois, três horas e não se poupava nem aos domingos. Assim obteve o diploma de engenheiro mecânico.

Desde os tempos em que se empregava como apontador, ao seu espírito se puseram os problemas da maneira racional de aproveitar a mão-de-obra com maior benefício para o industrial e para os operários. Conviveu com estes e manteve sempre a atitude de camarada, não se adiantando demasiadamente nos trabalhos comuns.

As suas considerações acerca da lentidão no trabalho podem resumir-se no seguinte: — Todo o homem é naturalmente lento e deseja trabalhar folgadoamente. Pelo raciocínio, o operário é levado a trabalhar com lentidão, porque pensa que trabalhando demais reduz o número de operários ocupados e cria a crise de desemprego que pode inclusivamente atingi-lo.

Esta forma de pensar é corrente, ainda nos nossos tempos. Taylor, evidentemente, considerava-a errônea, mas não podia desprezá-la.

Nas suas observações também se refere à tendência do operário para retardar o trabalho quando os seus camaradas ocupados na mesma tarefa e com a mesma remuneração produzem sistematicamente menos do que é possível com o esforço normal.

Todas as formas de lentidão foram por ele analisadas: desde o operário que sobe rapidamente o carro enquanto carregado, descendo





JULHO de 1947

	Percentagem %	Peso em quilos	Percentagem %	Valor em Escudos
Para conservas em mólhos . . . . .	18,12	969.064	20,80	3.856.067\$00
» » » salmoura . . . . .	0,07	3.500	0,05	8.890\$00
» consumo . . . . .	81,81	4.375.399	79,15	14.669.675\$40
<b>Total . . . . .</b>	<b>100,00</b>	<b>5.347.963</b>	<b>100,00</b>	<b>18.534.614\$40</b>

Lotas	Destino	PÊSO			VALOR		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Viana do Castelo .	Consumo . . . . .	-	6.052	6.052	-	18.776\$00	18.776\$00
Póvoa do Varzim .	Consumo . . . . .	-	4.927	4.927	-	12.070\$00	12.070\$00
Leixões . . . . .	Mólhos . . . . .	5,57	115.108	2.065.490	5,22	373.194\$00	7.153.369\$00
	Consumo . . . . .	94,43	1.950.382		94,78	6.780.175\$00	
Porto . . . . .	Mólhos . . . . .	1,59	1.240	89.160	1,42	4.605\$00	325.190\$00
	Consumo . . . . .	98,61	87.920		98,58	320.585\$00	
Figueira da Foz .	Consumo . . . . .	-	160.740	160.740	-	533.679\$00	533.679\$00
Peniche . . . . .	Mólhos . . . . .	1,44	14.490	1.008.480	0,70	26.155\$00	3.742.507\$40
	Consumo . . . . .	98,56	993.990		99,30	3.716.352\$40	
Lisboa . . . . .	Mólhos . . . . .	8,04	21.036	261.545	9,87	105.519\$00	1.069.274\$00
	Consumo . . . . .	91,96	240.509		90,13	963.755\$00	
Setúbal . . . . .	Mólhos . . . . .	32,57	144.515	443.730	34,25	369.164\$00	1.077.764\$00
	Consumo . . . . .	67,43	299.215		65,75	708.600\$00	
Sesimbra . . . . .	Consumo . . . . .	-	91.350	91.350	-	167.683\$00	167.683\$00
Sines . . . . .	Consumo . . . . .	-	90.909	90.906	-	282.079\$50	282.079\$50
Lagos . . . . .	Mólhos . . . . .	36,27	23.655	65.215	42,83	76.630\$00	178.904\$00
	Consumo . . . . .	63,73	41.560		57,17	102.274\$00	
Portimão . . . . .	Mólhos . . . . .	57,55	431.660	750.025	72,38	1.974.150\$00	2.727.587\$50
	Consumo . . . . .	42,45	318.365		27,62	753.437\$50	
Olhão . . . . .	Mólhos . . . . .	69,48	192.520	277.110	73,36	814.230\$00	1.019.869\$00
	Salmouras . . . . .	1,26	3.500		0,80	8.890\$00	
V. R. S. <sup>to</sup> António .	Consumo . . . . .	29,26	81.090	33.230	25,84	286.749\$00	135.862\$00
	Mólhos . . . . .	74,75	24.840		82,75	112.420\$00	
	Consumo . . . . .	25,25	8.390	17,25	23.442\$00	135.862\$00	
				<b>5.347.963</b>			<b>18.534.614\$40</b>



## 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 — INEJEVEL

Endereço telegrafico: DICANGI

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

Sociedade de Conservas

## A UNIVERSAL

Limitada

FABRICANTES E EXPORTADORES



R. D. João I, 271 a 309 — R. Mou-  
sinho de Albuquerque, 274 a 309

Apartado, 73  
Endereço telegrafico: Universal  
Telefones, 98-M

MATOSINHOS — Portugal

Preferam 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  
ATRAÏE  
GUIDA  
LUIADORA

## Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

105, Hudson Street  
New-York City, U. S. A.

Exportadores de todos os materiais necessários para o fabrico de Conservas de Peixe:

Folha  
Arame para precintar  
Fita de aço para precintar  
Maquinaria para vazio

Arame para chaves  
Verziz para latas  
Arco de ferro  
Geradores

Cabo de aço  
Guinchos e monta cargas  
Motores Diesels  
Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Endereço Telegrafico: NORDSTEIN — NEW-YORK



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

## FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTADA

**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. Lithographica*

*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)

# ARTHUR SCHUMAN INC.

100 Hudson Street  
U. S. A.  
Agentes de Fabricantes

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
ARTSCHUMAN

33 anos de experiencia  
no comércio de importação  
de conservas de peixe

PEDEM-SE REPRESENTAÇÕES  
DE FABRICANTES

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

Conservas de Atum, Sardinhas, Cavala, Chit-  
charro, Anchova — Pastas de Peixe — Mariscos

TODAS AS PREPARAÇÕES

Sardinhas prensadas e em salmoira

Marcas :

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

Avenida Meneres, 700      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



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

Com Fábricas em :

Matosinhos

Vila do Conde

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.<sup>da</sup>**  
R. AUGUSTA, 27, 2.<sup>o</sup>  
LISBOA - TELÉF. 2 5526

**GASPAR CARMO & IRMÃO**  
R. BONJARDIM, 324, 1.<sup>o</sup>  
PORTO - TELÉF. 688

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

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

APA



**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 telegráfica  
«FRAZAR» New York

Codigos

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



*Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios*



*Exportação: Agentes Exportadores Exclusivos para Portugal e Colónias: Atlas  
Imperial Diesel Engine Co.-Fabricantes de Motores Diesel e a Gasolina  
R. J. Ederer Company-Fabricantes de Redes para Pesca de todos os tipos e  
Exportadores de Productos Alimentícios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico  
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*

# Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO  
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

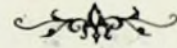
De Conserves de Sardines, Anchois  
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo  
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão  
phone 22-23

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

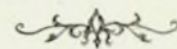


CONSERVAS DE PEIXE

*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

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



TELEFONE 157  
 SETUBAL } TELEGRAMAS SANTONIO  
 APARTADO 62

FABRICA em SETUBAL --- FABRICAS em ESPANHA

H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

## 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.

Consultem sempre  
**SANTOS MENDONÇA, L.<sup>DA</sup>**

RUA DA BOA VISTA, 83  
LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114  
PORTO

Representantes da:  
**UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY**

Fabricantes de:  
Fôlha de Flandres, Arames  
Arco de Ferro.

Fornecemos também:

Alcatrão, Cairos, Fios de Algodão, 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 Azevedo, Suc., Ltd

# 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.



# ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

## ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

### INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

*Director: C.º Daniel Duarte Silva*

*Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior*

*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 Seguíer 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 ferreiro 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 Velga Henriques



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

