

27 NOV. 1947  
RESPONDIDO

# Conservas de Peixe

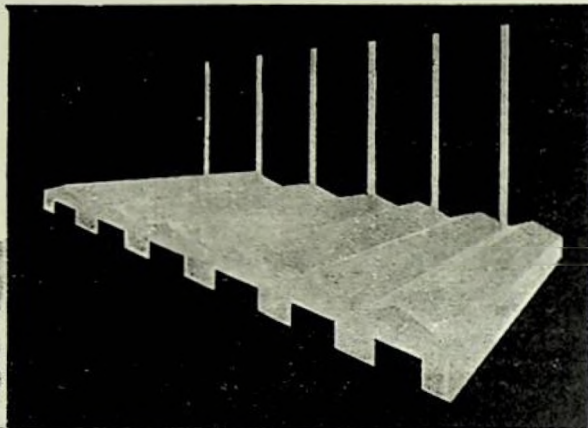
REVISTA MENSAL



ANO II  
1947

N.º 20  
NOVEMBRO

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



SIÈGE  
À  
LISBONNE

OCEAN ATLANTIQUE



MATOSINHOS



NAZARETH



PENICHE



LISBOA



SETUBAL



LAGOS

LAZARO

6 MARQUES PRINCIPALES

NICE  
NICETTE  
CINE  
FLORA  
CORAL  
TRIADE

RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

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



RESERVADO

PARA

**SCHWARZ & EHRLICH**

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

•  
100 HUDSON STREET  
NEW YORK 13, N. Y.

•  
*Endereço Telegráfico: SARDI PORT*



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

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

## CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

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

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

### Sardinha do Algarve, L.<sup>da</sup>

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

### “Draught Stabiliser Simplex”

Regularizadores de tiragem e  
Economizadores de combustível

Pedidos de informações e deta-  
lhes de montagens aos

Distribuidores exclusivos para Portugal, Ilhas e Colónias

## EIMEX, L.<sup>DA</sup>

Importação - Exportação - Comércio Geral

Rua António Maria Cardoso, 68, 2.º-D.

Lisboa - Portugal

Telefone 2 0404

Telegramas Xemie

# STEINHARDTER & NORDLINGER

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

**ESTABELECIDOS EM 1908**

Escritórios principais em:

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

112 Market Street  
San Francisco, California

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

Conservas de:

Sardinha-Alum-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  
| tone: 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

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



# VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
DELABARCA

FUNDADA EM  
1923

99, HUDSON STREET  
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

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

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

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

## *Conservas Unitas, Limitada*

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDIO	UNITAS
SAMBA	

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 S I N H O S



E' DE SE LHE  
TIRAR O CHAPEU

VENTRESCA  
RAMIREZ

POR GROSSO:  
RAMIREZ & C.<sup>l</sup>  
R. AUGUSTA, 27, 2.<sup>o</sup>  
LISBOA - TELEF. 2 362<sup>o</sup>

GASPAR CARMO & IRMÃO  
R. BONJARDIM, 524, 1.<sup>o</sup>  
PORTO - TELEF. 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

# 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  
Distribuído através de todos os  
ESTADOS UNIDOS

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

ANO II  
N.º 20



# Conservas de Peixe

NOVEMBRO  
1947

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

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

## Sumário

*Entre o Liberalismo e o Corporativismo ; Produção e Exportação ; Production and Exportation ; O antepasto ; Acordo Comercial Luso-Italiano ; Impressões da Noruega ; Como se fez a baixa nos mercados ; Esboço histórico das Conservas ; Mercados (Itália) ; Pedidos de Representação ; O Comércio entre Portugal e a Inglaterra em 1946 e a sua liquidação ; A organização científica do trabalho ; Conservas Galegas ; Pesca da Sardinha.*

# Entre o Liberalismo e o Corporativismo

por Augusto da Costa

**E**M Agosto de 1932, escreveu algures o autor destas linhas:

«É preciso ver que uma indústria que se cria não é apenas um capricho pessoal que se satisfaz. Uma indústria que se lança tem um objectivo prático a realizar, qual seja o de satisfazer uma necessidade do mercado, ou de criar uma necessidade nova para depois a satisfazer; num caso como noutro, porém, o interesse de quem lança a indústria é ganhar dinheiro com o seu trabalho. Para conseguir esse fim, o industrial necessita de capitais, de operários e de compradores para os seus produtos: a questão, puramente pessoal enquanto germina no cérebro do criador da indústria, passa pois a tomar um aspecto social logo que entra no domínio das realizações. Ora, é precisamente este

aspecto social da questão que dá aos estados o direito de intervenção activa no domínio comercial e industrial. Não seria assim enquanto se viveu na era das «vacas gordas», quando toda a gente nadava em prosperidade, ainda que em prosperidade fictícia, mesmo que se vivesse de uma fábrica de conservas instalada sobre o casco de uma velha canoa, à beira-mar. Mas é hoje assim, pela força das circunstâncias, que podem mais que as doutrinas mais tentadoras. Entrados na era das «vacas magras», toda a gente se queixa da crise; a crise atinge, de facto, um número cada vez maior de pessoas, porque neste mundo todos somos solidários, quer se trate de solidariedade orgânica, quer se trate de solidariedade puramente mecânica; e é para obstar, na medida do possível, a que a crise

alastre e as suas consequências sejam cada vez mais dolorosas, que os Governos, em todos os países, se vêm forçados a tomar atitudes intervencionistas e a cercear, aqui e ali, um certo número de liberdades mais ruinosas do que proveitosas.

«A indústria das conservas, por exemplo, interessa a milhares de pessoas que dela vivem directamente.

Poderão esses milhares de pessoas estar sujeitas aos caprichos dos industriais, à sua errada visão do problema industrial, ao seu desconhecimento dos mercados, às lutas mesquinhas da concorrência? Cremos que não. Mas as conservas são igualmente, em Portugal, o segundo valor da exportação. Poderá o Estado desinteressar-se do problema conserveiro, deixando que tal fonte de ouro seque pela má organização da indústria, por todas as deficiências acima apontadas? Cremos igualmente que não. O Estado tem, pelo contrário, o estrito dever de velar pelas populações que vivem da indústria conserveira, e são cidades e vilas inteiras em Portugal, como tem o estrito dever de não consentir, na medida do possível, que Portugal perca o seu lugar nos mercados importadores de conserva de peixe...»

Foram estas palavras escritas, repetimos, em 1932, quando os preços dos produtos e dos salários — segundo o depoimento autorizado do então Ministro do Comércio e Indústria — caminhavam vertiginosamente para a ruína de todos — pescadores, industriais e operários conserveiros — e, consequentemente, para o depauperamento da Nação. Datam desse ano — 27 de Agosto — os decretos que reorganizaram a indústria, dando-lhe moldes pré-corporativos. Dai para cá, muita água tem corrido no Tejo, muita coisa se passou no Mundo, — inclusive cinco anos de guerra. A organização corporativa, no entretanto, desenvolveu-se e consolidou-se. Os encargos sociais da indústria conserveira aumentaram, sem dúvida; mas, em contrapartida, não teria a indústria conserveira obtido também, através da organização corporativa, não diremos uma prosperidade indefinida, porque seria absurdo esperá-la, mas uma estabilidade, uma segurança económica desconhecida até 1932?

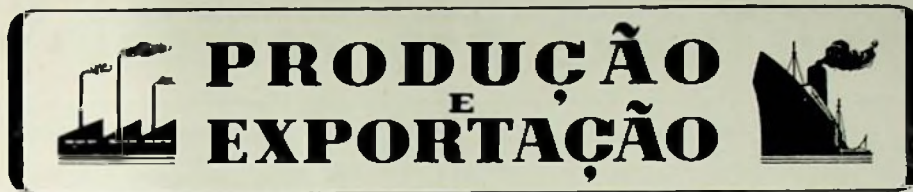
Fazemos a pergunta porque nos parece, pelo que ultimamente temos lido em publicações autorizadas, que muitos industriais, porventura apenas

fatigados de tão longa disciplina económica, começam a condenar o Corporativismo e a pôr no Liberalismo todas as suas esperanças de prosperidade. Dir-se-ia que antes da organização corporativa — até 1932, de modo particular nos anos imediatamente anteriores — a indústria navegava em maré de rosas, e que a organização corporativa — sobretudo durante os anos da guerra — a levou para um mar tempestuoso, atirando-a contra os rochedos da falência e da ruína... Terá sido, na verdade, assim? Não conhecemos bastantemente os problemas actuais da indústria conserveira para respondermos sim ou não; mas, nados e criados em Setúbal, sabemos perfeitamente o que era a indústria antes da organização corporativa, e como acabaram pedindo esmola nas ruas de Lisboa alguns dos que pela indústria conserveira, anos antes, se haviam encontrado súbitamente ricos... E este conhecimento pessoal dos factos nos leva a concluir com toda a segurança: o Corporativismo será mau, pelas liberdades que cerceia, mas o Liberalismo é pior ainda, pela anarquia económica a que leva.

Escreve o Prof. Teixeira Ribeiro, professor de Direito Corporativo em Coimbra mas não apóstolo do Corporativismo, que «a posição de equilíbrio realiza a máxima utilidade económica para a colectividade.

Mas se essa posição é a meta que nunca se atinge, embora sempre se busque — podemos concluir que a livre concorrência não assegura de facto à economia nacional a máxima utilidade e rendimento. Para que a assegurasse, seria preciso que as forças económicas, em vez de indisciplinadas, estivessem submetidas a um plano unitário que as fizesse aderir a todo o instante aos pontos necessários de equilíbrio, e não a gravitarem à sua roda. O sistema da liberdade económica implica, portanto, uma destruição incessante de riqueza». Esta destruição incessante de riqueza, porém, na maior partes dos casos, só é vista e compreendida quando nos toca directamente pela porta; e é então quando pedimos ao Estado, aflitos, que salve os industriais da falência e os operários da miséria.

Mas a crise passou; e todos principiamos a ter como pernicioso uma disciplina que na véspera tínhamos por salvadora, e pomos o mal onde na véspera encontravamos o remédio...



**Situação do mês de Julho**

**PRODUÇÃO**

**AZÉITES OU MÔLHOS**

A produção no mês de Julho atingiu 92.359 caixas, sendo 51.215 de sardinha, 885 de carapau, 682 de cavala, 16.677 de atum e similares, 20.317 de anchovas e 2.583 de outras espécies, entre as quais 1869 de antepasto. O primeiro centro produtor, neste mês, foi Portimão com 26.221 caixas, na sua maior quantidade de sardinha (22.899 caixas). O segundo, Olhão, com 23.890 caixas, em que avolumam a sardinha (11.077 caixas), as anchovas, (8.631 caixas) e o atum e similares (3.654 caixas). O terceiro, Setúbal, com 13.950 caixas, sobretudo de sardinha (8.239 caixas) e anchovas (4.260 caixas). No mês de Junho anterior fabricaram-se mais 8.692 caixas e no mês de Julho do ano passado mais 4.265 caixas.

Em relação às espécies, a maior produção de sardinha verifica-se em Portimão (22.899 caixas); de carapau, em Setúbal (657 caixas); de cavala, em Matosinhos (268 caixas); de atum, em V. R. de Santo António, (10.708 caixas) e de anchovas, em Olhão (8.631 caixas).

**SALMOURA**

Fabricaram-se 836.204 quilos, distribuídos por sardinha, 25.745 quilos; biqueirão, 795.459 quilos e atum, 15.000 quilos.

Olhão está à cabeça desta produção com 367.443 quilos, seguido de V. R. de Santo António com 300.345 quilos e de Lisboa com 43.150 quilos.

Em relação ao mês de Junho, fabricaram-se a menos, em Julho, 302.966 quilos, e em comparação

com o mês de Julho do ano passado, houve, neste ano, um aumento de 803.518 quilos.

**EXPORTAÇÃO**

*Por Centros*

**AZÉITES OU MÔLHOS**

A exportação total durante este mês foi de 1.069.280 quilos (65.703 caixas) no valor de 13.938.580\$50, assim distribuídos: 714.724 quilos de sardinha (38.424 caixas) no valor de 8.219.326\$00; 760 quilos de carapau (40 caixas) no valor de 617.356\$80; 35.538 quilos de atum (1.753 caixas) no valor de 579.269\$40; 197.548 de filetes de anchovas (17.932 caixas) no valor de 3.950.960\$00; 12.525 quilos de lulas e chocos (805 caixas) no valor de 93.311\$25; 63.449 quilos de outras espécies (4.394 caixas) que compreende antepasto, ostra e berbigão, no valor de 472.695\$05.

O principal centro exportador foi Olhão, com 250.599 quilos (15.832 caixas) no valor de 3.441.642\$70, especialmente de sardinha, cavala e anchovas; segue-se-lhe Portimão, com 311.910 quilos (12.534 caixas) no valor de 2.720.969\$90, principalmente de sardinha, cavala e anchovas e, em terceiro lugar, Matosinhos, com 205.876 quilos (11.781 caixas) no valor de 2.531.717\$00, sobretudo em sardinha e anchovas.

Esta exportação foi inferior à de Junho em 27.159 quilos, mas superior no valor em 736.209\$25, e inferior à de Julho de 1946 em 831.068 quilos (35.382 caixas) no valor de 10.516.262\$10.

**SALMOURA**

A exportação foi de 359.212 quilos no valor de 1.082.190\$40 divi-

dida pelas seguintes espécies: sardinha, 286.019 quilos; cavala, 15 quilos; carapau, 73.178 quilos. O principal centro exportador foi Matosinhos com 217.496 quilos de sardinha, no valor de 652.488\$00.

Exportaram-se no mês anterior mais 264.295 quilos no valor de 793.294\$60 e no mês de Julho do ano passado menos 207.193 quilos no valor de 618.607\$80.

**CONGELADOS**

Exportaram-se 167.341 quilos no valor de 1.045.881\$25, assim distribuídos: sardinha, 28.715; enguia, 110; cavala, 20; atum, 3.217; carapau, 1.455; polvo, 106.883; lulas e chocos, 28.361; ostras, 60 e lagosta, 20.

Os principais países importadores, foram Argentina e E. U. A.

*Por Países*

**AZÉITES OU MÔLHOS**

Os três principais países importadores foram: Bélgica (444.117 quilos), E. U. A. (181.692 quilos) e Inglaterra (80.250 quilos). Em relação às espécies, o maior comprador de sardinha e cavala, foi a Bélgica (respectivamente 389.700 e 44.160 quilos); de carapau, a Libéria (380 quilos); de atum, anchovas e lulas e chocos os E. U. A. (respectivamente, 12.755, 164.312 e 4.625 quilos), de antepasto, ostra e berbigão, a Inglaterra (58.134 quilos).

No mês anterior, os três primeiros importadores foram a Inglaterra, a Bélgica e a Itália, e em Julho do ano passado, a Inglaterra, a Bélgica e os E. U. A.

**SALMOURA**

O principal país importador foi a Grécia com 225.724 quilos no valor de 677.172\$00 que já tinha sido também em Julho do ano passado com 183.946 quilos no valor de 438.765\$60, ao passo que em Junho fora a Itália com 593.261 quilos no valor de 1.785.047\$00.

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

## July Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</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 . . . . .	2.810	-	288	195	802	70	4.163
Peniche . . . . .	770	-	204	129	409	-	1.512
Lisboa . . . . .	2.881	227	-	262	433	(a) 1.869	5.672
Setúbal . . . . .	8.239	658	1	580	4.260	212	13.950
Lagos . . . . .	1.816	-	-	-	1.498	-	3.314
Portimão . . . . .	22.899	-	36	1.149	2.137	-	26.221
Olhão . . . . .	11.077	-	118	3.654	8.631	410	23.890
V. R. S. António . . . . .	723	-	35	10.708	2.147	22	13.635
	51.215	885	682	16.677	20.517	2.583	92.359

(a) Antepasto.

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

## July Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTALS <i>Total</i>		Valores <i>Values</i>
								Quilos <i>Kilos</i>	Caixas <i>Cases</i>	
Matosinhos . . . . .	185.552	-	-	1.615	18.499	-	210	205.876	11.781	2.531.717\$00
Peniche . . . . .	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa . . . . .	71.186	570	8.978	19.660	35.100	4.625	<sup>a</sup> 53.839	193.958	11.700	2.404.796\$70
Setúbal . . . . .	115.438	190	9.861	1.805	22.628	7.862	<sup>b</sup> 12.580	160.364	10.170	2.024.808\$70
Lagos . . . . .	950	-	4.370	-	5.872	-	-	11.192	855	188.671\$00
Portimão . . . . .	174.243	-	5.833	-	31.834	-	-	211.910	12.534	2.720.969\$90
Olhão . . . . .	163.156	-	15.694	38	64.853	38	<sup>b</sup> 6.820	250.599	15.832	4.441.642\$70
V. R. S. António . . . . .	4.199	-	-	12.420	18.762	-	-	35.381	2.851	625.974\$50
	714.724	760	44.736	35.538	197.548	12.525	63.449	1.069.280	65.703	13.938.580\$50

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

(a) Antepasto.

(b) Ostra, Berbigão e Antepasto



# Production and Exportation

**Situation during the month of July**

## PRODUCTION

### OIL OR SAUCES

The production during the month of July reached 92.359 cases, so distributed: Sardines, 51.215; Chinchards, 885; Mackerel, 682; Tunny and the like, 16.677; Anchovies, 20.317; other kinds, 2.583, including 1.869 for antipasto. The first packing center for the month was Portimão with 26.221 cases, in its great part Sardines (22.899 cases). Portimão is followed by Olhão with 23.890 cases being in first place Sardines (11.077 cases), Anchovies (8.631 cases) and Tunny and the like (3.654 cases). The third packing center is Setubal with 13.950 cases, specially Sardines (8.239 cases) and Anchovies (4.260 cases). During June last 8.692 cases have been packed and during the month of July of last year the production only reached 4.265 cases.

As regards kinds the largest production of Sardines is given by Portimão with 22.899 cases; Chinchards by Setubal with 657 cases; Mackerel by Matosinhos with 263 cases; Tunny by Vila Real de Santo Antonio with 10.708 cases; and Anchovies by Olhão with 3.631 cases.

### BRINE

836.204 kilos have been packed and distributed for the following kinds: Sardines 25.745 kilos; «Biqueirão» 795.459 kilos and Tunny 15.000 kilos.

Olhão leads the production for this kind of packing with 347.443 kilos followed by Vila Real de Santo Antonio with 300.345 kilos and by Lisbon with 43.150.

As regards the month of June we notice a fall of 302.966 kilos for July and compared with the month of

July of last year an increase of 803.518 kilos is noticed for this year.

## EXPORT

### By Centers

### OIL OR SAUCES

The full export during this month was of 1.069.280 kilos (65.703 cases) amounting to 13.938.580\$50, so distributed: 714.724 kilos of Sardines (33.424 cases) amounting to 8.219.326\$00; Chinchards 760 kilos (40 cases) amounting to 5.662\$00; Mackerel 44.736 (2.355 cases) amounting to 617.356\$80; Tunny 35.538 kilos (1.753 cases) amounting to 579.269\$40; Filets of anchovies 197.548 kilos (17.932 cases) amounting to 3.950.960\$00; Calamaries and cuttle-fish 12.525 kilos (805 cases) amounting to 93.311\$25; other kinds 63.449 kilos (4.394 cases), including antipasto, oysters and «berbigão» amounting to 472.695\$05.

The chief exporting center was Olhão with 250.599 kilos (15.832 cases) in the value of 3.441.642\$70, specially for Sardines, Mackerel and Anchovies. Portimão comes in second place, with 211.910 kilos (12.534 cases) amounting to 2.720.969\$90, specially for Sardines, Mackerel and Anchovies. Matosinhos shows the third place, with 205.876 kilos (11.781 cases) amounting to 2.531.717\$00, specially for Sardines and Anchovies.

This export was lower compared with that of June in 27.159 kilos but higher in the value of 736.209\$25, and lower compared with that of July 1946 in 831.068 kilos (35.682 cases) amounting to 10.516.262\$10.

### BRINE

The export was of 459.212 kilos amounting to 1.082.190\$40 distribu-

ted for the following kinds: Sardines, 286.019 kilos; Mackerel, 15 kilos; Chinchards, 73.178 kilos. The chief exporting center was Matosinhos with 217.496 of Sardines, amounting to 652.488\$00.

Last month 264.295 kilos more have been exported amounting to 793.294\$60 and during the month of July last year, 207.193 kilos less have been exported amounting to 618.670\$80.

### FROZEN

167.341 kilos in the value of 1.045.831\$25 have been exported distributed as follow: Sardines, 28.715; Eels, 110; Mackerel, 20; Tunny, 3.217; Chinchards, 1.455; Poulpe, 106.883; Calamaries and cuttle-fish, 26.861; Oysters, 60; and Lobster, 20. The chief importing center were Argentina and U. S. A.

### By Countries

### OIL OR SAUCES

The three chief importing countries were: Belgium, (444.117 kilos), U. S. A. (181.692 kilos) and England (80.250 kilos). As regards kinds the largest buyer for Sardines and Mackerel was Belgium (respectively 389.700 and 44.460 kilos) for Chinchards, Liberia with 380 kilos; for Tunny, Anchovies, Calamaries and Cuttle-fish U. S. A. (respectively, 12.755, 164.312 and 4.625 kilos); for Antipasto, Oysters and «Berbigão» England with 58.134 kilos.

During last month the three leading importing centers were England, Belgium and Italy and in July of last year, England, Belgium and U. S. A.

### BRINE

The chief importing country was Greece with 225.724 kilos amounting to 677.172\$00 that retained also the same place during July of last year with 183.946 kilos in the value of 438.765\$60; however in June was Italy with 593.261 kilos amounting to 1.785.047\$00.

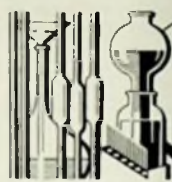
Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo, e por espécies, em Julho de 1947

July 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>Cattle fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Alemanha. . . . .	2.169	-	-	-	-	-	-	2.169
Africa Merid. Brit.	228	-	-	-	-	-	-	228
África Ocid. Bri- tânica . . . . .	53.048	-	-	760	-	-	-	53.808
Africa Orient. Brit.	10.374	-	-	-	-	-	-	10.374
Angola. . . . .	1.520	-	-	-	-	-	-	1.520
Argentina . . . . .	8.988	-	-	8.462	285	2.980	4.480 <sup>(a)</sup>	25.195
Austrália . . . . .	21.312	-	-	-	-	-	-	21.312
Bélgica. . . . .	389.700	-	44.460	8.265	1.692	-	-	444.117
Bolívia . . . . .	4.600	-	-	-	-	-	-	4.600
Brasil . . . . .	11.710	-	-	1.767	1.260	-	113	14.850
Cabo Verde. . . . .	190	-	-	-	-	-	108	358
Canadá . . . . .	950	-	-	-	-	-	-	950
Checo Eslováquia.	5.320	-	-	-	-	-	-	5.320
Colombia . . . . .	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
Congo Belga . . . . .	6.650	-	-	-	475	-	-	7.125
Costa Rica . . . . .	303	-	-	-	-	-	-	303
Cuba. . . . .	37.390	-	-	1.485	3.088	4.070	-	46.033
Curaçao . . . . .	380	-	95	-	96	-	-	571
Dinamarca . . . . .	1.330	-	-	-	-	-	-	1.330
Egipto . . . . .	7.999	-	-	-	322	-	55	8.376
Equador . . . . .	1.330	-	-	-	-	-	-	1.330
Etiópia. . . . .	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
E. U. América . . . . .	-	-	-	12.755	164.312	4.625	-	181.692
Guatemala . . . . .	114	-	-	38	78	38	36	304
Guiana Hol. . . . .	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Haiti. . . . .	475	190	-	-	43	-	-	708
Holanda . . . . .	14.250	-	-	-	4.888	-	-	19.138
India Portug. . . . .	1.349	-	-	19	-	-	-	1.368
Inglaterra. . . . .	2.280	-	-	-	19.836	-	58.134 <sup>(b)</sup>	80.250
Irlanda. . . . .	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Itália. . . . .	18.564	-	-	97	-	-	-	18.661
Libéria. . . . .	-	380	95	95	-	-	-	570
Moçambique . . . . .	30.116	190	-	97	29	-	185	30.617
México . . . . .	480	-	-	-	-	775	-	1.255
Palestina . . . . .	16.739	-	-	-	-	-	-	16.739
Perú . . . . .	6.270	-	-	-	171	37	185	6.663
Roméniã . . . . .	679	-	10	-	-	-	-	689
S. Tomé e Príncipe	323	-	-	38	-	-	-	361
Suíça. . . . .	19.209	-	-	1.318	-	-	-	20.527
União Sul Africana	12.747	-	-	-	-	-	-	12.747
Uruguai . . . . .	7.410	-	-	-	-	-	-	7.410
Venezuela . . . . .	4.928	-	-	95	903	-	93	6.019
Fornec. à Navega- ção . . . . .	3.800	-	76	247	70	-	-	4.193
<b>Quilos . . . . .</b>	<b>714.724</b>	<b>760</b>	<b>44.736</b>	<b>35.538</b>	<b>197.548</b>	<b>12.525</b>	<b>63.449</b>	<b>1.069.280</b>
<b>Kilos</b>								
<b>Caixas . . . . .</b>	<b>38.424</b>	<b>40</b>	<b>2.355</b>	<b>1.753</b>	<b>17.932</b>	<b>805</b>	<b>4.394</b>	<b>65.703</b>
<b>Cases</b>								
<b>Valores . . . . .</b>	<b>8.219.326\$00</b>	<b>5.662\$00</b>	<b>617.356\$80</b>	<b>579.269\$40</b>	<b>3.950.960\$00</b>	<b>93.311\$25</b>	<b>472.695\$05</b>	<b>13.938.580\$50</b>
<b>Values</b>								

(a) Ostra, berbigão e antepasto

(b) Antepasto



# Ciência e Técnica

## O ANTEPASTO

Com a evolução da indústria conserveira, cada país começou a fabricar as suas especialidades culinárias, destinadas principalmente aos compatriotas que viviam em terras distantes e não possuíam os produtos típicos dos seus países. Mantinha-se assim viva a lembrança da pátria através dos seus manjares predilectos e característicos.

Talvez seja esta a faceta mais patriótica da indústria das conservas.

Desde o «Corn Beef» do Morton até ao «Foie-Gras» do Amieux, que são indispensáveis a todo o bom inglês ou francês, qualquer que seja o lugar do mundo onde se encontre, embora estas conservas já tenham entrado no paladar universal, até aos pratos e produtos regionais da nossa terra, como a dobrada à moda do Porto, o coelho bravo à caçadora, os grêlos, as azeitonas, etc., etc., que exportávamos em grande escala para a colónia portuguesa no Brasil e que deu o renome ao saudoso industrial de Espinho, Brandão Gomes, a indústria das conservas pode comparar-se a um restaurante universal onde é possível apreciar as iguarias mais conhecidas de cada país.

Entre essa grande variedade de conservas, algumas transcenderam os limites do consumo regional e caíram bem no paladar estrangeiro, constituindo fontes de riqueza para aqueles países que foram fadados para as produzir.

Estão neste caso, como de maior interesse para nós, as sardinhas, o atum, as anchovas e, mais modernamente, o antepasto.

Aproveitando a tendência moderna para os aperitivos, que veio modificar as ementas tradicionais, o génio culinário conserveiro ita-

liano criou um tipo de conserva a que chamou «anti-pasto», reunindo no espaço restricto de uma lata de conserva, com arte e simetria, alguns dos principais produtos usados como «hors d'oeuvre» nas ementas modernas.

Fizeram assim uma miscelânea com a sardinha, atum, cornichon, couve-flor, cebolinha, pimentos morrones, azeitonas recheadas, aipo, alcaparras, etc., etc., dando a todo este conjunto uma apresentação ao agrado do consumo.

Mas foram ainda mais longe na sua técnica atractiva, fazendo as embalagens em vidro, para que fosse possível ver a variedade dos elementos constitutivos, sendo também a maneira mais sugestiva para estimular a compra.

Por aqui se pode avaliar o carinho que a indústria italiana deu a esta nova variedade de conserva.

O principal mercado das anchovas e do antepasto era a América do Norte, nesse tempo de origem quase exclusivamente italiana.

Muito antes desta guerra, iniciou o Instituto Português de Conservas de Peixe uma campanha no sentido de estimular o fabrico das anchovas, proibindo ou condicionando a exportação do biqueirão salgado e mais ou menos anchovado, porque

era Portugal um dos fornecedores da matéria prima para a indústria italiana de filetagem e instruiu a indústria portuguesa na fabricação desse produto.

Os resultados obtidos foram os mais auspiciosos e actualmente Portugal tem o seu mercado consolidado nos Estados Unidos onde ombreamos, sem favor, com a indústria italiana.

As anchovas são também aperitivos, embora de características diferentes do antepasto.

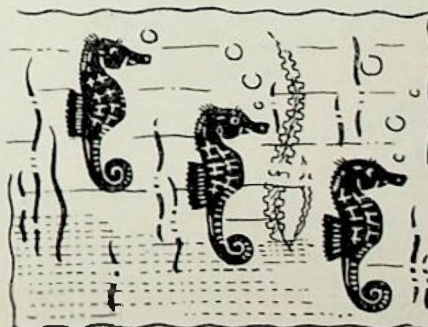
No entanto a indústria portuguesa de conservas não mostrou o mesmo interesse pela fabricação do antepasto que evidenciou com as anchovas, o que tem a sua explicação, visto que a fabricação do antepasto não se harmoniza tão bem com a indústria das conservas em mólhos como a filetagem do biqueirão.

Mas a guerra fez sustar as exportações italianas e o mercado americano recorreu a Portugal para lhe fornecer o antepasto.

Pode definir-se o antepasto como uma conserva mista de sardinha e atum com «pickles» em mólho de caldeirada picante.

A grande dificuldade de generalizar este fabrico era exclusivamente devido aos «pickles», cuja técnica e preparação era desconhecida da quase totalidade dos industriais de mólhos, razão por que as fábricas de conservas que iniciaram o fabrico do antepasto tinham, também, o fabrico de «pickles». Outras fábricas abalçaram-se a fazer esse fabrico, mas como não estavam preparadas, resultaram fabricações inferiores sem as características do antepasto, como o correspondente desta Revista, na América, Leopold Schwartz, teve ocasião de criticar numa das suas informações.

Resolveu a Direcção do Instituto Português de Conservas de Peixe mandar sustar as fabricações de antepasto que não obedecessem a determinadas características, tendo publicado a Circular n.º 704, de 9 de Outubro de 1947, que define com precisão o tipo de antepasto que é legítimo exportar com esse nome, e



que está em harmonia com os fabricos italianos, que a América estava habituada a consumir.

Só desta forma é possível concorrer nos mercados externos e prestigiar a indústria portuguesa de conservas.

Se não fosse a publicação oportuna da referida circular a indústria do antepasto precipitar-se-ia no abismo da desorientação e do descrédito.

Por nos parecer da maior utilidade, vamos extrair dessa circular alguns dos pontos mais importantes, que passam a definir doutrina sobre a fabricação do antepasto:

*O antepasto é uma conserva de luxo, de fabrico cuidado, constituído por uma pequena sardinha e um ou dois pedacitos de atum, rodeados por vegetais, que foram submetidos ao tratamento normal das conservas de vegetais, num arranjo artístico e multicolor, ficando este conjunto embutiado num molho espesso e picante de caldeirada.*

*A sardinha empregada deve ser pequena e inteira, (a que vulgarmente se denomina «exquitha», para os formatos de 2 onças, podendo ser um pouco maior nos formatos de 4 1/2 onças) obtida por «depotage» de latas de sardinha de boa qualidade, fabricadas com o tempo necessário para terem as características de uma conserva amadurecida.*

*O atum deverá, também, ser obtido por «depotage» de latas tronco de atum de direito metropolitano de fabrico esmerado».*

*Os vegetais normalmente empregados são: os «cornichons», os morrones ou pimentos encarnados, as alcaparras, as cebolinhas, a couve-flor, as azeitonas recheadas, os pimentos verdes, a cenoura, o feijão verde, etc.».*

*Todos estes vegetais devem ser previamente tratados em*

*salmoura, durante os tempos estabelecidos para que se efectuem as fermentações normais e depois devem ser submersos em vinagre, como se se tratasse de uma fabricação de conservas para «pickles».*

*Torna-se absolutamente necessário que as conservas dos vegetais fiquem completamente «curtidas», porque a fabricação de antepasto com vegetais insuficientemente preparados, origina fermentações que provocam o bombeamento das latas.*

*Dadas em síntese as directrizes e a composição do antepasto, o I. P. C. P. só admitirá para exportação o antepasto que apresente as seguintes características mínimas:*

1.º — *A sardinha e o atum deverão ter as características atrás apontadas.*

2.º — *Os vegetais que figuram no espelho da lata, devem ser constituídos conforme os formatos por uma ou duas rodellas de cornichon, uma ou duas de cebolinha, um ou dois bocucos da parte arborescente da couve-flor, uma, duas ou mais azeitonas recheadas, algumas alcaparras e possivelmente uma ou mais lamelas de cenoura ou pimento (verde ou encarnado), em forma estrelada, para embelezar o conjunto.*

*Acessoriamente, na parte inferior da lata, em mistura com o molho espesso e picante de caldeirada, será permitida a incorporação de pedacitos de feijão verde, tiras finas de nabo e cenoura.*

A Revista «Conservas de Peixe» felicita a Direcção do I. P. C. P. pela sua oportuna e eficaz actuação, mostrando-se assim mais uma vez as vantagens da existência de um organismo disciplinador da indústria das conservas.

GOURMET

## Acordo Comercial Luso-Italiano

Nos termos do Acordo comercial e de pagamentos entre Portugal e Itália assinado no dia 14 de Outubro, a que fizemos referência no nosso último número, o governo português compromete-se a conceder licenças de exportação pelo período de um ano para várias mercadorias, entre elas, atum em azeite, sardinhas em azeite, sardinhas salgadas e fumadas, sardinhas em salmoura e peixe fresco e congelado.

O contingente anual para estes produtos, é o seguinte, em toneladas:

Atum em azeite .....	1.200
Sardinhas em azeite .....	400
Sardinhas salgadas e fumadas .....	750
Sardinhas em salmoura .....	625

Por sua vez o Governo italiano obriga-se a autorizar a exportação dos seguintes produtos:

Máquinas e ferramentas diversas, camiões e auto-carros para passageiros, fio de seda natural, fibras artificiais, produtos químicos e minerais, aduelas, etc.

Os dois governos poderão outrossim autorizar, dentro do limite das suas possibilidades económicas, a exportação de quantidades suplementares de mercadorias que constam nas listas anexas ao Acordo, assim como de mercadorias não compreendidas nessas mesmas listas.

O pagamento das mercadorias permutadas entre os dois países será efectuado em dólares.

# ADÃO POLÓNIA & C. L. DA



IN HALF  
125  
GRS.

NET CONTENT  
4 1/2 OZS

MARCA REGISTRADA  
ADÃO POLÓNIA & C. L. DA  
MATOZINHOS



SARDINES PORTUGAISES A L'huile PURE D'olive

## Classic

BRAND

PORTUGUESE SARDINES IN PURE OLIVE OIL  
PORTUGIESISCHE SARDINEN REINEM OLIVENÖL  
SARDINAS EN AZEITE PURO DE OLIVA  
SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA

MARCA REGISTRADA  
ADÃO POLÓNIA & C. L. DA  
MATOZINHOS

FABRICAS  
EM  
MATOZINHOS

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

## *Sistemas "Massó"*

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

Fornos contínuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

**Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868**

### VANTAGENS:

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

*Massó Hermanos S. A.*

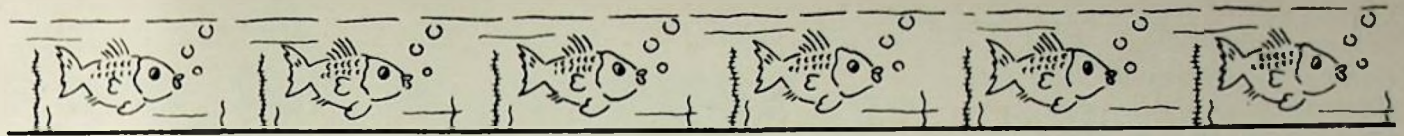
VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

*Adão Polónia & C.ª, L.ª*

MATOZINHOS





# Impressões da Noruega

Agora que entre nós está em estudo uma modalidade que permita exercer a indústria e comércio das nossas conservas em bases sãs, é natural que a organização adoptada pelos nossos colegas noruegueses atraia a curiosidade geral, uma vez que já tem no nosso meio foros de modelar.

Pareceu-me, por isso, oportuno escrever algumas notas sobre o que vi na Noruega no verão passado, como contribuição para um melhor conhecimento das condições de trabalho naquele país, tanto mais que a Revista «Conservas de Peixe» já publicou nos seus números 11, 12 e 14, o Regulamento da Central do Brisling.

## Instalações fabris

Tive a satisfação de constatar que a nossa indústria tem acentuada vantagem, quanto às unidades industriais. As fábricas norueguesas são pequenas, e pode dizer-se que o conjunto das fábricas mais modestas de Portugal não destoaria em confronto com a generalidade das da Noruega.

Mesmo as instalações mais modernas, que ali são raras, não têm a amplitude, nem o apetrechamento, e menos ainda o ambiente de laboratórios industriais que são características de bom número de fábricas que existem entre nós.

Quanto a instalações de carácter social, falta-nos ali termo de comparação porque os operários noruegueses não as possuem nas fábricas.

## Pesca

Quanto a abundância de peixe têm os noruegueses grande vantagem sobre nós; o arenque pesca-se ali em quantidades tais, que alguém me disse que permitia possibilidades de fabrico de conservas quase ilimitadas.

A indústria de molhos conserva o «sild» (arenque pequeno), os «Kippers» (arenque grande em filetes), e o «brisling» (sprat, com que concorrem connosco chamando-lhe sardinha).

É de notar, que as quantidades pescadas de «brisling» têm feito oscilar a produção anual entre 300.000 caixas e 800.000 caixas «dingleys», pelo que em geral o fabrico fica àquem das possibilidades de venda, o que terá facilitado conseguirem normalmente preço superior ao das sardinhas, sob cujo rótulo até as vendem, de certo para destaque de qualidade.

A venda dos arenques é feita exclusivamente por um organismo, em que se acham associados todos os pes-

cadores, e que abastece a preços fixos as «fumagens», «estivas», e «fábricas de conserva», no que não há grande dificuldade, bastando em regra pedir, com um ou dois dias de antecedência, as quantidades desejadas.

A venda do «brisling» está em moldes diferentes: os representantes dos conserveiros e dos armadores ajustam um preço único para vigorar em cada safra, que fica sujeito à aprovação oficial, aliás sempre obtida, pois o bom censo de ambas as partes prefere um acordo entre os interessados a uma decisão governamental, só prevista em caso de se não entenderem.

O preço único é possível, porque o «brisling» chega às fábricas em condições de frescura idênticas, pois é de uso mantê-lo vivo cercado em redes, abrigado nos «fiords», durante uns dias para limpar as barrigas, ou durante semanas se isso convier à regularização do abastecimento das fábricas; não há também diferenciações sensíveis no tamanho; não atribuem importância à «roupagem» do peixe.

E não há que variar o preço do peixe para se saber quem fica com ele, pois cada fábrica contrata em regime de exclusivo os barcos julgados necessários para a abastecerem durante a época. Isto é: o conserveiro torna-se simultaneamente seu próprio armador, ou por possuir barcos, ou contratando-os.

## Fabricação

O «brisling» é um peixe muito pequeno e uniforme, o que facilitou standardizar as suas conservas praticamente num só tipo de fabricação: 1/4 usual 22 ou 24 mm., moule 20, lata embutida, branca empapelada.

A apresentação é bastante uniforme, pois a fumagem do peixe, em vez do seu cozimento a vapor, permite «espelhos» com razoável aspecto mesmo sendo em regra falho de escama, pois a larga enquanto esteve retido nas redes.

O descabeço faz-se em máquinas onde o peixe é guilhotinado, não tendo lugar a evisceração. É processo rápido, que não envolve mão de obra; como as tripas são muito pequenas e o sprat «jejuou» enquanto esteve «enforcado», não se preocupam em extrai-las.

O molho de cobertura, agora usado, é o óleo de arenque, rectificado por processo tão perfeito que até os americanos, sempre tão exigentes, o aceitaram bem. O seu custo era de Kr. N. 1,60 (Esc. 8\$00) por quilo. Contudo voltaremos a ver o «brisling» em azeite de oliveira, logo que o possam importar a preço compor-

(Continua na pág. 31)



*Um nome a fixar...*

«EX-L-ITE»  
(marca registrada)

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

*Um producto que ainda não esqueceu...*

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

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

F. NÓBREGA DE LIMA, L.<sup>DA</sup>  
AVENIDA 24 DE JULHO, 1 LISBOA

## Para ler e meditar . . . Como se faz a baixa nos mercados

Não resistimos à tentação de pôr à consideração dos Industriais de Conservas o conteúdo de uma carta que um Colega recebeu do seu Agente na América.

Diz assim:

«Filetes de Anchovas: — É uma coisa rara que sempre que o mercado baixe a culpa não seja nossa! Outro nosso representado diz-nos o mesmo. No entanto julgamos que tanto V. como eles sabem muito bem que a culpa não é nossa e que nós nada podemos fazer.

Se este negócio estivesse em poucas mãos, ou seja, se estivesse na mão dos agentes que antes da guerra se dedicavam a vender anchovas, talvez ainda pudéssemos fazer qualquer coisa. Hoje em dia, porém, há pelo menos uma dúzia de agentes representando fabricantes portugueses e cada qual faz o que muito bem lhe apetece tentando dar satisfação aos seus representados. Queremos dizer que quando estes lhes fazem uma oferta eles transmitem-na aos clientes e se estes não querem pagar o preço pedido solicitam uma contra-oferta. Telegrafam esta para Portugal e se foi aceite, cinco

minutos depois de recebida a confirmação não há ninguém em Novo Iorque que não saiba que se venderam Filetes a tal preço.

Ainda há pouco nós vendíamos Anchovas a \$15.50 com bom resultado até que um dia fez-se uma venda a \$15.00 e poucos dias passados um grande número de Fabricantes Portugueses tinham baixado o seu preço para \$15.00. Depois de se terem feito algumas vendas a este preço o cliente americano não queria comprar e novamente os agentes voltaram a pedir contra-ofertas. Alguns receberam ofertas a \$14.50, telegrafaram para Portugal e cinco minutos depois de receberem a confirmação toda a gente sabia que se estavam vendendo Filetes a \$14.50. Agora já o interesse que há aqui por \$14.50 é limitado e já se fala em \$14.25 e até em \$14.00 e algumas vendas se fizeram já a \$14.25.

O que é que V. querem que nós façamos?

Os clientes procuram comprar o mais barato possível e ninguém lhes pode deitar a culpa porque é a defesa natural dos seus interesses e V. fazem o mesmo quando querem com-

prar folha de flandres ou qualquer outro artigo. Além disso é necessário ver que se trata de um negócio onde há competência e entre \$15.00 e \$14.50 há uma diferença de um dólar. E como os direitos incidem sobre o preço de compra e estes são de 15 % quer dizer que quem compra a \$14.50 tem uma vantagem de \$1.15 e esta importância é mais do que o lucro que o importador espera ter em Filetes.

Se esta situação continua, é nossa opinião que os preços das anchovas vão continuar a baixar até que os Fabricantes Portugueses que estão vendendo a preços baixos comecem a fazer as suas contas e compreendam que estão perdendo dinheiro e ou fecham as fábricas ou têm de subir os preços.

De modo que a culpa não é nossa mas sim dos próprios Fabricantes Portugueses ou melhor daqueles Fabricantes que desejando vender os seus Filetes aceitam qualquer preço.

Se V. não querem acompanhar esta competência não podemos prometer-lhes muitos pedidos porque a resistência por parte dos compradores é enorme.»

Se os Fabricantes Portugueses quisessem pensar um pouco no que aqui se diz e fazer as contas de quanto custou esta baixa, em milhares de contos, a toda a Indústria...

END. TELEG.  
«BIENCODAR»

# BIEN TRADING COMPANY, INC.

IMPORTADORES DISTRIBUIDORES

105 HUDSON STREET  
NEW YORK, N. Y.

SARDINHAS ■ ATUM ■ ANCHOVAS ■ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Desde datas a perderem-se na sequência interminável do passado que o Homem vem procurando descobrir a maneira de conservar os alimentos, por períodos tão longos quanto possível, a desafiarem a decomposição que tão curta em geral lhes torna a vida.

Não vamos evidentemente afirmar que o Homem de Heidelberg e o de Neandertal já pensavam na forma de conservarem a carne ou o peixe... E não era que o problema não lhes devesse interessar talvez tanto como a nós outros. Mas não sofre dúvida para ninguém que esses cérebros primitivos, obtusos, não eram susceptíveis sequer de sonharem a existência do problema quanto mais de o resolverem, mau grado as terríveis fomes que de vez em quando haviam de sofrer.

Conservas para o Homem de Heidelberg? ... Certamente, não!

Aqueles nossos veneráveis antepassados de dorsos abaulados, longos braços e facies simiescos ignoravam provavelmente até o paladar da carne assada, se bem que o fogo já não lhe fosse desconhecido.

A sua alimentação parece ter sido exclusivamente crudívora, rebuscando as raízes que a experiência ancestral ensinara serem comestíveis, esgaravatando nos troncos apodrecidos as gordas larvas, insinuando as peludas manípulas nos buracos das rochas em perseguição dos reptis ou mergulhando-as na branda vasa marginal dos rios à pesca de batráquios e crustáceos.

Quando o alimento rareava, o estomago ganhava miséria, os olhos faiscavam e o cérebro sonhava abundâncias.

Talvez mesmo que algum Adam Smith neandertaliano concebesse em desvarios de megalómano grutas cheias de tubérculos saborosos, de rãs, de larvas, de roedores mortos, armazenados em providente economia para os piores dias. Mas a escassez tornava o sonho irrealizável e a ideia de conservar esses alimentos que fatalmente surgiria, na hipótese contrária, ante a rápida putrefacção geral, não podia sequer esboçar-se e permanecia adormecida, oculta na

# ESBOÇO HISTÓRICO

infinita inteligência potencial da Natureza, à espera da sua vez.

Quando o período milenário da chamada «ramassage» — talvez lhe pudessemos chamar, da «apanha» — cedeu o lugar, ou antes, entrou em combinação com os períodos da caça e da pesca propriamente ditos, talvez que o *Homo sapiens* começasse a sentir a necessidade de conservar os alimentos, quando um grosso antílope tombava vítima das suas flechas de sílex, ou um grande peixe era arrastado para a margem depois de varado pelo agudo arpão de osso.

A carne, de começo rija e fibrosa, amolecia, tornava-se mais tenra, *faisandée*... talvez mais saborosa ainda pelo paladar acre e pelo fartum exalado...

Mas decorridos dias nem mesmo um paladar paleolítico suportaria os restos das carcassas enegrecidas, nauseabundas, entoxicantes mesmo.

Seria pois com raiva concentrada, com profundo desgosto, que o homem primitivo contemplava uns restos, outrora apetitosos que ainda lhe poderiam matar a fome e poupar canseiras, mantivessem-se eles no estado inicial.

Aqueles obtusos cérebros primitivos não eram porém inteiramente inertes. Na rude massa encefálica germinavam naturalmente pensamentos e o espírito observador, aguçado pelas necessidades naturais e pelo alerta permanente, havia de acabar por se fixar em determinados pormenores.

Assim, por exemplo, mais tarde ou mais cedo o Homem acabou por reconhecer que os pequenos pedaços de carne ou de peixe, sob a acção do sol, se conservavam comestíveis durante mais tempo que os grossos tassalhos. A observação repetida acabou naturalmente por levar o caçador a cortar a carne em tiras e a expô-la ao sol e o pescador a esca-

## PELO COMANDANTE

lar o peixe, espalmado-o e adoptando o mesmo sistema.

Estava descoberta a indústria das conservas sob a modalidade — seca.

Da mesma forma, durante o período glacial em que a calote arctica levou as suas fronteiras até à Europa Central, com um enclave no Massiço alpino, na zona de transição para mais amenos climas o Homem de cro-magnon não podia deixar de reparar que o cadáver da rena se conservava ilimitadamente, durante os gélidos e longos invernos, ao passo que se deteriorava rapidamente quando em pleno verão o sol tornava a levar a melhor da invasão glacial.

A observação repetida após inúmeras gerações levaria finalmente o caçador e o pescador a escolherem os lugares mais frios e secos para armazenarem o produto das suas canseiras.

Encontramo-nos assim em face de uma indústria conserveira incipiente, baseada no frio.

Mais tarde quando o Homem, sempre em busca da novidade, rapava nos buracos das rochas marinhas o sal deixado pelo trabalho conjunto da evaporação e das marés e com ele temperava gulosamente a carne e o peixe, é natural que a experiência secular acabasse por lhe ensinar que os alimentos bem salgados duravam, em bom estado, mais tempo do que os frescos.

E embora não haja documentos, que saibamos, a provar as hipóteses formuladas, não duvidamos estar no verdadeiro trilho porque as conquistas da humanidade primeva não se fizeram por relâmpagos de génio mas pela duríssima experiência de milénios.

Também, finalmente, não podia o homem primitivo deixar de notar que, os alimentos tratados pelas bra-

# DAS CONSERVAS

FREDERICO CRUZ

sas da fogueira ou pela cocção em água fervente, se mantinham intactos muito mais tempo do que os alimentos crus.

E assim, incipientemente, surgiram sem dúvida os quatro métodos de conservação: pela dissecação, pelo frio, pelos antisépticos e pelo calor.

É curioso notar que o Homem, a despeito de verificar através dos milénios, entrando pela idade média, moderna e contemporânea, a bondade dos métodos citados, não fazia a mínima ideia da forma de operar do mecanismo, nem da essência do fenómeno.

O primeiro passo no caminho da explicação científica da conservação dos alimentos foi dado, inconscientemente, no século XVII pelo holandês Van Leeuwenhoek, fabricante de lentes, ao descobrir no campo do primeiro microscópio por ele próprio inventado, os milhares de animalculos que pululavam numa gota de água, enchendo-o de espanto. Depois, mais ou menos directamente, as controvérsias de Needham, Spallanzani, Buffon e do grande Pasteur, uns defendendo teorias de geração espontânea, outros afirmando ser a geração microbiana idêntica à dos restantes seres, permitiram dar os passos finais.

Hoje não se ignora que a fermentação pútrida que atinge as carnes, os frutos, os peixes, os legumes, alimentos contendo matérias azotadas, é devida à acção de microorganismos que vivem na água e na atmosfera.

Esses microorganismos precisam de certas condições, com limites mais ou menos amplos, para subsistirem. Abaixo dos 0º centígrados ficam, digamos assim, transidos de frio e não podem operar. À volta dos 100º morrem todos, se bem que

alguns não suportem mesmo temperaturas superiores aos 70º. Pelo contrário, as temperaturas mais favoráveis ao seu desenvolvimento vão dos 15º aos 37º. Também lhe é indispensável a água para poderem operar.

Conhecidos os agentes da decomposição e utilizando a experiência de um passado milenário já foi relativamente fácil entrar nos domínios da conservação científica dos alimentos.

Façamos um breve resumo dos métodos actuais de conservação.

### *Conservação pela dissecação:*

Consiste em privar tanto quanto possível os alimentos da água que contêm, submetendo-os a uma secagem enérgica, visto que a ausência de água impede o desenvolvimento microbiano.

Os agentes empregados vão desde o Sol, como nos tempos primitivos, às autoclaves combinadas com secadores de corrente de ar fortemente aquecido.

A secagem pelo Sol emprega-se para as carnes, o peixe e os frutos.

Em Moçambique, por exemplo, os indígenas que trabalham nas plantações de açúcar da Sena Sugar Estate, têm incluído na sua ração diária, uma boa porção de carne seca, por este sistema. As reses abatidas são, na generalidade, búfalos selvagens e constitui, nos acampamentos de caça, espectáculo inédito embora pouco agradável, ver as compridas tiras de carne enegrecida, penduradas, ao lado umas das outras em varas horizontais, constituindo extensos franjados.

A secagem do peixe bem como a dos frutos, ao sol, é muito conhecida entre nós.

A secagem por meio de autoclaves a vapor, em trabalho conjunto com secadores automáticos de ar quente, aplica-se em larga escala aos legumes que conservam, após o

tratamento e mais tarde depois das operações culinárias, muito do aspecto e propriedade dos legumes frescos.

### *Conservação pelo frio:*

As primeiras experiências para a produção do frio foram realizadas em 1662. O interesse que despertaram acentuou-se através do tempo levando à realização do primeiro congresso internacional da produção do frio em 1909, em Paris.

As máquinas frigoríficas mais usadas são as chamadas de gás liquefeito. Os gases normalmente empregados são: O anidrido carbónico, o gás amoníaco, o gás sulfuroso e o gás metílico. Deixando de lado, por incompatível com a extensão do artigo, a descrição destas máquinas basta recordar que os alimentos a conservar, são guardados em câmaras isoladas térmicamente, no interior das quais existem tubos irradiadores de frio. Estes tubos são percorridos por um líquido frigorífico — geralmente uma solução aquosa de cloreto de cálcio — arrefecido na máquina frigorífica propriamente dita.

Eis as temperaturas mais convenientes para os diversos alimentos:

Carne congelada	—9º a —4º C.
Cerveja .....	+5º » +7º »
Cons. <sup>as</sup> enlatadas	+5º » +8º »
Frutas .....	+2º » +5º »
Legumes .....	+2º » +5º »
Leite .....	—8º » —4º »
Manteiga .....	—8º » —4º »
Ovos .....	0º » +2º »
Peixe .....	—8º » —4º »
Queijo .....	+2º » +5º »
Vinho .....	+5º » +7º »

Mais elementarmente, como todos sabemos, o gelo partido emprega-se com óptimos resultados na conservação do peixe.

### *Conservação pelos antisépticos:*

O agente mais empregado neste processo de conservação é, como se sabe, o sal marinho que actua principalmente como antiséptico, mas também em parte como desidratante, visto absorver parte da água dos alimentos.

(Continua na pag. 30)

**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



# Mercados

## Itália

A situação dos produtos da pesca no mercado italiano, está longe de ser normal.

Limitando a nossa observação só ao atum, cavala, sardinha e anchova, que são as espécies que mais interessa a Portugal conhecer, verificamos que a indústria pesqueira italiana teve em 1946 e no primeiro semestre deste ano, uma exploração normal, e que tanto os salgadores como os conserveiros realizaram lucros satisfatórios.

A indústria conserveira fez compras substanciais de peixe fresco nos países do norte da Europa, principalmente na Dinamarca, Noruega e Suécia, e em menos quantidade na Holanda e na Bélgica, mas só foram entregues um milhão de toneladas de cavala e pequenas quantidades de atum da Dinamarca. Este peixe era transportado em navios ou vagões frigoríficos.

As importações de conservas de peixe, em óleo e em salmoura, durante o ano de 1946 e primeiro semestre de 1947, foram só de proveniência espanhola, ao abrigo do acordo Italo-Espanhol de 10 de Janeiro de 1946. Os contingentes respectivos foram rapidamente absorvidos em virtude dos pedidos serem maiores do que as ofertas. No corrente ano, em virtude de terem findado os contingentes em 31 de Março, era grande o interesse pela renovação do acordo, o que, de facto, se realizou em 20 de Junho último. Porém, com grande desapontamento geral, os contingentes estabelecidos foram em quantidades muito reduzidas: biqueirão em salmoura, 2.500 ton.; atum em azeite, 1.000 ton.; e bonito, filetes de ca-

vala, sardinha e outros peixes em azeite, 500 ton.

A pesca do biqueirão no norte de Espanha foi muito fraca e com dificuldade cobrirá o contingente, mesmo com o auxílio da produção da Catalunha que este ano pela primeira vez apareceu no mercado em quantidades razoáveis.

Os modestos contingentes de conservas em azeite foram rapidamente absorvidos pelos importadores italianos. O atum do Consórcio Almadrabeto que goza em Itália dum favor especial da clientela, que lhe dá preferência absoluta, foi pago entre 26 e 30 pesetas o quilo, o bonito, a pesetas 25 o quilo, o sarrajão e filetes de cavala a pesetas 24, as sardinhas em óleo a pesetas 22 o quilo, ou menos, segundo o formato.

Estes preços foram fixados calculando-se o câmbio da peseta a Lit. 20,54. Surgiu, porém, um facto novo e inesperado que veio fazer uma revolução nestes contratos: a modificação do câmbio do dólar de Lit. 225 para Lit. 350 em virtude do que o câmbio da peseta passou de Lit. 20,54 para Lit. 31,96.

Este câmbio fez anular imediata-

mente todos os negócios já concluídos, pela impossibilidade do mercado italiano suportar um tal aumento, sobretudo agora que existe uma política severa de restrições sobre créditos para evitar a inflação da lira.

Consta que estão em curso negociações entre os governos italiano e espanhol para o exame desta situação cambial, tendo em conta que a peseta, câmbio oficial, tem um valor convencional em face do dólar.

Seja como fôr, o certo é que toda a importação de Espanha se encontra presentemente paralisada.

Como o acordo Italo-Espanhol permite negócios em compensação, é neste sentido que os importadores estão dirigindo os seus esforços e já se fala na importação de mil toneladas de atum em azeite vendidas pelo Consórcio Almadrabeto contra a exportação italiana de camions, aduelas, enxofre, produtos químicos, motores marítimos, etc.

Até agora, porém, não se conseguiu ainda concluir qualquer transacção desta natureza que requiere formalidades muito longas, especialmente tratando-se de centenas de milhões de liras.

Neste estado de coisas a notícia da assinatura dum acordo comercial entre Portugal e a Itália foi acolhida com o mais vivo interesse por parte dos importadores italianos.

As relações comerciais entre Portugal e a Itália, depois da libertação desta, não têm sido interessantes. Porém, com o retorno gradual à normalidade, a indústria de conservas portuguesa, vendo restringir-se os mercados que lhe consumiam as conservas de atum, bonito e filetes de cavala em azeite, terá que voltar a encarar o mercado italiano como tradicional e quase exclusivo comprador destes produtos.

Até agora só chegaram de Portugal alguns milhares de barris de sardinha salgada e uns pequenos lotes de sardinha em lata, em regime *franco-valuta*, na sua grande maioria enviados por produtores italianos estabelecidos em Portugal, porque os salgadores portugueses só





quase no fim daquele regime se decidiram a seguir o exemplo dos seus colegas italianos. Infelizmente, as importações *franco-valuta* foram proibidas em Março deste ano, e assim desapareceu também esta possibilidade de transacções.

Foi pena que os fabricantes de salga portugueses não a tivessem aproveitado, porque nós mesmo, na primavera de 1946, propusemos ao Presidente da Comissão nomeada em Lisboa para a colocação dos incómodos stocks de peixe em salmoura um plano para a sua remessa para a Itália que se tivesse sido aceite teria aliviado muito a situação dos industriais de salga.

Voltando ao peixe salgado importado de Portugal, algumas partidas em barris pequenos de 25/35 quilos, com peixe bem conservado, com e sem cabeça, encontraram fácil e pronta colocação, a preços interessantes. Outras partidas, porém, de peixe antigo e com um forte cheiro de «amelato» encontraram dificuldade na venda que foi realizada a preços baixos.

Nos últimos meses, precisamente quando os salgadores portugueses iniciaram as suas expedições, chegaram várias partidas em barris de 75/120 quilos, com arco de ferro e fecho hermético. A propósito, é oportuno assinalar que este mercado, passado o período da guerra, mostra grande relutância em aceitar barris, preferindo a lata, que é uma embalagem imensamente mais prática. Barris, só se aceitam quando são com estiva siciliana, de 25 a 60 quilos brutos, o máximo; mas com maior peso, mesmo de estiva siciliana, são recusados, porque o produto altera-se nas últimas camadas. Os barris hermeticamente fechados são recusados ou, pelo menos, aceites de má vontade, e só na falta de outros, porque o fecho hermético não permite interiormente um bom estado da salga e impede a verificação da mercadoria.

No interesse da indústria da salga, aconselha-se a que abandone os barris e volte às latas.

Se isto fôr absolutamente impossível, pela dificuldade de obter folha de Flandres, então recorra-se ao barril de estiva siciliana cujo peso não seja superior a 60 quilos bruto.

Para as conservas de azeite, em especial de atum, torna a indústria portuguesa a ter novamente no mercado italiano o único consumidor digno de consideração. A indústria portuguesa do atum esteve praticamente ausente deste mercado durante uma dezena de anos, período em que o Consórcio Almadrabeto o dominou por completo, consolidando-se e tornando os seus produtos cada vez mais procurados.

A reconquista, por conseguinte, do mercado italiano poderá parecer difícil, mas o certo é que o actual momento, em que não há à venda atum do Consórcio, poderia ser o mais favorável para os industriais de atum do Algarve se apresentarem a com uma conserva bem fabricada, de azeite excelente e a um preço aceitável.

Os seus stocks seriam facilmente absorvidos e se excedessem os contingentes fixados no acordo podiam ainda ser vendidos em compensação.

Já começaram a chegar algumas ofertas de atum do Algarve ao preço de dólares \$1 cada quilo, fob. Este preço é considerado razoável e admite-se mesmo um aumento para fabricos escolhidos.

Para as outras conservas em azeite, podia-se colocar uma quantidade apreciável de bonito e também de filetes de cavala de que há muitos pedidos, sobretudo em latas de 5 quilos que é o formato clássico para esta conserva, mas é também fácil colocarem-se os formatos de 2,5 quilos, 4/4 e, eventualmente, 1/4 club 30 m/m. São também boas as perspectivas para as sardinhas, especialmente no formato 4/4 em que se fi-

zeram negócios importantes com a Espanha.

Quanto à lata, é conveniente chamar a atenção dos industriais portugueses para a lei italiana que presume que seja indicado *indelévelmente* e, portanto, litografado ou gravado, o nome do peixe e do produto, o peso net, o nome do fabricante, o lugar de produção e a qualidade do óleo. No caso de se indicar azeite quando se trata de óleo ou mistura, o produto é apreendido.

Esta lei, que esteve suspensa durante a guerra, entrou de novo em vigor.

## Pedidos de Representação

— J. Averland — 7, Avenue des Coceinelles — Bruxelles (Boitsfort).

— J. W. Liebi — 12.A, Oakda'le Road, Streatham London, S. W. 15.

— Robert L. Peters — 8 Rue Bodenbroeckstraat — Bruxelles.

— Combined Products Limited — Farnival House, 14/18 High Holborn — London, W. C. 1.

— Bendien's World Service — 39 Botolph Lane — London E. C. 3.

— Frisco Trading Co. Inc. — 105 Hudson Street — New York.

— Ernest Hotlet — 26 Rue de Stassart — Bruxelles.

— Kraft Agencies — Apartado 426 — Caracas — Venezuela.

— Emil Reindl — Victor Scheffel-Strasse 11 — Munich 23 (Bavaria/Germany).

— Pennington, Stevens & Taylor Lda. — Ling House-Dominion Street — London E. C. 2.

— «Coexim» — 37, Rue de la République — Lyon.

— Jules Mary & Cie. — 90, Rue du Noyer — Bruxelles.

— M. Horovitz — N.º 1-A — Rue Cherifein — Le Caire.

— Barabe — 50, Rue Henri Barbusse — Mendon — Seine et Oise-France.



## O Comércio entre Portugal e a Inglaterra, em 1946, e a sua liquidação

I

Como consequência da cessação das hostilidades nos vários campos de batalha e do recomeço da liberdade de comunicações entre os povos e da intensificação da produção, o comércio internacional, em 1946, tomou um impulso considerável que o fez exceder, na maioria dos países, os valores que se registaram em 1939, facto, aliás, devido também à subida geral dos preços, visto os pesos das mercadorias movimentadas se manterem ainda ligeiramente inferiores aos de antes da guerra.

Os maiores aumentos observam-se naturalmente nas Nações produtoras de substâncias alimentícias e de matérias primas essenciais às indústrias, de que ainda há carência em muita parte.

Os valores médios do nosso comércio especial multiplicaram-se em 1945, relativamente ao ano de 1939, quase 2 vezes na importação e cerca de 2,5 vezes na exportação. Nos últimos meses de 1946, essas mesmas proporções elevavam-se respectivamente a 3,3 e 2,7.

Do valor global da nossa exportação, os mercados ingleses absorveram, em 1939, 26,9 % e no ano de 1946 apenas 14 %.

Da nossa importação total, coube à nossa aliada, em 1939, 19 %, ao passo que no ano findo apenas 13,7 %.

A razão destas quedas está, de certo, na política económica, tenazmente seguida pelo governo inglês, de reduzir ao mínimo os consumos de produtos estrangeiros e dispensar a compra de artigos de luxo ou considerados supérfluos, a fim de

rapidamente atingir o equilíbrio da sua balança de pagamentos. Com ela sofreu já um duro golpe, no corrente ano, a nossa industria das conservas de peixe, para os produtos da qual há que encontrar, sem perda de tempo, pela assinatura de acordos de comércio, novos e seguros mercados.

É de crer, no entanto, que as nossas importações da Inglaterra em breve atinjam ou até ultrapassem as posições anteriores à guerra, não só pela tradicional corrente do nosso comércio externo, senão também e principalmente por virtude dos abundantes meios de pagamento que possuímos sobre aquele País. Se tal não aconteceu já em 1946, foi tão somente porque a industria inglesa, impossibilitada com a falta de carvão, doutras matérias primas e de

mão de obra, não realizou o programa de produção que se esperava. Reside aí a causa fundamental de as nossas compras se não haverem feito em maior escala.

O nosso comércio com a Inglaterra, seus domínios, possessões, protectorados e colónias, foi globalmente o seguinte, em 1946.

### Importação

299.440 toneladas, no valor de 1.451.426 contos.

### Exportação

178.511 toneladas, no valor de 847.475 contos.

Pròpriamente da Grã.Bretanha recebemos 121.352 toneladas representando 942.716 contos e para ela enviámos 149.255 toneladas no valor de 658.729 contos.

Dos outros territórios da comunidade britânica importámos ainda 87.088 toneladas calculadas em 508.710 contos, contra exportações pesando 29.256 toneladas no valor de 188.746 contos.

Os principais movimentos deste comércio efectuaram-se com a União Sul-Africana, o Canadá, a Terra Nova e a Índia britânica.

	Importação		Exportação	
	Toneladas	Contos	Toneladas	Contos
Canadá . . . . .	41.125	143.763	5.056	47.968
Índia Britânica . . . . .	8.514	52.011	1.775	19.192
Terra Nova . . . . .	7.736	73.514	5.878	2.276
União Sul-Africana . . . . .	8.222	149.883	5.702	73.213

Das aquisições que fizemos na metrópole britânica destacam-se, em primeiro lugar, os *aparelhos, instru-*

*mentos, máquinas e utensilios*, de cujo total de 381.075.7568 são principais parcelas:

Automóveis de carga . . . . .	2.499.593	Quilos	no valor de	62.132	contos
Aparelhos e máquinas industriais	2.276	Tonel.	»	»	» 61.585 »
Embarcações novas . . . . .	14.935	»	»	»	» 52.372 »
Automóveis para transporte de pessoas — em número de . . .	2.429	»	»	»	» 46.180 »
Câmaras de ar e protectores . . .	445.110	Quilos	»	»	» 15.165 »

Em ordem de importância, seguem as *matérias primas para as artes e indústrias*:

	Tonela- das	Valor — Contos
o ferro ou aço, batido ou laminado . . .	31.703	107.742
o cobre ou suas ligas a hulha. . . . .	4.334	46.083
o linho e outras fibras vegetais . . .	254	27.898
os azotados. . . . .	6.997	18.175
o algodão em fio, tecidos. . . . .	77	14.483
os produtos químicos e substâncias medicinais. . . . .	751	9.322
as tintas não preparadas (predominando as anilina's)	340	7.046

Do Canadá importamos as seguintes *substâncias alimentícias*:

	Tonela- das	Valor — Contos
Trigo em grão . . .	23.211	55.688
Massas para sopa . .	2.277	16.847
Farinha. . . . .	1.968	7.557

além de 182.262 Kg. de câmaras de ar e protectores, na importância de 8.805 contos.

À União Sul-Africana compramos

	Tonela- das	Valor — Contos
Lã em rama . . . . .	4.207	118.392
Cobre ou suas ligas.	2.080	13.447
Peles. . . . .	540	7.454

A Terra Nova forneceu-nos 7.734 toneladas de *bacalhau seco* valendo 73.480 contos.

A Índia britânica, por sua vez, 6.095 toneladas de *juta*, 1.667 de *cairo em rama* e 524.393 kg. de *sacos e fardos*, representando respec-

tivamente 26.187 contos, 12.665 contos e 5.604 contos.

Posto que, como já se notou, o valor da nossa exportação para a Inglaterra, em 1946, só preenchesse cerca de 1/7 do total, quando, em 1939, foi superior à quarta parte — certo é que aumentou notavelmente o peso da maioria dos artigos que lhe vendemos, e as diminuições só se tornaram sensíveis nas quantidades de vinhos, de cortiça em obra e pez louro expedidos, que não nos

valores, conforme se demonstra pelo quadro junto.

O facto explica-se pela maior valorização que tiveram muitos dos nossos produtos de exportação colocados noutros mercados, pelo alargamento que se conseguiu para alguns destes — como, por exemplo, os dos Estados Unidos, Bélgica, Brasil, Suíça e Suécia — e pela conquista de novos, entre os quais os da União Sul Africana, Palestina e Cuba.

#### Principais exportações para a Inglaterra

	Toneladas 1939	Toneladas 1946	Valor em contos 1939	Valor em contos 1946
<b>Matérias primas:</b>				
Cortiça (matéria prima). . .	-	37.398	-	93.069
Volfrâmio. . . . .	1.332	1.855	11.760	37.279
Pez louro. . . . .	23.885	9.661	34.507	32.730
Superfosfatos. . . . .	176	44.751	78	26.756
Aguarrás. . . . .	273	1.909	746	11.071
Estanho . . . . .	945	96	9.679	6.687
Cravagem de Centeio . . . .	21	106	582	5.064
<b>Substâncias alimentícias:</b>				
Conservas de sardinha e similares. . . . .	14.731	13.905	81.296	170.402
Vinhos (Ill.) . . . . .	252.763	88.700	98.947	106.968
<b>Manufacturas diversas:</b>				
Cortiça em obra . . . . .	12.333	7.612	16.792	111.152
Madeira em obra . . . . .	64	10.471	43	32.220

Ocupar-nos-emos no próximo artigo da forma como, nos termos do acordo monetário em vigor entre Portugal e o Reino Unido, se operou

a liquidação dos débitos e créditos resultantes destas relações comerciais dos dois países.

**A. FILOMENO LOURENÇO DE SOUSA LEITE**



# A ORGANIZAÇÃO CIENTÍFICA DO TRABALHO

J. R. da Graça Mira

(Continuação)

Nas suas observações e experiências, Taylor considerou, inicialmente, como frizámos no artigo anterior, que o operário, por sistema, desperdiça o esforço e, completamente, procura esconder do patrão o conhecimento de qual o tempo necessário para fazer o trabalho respectivo.

Dai nasceu a utilidade do estudo dos tempos elementares, permitindo ao dirigente a determinação antecipada da duração normal de qualquer operação.

Dessa forma pôde fixar com precisão e para cada operário a tarefa diária respectiva, dando-lhe consequentemente as instruções mais claras e completas sobre a maneira como devia executar essa tarefa.

A análise do trabalho e a ordenação dos movimentos foram pois os primeiros lances do combate à tão celebrada «experiência» do operário, pelo melhor aproveitamento do esforço individual, acréscimo do rendimento do factor humano e da energia mecânica e correção dos defeitos que acompanham os métodos empíricos.

Taylor baseava-se no princípio de que a tarefa atribuída ao operário devia ser difícil de levar a cabo. No que se refere à remuneração, Taylor entendeu que se o operário conseguia realizar a tarefa que lhe foi atribuída, a sua recompensa poderia atingir um aumento de 30 % sobre o salário normal; se, pelo contrário, não o conseguia, devia o salário descer abaixo da média «a fim de desanimar os operários medíocres, que aumentam as despesas gerais».

São estes, pois, os objectivos económicos do salário diferencial.

Vale a pena ilustrar o princípio com um exemplo apresentado pelo próprio iniciador.

Uma peça-tipo de aço forjado, da qual se fabricavam milhares por ano, era produzida à razão de 4 a 5 unidades por dia; por cada peça, o operário recebia 2\$50. Depois de ter

analisado o trabalho e determinado o tempo mínimo requerido por cada uma das operações elementares, totalizou esses tempos e convenceu-se de que era possível fazer 10 peças por dia.

Todavia, para fabricar as peças com essa velocidade, era preciso que os operários trabalhassem o mais rapidamente possível durante todo o tempo útil e que as máquinas e as ferramentas permitissem essa rapidez.

Logo que implantou o sistema, o salário por peça, que era de 2\$50, baixou para 1\$75, desde que fossem produzidas as 10 peças. Quando não era atingida esta quantidade, o salário era reduzido para 1\$20.

Por esta maneira, o operário, empregando as mesmas horas de ocupação, ganhava diariamente 17\$50 em vez de 12\$50 como anteriormente.

Concorrentes houve, da fábrica Midvale, que chegaram a tomar conhecimento dos novos processos de trabalho; porém, não permitiam que os seus operários ganhassem mais de 10\$00 a 12\$50 por dia, fosse qual fosse a produção e, assim, não conseguiram os mesmos resultados.

A demonstração da economia realizada com o pagamento daqueles salários elevados é a seguinte:

### Salário antigo, por peça

Salário .....	12\$50
Gastos industriais .....	16\$85
<hr/>	
Total por dia: ...	29\$35
Peças produzidas: 5	
Preço por peça .....	5\$87

### Salário diferencial, por peça

Salário .....	17\$50
Gastos industriais .....	16\$85
<hr/>	
	34\$35
Peças produzidas: 10	
Preço por peça .....	3\$44

Evidentemente que os benefícios resultantes do salário diferencial foram-no também em consequência da organização metódica de todos os pequenos pormenores atinentes ao mesmo fim. Naturalmente que, desejando reduzir o tempo duma operação elementar, há que proporcionar os meios para essa redução.

O «salário diferencial» não é contudo de aplicação universal e isso mesmo reconheceu Taylor que considerava que «a melhor fórmula de salário é aquela que melhor se adapta a cada caso considerado, procurando dar ao operário o salário mais elevado e à empresa o preço de custo unitário mais baixo».

E, embora considerasse que o salário por dia era um sistema primitivo de remuneração, reconhecia que o mesmo se pode aplicar nos casos em que não se trate de tarefas repetidas, sempre que um operário deva ocupar o seu dia com grande quantidade de pequenos trabalhos diferentes. Por exemplo, o trabalho dum fogueiro, que, numa pequena oficina, alimenta o forno, remove as cinzas, limpa o local, etc.

Mesmo assim, Taylor recomenda que se analise com cuidado o tempo exigido por cada uma das pequenas tarefas, a fim de as agrupar de maneira que o tempo do operário seja efectivamente aproveitado e que receba uma paga quotidiana superior à média, isto «com o fim de o cargo ser desejado por bons operários, cheios de ambição».

Ainda no que respeita ao salário por dia, Taylor entendia que o operário devia começar a uma hora certa, mas seria obrigado a manter-se no trabalho até terminar a tarefa diária; em contra-partida, poderia ir-se embora logo que a tivesse completado, mesmo antes da hora prevista.

Desta maneira, um tanto teórica, Taylor estabelecia um prémio, um prémio em descanso. Talvez esta teoria pudesse aplicar-se ao trabalho por peça quando não se desejasse pagar mais do que o previsto

(Continua na pag. 30)

## VIGO

Segundo António Pio, na sua Geografia Clássica, Vigo tem a sua origem no «*Vicus Espacorum*».

A sua baía é conhecida, na linguagem poética, por «*La Perla de los Mares*» e também por «*Ciudad de la Oliva*».

O porto de Vigo está situado a 9 milhas das ilhas Cies e a ria, dotada de exuberante formosura pela Natureza, tem uma extensão de 15 milhas.

Data principalmente do século XV o desenvolvimento desta cidade, e é

a circunda, a Ria de Vigo, limpa, profunda e abrigada, é uma das mais sedutoras do mundo, tendo como vanguardas amigas a defendê-la dos embates do mar, as ilhas «*Cies*» ou «*Ciccas*».

A sua beleza é incomparável; e da grandiosa baía nasce todo o esplendor da «fiel, leal, valerosa y siempre benéfica» cidade, onde a vida comercial, industrial, cultural e urbana, com as suas fortes manifestações de arte, se destaca briosa e pujante entre todas as demais da Galiza.

Aqueles títulos atestam os seus actos através dos tempos e jámais

# CONSERVA

Pesca, Conservas, Navegação —  
da família Massó — O Museu Massó  
Massó

«PESCA, CONSERVAS,  
NAVEGAÇÃO»

Este trio — «pesca, conservas, navegação» —, tem sido o criador das suas riquezas, o manancial fecundo de todas as energias, e o forjador do seu progressivo desenvolvimento industrial, comercial e cívico. A volta desta base triangular é que se tem desenvolvido, não só as grandes indústrias que se iniciaram como subsidiárias dos três principais elementos de trabalho citados, mas também outras muitas surgidas da fecunda laboriosidade deste grande povo.

Assim, Vigo, possui várias litografias para folha de flandres e fabricação de vazios, entre as quais devemos destacar, pela sua importância, *La Artística*, tão conhecida em Portugal por fornecer anilhas de borracha às fábricas portuguesas de conservas por intermédio da sua sucursal de Valença do Minho, e ainda pelas máquinas «*Alcanti*» produzidas nas suas oficinas de Vigo. Estas obras de elevadas proporções representam o esforço de D. Eugénio Fradique, velho e dedicado amigo dos portugueses.

Conta, além disso, com estaleiros civis para a construção de toda a classe de barcos destinados à pesca e navegação do alto; fundições de ferro e estanho, oficinas de construção de máquinas, caldeiras, motores, ferramentas, vagões para o caminho de fer, etc., etc. Fábricas de carbureto, oxigénio, gelo, cerveja e refrigerantes; chocolates, massas alimentícias, torrefacções de café; serrações de madeira, fábricas de móveis, cerâmica, garrafas, papel, carrosserias e tantas outras.

Entre as muitas obras culturais



Fábrica de Massó Hermanos, em Cangas

desde há um século para cá que se manifesta o seu vertiginoso incremento.

Vigo é um cântico perenemente vivo, dinâmico, sereno e viril ao trabalho empreendedor e ao nobre espírito de liberdade. O optimismo nunca deixou de prevalecer nos seus filhos, apesar das crises quase periódicas e dos seus infortúnios. Do mar, sempre fecundo, tão pródigo em entregar a riqueza do seu seio ao consumo e à indústria, nasceu este Vigo, principal porto pesqueiro de Espanha.

Com a paisagem encantadora que

foram desmentidos. A sua hospitalidade é tão proverbial como o seu dinamismo.

Recordam-se as investidas da esquadra inglesa comandada por Drake, em 1585 e 1589, e ainda a da esquadra anglo-holandesa em 1702, assim como uma invasão inglesa, comandada por Lord Choban, em 1719. Foi em 1809 que o seu povo inscreveu nos anais da história da sua cidade verdadeiras páginas de glória, lutando pela independência da pátria e expulsando os franceses, que naquela época pretendiam apoderar-se da Ibéria.

# GALEGAS

Indústria conserveira — O avoengo  
— A grande fábrica de Cangas —  
Portugal

destaca-se a «*Escola Superior de Artes e Indústrias*» (da qual tenho a honra de ter sido aluno) — e cujo grandioso edifício se deve à filantropia do ilustre galego D. José Garcia Barbón, como ao mesmo se deve também o majestoso teatro que perpetua o seu nome.

«*Pesca, Conservas e Navegação*», continua sendo o manancial que fomenta, engrandece e alimenta a vida desta cidade galega, destinada a ser, como já é, uma das mais importantes do extenso e rico litoral espanhol.

## A INDÚSTRIA DE CONSERVAS

A origem da indústria de salga, perde-se na noite dos tempos. Quanto à de conservas em molhos, as suas duas primeiras fábricas remontam ao ano de 1862, isto é, 18 anos antes da primeira fábrica instalada em Portugal, que data de 1880.

Actualmente e devido a uma progressão sistematicamente continuada, Galiza possui nas suas três províncias marítimas mais de 100 fábricas de conservas em molhos e outras tantas de salga, — estas últimas mantidas especialmente pelo consumo interno do país — tendo como base toda a costa, desde Bayona, no Atlântico, com início na Ria de Vigo, até aos portos do Cantábrico, terminando nas Astúrias. Sem dúvida cabe à Ria de Vigo possuir o núcleo principal de fábricas de conservas, e ser a cidade de Vigo a sede principal desta importante indústria espanhola.

Vigo possui, presentemente, importantes instalações conserveiras, mas não nos deteremos a citá-las pelo motivo de destinarmos estas linhas

às «*Indústrias Massó*», visto estas reunirem e condensarem todas as iniciativas, progressos, melhoramentos e actividades que queremos dar a conhecer aos leitores de «*CONSERVAS DE PEIXE*».

### AVOENGO DA FAMILIA MASSÓ

Foi em 1816 — faz 131 anos — que D. Salvador Massó y Palau, de origem catalã, fundou uma fábrica de salga na pitoresca vila marítima de Bueu, situada na ria de Pontevedra, fábrica que continuou até 1876.

Fundou-se, então, a sociedade de «*Salvador Massó y Hijos*», e mais

produzia já, em 1940, em menos de 15 minutos.

Em 1883 e contando com novos elementos de produção, passou de 10.000 latas diárias, para 100.000.

Logo que os irmãos Massó assumiram a gerência da fábrica fundada pelos seus antepassados, operou-se uma transformação completa na velha instalação, melhor dito, construíram uma fábrica nova (*Bueu*) capaz de produzir mais de 100.000 caixas de conserva anualmente, e que ainda hoje constitui um modelo nesta indústria.

Depois, em 1937, abalancharam-se à construção da fábrica de Cangas,



Fábrica de Cangas — Linhas automáticas para a fabricação de latas vasias

tarde, em 1883, iniciou-se a fabricação de conservas em molhos.

Os «*abatajes*» e prensas usadas no fabrico de «*vazio*» e «*cheio*» foram importadas de Nantes e construídas pelo famoso mecânico «*Durox*». Estas máquinas, movidas à mão, como todas as daquele tempo, estão expostas no museu Massó e dão-nos a sensação precisa do despontar da indústria de conservas e de suas enormes transformações nos últimos 50 anos.

Calcula-se que o trabalho realizado nesse tempo em 10 horas, se

com uma capacidade de produção superior a 500 mil caixas anuais e que foi inaugurada em 18 de Julho de 1939.

Assim, em poucas linhas quisemos pôr em relevo o Avoengo conserveiro da família Massó, já que mais de um século dedicado à indústria de conservas é o melhor justificante da actual dedicação de seus descendentes e a melhor prova de que não foi a improvisação o que os levou a propósitos de tanta monta.

JOSÉ A. MORA

(Continua)

## A organização científica do trabalho

(Continuação da pág. 27)

para uma produção corrente ou então em tarifas não remuneradas, como, por exemplo, as dos soldados. Haveria, no entanto, que cuidar da qualidade do trabalho, embora esse cuidado haja de manter-se em qualquer sistema.

Taylor não se escraviza a um único sistema, por mais útil que lhe parecesse. Entendia que o que contava realmente e em última análise era a doutrina, o raciocínio, a marcha do pensamento em presença dos problemas. Por esse motivo, ele insistia que «a organização científica obriga a uma revolução mental». Consiste essa revolução na necessidade de recorrer à metodologia de definição, análise, mensurações e deduções quando se pretende resolver problemas que antes eram vistos somente à luz da rotina e de critérios pessoais.

Apesar da rigidez do método, o seu espírito não se encontrava, portanto, obcecado pelas teorias que havia criado, o que lhe permitia continuar aperfeiçoando os sistemas de trabalho e da sua remuneração; por outro lado, e a par das preocupações de ordem técnica, encarava sempre o aspecto filosófico da questão do trabalho, não se alheando dos motivos de interesse do homem perante a sociedade. Taylor previa, imaginando os tempos futuros da indústria, um equilíbrio das relações humanas, onde cada individualidade se possa desenvolver plenamente na atmosfera duma harmoniosa cooperação.

No governo dos homens é necessário não desprezar nenhuma das suas virtudes e dos seus defeitos e portanto é indispensável um perfeito «sentido psicológico» ao impor-lhes qualquer lei ou simples determinação.

E assim, Taylor entendia que «para o êxito dum sistema é pre-

ciso que o número dos operários empregados no trabalho sujeito seja suficientemente grande para que tenham frequentemente o exemplo de homens despedidos e substituídos por outros, em consequência de não atingirem salários elevados».

Não nos parece, no entanto, aceitável esta teoria, porquanto, em nosso entender deve ser de repudiar todo o sistema de trabalho e remuneração que se baseie na aplicação frequente de castigos e de medidas rigorosas, além do mais, por nos parecer desumano.

Voltando a referir-nos ao salário diferencial e antes de prosseguirmos não queremos deixar de mencionar as fórmulas de Gantt e de Hasley, que embora se considerem como variantes da de Taylor, podem admitir-se como sendo o seu aperfeiçoamento.

Enquanto a de Taylor concede uma remuneração baixa para os operários que não dão o rendimento previsto e outra alta, mas invariável, para os que atingem esse rendimento, as fórmulas de Gantt e de Hasley proporcionam prémios ao operário que ultrapassa o mínimo previsto.

A fórmula de Gantt baseia-se em que o operário recebe um salário certo, considerado como mínimo, se não atinge o rendimento previsto, rendimento esse devidamente estudado; se ultrapassa esse rendimento, recebe um prémio proporcional ao tempo economizado.

Na fórmula de Hasley, o prémio é igual a 50 % do tempo economizado, pelo que se pode dizer que esse acréscimo de rendimento é partilhado entre o patrão e o operário.

Taylor não teve dúvidas em dar a sua adesão à fórmula do seu colaborador, Gantt. Quanto à de Hasley, criticou-a, afirmando que, embora incite o operário a dar maior rendimento, não o faz pela imposição mas sim por encorajamento, o que, no fim de contas, não é a mesma coisa e portanto nunca esse rendimento poderá atingir o duma produção normal.

(Continua)

## Eshoço histórico das conservas

(Continuação da pág. 21)

O sal é empregado na conservação da carne, do peixe e dos legumes.

O álcool e o vinagre são outros dois antisépticos empregados.

O primeiro, sob a forma vulgar de aguardente, é utilizado na conservação da fruta, que se torna necessário lavar previamente.

O álcool penetra por osmose no interior dos frutos que, por seu turno, cedem ao líquido conservante uma parte do suco assucarado.

O vinagre é utilizado na vulgar conservação das cebolas, pimentos, pepinos, couve flor, cenouras, etc. Esta preparação é muito fácil. Os alimentos são golpeados e postos a macerar em água salgada, banho onde abandonam uma parte da sua própria água. Só depois é que devem ser introduzidos no vinagre contido em frascos que a seguir se fecham cuidadosamente.

### Conservação pelo calor:

Desnecessária uma descrição por menorizada, visto o assunto já ter sido versado com desenvolvimento nas páginas desta revista. Digamos apenas que, no sistema, se associam a privação do ar e a cozedura. Este processo, conhecido pelo processo de Appert, consiste em cozinhar os alimentos como para consumo imediato, introduzindo-os a seguir em latas de folha de Flandres que se fecham hermêticamente. As latas são depois colocadas em autoclaves onde uma temperatura de 110° ou 115° destrói as bactérias, obtendo-se assim a esterilização desejada.

\* \* \*

O presente trabalho enferma, entre outros, de dois defeitos:

*Primeiro:* — Para História séria, obedece demasiado à fantasia.

*Segundo:* — Tecnicamente pouco vale, nas suas resumidas descrições.

Não se destina porém aos eruditos. Destina-se ao comum dos mortais. Tal é a sua única absolvição.

# PESCA DA SARDINHA

SETEMBRO de 1947

Lotas	Destino	PÊSO			VALOR		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Viana do Castelo .	Consumo . . . . .	-	112.477	112.477	-	161.301\$00	161.301\$00
Póvoa do Varzim .	Mólhos. . . . .	23,04	31.342	125.189	29,85	54.527\$00	182.687\$00
	Consumo . . . . .	74,96	93.847		70,15	128.160\$00	
Leixões . . . . .	Mólhos. . . . .	43,32	4.405.620	10.168.920	50,30	10.166.330\$00	20.211.265\$00
	Salmoura. . . . .	0,78	79.380		0,58	117.343\$50	
Porto. . . . .	Consumo . . . . .	55,90	5.683.920	274.868	49,12	9.927.591\$50	430.583\$00
	Mólhos. . . . .	21,70	59.652		27,78	119.716\$00	
Figueira da Foz. .	Consumo . . . . .	78,30	215.216	1.503.245	72,22	310.967\$00	1.852.355\$00
	Mólhos. . . . .	-	1.503.245		-	1.852.355\$00	
Peniche. . . . .	Consumo . . . . .	11,76	78.650	669.060	12,88	196.019\$00	1.521.776\$00
	Mólhos. . . . .	88,24	590.410		87,12	1.325.757\$00	
Lisboa . . . . .	Consumo . . . . .	8,90	105.812	1.189.102	11,47	247.055\$00	2.153.203\$00
	Mólhos. . . . .	91,10	1.083.290		88,55	1.906.148\$00	
Setúbal. . . . .	Consumo . . . . .	99,43	1.438.920	1.447.145	99,66	3.332.806\$00	3.344.066\$00
	Mólhos. . . . .	0,57	8.225		0,34	11.260\$00	
Sesimbra. . . . .	Consumo . . . . .	-	33.120	33.120	-	50.764\$00	50.764\$00
Sines. . . . .	Consumo . . . . .	-	16.517	16.517	-	46.049\$00	46.049\$00
	Mólhos. . . . .	75,28	174.780	232.160	83,43	493.700\$00	591.735\$00
Lagos. . . . .	Salmoura. . . . .	4,64	10.770		3,15	18.640\$00	
Portimão. . . . .	Consumo . . . . .	20,08	46.610	1.524.350	13,42	79.395\$00	4.504.831\$50
	Mólhos. . . . .	71,53	1.090.485		82,08	3.697.790\$00	
Olhão. . . . .	Salmoura. . . . .	8,62	131.380	166.960	4,85	218.140\$00	637.823\$00
	Consumo . . . . .	19,85	302.685		13,07	588.901\$50	
V. R. S <sup>to</sup> António.	Mólhos. . . . .	80,62	134.605	58.050	84,03	535.965\$00	183.758\$00
	Consumo . . . . .	19,38	32.355		15,97	101.858\$00	
	Mólhos. . . . .	37,99	51.080	17.521.363	91,93	168.930\$00	35.872.196\$50
	Consumo . . . . .	12,01	6.970		8,07	14.828\$00	

## IMPRESSÕES DA NORUEGA

(Continuação da pág. 17)

tável, pois os noruegueses sabem quanto este molho vale pela sua merecida reputação entre os consumidores de conservas de alta qualidade.

A qualidade da conserva é determinada sobretudo em função da percentagem de gordura do «brisling», que pode chegar a 30 %. Desde que tenha menos de 9 % de gordura, é classificado como «sild», peixe que a possui entre 5 e 10 %, e o pescador apenas cobra metade do preço fixado para o «brisling».

### Trabalho nas fábricas

A técnica de manter o peixe vivo depois de pescado, permite tê-lo na fábrica à hora julgada conveniente, e na quantidade desejada. Assim, seguem o regime normal de 48 horas semanais, mas podem trabalhar

mais 15 horas por semana, pagando 25 % nas primeiras duas horas diárias, e 50 % nas seguintes.

Não há obrigatoriedade de pagar salários sem que haja trabalho, pelo que a mão de obra se pode determinar para entrar no cálculo de custo de produção.

O pessoal feminino não assumiu a categoria dos profissionais da indústria. Nos meios rurais vêm no trabalho da fábrica um reforço ocasional às suas receitas.

Nos centros urbanos o industrial tem que fixar o pessoal masculino e feminino, dada a concorrência de mão de obra por parte doutras actividades, e por isso o emprega recorrendo à filetagem em larga escala (mas trabalhando artigo totalmente diferente do nosso), aos empapelamentos e ao fabrico de conservas de legumes, frutas e carnes, modalidades que pode produzir sem peias.

No próximo número direi alguma coisa sobre a parte comercial.

FILIPE FERNANDES

# M. J. & H. J. MEYER Co., Inc.

Estabelecidos em 1890  
New-York, N. Y. U. S. A.



Únicos importadores da marca  
**GRANADAISA**  
em Conservas Portuguesas  
de Sardínhas, Anchovas e Atum  
em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DUMA GERAÇÃO



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. L. M.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTADA

# 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

Sociedade de Conservas

## A UNIVERSAL

L i m i t a d a

FABRICANTES E EXPORTADORES



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

Apartado, 23

Endereço telegráfico: Universal

Telefone, 98-M

MATOSINHOS — Portugal

Prefiram as Conservas desta Fábrica

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

Sardines portugaises

à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées

L'UNIVERSELLE

UNIVERSAL

ROSÁLIA

ORBELA

ZÉLIA

MINDELO

ATRAENTE

GUIDA

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

Verniz para latas

Arco de ferro

Geradores

Cabo de aço

Guinchos e monta cargas

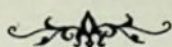
Motores Diesels

Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Endereço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

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

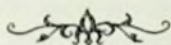


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

MARCAS:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo	Correspondencia	Telefone
LUSITANIA	APARTADO, 100	272

S E T Ú B A L

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

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

●  
TODAS AS PREPARAÇÕES

●  
Sardinhas prensadas e em salmoira

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

●  
Avenida Meneres, 700      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**



**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.

ARMAZENS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL  
PORTIMÃO-OLHÃO**

*End. Teleg. Lithographia*

*Telefone P. B. X 15*

*Estabelecimentos Litográficos*

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

CASA FUNDADA EM 1890

Séde: Vila Real de Santo António (PORTUGAL)

*Litografia sobre folha de flandres*

*Latoaria Mecanica (vazio)*

*Fabrica de Chaves*

*Fabrica de Pregos*

*Materiais para a industria de conservas*

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

**MARTELL**  
REG. U. S. PAT. OFF.  
BRAND



Conservas Portuguesas  
**SARDINHAS**  
**ANCHOVAS**  
**ANTIPASTO**

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

**ADOLPH GOLDMARK & SONS CORP.**  
**MARTELL FOOD CORP. NEW YORK**  
U. S. A.

ATA



**SEVEN BRAND**  
SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR  
*Manuel Pereira Junior*

RUA BERNARDINO COSTA, 41 - LISBOA - PORTUGAL



**FRAZAR & COMPANY**

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

**IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES**

Directão telegráfica  
«FR-ZAR» New York

Codigos

A. B. C. 15th. Impl Acme,  
Bentley's

Western Union



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



*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 Alimenticios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico  
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*

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.  
 OLHAO: José de Aragão Barros  
 PORTIMÃO: Pedro Bento de Azevêdo, Suc., Ltd.

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

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43  
 Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: OICANGI

Telefones: P. B. X. { 361085  
 361086  
 36147

## 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**



**CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA**



**SETÚBAL (PORTUGAL)**

**SETÚBAL** TELEFONE 157  
 TELEGRAMAS SANTONIO  
 APARTADO 62

**FABRICA em SETÚBAL---FABRICAS em ESPANHA**

**H. ORMAI**

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

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

FABRICANTES-EXPORTADORES

CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA

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

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

Códigos:

Rudolf Mosse  
Rudolf Mosse Suppl.  
Bentley's  
Ribeiro  
Privados

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



OLHÃO - PORTUGAL

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

TELEGRAMAS ALIANE



APARTADO 263-LISBOA

“ALIANE”

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES  
DE

CONSERVAS DE PEIXE,  
CONSERVAS DE TOMATE,  
E OUTROS FRUTOS,  
FRUTOS SÉCOS,  
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 Setúbal do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia  
João de Brito Folque  
José Correia Pontes

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

#### DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida  
Manuel Pereira da Cruz  
Filipe Nazareth Fernandes

#### DE SETUBAL

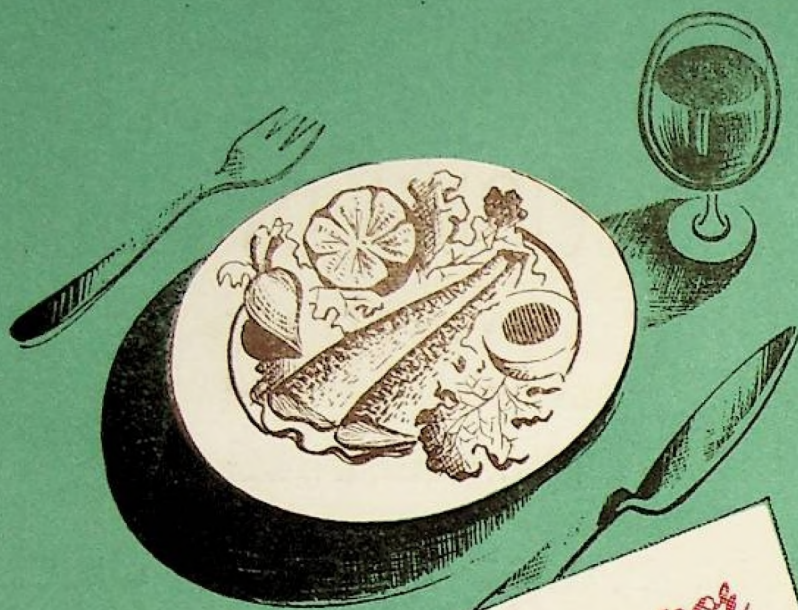
Dr. Francisco Perienes  
Diniz Lopes David  
José Narciso Ferreira de Freitas

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado  
João Francisco Leote  
António da Silva Freitas

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa  
Faustino Tavares Figueira  
João Veiga Henriques



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

ETP

