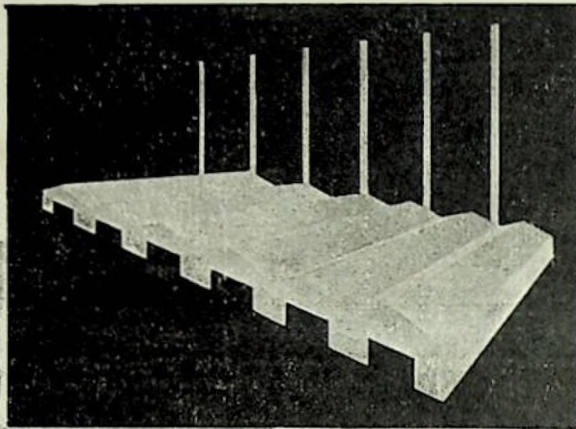



ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}




SIÈGE
A
LISBONNE




 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
GINE
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: SARDIPOINT



J. B. Barbosa, Lda

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^{da}, L.^{da}

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

Sardinha do Algarve, L.^{da}

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

MARTEL

REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



Conservas Portuguesas

SARDINHAS

ANCHOVAS

ANTIPASTO

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

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

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

End. Teleg. Lithographia

Telefone P. B. X 15

Estabelecimentos Litográficos

Ramirez, Perez, Cumbreira & C.^a

CASA FUNDADA EM 1890

Séde: Vila Real de Santo António (PORTUGAL)

Litografia sobre folha de flandres

Latoaria Mecanica (vazio)

Fabrica de Chaves

Fabrica de Pregos

Materiais para a industria de conservas

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

MARIE ELISABETH

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

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

... fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
lone: 174

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

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas
ATLAS, L.^{DA}

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 Unidas, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALÉNA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



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

**VENTRESCA
RAMIREZ**

POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.
R. AUGUSTA, 27, 2.^o
LISBOA - TEL. 2 3628

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 324, 1.^o
PORTO - TEL. 666

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.

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

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



Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.
NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

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

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

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

ANO II
N.º 21



Conservas de Peixe

DEZEMBRO
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. 5 3138-LISBOA

Sumário

Cristo, Obreiro da Paz Social; Produção e Exportação (Agosto); Production and Exportation (August); Produção e Exportação (Setembro); Production and Exportation (September); Microbiologia das Conservas; João Francisco Leote; Garum; Impressões da Noruega; Conservas Galegas; A casa das baleias no largo do Espichel; A organização científica do trabalho; Cartas perdidas; A economia de combustível na produção; Matérias Primas; Pesca da Sardinha; Outras Pescas.

CRISTO

Obreiro da Paz Social

Pelo Dr. António Manuel Gamito

NA longa história da humanidade não houve certamente época mais conturbada do que a nossa. Parece que um vento de insânia desvaia os homens, cada vez mais afastados do caminho que leve à verdade, esquecidos da fórmula que lhes pode dar a relativa e possível felicidade. Com sinceridade ou sem ela, buscam-se sendas erradas, prêgam-se doutrinas utópicas, trabalha-se pelo advento de paz impossível, num ambiente propositadamente envenenado pela dúvida, pelo ódio, pelo espírito de retaliação. Os olhos não se erguem já para o azul luminoso do céu, onde a insensatez e a vaidade humanas já não vêem nem sentem porque a julgam desaparecida para sempre, morta, impossível, desfeita, a ideia superior da divindade; de cabeça baixa como a dos répro-

bos e dos vencidos, o homem vê só a terra, os seus prazeres, as suas glórias, ... prazeres, riquezas e glórias que se dissipam, que apodrecem, que passam, triunfos tristes de um dia, deslumbramentos fugazes de minutos, de momentos...

É porque os homens assim pensam, as nações, os povos, marcham inevitavelmente na mesma caminhada de loucura, estorcendo-se na dor, sem confiança mútua, na amargura da catástrofe finda, no pavor da hecatombe futura e próxima. O mundo ia-se ufogando em sangue para exterminar um totalitarismo que divinizou o sangue racial e sublimou a fórmula abstrata e convencional do Estado, tornando o homem em uma deprimente e ultrajante expressão numérica, e já novo totalitarismo procura envolver os povos nos seus tentáculos mons-

truosos que ameaçam o que a velha civilização possui de bom, as fundamentais liberdades individuais, escravizando homens e animalizando almas, materializando inteiramente a vida, apagando a luz e o calor do espírito.

É neste ambiente singular, com o seu quê de sinistro, que vai passar o Natal de 1947, talvez mais angustioso e dolorido que os Natais da guerra.

Natal de Jesus! Natal de luz, de compreensão humana, de paz nas almas dos homens de boa vontade!

Festa universal a comemorar o maior acontecimento da história humana — o nascimento de Cristo, esse Cristo que se tornou pedra de escândalo, porque era a luz no meio das trevas, a bondade entre a maldade, o amor a vencer, a esmagar o ódio.

Cristo, filho de Deus, encarnação do próprio Deus, descido à terra num milagre infinito de amor, a ensinar aos homens a grande lição moral, a única fórmula possível de homens e nações viverem em paz e, na alegria da humildade e da conformidade com a dor e as lágrimas que condicionam a vida humana, poderem encontrar um vislumbre da felicidade futura que existe inegavelmente, porque a inteligência a sente, quase que a preliba.

E a luz resplandeceu nas trevas e as trevas não a compreenderam . . .

Os homens crucificaram o Mestre, escarnearam-no, renegaram-no, e há séculos — hoje mais do que nunca — que o vêm a crucificar e a zombar da sua divina e doce loucura — a loucura que viveu a sorrir, a perdoar, a bemdizer, a espalhar o bem e, a sorrir, expirou na cruz — loucura que poucos compreenderam e de que poucos se aproveitaram, conseguindo vencer o mundo, dominando-o pela doçura, pela abnegação e pelo desprezo das suas vaidades e pompas.

Humildade, conformidade, caridade, perdão, amor — tudo fantasias impossíveis e ridículas para a insensatez do mundo. E por isso mesmo, povos e homens desvairam no orgulho, na revolta, no egoísmo, na vingança, no ódio e na ambição

insaciável de mais grandeza, de mais riqueza, de maior poder.

Ai, a lição de Cristo esquecida! Ai, a luz extinta pelo vento das paixões! Ai, tanto Natal perdido!

Cristo foi e é — porque Ele não morre — o grande obreiro da paz social. Os homens renegando a sua doutrina e a sua obra, cavaram a sua própria ruína.

E nela vão perseverando lentamente.

Dizia velho provérbio latino que Júpiter dementava primeiramente aqueles a quem queria perder. Júpiter era mera criação humana e, como tal, natural era que lhe atribuíssem os sentimentos e fraquezas do próprio homem seu criador. Deus, porém, não dementa ninguém, porque veio ao mundo para salvar a todos. O que dementa os homens e os perde é o orgulho, a sua ânsia insofrida de prazer e a falta de amor pelos que sofrem, pelos que suam e choram na miséria e na dor.

Paz social, alegria, ordem, respeito, amor, só poderão existir na terra, quando a obra de Cristo, a sua doutrina e o seu exemplo forem seguidos, praticados, e deixarem de ser uma teoria doirada, para se tornarem realidade positiva e viva.

Quando verão os homens, os povos, a necessidade dessa magna realização?

Do alto da colina Vaticana tem-se erguido a voz imparcial, desinteressada e insuspeita da maior força espiritual de todos os tempos a indicar o caminho da Paz e da Justiça Social. Ouvem-na poucos; muitos e entre eles bastantes que se dizem e prêgam filhos obedientes, não a escutam; chegam a tapar os ouvidos para não a ouvirem e poderem continuar a gozar a vida no mais feroz dos egoísmos, coração herméticamente fechado aos mais justos protestos e apelos.

E a voz não desanima nem cansa. Continua e continuará através do tempo que foge, a clamar contra todos os orgulhos, ódios e paixões desenfreadas.

Essa voz é imortal porque é a voz de Cristo, a voz do Mestre que não se engana e cujos ensinamentos constituem o único e insfalível Código de Paz Social.

1948



A REVISTA

Conservas de Peixe

Deseja a todos os seus anunciantes,
assinantes e amigos, Feliz Natal e um
Próspero Ano Novo.



Um nome a fixar...

«EX-L-ITE»
(marca registrada)

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

Um producto que ainda não esqueceu...

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

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

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

Produção e Exportação

Situação no mês de Agosto

PRODUÇÃO

AZEITES OU MOLHOS

A produção no mês de Agosto foi de 221.001 caixas assim distribuídas: 163.297 de sardinha, 18.349 de carapau, 4.071 de cavala, 5.100 de atum e similares, 26.418 de anchovas e 3.766 de outras espécies, estas compreendendo 961 de antepasto e 2.805 de moluscos.

O principal centro produtor foi Setúbal com 60.578 caixas, sendo a maior parte de sardinha (35.871 caixas) e de carapau (17.223 caixas). Segue-se-lhe Matosinhos com 50.153 caixas, principalmente de sardinha (45.609 caixas) e Portimão com 46.366 caixas, na sua quase totalidade de sardinha (43.422 caixas).

A produção em Agosto foi superior à de Julho em 128.642 caixas e à de Agosto do ano passado em 101.732 caixas.

Em relação às espécies, a maior produção de sardinha foi em Matosinhos (45.609 caixas); de carapau, em Setúbal (17.223 caixas); de cavala, em Matosinhos (2.529 caixas); de atum e similares, em V. R. de Santo António (3.186 caixas); de anchovas, em Olhão (12.015 caixas) e de outras espécies em Setúbal (2.082 caixas).

SALMOURA

A produção foi de 548.712 quilos dos quais 132.035 de sardinha, 405.281 de biqueirão e 11.396 de cavala. Figura em primeiro lugar Olhão com 254.719 quilos, em segundo V. R. de Santo António, com 157.122 quilos e em terceiro Lagos, com 63.150 quilos.

Fabricaram-se menos 287.492 quilos do que no mês anterior e mais 458.729 quilos do que em Agosto do ano passado.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

AZEITES OU MOLHOS

A exportação no mês de Agosto atingiu 2.553.703 quilos (141.285 caixas) no valor de 31.706.831\$83, assim distribuídos: 2.076.475 quilos de sardinha (109.122 caixas) no valor de 23.879.462\$50; 5.854 quilos de carapau (341 caixas) no valor de 43.612\$30; 54.643 quilos de cavata (2.896 caixas) no valor de 754.073\$40; 114.283 quilos de atum e similares (4.993 caixas) no valor de 1.862.812\$90; 232.162 quilos de anchovas (21.284 caixas) no valor de 4.643.240\$00; 18.554 quilos de lulas e chocos (1.207 caixas) no valor de 138.227\$30; 51.732 quilos de outras espécies (1.442 caixas) no valor de 385.403\$40, entre os quais figuram 47.712 quilos de baleia e 2.868 quilos de antepasto.

O principal centro exportador foi Portimão, com 858.791 quilos (45.332 caixas) no valor de 9.924.546\$50; vem a seguir Matosinhos, com 486.893 quilos (27.074 caixas) no valor de 5.896.552\$55 e depois Olhão, com 388.384 quilos (23.764 caixas) no valor de 5.301.040\$00.

Esta exportação foi superior à de Julho último e à de Agosto do ano passado, respectivamente em 75.582 e 63.968 caixas.

SALMOURA

A exportação foi de 353.565 quilos no valor de 1.113.429\$40, dividida pelas seguintes espécies: sardinha, 288.597 quilos; cavala, 45.582 quilos; atum, 190 quilos e outras espécies, 19.196 quilos.

O principal centro exportador foi Matosinhos, com 182.393 quilos, no valor de 547.179\$00.

A exportação deste mês foi infe-

rior à do anterior em 5.647 quilos, mas superior em valor em 31.239\$00, e também superior à do mês de Agosto do último ano em 186.413 quilos e 588.139\$20.

CONGELADOS

A exportação de congelados alcançou 50.335 quilos no valor de 314.593\$75, compreendendo 141.346 quilos de sardinha, 10 quilos de enguia, 400 quilos de carapau, 26.640 quilos de polvo, 8.740 quilos de lulas e chocos e 200 quilos de lagosta.

O principal país importador foi a Argentina, com 38.460 quilos de polvo e lulas no valor de 240.375\$00.

Por Países

AZEITES OU MOLHOS

Os três principais países importadores, foram: Bélgica (1.682.414 quilos), E. U. América (351.589 quilos) e Argentina (88.433 quilos). Em relação às espécies, o maior comprador de sardinha e cavala, foi a Bélgica (respectivamente 1.621.220 e 51.829 quilos); de carapau, a Palestina (3.800 quilos); de atum e similares e anchovas, os E. U. América (respectivamente 101.662 e 219.623 quilos); de lulas e chocos, Cuba (9.406 quilos) e de outras espécies, principalmente baleia, a França (47.637 quilos).

Em Julho os três principais países importadores, foram a Bélgica, os E. U. A. e a Inglaterra, e em Agosto do ano passado, os E. U. A., o Brasil e a Bélgica.

SALMOURA

O país que mais importou foi a Itália, com 297.639 quilos no valor de 940.179\$40. Em Julho fora a Grécia, com 225.724 quilos no valor de 677.172\$00 e em Agosto de 1946 igualmente a Grécia, com 68.287 quilos no valor de 247.800\$00.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, no mês de Agosto de 1947
 August Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha Sardine	Carapau Chincharid	Cavala Mackerel	Atum e similares Tuna	Anchovas Anchovies	Outras Espécies Other species	Totals Total
Matosinhos	45.609	359	2.529	142	1.514	-	50.153
Peniche	1.778	-	181	-	468	-	2.427
Lisboa	2.728	754	-	7	1.212	(a) 961	5.662
Setúbal	35.871	17.233	-	7	5.385	(b) 2.082	60.578
Lagos	8.475	-	-	-	1.539	90	10.104
Portimão	43.422	-	711	251	1.982	-	46.366
Olhão	22.514	5	639	1.507	12.015	(b) 229	36.907
V. R. S. António	2.900	-	11	3.186	2.305	(b) 404	8.804
	163.297	18.349	4.071	5.100	26.418	3.766	221.001

(a) Antepasto. — (b) Moluscos

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Agosto de 1947
 August Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha Sardine	Carapau Chincharid	Cavala Mackerel	Atum e similares Tuna	Anchovas Anchovies	Lulas e Chocos Cuttle Fish and Squid	Outras espécies Other species	TOTALS Total		Valores • Values
								Caixas Cases	Quilos Kilos	
Açores	-	190	-	64.096	-	-	-	2.989	64.286	1.046.180\$30
Matosinhos	444.586	-	9.500	285	32.333	42	147	27.074	486.893	5.896.552\$55
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	187.251	114	932	10.703	59.321	3.870	1.005	15.907	263.196	3.564.295\$05
Setúbal	225.429	3.800	6.078	10.555	21.939	14.642	(a) 47.712	17.159	329.955	3.776.723\$70
Lagos	114.282	-	-	-	13.952	-	-	6.838	128.234	1.593.283\$00
Portimão	853.091	-	-	-	5.700	-	-	45.532	858.791	9.924.546\$50
Olhão	251.836	1.750	38.135	8.555	85.242	-	(b) 2.868	23.761	388.384	5.301.040\$00
V. R. S. António	-	-	-	20.289	13.675	-	-	2.225	33.964	604.210\$70
	2.076.475	5.854	54.643	114.283	232.162	18.554	51.732	141.285	2.553.703	31.706.831\$80

* Valores médios, estabelecidos pelo Conselho Geral do I. P. C. P. para efeito de cálculo da contribuição industrial. — (a) Baleia — (b) Antepasto.



FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Códigos

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

Western Union

★
 Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios

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

Production and Exportation

Situation during the month of August

PRODUCTION

OIL OR SAUCE

The production during the month of August was of 221.001 cases, so distributed: Sardines, 163.297; Chinchards, 18.349; Mackerel, 4.071; Tunny and the like, 5.100; Anchovies, 26.418; other kinds, 2.766 including 961 for Antipasto and 2.805 of Mollusca. The chief producing center was Setubal with 60.573 cases, in which Sardines takes its major part (35.871 cases) and Chinchards (17.223 cases). In second place comes Matosinhos with 50.153 cases, specially Sardines (45.609 cases) and in third place is Portimão with 46.366 cases, in its almost totality represented by Sardines (43.422 cases).

The production in August was higher to that of July in 128.642 cases and to that of August, last year in 101.732 cases.

As regards kinds largest production of Sardines was given by Matosinhos (45.609 cases); Chinchards by Setubal (17.233 cases); Mackerel also by Matosinhos (2.529 cases); Tunny and the like by V. R. de Santo Antonio (3.186 cases); Anchovies by Olhão (12.015 cases) and other kinds by Setubal (2.082 cases).

BRINE

The production was of 518.712 kilos, of which 132.035 for Sardines, 405.281 for «Biqueirão» and 11.396 for Mackerel. Olhão takes the first place with 254.719 kilos; V. R. de Santo Antonio comes in second place with 157.122 kilos and in third place is Lagos with 63.150 kilos.

287.492 kilos less were packed than in the previous month and 458.729 kilos more than in August of last year.

EXPORT

By Centers

OIL OR SAUCE

The export during the month of August reached 2.553.703 kilos (141.285 cases) amounting to 31.706.831\$80, so distributed: 2.076.475 kilos of Sardines (109.122 cases) amounting to 23.879.462\$50; 5.854 kilos of Chinchards (341 cases) amounting to 43.612\$30; 54.613 kilos of Mackerel (2.896 cases) amounting to 751.073\$40; 114.283 kilos of Tunny and the like (4.993 cases) amounting to 1.862.812\$90; 232.162 kilos of Anchovies (21.284 cases) amounting to 4.643.240\$00; 18.554 kilos of Calamaries and Cuttle-fish (1.207 cases) amounting to 138.227\$30; 51.732 kilos of other kinds (1.442 cases) amounting to 385.403\$40 among which are included 47.712 kilos of Whale and 2.868 kilos of Antipasto.

The chief exporting center was Portimão with 858.791 kilos (45.332 cases) amounting to 9.924.546\$50, followed by Matosinhos with 486.893 kilos (27.074 cases) amounting to 5.896.552\$55; in third place comes Olhão with 388.384 kilos (23.761 cases) amounting to 5.301.040\$00.

This export was higher to that of July, last and to that of August, last year, respectively 75.582 and 63.968 cases.

BRINE

The export was of 353.565 kilos amounting to 1.113.429\$40, distributed for the following kinds: Sardines, 288.597 kilos; Mackerel, 45.582 kilos; Tunny, 190 kilos and other kinds, 19.196 kilos. The chief exporting center was Matosinhos with 182.393 kilos, amounting to 547.179\$00.

The export for this month was lower to that of the previous one in 5.647 kilos, but higher in its value in 31.239\$00 and also higher compared with August, last year in 186.413 kilos amounting to 588.139\$20.

FROZEN

The export of frozen fish reached 50.335 kilos, amounting to 314.593\$75, embracing 14.345 kilos of Sardines, 10 kilos of Eels, 400 kilos of Chinchards, 26.640 of Poulp, 8.740 kilos of Calamaries and Cuttle-fish and 200 kilos of Lobsters.

The chief importing country was Argentina with 38.460 kilos of Poulp and Calamaries amounting to 249.375\$00.

By Countries

OIL OR SAUCE

The three leading importing countries were: Belgium (1.682.414 kilos), U. S. A. (351.589 kilos) and Argentina (88.433 kilos). As regards kinds, the largest buyer of Sardines and Mackerel was Belgium (respectively, 1.621.220 and 51.829 kilos); for Chinchards was Palestine (3.800 kilos); for Tunny and the like, as well as for Anchovies, U. S. A. (respectively 101.662 and 219.623 kilos); for Calamaries and Cuttle-fish, was Cuba (9.406 kilos) and other kinds specially Whale, France (47.637 kilos).

In July the three leading importers, were Belgium, U. S. A. and England and in August, last year, U. S. A., Brazil and Belgium.

BRINE

The largest importing country was Italy with 297.639 kilos, amounting to 940.179\$40. In July was Greece with 225.724 kilos, amounting to 677.172\$00 and in August, 1946 was also Greece with 68.287 kilos amounting to 247.800\$00.

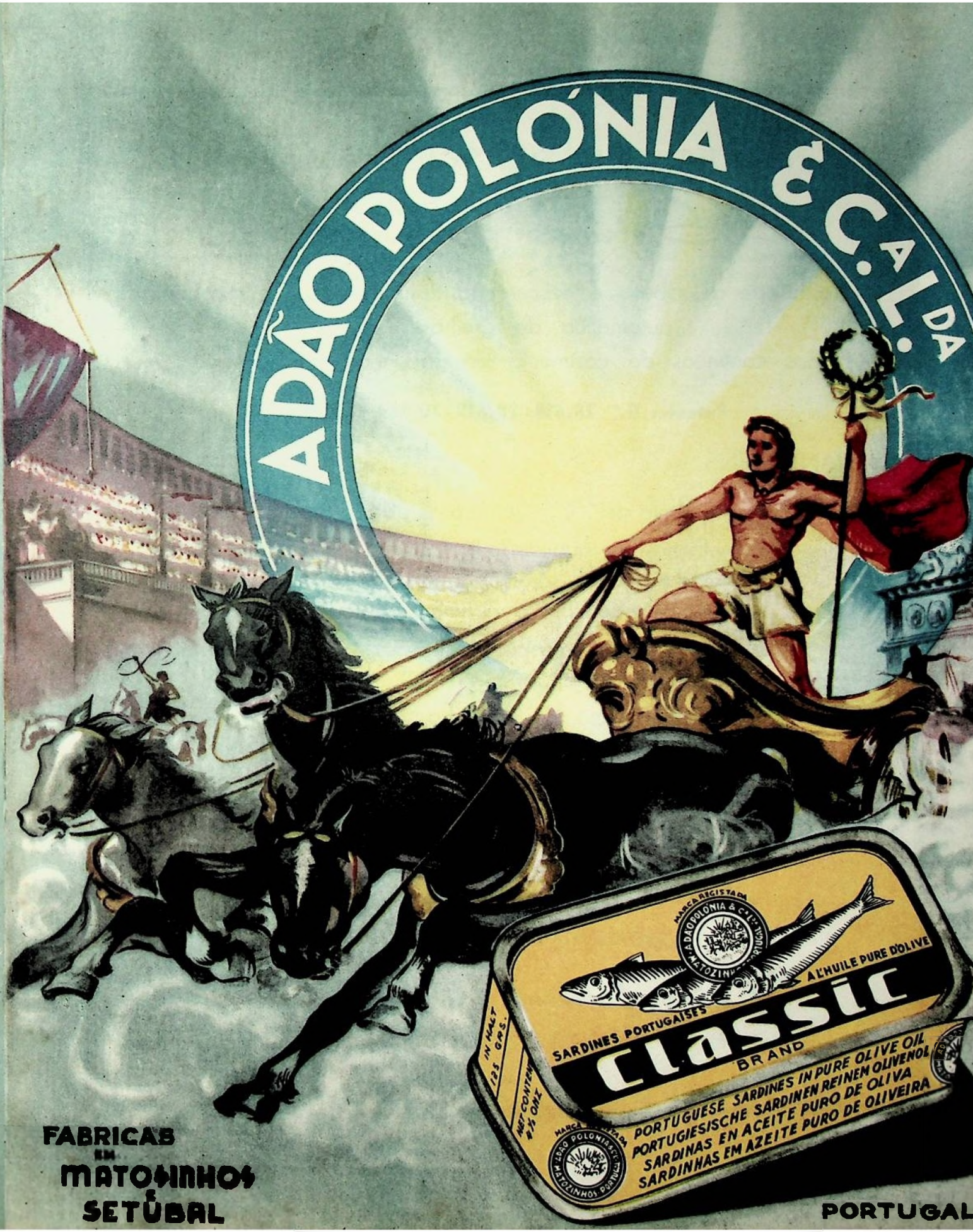
Exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos, em quilos, por países de consumo, e por espécies em Agosto de 1947

August Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinhas <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chucos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Africa Merid. Brit.	2.945	-	-	-	-	-	-	2.945
Africa Orient. Brit.	2.358	-	-	-	-	-	-	2.358
Africa Ocid. Brit.	53.580	-	-	-	-	-	-	53.580
Alemanha.	2.274	-	-	-	-	-	-	2.274
Angola.	5.291	-	-	95	48	-	223	5.657
Argentina.	86.180	-	-	-	248	8.005	-	88.433
Arábia.	950	-	-	40	-	-	-	990
Austrália.	2.736	-	-	-	-	-	-	2.736
Bélgica.	1.621.220	-	51.829	8.455	-	-	910	1.682.414
Brasil.	3.676	-	-	-	-	-	-	3.676
Cabo Verde.	423	-	-	218	10	-	-	651
Ceílão.	1.425	-	-	190	112	-	93	1.820
China.	515	-	-	-	-	-	-	515
Congo Belga.	4.940	-	190	-	95	-	-	5.225
Cuba.	19.500	-	-	-	720	9.406	-	29.626
Curacao.	1.950	-	-	-	-	-	-	1.950
Dinamarca.	19	-	-	-	-	-	-	19
Egipto.	3.610	-	-	-	143	-	-	3.753
Etiópia.	6.693	-	-	190	142	-	-	7.025
E. U. América.	30.114	190	-	101.662	219.623	-	-	351.589
França.	-	-	-	-	-	-	a) 47.637	47.637
Grécia.	950	-	-	-	-	-	-	950
Holanda.	18.943	-	-	-	-	-	-	18.943
Inglaterra.	-	-	-	-	1.282	-	-	1.282
Irlanda.	52.440	-	-	380	-	-	b) 1.958	54.778
Itália.	28.880	-	-	-	-	-	-	28.880
Moçambique.	35.334	1.807	152	1.102	528	137	836	39.896
México.	12.825	-	-	-	3.943	-	-	16.768
Palestina.	43.871	3.800	-	-	2.850	-	-	50.521
Perú.	2.280	-	-	-	323	56	75	2.744
Rep. Dominicana.	475	-	-	-	1.140	950	-	2.565
Sião.	76	-	-	-	-	-	-	76
Síria.	9.500	-	-	-	-	-	-	9.500
S. Tomé e Príncipe.	817	57	-	331	-	-	-	1.205
Somália Franc.	1.580	-	-	-	-	-	-	1.580
Suiça.	15.973	-	2.320	1.127	150	-	-	19.570
União Sul Africana.	7.315	-	-	-	267	-	-	7.582
Fornec. à Navegação.	817	-	152	493	528	-	-	1.990
Quilos.	2 076.475	5.854	54.643	114.283	232.162	18.554	51.732	2.553.703
Caixas.	109.122	341	2.896	4.993	21.284	1.207	1.442	141.285
Valores.	23.879.462\$50	43.612\$30	754.073\$40	1.862.812\$90	4 643.240\$00	138.227\$30	385.403\$30	31.706.831\$80
Values								

(a) Hasteia

(b) Antepasto



ADÃO POLÓNIA & C.ª Lda

FABRICA
EM
MATOINHOS
SETÚBAL

IN NET WT 125 GRS.
 NET CONTENT 4.25 OZ.
 MARCA REGISTRADA
 ADÃO POLÓNIA & C.ª Lda
 MATOINHOS SETÚBAL
 SARDINES PORTUGAISES
Classic
 BRAND
 PORTUGUESE SARDINES IN PURE OLIVE OIL
 PORTUGIESISCHE SARDINEN REINEN OLIVENÖL
 SARDINAS EN ACEITE PURO DE OLIVA
 SARDINHAS EM AZEITE PURO DE OLIVEIRA
 PORTUGAL

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





Situação do mês de Setembro

PRODUÇÃO

AZEITES OU MÔLHOS

No mês de Setembro produziram-se 369.857 caixas nos seguintes fabricos: sardinha, 328.224; carapau, 3.359; cavala, 1.928; atum e similares, 14.132; anchovas, 19.968; outras espécies, 2.246 caixas, que compreendem 2.201 de moluscos.

Figura em primeiro lugar nesta produção o Centro de Matosinhos com 173.867 caixas, na quase totalidade de sardinha (172.135); em segundo lugar está Setúbal com 66.382 caixas, na maior parte de sardinha (56.513), mas também em fabricos de carapau (2.882), atum (2.922) e anchovas (2.317); em terceiro lugar vem Portimão com 56.839 caixas, quase exclusivamente de sardinha (55.355).

Verifica-se um aumento de produção, em comparação com o mês de Agosto, de 148.856 caixas, e de 91.705 caixas, relativamente ao mês de Setembro do ano passado.

Em relação às espécies, o Centro de Matosinhos foi o que fabricou mais sardinha (172.135 caixas); Setúbal, carapau e moluscos (respectivamente 2.882 e 1.681 caixas); Peniche, cavala (1.046 caixas); Lisboa, atum (7.011 caixas).

SALMOURA

Fabricaram-se neste mês 739.470 quilos desta conserva, nas seguintes espécies: sardinha, 387.747; biqueirão, 351.483 e cavala, 240. Olhão está à cabeça desta produção com 265.610 quilos; segue-se-lhe Matosinhos com 180.406 quilos e depois V. R. St.º António com 136.346 quilos.

Houve um acréscimo de produção em relação ao mês de Agosto ante-

rior e ao mês de Setembro do ano passado, respectivamente de 190.758 e 51.329 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

AZEITES OU MÔLHOS

Exportaram-se 4.924.964 quilos (273.242 caixas) no valor de 59.764.723\$80, assim distribuídos: 4.281.870 quilos de sardinha (229.232 caixas) no valor de 49.241.505\$00; 55.265 quilos de carapau (2.785 caixas) no valor de 411.724\$25; 121.279 quilos de cavala (5.789 caixas) no valor de 1.673.650\$20; 116.928 quilos de atum (4.169 caixas) no valor de 1.905.926\$40; 312.927 quilos de anchovas (29.160 caixas) no valor de 6.258.540\$00; 33.752 quilos de lulas e chocos (1.921 caixas) no valor de 251.452\$40 e 2.943 quilos de outras espécies (136 caixas) no valor de 21.925\$35.

Matosinhos foi o Centro que mais exportou, atingindo 2.440.014 quilos (131.067 caixas) no valor de 28.323.080\$80.

Vem a seguir Portimão com 753.515 quilos (41.510 caixas) no valor de 9.058.301\$00 e depois Setúbal com 625.916 quilos (38.739 caixas) no valor de 7.606.886\$75.

Em relação aos meses de Agosto último e Setembro do ano passado houve um aumento respectivamente de 2.371.261 quilos (131.957 caixas) e 3.500.202 quilos (190.525 caixas) nos valores de 28.057.891\$80 e 41.837.605\$95.

SALMOURA

A exportação de salmouras neste mês foi de 87.849 quilos no valor de 280.441\$40 divididos pelas seguintes espécies: sardinha, 68.131 quilos;

cavala, 15, atum, 280, carapau, 10.730, e não especificados, 8.693.

O principal Centro exportador foi Setúbal com 26.161 quilos no valor de 91.171\$80.

Em relação ao mês de Agosto, exportaram-se menos 265.716 quilos no valor de 832.988\$00 e em relação ao mês de Setembro de 1946 a exportação foi superior em 49.894 quilos no valor de 166.151\$60.

CONGELADOS

Exportaram-se 203.847 quilos no valor de 1.274.043\$75 incluindo sardinha, 28.525 quilos; enguias, 140; polvo, 130.712; congrio, 20; cavala, 20; carapau, 2.145; lulas e chocos, 41.785 e lagosta, 500.

O maior importador foram os E. U. A. com 92.847 quilos no valor de 580.293\$75.

Por Países

AZEITES OU MÔLHOS

Os três principais países importadores foram: Bélgica (3.556.011 quilos), E. U. A. (456.038 quilos), Itália (157.630 quilos). Em relação às espécies, o maior comprador de sardinha e de cavala foi a Bélgica (respectivamente 3.402.468 e 120.396 quilos), de carapau, o Congo Belga (18.050 quilos), de atum, a Itália (29.671 quilos), de anchovas, os E. U. A. (298.373 quilos), de lulas e chocos, a Argentina (20.650 quilos). Em Agosto os três primeiros compradores foram a Bélgica (1.682.414 quilos), os E. U. A. (351.589 quilos), e a Argentina (88.433 quilos), e em Setembro de 1946, o Brasil (526.309 quilos), os E. U. A. (123.285 quilos), e a Holanda (108.110 quilos).

SALMOURA

Os principais importadores foram: a Grécia com 39.102 quilos no valor de 117.306\$00 e a Itália com 32.441 quilos no valor de 108.740\$60. A Itália foi também em Agosto o maior comprador desta conserva, tendo adquirido 297.639 quilos no valor de 940.179\$40.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, no mês de Setembro de 1947
September 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 Especies <i>Other species</i>	Total <i>Total</i>
Matosinhos	172.135	2	225	65	1.440	-	173.867
Peniche	3.338	-	1.046	7	362	-	4.753
Lisboa	5.829	-	179	7.011	779	26	13.824
Setúbal	56.513	2.882	67	2.922	2.317	(a) 1.681	66.382
Lagos	14.470	-	-	-	1.013	-	15.483
Portimão	55.355	-	253	-	1.231	-	56.839
Olhão	18.013	475	158	4.072	6.902	19	29.639
Vila Real S. António . .	2.571	-	-	55	5.924	(a) 520	9.070
	328.224	3.359	1.928	14.132	19.968	2.246	369.857

(a) Moluscos

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólho, em quilos, no mês de Setembro de 1947
September 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 especies <i>Other species (a)</i>	TOTALS <i>Total</i>		Valores * <i>Values</i>
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>	
Matosinhos	2.334.654	15.232	66.310	627	20.957	115	2.119	151.007	2.440.014	28.323.080,80
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	160.025	2.033	13.575	9.276	82.486	9.671	401	18.146	277.557	3.919.394,05
Setúbal	484.839	38.000	1.654	190	77.144	23.776	333	38.730	625.916	7.606.886,75
Lagos	112.343	-	-	-	11.690	-	-	6.776	124.033	1.523.744,50
Portimão	694.336	-	17.765	-	41.414	-	-	41.510	753.515	9.058.301,00
Olhão	484.660	-	21.995	41.780	62.611	190	-	32.737	611.245	7.811.917,20
V. R. S. António	11.013	-	-	65.046	16.625	-	-	4.270	92.684	1.319.399,30
	4.281.870	55.265	121.279	116.928	312.927	33.752	2.943	273.242	4.924.964	59.764.723,60

* Valores médios estabelecidos pelo Conselho Geral do I. P. C. P. para efeito de cálculo da contribuição industrial.
(a) Mexilhão, Amêijoas e Antepasto.

END. TELEG.
«BIENCODAR»

BIEN TRADING COMPANY, INC.

IMPORTADORES DISTRIBUIDORES

105 HUDSON STREET
NEW YORK, N. Y.

SARDINHAS ■ ATUM ■ ANCHOVAS ■ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Production and Exportation

Situation during the month of September

PRODUCTION

OIL OR SAUCES

During the month of September 369,857 cases were packed for the following kinds: Sardines, 328,224; Chinchards, 3,359; Mackerel, 1,928; Tunny and the like, 14,132; Anchovies, 19,968; other kinds, 2,216 cases, embracing 2,201 cases of Mollusca. The fishing center of Matosinhos occupies the first place for this production with 173,867 cases, in its most totality Sardines (172,135); Setubal is in second place with 66,382 cases, the most part of it Sardines (56,513), the same for Chinchards (2,882), Tunny (2,922) and Anchovies (2,317); in third place comes Portimão with 56,839 cases, almost exclusively Sardines (55,355).

We notice an increase of 148,856 cases for the production, compared with the month of August and of 91,705 cases as regards the month of September, last year.

As regards kinds the fishing center of Matosinhos packed in its largest totality Sardines (172,135 cases); Setubal, Chinchards and Mollusca, respectively 2,882 and 1,681 cases; Peniche, Mackerel (1,046 cases); Lisbon, Tunny (7,011 cases).

BRINE

During this month, 739,470 kilos of this preserve were packed, for the following kinds: Sardines, 387,747; «Biqueirão», 351,483 and Mackerel, 240. Olhão leads this production with 265,610 kilos; is followed by Matosinhos with 180,406 kilos and by V. R. de Santo Antonio with 136,346. There was an increase for the production compared with the previous month of August and to

that of September, last year, respectively 190,758 and 51,329 kilos.

EXPORT

By Centers

OIL OR SAUCES

4,924,964 kilos (273,242 cases) were exported in the value of 59,764,723\$60, so distributed: 4,281,870 kilos of Sardines (229,282 cases) amounting to 49,241,505\$00; 55,265 kilos of Chinchards (2,785 cases) amounting to 411,724\$25; 121,279 kilos of Mackerel (5,789 cases) amounting to 1,673,650\$20; 116,928 kilos of Tunny (4,169 cases) amounting to 1,905,926\$40; 312,927 kilos of Anchovies (29,160 cases) amounting to 6,258,540\$00; 33,752 kilos of Calamaries and Cuttle-fish (1,921 cases) amounting to 251,452\$40 and 2,913 kilos of other kinds, (136 cases) amounting to 21,925\$35.

Matosinhos was the leading exporting center reaching 2,440,014 kilos (131,067 cases) amounting to 28,323,080\$80. Matosinhos is followed by Portimão with 753,515 kilos (41,510 cases) amounting to 9,058,301\$00; then comes Setubal with 625,916 kilos (38,730 cases) amounting to 7,606,886\$75.

As regards the month of August, last and September, last year there was an increase respectively of 2,371,261 kilos (131,957 cases) and 3,500,202 kilos (190,525 cases) amounting to 28,057,891\$80 and 41,837,605\$95.

BRINE

The export for Brine during this month was of 87,849 kilos amounting to 280,441\$40, distributed for the following kinds: Sardines, 68,131 kilos; Mackerel, 15; Tunny, 280; Chinchards, 10,730; not specified, 8,693.

The chief exporting center was Setubal with 26,161 kilos, amounting to 91,171\$80.

As regards the month of August, were exported 265,716 kilos less amounting to 832,988\$00 and compared to that of September, 1946 the export was higher in 49,894 kilos, amounting to 166,154\$60.

FROZEN

203,847 kilos amounting to 1,274,043\$75, including Sardines, 28,525 kilos; Eels, 140; Poulp, 130,712; Conger, 20; Mackerel, 20; Chinchards, 2,145; Calamaries and Cuttle-fish, 41,785; and Lobsters, 500.

The largest importing country was U. S. A., with 92,847 kilos, amounting to 580,293\$75.

By Countries

OIL OR SAUCES

The three leading buyers were: Belgium, (3,556,011 kilos), U. S. A. (456,038 kilos), Italy, (157,630 kilos) As regards kinds the largest buyer for Sardines and Mackerel was Belgium (respectively 3,402,468 and 120,369 kilos), for Chinchards, Belgian Congo (18,050 kilos), for Tunny, Italy (29,671 kilos); for Anchovies, U. S. A. (298,373 kilos), for Calamaries and Cuttle-fish, Argentina (20,650 kilos). In August, the three leading buyers were: Belgium (1,682,114 kilos), U. S. A. (351,589 kilos) and Argentina (88,433 kilos) and in September, 1946 were Brazil (526,309 kilos), U. S. A. (123,285 kilos) and Holland (108,110 kilos).

BRINE

The largest importing countries were Greece with 39,102 kilos amounting to 117,306\$00 and Italy with 32,441 kilos amounting to 108,740\$60. Italy was also in August the largest buyer for this preserve with 297,639 kilos amounting to 940,179\$40.

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

September Canned Fish Export by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Africa Merid. Brit.	3 800	-	-	-	-	-	-	3 800
Africa Ocid. Brit.	25 289	-	19	19	10	-	-	25 337
Africa Orient. Brit.	8 550	-	-	-	-	-	-	8 550
Angola	6 766	38	10	256	125	50	713	7 958
Arábia	1 900	-	-	-	-	-	-	1 900
Argentina	104 570	-	-	17 264	58	20 650	333	142 875
Austrália	22 132	-	-	-	-	-	-	22 132
Bélgica	3 402 468	10 450	120 396	22 385	312	-	-	3 556 011
Bolívia	3 425	-	-	-	-	-	-	3 425
Brasil	8 022	-	-	-	2 817	-	-	10 839
Cabo Verde	26	-	-	-	10	-	12	48
Canadá	3 800	-	-	-	3 528	-	-	7 328
Checo Eslováquia	41 346	-	-	-	2 330	-	-	43 676
Colômbia	5 890	-	-	-	-	-	-	5 890
Congo Belga	5 204	18 050	380	-	114	-	-	23 748
Costa Rica	3 800	-	-	-	95	370	-	4 265
Cuba	55 386	-	-	-	713	9 153	-	65 252
Curaçao	2 642	-	-	-	-	-	-	2 642
Dinamarca	2 280	-	-	-	-	-	-	2 280
E. U. América	144 914	-	-	12 751	298 373	-	-	456 038
Equador	2 185	-	-	-	-	-	-	2 185
Filipinas	58 500	-	-	-	-	-	-	58 500
França	38	-	-	-	-	-	-	38
Guatemala	2 413	-	-	38	-	-	19	2 470
Guiana Hol.	475	-	-	-	-	-	-	475
Guiné	1 017	-	38	152	9	179	80	1 475
Grécia	1 900	-	-	28 367	-	-	-	30 267
Holanda	9 614	-	-	-	-	-	-	9 614
Inglaterra	1 425	-	-	-	-	-	-	1 425
Irlanda	9 405	-	-	-	-	-	-	9 405
Itália	112 586	15 232	132	29 671	9	-	-	157 630
Macao	760	-	-	115	285	-	-	1 160
México	72 250	-	-	940	3 043	3 160	1 330 ^(a)	80 723
Moçambique	41 266	5 795	133	1 558	348	190	227	49 517
Nicarágua	-	-	-	90	-	-	-	90
Palestina	52 782	5 700	-	-	-	-	-	58 482
Panamá	950	-	-	-	-	-	-	950
Rep. Dominicana	1 425	-	-	-	-	-	-	1 425
Sião	3 800	-	-	-	-	-	-	3 800
S. Tomé e Príncipe	658	-	19	191	10	-	21	899
Suíça	44 738	-	95	2 238	-	-	-	47 071
União Sul Africana	7 790	-	-	-	200	-	115	8 105
Venezuela	3 085	-	-	380	520	-	93	4 078
Fornec. à Navegação	598	-	57	513	18	-	-	1 186
Quilos	4 281 870	55 265	121 279	116 928	312 927	33 752	2 943	4 924 964
Kilos								
Caixas	229 282	2 785	5 789	4 169	29 160	1 921	136	273 242
Cases								
Valores	49 241 505\$00	411 724\$25	1 673 650\$20	1 905 926\$40	6 258 540\$00	251 452\$40	21 925\$35	59 764 723\$60
Values								

(a) Mexilhão



Ciência e Técnica

Microbiologia das Conservas

O estudo dos microorganismos presentes nos alimentos conservados constitui um dos mais interessantes capítulos, não só da microbiologia, como também da tecnologia.

Há certos produtos que devem a sua conservação a uma actividade microbiana intensa a qual é capaz de exercer ou uma acção de concorrência vital, ou uma acção inibitória devida às modificações impostas à acidez do meio (pH) deslocando-a para valores muito acima ou muito abaixo do grau eugenésico dos micróbios prejudiciais.

Outros produtos são conservados merecê de uma concentração, natural ou artificial, de açúcares no meio em que são colocados, os quais exercem uma acção protectora em relação à putrefacção. A fermentação — diz Kendall — precede a putrefacção, querendo significar com esta frase que a desagregação dos carboidratos da substância orgânica, precede a das proteínas.

É que as bactérias também seguem a lei do menor esforço, e como obtêm a energia necessária às suas actividades vitais mais facilmente transformando os glúcidos do que os protídeos, segue-se que enquanto houver açúcares no meio estão as substâncias proteicas livres de sofrerem o ataque dos microorganismos.

Isto até pode ser verificado experimentalmente em tubos de aldo peptonado semeado de bacilo coli (um hospede normal do intestino dos animais) que ataca os ácidos aminados provenientes da decomposição proteica, dando origem à libertação de indol. A adição de lactose a 1% ao meio de cultura, estanca a formação daquele gás, o

mesmo resultado se obtendo com a adição de glucose, mas em grau mais reduzido, porque este açúcar é mais rapidamente desdobrado do que a lactose, e portanto o ataque aos protídeos mais precoce também.

O maior interesse da microbiologia está, porém, ligado aos produtos conservados pelo frio, pelo sal e pelo calor.

Nos produtos refrigerados (carnes e peixes) podem encontrar-se bactérias que preferem as temperaturas baixas para o seu desenvolvimento (bactérias psicrófilas ou frigoríficas) sobretudo dos géneros *Achromobacter*, *Pseudomonas* e *Serratia*, sem que a sua presença deva ser levada à conta de alteração dos produtos. Menos frequentemente têm sido isoladas bactérias do género *Flavobacterium* e *Micrococcus*; leveduras do tipo *Torula*; e fungos dos géneros *Penicillium*, *Cladosporium*, *Mucor* e *Thamnidium*.

Nas conservas salgadas também não é raro encontrarem-se bactérias e fungos (*Hemispora*, *Oospora*, etc.) sendo doutrina geralmente aceite que na sua maioria, pelo menos, são veiculadas pelo sal (micróbios halófilos).

Nos alimentos contidos em recipientes herméticos — vulgarmente designados por conservas — podem encontrar-se microorganismos sobreviventes às temperaturas a que são submetidos na sequência dos processos tecnológicos, e outros provenientes de conspurcações operadas através das fendas ou das anfractuosidades dos invólucros, posteriormente à esterilização.

Muitos autores, entre os quais Savage (trabalho publicado em

1923) têm demonstrado que cerca de 70% de amostras de conservas estão longe de poderem ser consideradas estéreis.

Em produtos submetidos a baixas temperaturas podem ser encontradas, normalmente, bactérias cujo tipo está — segundo um interessante estudo de Cameron e Esty tornado público em 1940 — relacionado com a acidez do produto.

Estes autores classificaram os alimentos conservados por este processo, em quatro grupos segundo o seu grau de acidez (pH).

O primeiro grupo, de acidez não superior a pH=5 compreendia entre outros produtos, os de origem animal — carne, pescado e leite. O segundo grupo, de acidez compreendida entre pH=5 e pH=4,5, ainda incluiria produtos cárneos, mas os dois restantes em que a acidez é mais acentuada seriam reservados para as conservas de vegetais, como pickles, frutos, etc.

Nos dois primeiros grupos, que são afinal os que neste momento podem prender a nossa atenção, têm sido isolados:

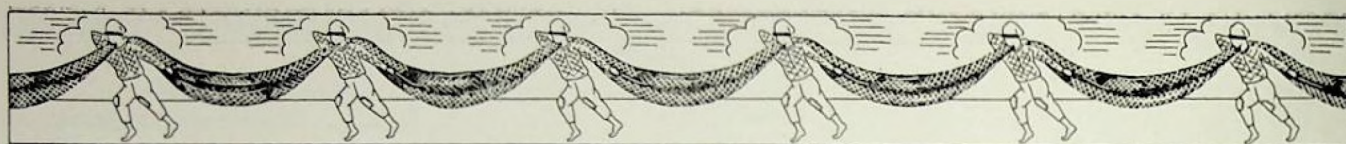
microorganismos termófilos
anaeróbios mesófilos esporulados
aeróbios esporulados
bactérias não esporuladas
leveduras e fungos.

O aparecimento de microorganismos termófilos é perfeitamente compreensível porque a acentuada resistência às temperaturas elevadas é uma das características mais destacadas de muitas espécies deste grupo.

Bijelow e Esty (1920) observaram que algumas espécies resistem à fervura continua mantida durante 24 horas, a um grau de acidez, de pH=6,1. Neste grupo dos termófilos distinguem-se três sub-grupos:

1.º Sub-Grupo

É constituído por anaeróbios facultativos, quer dizer, por bactérias capazes de se manterem quer em presença quer em ausência de oxi-



génio livre. Atacam os carboidratos, dando origem à formação de ácidos mas não de gases. Daqui resulta que os invólucros cujo conteúdo tenha sido contaminado por este tipo de micróbios, não se apresentam opados nos topos.

Segundo Baumgartner constituem o grupo mais importante no aspecto económico por ser o mais frequente, e porque para muitas espécies a ele pertencentes as temperaturas limites de reprodução normal são mais extremas do que para as dos outros grupos. O grau térmico óptimo é vizinho de 55° C. mas a 25° C. já podem mostrar desenvolvimento apreciável em culturas.

As espécies nele agrupadas que se desenvolvem a temperaturas inferiores a 40° são termófilas facultativas.

Deste 1.º sub-grupo a espécie padrão é o *Bacillus stearothermophilus* (Donk-1920).

2.º Sub-Grupo

Segue-se em importância económica, e engloba os anaeróbios termófilos obrigatórios, não produtores de hidrogénio sulfurado.

A espécie padrão é o *Clostridium thermosaccharolyticum* (Mc. Lung-1935). Produzem grandes quantidades de gás, como é próprio dos anaeróbios, e acarretam, portanto, alterações do tipo gasoso, dando nos enlatados, o opado característico do aumento de pressão interna.

3.º Sub-Grupo:

Abrange os anaeróbios produtores de hidrogénio sulfurado, sendo a espécie padrão o *Clostridium nigrificans* (Werkman e Weaver-1927). As alterações nas conservas devidas a este sub-grupo parece serem raras, e não provocam o aparecimento do opado porque o hidrogénio é solúvel no conteúdo dos enlatados que se vai tornando negro devido à reacção do enxofre neoformado com o ferro do invólucro.

Todos os microorganismos termófilos referidos podem ser destruídos pelo calor, mas o grau necessário para tal se conseguir é muitas vezes incompatível com a integridade do produto a conservar, ou, pelo menos, com a manutenção das suas qualidades alimentares e sápidas.

A estes termófilos seguem-se em importância os anaeróbios mesófitos esporulados.

O seu grau térmico óptimo de desenvolvimento situa-se à roda de 37° mas muitos deles já se desenvolvem bem a 20°, enquanto outros suportam bem os 50°.

Neste grupo são incluídos os proteolíticos ou putrefactivos, representados pelo *Clostridium botulinum* (o agente da conhecida intoxicação botulínica), o *Cl. sporogenes*, o *Cl. bifermentans*, etc., e um sub-grupo sacarolítico de que fazem parte os *Cl. butyricum*, *Cl. pasteurianum*, *Cl. Welchii*, e outros.

São bastante resistentes ao calor, conseguindo alguns deles suportar, durante trinta minutos, a temperatura de 115° em pH=7,0. O *Cl. sporogenes* é o que mais interessa porque é o mais abundante no peixe conservado. Ordinariamente as alterações provocadas por estes microorganismos são de tipo gasoso e fazem-se acompanhar da desintegração dos princípios imediatos, com produção de composto fétidos. O seu desenvolvimento, porém, já é difícil num pH abaixo de 6,0.

Ao grupo dos aeróbios esporulados pertencem microorganismos do género *Bacillus*, os quais têm um grau óptimo de desenvolvimento compreendido entre 25° e 37° mas algumas espécies desenvolvem-se entre 50° e 55°.

A sua resistência ao calor é, geralmente, inferior à dos anaeróbios, e daí aparecerem pouco frequentemente nas conservas.

Mais sensíveis ainda ao calor são as bactérias não esporuladas, as le-

veduras e os bolores, e por isso são muito raras nestes produtos. No entanto, têm sido isolados alguns *Aspergillus*, como o *A. repens* e algumas bactérias produtoras de lipases, como a *Pseudomonas fluorescens*, tanto uns como outras causadores de rancidez.

Às vezes, estas conspurações por microorganismos são anteriores à esterilização, como tem sido verificado com o *Cl. Welchii*. Este agente pode sobreviver à cozedura preliminar, nos produtos a enlatar, e desenvolver-se depois muito rapidamente durante o arrefecimento, produzindo ao mesmo tempo gás em quantidade suficiente para provocar o opado das latas. A esterilização subsequente mata-o, como se depreende dos exames laboratoriais, pois embora pela observação microscópica possa ser posto em evidência, não se tem conseguido, nos casos relatados, isolar qualquer indivíduo viável.

JACINTO FERREIRA

Professor catedrático de bacteriologia da Escola S. M. Veterinária

João Francisco Leote

Faleceu, devido a um lamentável desastre de automóvel, este antigo e conceituado industrial de conservas de Portimão que fazia parte da actual Direcção do Grémio dos Industriais de Conserva de Peixe de Barlavento, cuja Presidência também exerceu em período anterior.

A família enlutada e ao Grémio dos Industriais de Barlavento apresentamos a expressão do nosso sentido pesar.

Em virtude de já estar impressa a capa da nossa revista quando tivemos conhecimento da morte do sr. João Francisco Leote, figura ainda neste número o seu nome como Director do Grémio de Barlavento do Algarve.

NOTAS PARA A HISTÓRIA DA INDÚSTRIA

O «GARUM»

Pelo Eng.^o Henrique Parreira

A indústria da salga do peixe no nosso país remonta, pelo menos, à época em que os fenícios aqui tiveram colónias, anteriormente, portanto, ao ano 1.000 antes de Cristo. Mais tarde, os cartagineses deixaram sinais, ainda hoje reconhecíveis, da existência de instalações de salgas, no litoral do Algarve, assim como na Andaluzia espanhola.

As investigações arqueológicas puseram a descoberto na costa sul do país, restos de fábricas de salgas, que embora tendo laborado na época romana, teriam, certamente, existência anterior. Essas colónias de pescadores dedicavam-se à produção duma conserva, com características semelhantes às nossas actuais anchovas, que em latim se chamavam «Garum» e, em grego «Garon».

O «Garum», era uma espécie de molho, que se obtinha principalmente com as vísceras e certas partes do corpo do atum, morêa, sarda e esturjão, misturados, por vezes, com outros peixes pequenos, inteiros, tudo adicionado com bastante sal e exposto ao sol durante uns dois meses, agitando de vez em quando. Quando se pretendia acelerar a operação, empregava-se o aquecimento artificial. Depois de terminada a «amaturação», o produto era coado ou peneirado, em cestos de vime, aproveitando-se tanto o líquido como a parte sólida.

Havia assim várias qualidades de «garum», conforme o processo como fora obtido, os peixes empregados, as ervas aromáticas que se lhe juntavam, etc. O «Garum sociorum» isto é, «garum dos aliados», que era importado em Roma, vindo das Espanhas, tinha fama de ser dos melhores: era um produto negro, fabri-

cado, principalmente, com sarda ou cavala, a que se juntava sangue de atum.

O Garum applicava-se em grande número de casos na culinária da época, acompanhando os legumes, frutas, carnes, etc., ou apresentando-se misturado com vinho («oenogarum»), vinagre, («oxigarum»), azeite («oleogarum») ou simplesmente com água («hidragarum»). Possuía propriedades estimulantes do apetite, desempenhando o papel que mais tarde viria a pertencer às especiarias do Oriente. Na época helénica, na Grécia, e depois em Roma, os próprios médicos recomendavam as suas propriedades alimentícias e curativas, o que se explica à luz da ciência actual pela riqueza em vitaminas antiraquíticas das vísceras dos peixes. É claro que o abuso do excitante seria prejudicial, como todos os condimentos, e assim o fazia notar Seneca.

O facto é que o «Garum» era muito apreciado pelos gastrónomos da Roma Imperial. Não só os ricos dele usavam, antes em todas as mesas seria condimento indispensável ou, pelo menos muito apreciado, sob as diferentes modalidades em que o forneciam os «negotians salsarius», isto é, os negociantes de molhos. Marcial, descrevendo uma ceia, refeição correspondente entre os romanos ao nosso jantar, de carácter sóbrio, mas bastante requintado, refere uma ementa em que entravam os seguintes acepipes: Ovos cortados em bocados pequenos em cima de anchovas numa camada de arruda, e têtas de porca temperadas com salmoura de atum. Esta salmoura não era outra senão o «garum»; Quanto às anchovas referi-

das, é provável que se tratasse também de garum, preparado doutra maneira.

As instalações de salga de peixe, cujas ruínas foram postas a descoberto, principalmente no Algarve, seriam as fábricas desta conserva, remotos antepassados das contemporâneas anchovas. A abundância de peixe na costa sul, especialmente do atum, matéria prima mais apreciada para o fabrico desta especialidade, conjugada com existência do sal, também em abundância, foram a origem do desenvolvimento da indústria. A atestar a importância das pescarias em épocas remotas, estão cidades fenicias que tinham como brasão nas suas moedas dois atuns: Gades (Cádiz), Malaka (Malaga), Sexi (Almuñecar) e Abdera (Adra), cidades do litoral espanhol. Em Portugal, já no tempo dos romanos, cunhavam moeda tendo peixes como emblema, entre outras, Ossoño (Faro), Baesuris (Castro Marim), Myrtilis (Mértola), Salacia (Alcácer do Sal).

Na foz do Sado, defronte de Setúbal, em Troia, existem ruínas de importantes salgas de peixe.

Mas deve ter sido quase unicamente no sul que se fabricou o «Garum». Desde a foz do Guadiana até ao Cabo de S. Vicente, encontraram-se restos de instalações de salga nos locais que têm hoje os seguintes nomes: Cacula, Antas, Torre d'Ares, Quarteira, Armação de Pera, Portimão, Vau, Luz, Boca do Rio. Desta simples enumeração, se pode prever a importância que a indústria alcançou em épocas passadas.

As instalações, avaliando pelo que ainda hoje se pode observar, seriam constituídas em geral, por uma oficina grande, de preparação e corte do peixe, cujo solo, constituído por um conglomerado artificial ligado com argamassa, estava ligeiramente inclinado para o mar. Junto das paredes havia mesas, formadas por chapas lisas de pedra, destinadas à limpeza do peixe que, em seguida, era lavado com água em abundância que se escoava pelo pavimento da vala

(Continua na pág. 38)

Os noruegueses, tendo verificado a verdade que mais uma vez nós temos defronte dos olhos de que a liberdade integral nas vendas de conservas gera uma concorrência insensata que arruina a indústria e anarquiza os mercados, buscaram defender-se colectivamente e criaram a Central do Brisling, em 1937.

Esta revista já nos deu a conhecer o Regulamento daquela organização (facto que nos dispensa de descrevê-la em detalhe), e também nos informou de que os resultados colhidos foram de molde a, por desejo expresso da grande maioria dos interessados, se ter decidido manter esse regime.

Nas conversas que há poucos meses tive em Stavanger, colhi a confirmação de que a quase totalidade dos industriais estava efectivamente satisfeita, em virtude de ter a garantia de receber pelos seus produtos um preço remunerador; a minoria reconhecia esta vantagem, mas não estava satisfeita... porque tal vantagem era excessiva, ao ponto de se tornar prejudicial.

Para que se compreenda a opinião — aparentemente paradoxal — destes descontentes, há que entrar em detalhes:

A Central do Brisling assentou nos seguintes princípios: A condição fundamental para garantir meios de vida a uma indústria, é assegurar-lhe um preço de venda dos seus produtos que seja compensador.

Ora como todos os conserveiros noruegueses tinham plena consciência deste princípio mais do que elementar, reconheceram que se ele não pautava a actividade não só de cada industrial, mas até da generalidade da classe, era porque havia factores mais fortes do que a sua vontade e raciocínio. Sendo assim, não bastaria determinar «preços mínimos», quer de compromisso voluntário, quer impostos com actividade, para remediar a situação.

O fracasso da experiência portuguesa, era, de resto, a prova real e patente de que mais alguma coisa havia a fazer do que decretar preços mínimos.

Outro conceito simples guiou os noruegueses: Um preço fixo é respeitado, desde que haja quem o pague por todas as mercadorias por ele abrangidas, e só assim.

Criaram, por esta razão, a Central do Brisling que assumiu a responsabilidade de tomar, ao preço determinado, todas as conservas produzidas.

Sendo lógico que a Central não poderia ter um poder de compra ilimitado, não houve a velocidade de forjar um comprador milagroso, mas o propósito de criar um organismo onde se conjugassem harmonicamente os interesses da indústria (preço compensador à produção) e do comércio exportador (estabilização de preços).

A Central competia, por conseguinte, equilibrar a produção com as possibilidades de venda, e ficou com poderes para o fazer.

É evidente que tinha de começar por disciplinar a produção, seguindo a lei natural de que ninguém fa-

IMPRESSÕES

brica, mesmo em regimen de liberdade individual, somente segundo a sua capacidade fabril, mas consoante a saída que pode dar ao que produz.

Este condicionamento geral não visava, necessariamente, a um abaixamento do nível de produção da indústria, mas evitar que este subisse unicamente graças ao apoio da Central, e não por correspondente absorção dos mercados consumidores.

Também havia que aceitar a possibilidade de um industrial obter a preferência dos compradores concedendo descontos ilegais, conseguindo deste modo um aumento de produção que deles o compensasse e ainda lhe deixasse lucro suplementar.

Daqui a necessidade da Central ter determinado quotas de fabrico, que assegurassem a posição relativa de cada um, dentro do conjunto. Estas quotas, à semelhança de qualquer sociedade, regem a participação dos seus detentores na actividade e nos resultados gerais, segundo a percentagem que lhes cabe.

Os noruegueses transitavam do liberalismo económico absoluto para a Central, primeira organização colectiva, o que lhes permitiu estabelecer as quotas de acordo com a percentagem média de produção de cada fábrica, durante os nove anos anteriores à sua associação, por datarem daquela altura os elementos estatísticos oficiais.

Isto, que foi fácil de resolver na Noruega, será entre nós um pomo de discórdias: não existem dados estatísticos da nossa produção, dignos de fé, antes do C. P. C. S. e se os houvesse teriam mais de quinze anos; de 1932 a 1939, sob a vigência dos preços mínimos oficiais, pode dizer-se que mais fabricou quem menos os respeitou; durante a guerra as matérias primas foram distribuídas sem critério definido, por vezes mesmo sem qualquer critério, do que resultou fabricar-se por forma mais do que discutível, isto sem que se entre noutros detalhes mais censuráveis.

Quanto às capacidades teóricas de produção, ainda que rectificadas os seus factores, não nos dão o valor real de cada unidade industrial.

Por outro lado, na Noruega o pessoal só conta quando tem trabalho, enquanto que entre nós conta sempre, e muito. Seguimos a moral, de que o operário tem de encontrar na fábrica os meios de sustento que precisa, e não a de que só tenha meios de sustento quando a fábrica dele precise.

Para tornar viável esta política de justiça social, e ainda que alguns exageros do Contrato de Trabalho actual sejam corrigidos, há que tomar em conta os

DA NORUEGA

operários ao calcular elementos de laboração duma fábrica.

Só conjugando estes três elementos, produção real, capacidade teórica, e quadros de pessoal, que só por si não bastam, teremos meio de achar um critério aceitável para nosso uso.

A Central do Brisling fixa um preço mínimo a vigorar em cada safra para as conservas, depois de acordar com os representantes da pesca o valor a que será pago o peixe, que assim também encontra a defesa do seu justo preço.

Quanto às conservas a fabricar, também o aparecimento da Central facilitou esse trabalho: o industrial deixou de ter necessidade de transigir com todos os caprichos da clientela, cujas exigências dantes provocava quando buscava defesa na oferta de tipos que pela novidade saíssem da concorrência.

Os noruegueses nunca chegaram à diversidade de formatos da nossa indústria, e hoje limitam-se ao formato Dingley, moule 20, lata branca embutida, com o número do fabricante gravado, uniformização que não podemos obter pela irregularidade do tamanho da nossa sardinha e pelos tipos especiais de fabrico que convém manter.

A Central constitui deste modo «stocks» de mercadoria, onde o exportador só tem que escolher a qualidade dos lotes que pretende e que empapela nas suas marcas.

O fabricante ao fazer os seus avisos de fabricação para a Central, pode reservar, sob contrato, os lotes que desejar para a sua própria exportação. E se um fabricante tiver possibilidades de venda superiores à sua quota de fabrico, pode continuar a exportar desde que compre as conservas na Central, aproveitando-se da facilidade de empapelar em marca sua os fabricos de outrem.

Os noruegueses têm como certo que uma centralização de vendas seria um retumbante fiasco, e por isso a Central nunca se propôs suprimir a iniciativa particular neste campo, nem entrar em concorrência com ela.

Receber a mercadoria dos fabricantes, pagando-a ao preço mínimo necessário à produção, e entregá-la aos exportadores a um preço conveniente à exportação, é a sua função que nada tem que ver com as vendas directas para o estrangeiro.

Verificou-se, porém, um fenómeno curioso: a crise nos mercados do antes-guerra tornava difícil o negócio

de exportação que se fazia com margem de lucro pouco aliciente em face da concorrência doutros países, como Portugal que praticava cotações tão baixas que mais pareciam de dumping.

Resultado: o fabricante norueguês foi-se desinteressando gradualmente da exportação, pois as despesas, trabalhos e preocupações inerentes a uma organização comercial, eram superiores ao acréscimo que assim tinham ao seu lucro industrial, garantido com toda a comodidade pela Central. Mas este desinteresse, quando se tornou extensivo a um grande número de industriais, teve um reflexo: passaram estes a ter maioria de votos para efeitos de determinar o preço pago pela Central, e, na preocupação de obterem um bom lucro como fabricantes, deixaram de atender devidamente às conveniências da exportação.

Aqueles que tinham organizações de venda com valor real, não as queriam perder, e tornaram-se descontentes, constituindo porém minoria neste jogo de interesses. Os «stocks» iam-se então avolumando na Central a preços caros, o que a colocou em sério risco de falência de que só a guerra a salvou, ao que me disseram.

É como a Central havia de querer sobreviver, por vontade da maioria que nela via a sua segurança, teria que se descongestionar de «stocks», quer reduzindo draconianamente a produção, quer os preços desta (pela necessidade de encontrar um preço médio mais favorável), ou adoptando ambas as medidas. Os poucos que haviam visto o perigo, sentiam que iam sofrer as consequências dos erros dessa maioria que, tendo começado por ser comodista, acabava por ser de um egoísmo cego.

Temos assim que, sendo a exportação difícil, logo pouco remuneradora, há uma minoria que trabalha para os outros em regime de sacrifício, bastando dizer que se fizeram muitas vendas pelo preço de compra à Central só para lhe escoarem os «stocks», uma vez que, avolumando-se estes, corriam o risco de ver as suas quotas diminuídas.

Verifica-se o reverso desta situação, neste após-guerra: as possibilidades de venda têm sido superiores às de fabrico, e o negócio de exportação tem sido excelente. Basta saber que, tendo sido fixado para vigorar este ano o preço de 62 Kr. Ng. F. O. B., por cada caixa entregue pela Central aos exportadores, estes estavam a vendê-la a 75 Kr. Ng. F. O. B. em Agosto, quando se tratava de marcas de reputação.

Mais uma vez a mesma minoria dá sinais de descontentamento, em virtude das limitações impostas pelas quotas de fabrico permitirem que haja industriais que se desinteressam pela produção, preferindo que a falta de mercadorias na Central obrigue os colegas que estão ganhando bom dinheiro na exportação, a comprar cedências das quotas de fabrico, o que proporciona aos seus detentores um lucro maior do que estes teriam

(Continua na pág. 40)

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

Conservas Galegas

(CONTINUAÇÃO DO NÚMERO ANTERIOR)

O MUSEU MASSÓ

Na ria de Pontevedra encontra-se situada a pitoresca vila de Buceu, onde, voltada ao mar, num amplo e magnífico salão e em preciosas vitrines sob a luz que entra através de formosos vitrais, finamente decorados com assuntos marítimos, se

dústria que desenvolvem, souberam criar um museu que é o orgulho da Galiza e fiel documentário do seu amor às coisas do mar.

As velhas prensas «Durox» exibem-se neste museu como relíquias industriais.

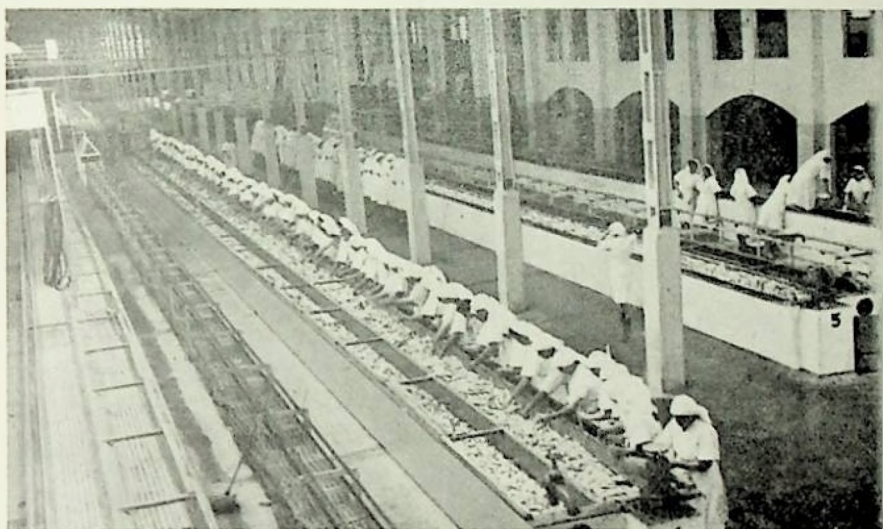
Em 1928, o célebre inventor italiano, Guilherme Marconi, visitou

fragata, suspenso duma enorme roda de leme; ao fundo, as velhas prensas em exposição; de ambos os lados várias vitrines repletas de preciosos e raríssimos livros, e na parte central do salão podem admirar-se os modelos, em miniatura, das históricas naus espanholas «Santa Maria», «Oquendo», «Real Carlos», «San Juan», «Victoria» e muitas outras mais.

As paredes estão decoradas com gravuras e mapas antigos, e todo o museu salpicado de detalhes de marinharia.

Ali encontramos, também, além do tesouro em assuntos marítimos, obras de música, cavalaria, e outros relativos ao antigo Reino de Galiza.

Tenho na minha frente o catálogo — do qual extraio estes dados — «Cien obras de la colección Massó», com 128 fac-similes, mas para não abusar dos leitores de «Conservas de Peixe» excedendo-me no tema, prefiro aconselhá-los a que visitem tão interessante tesouro artístico, se desejam satisfazer suas ânsias culturais ou mesmo por simples curiosidade.



Canais de descabeço e evisceração

pode admirar o tesouro bibliográfico que constitui, em grande parte, o «Museu Massó», sendo considerada a colecção particular mais importante pelas suas obras bibliográficas relativas às ciências náuticas, de todas as que existem em Espanha, exceptuando-se, como é natural, o Museu Naval pertencente ao Ministério da Marinha.

Admiramos neste Museu o enorme labor realizado em prol da cultura pátria pelos Irmãos Massó, que silenciosamente, sem vaidade, sem ostentação alguma, apesar das preocupações próprias da grande in-

esta fábrica, sendo ele quem estimulou e incutiu no espírito dos Irmãos Massó a organização dum museu náutico, podendo bem chamar-se-lhe, por isso, um dos seus iniciadores.

Neste museu pode ver-se um enorme rolo de mais grossa amarra para barco, em cuja parte superior descansa um grande globo terráqueo, com iluminação eléctrica interior; no centro do salão uma grande mesa para os leitores, — tudo aquilo procedente de uma antiga sala de jantar de um barco —, que recebe luz, durante a noite, dum grande faról de

A GRANDE FÁBRICA DE CANGAS

Nesta vila marítima situada em frente à cidade de Vigo, levanta-se airosa, monumental e moderna, a fábrica «MASSÓ HERMANOS S. A.», que é considerada uma das mais completas e importantes do mundo, no ramo de conservas de peixe, frequentemente visitada pelos industriais portugueses, para quem estão sempre abertas as portas e presente a acolhedora simpatia dos Irmãos D. José Maria, D. António e D. Gaspar.

Ali é onde se ensaiam, dia a dia, processos novos, máquinas dos últi-

mos modelos, e se vai aperfeiçoando o que chega de fora, assim como o que se inventa em casa. Engenheiros e mecânicos, técnicos e práticos buscam o aperfeiçoamento de todos os pormenores que integram os variadíssimos maquinismos, para o que dispõem duma oficina mecânica completa e com pessoal especializado.

Esta oficina mecânica é a base para construir, modificar e preparar tudo quanto pertence às «Indústrias Massó», entre as quais figuram, além das fábricas de conservas, fábricas de farinha de peixe, adubos e recuperação de óleos, e uma numerosa frota pesqueira, assim como estaleiros para as respectivas reparações.

A fábrica ocupa uma superfície de 35.000 m², com uma zona anexa de mais 200.000 na qual se construiu o bairro operário com vivendas alegres e confortáveis, armazéns para anchovado e outras várias dependências. Esta zona estende-se por um quilómetro de litoral marítimo privado, com varadouros para os seus barcos de pesca, assim como pequenas bacias ou portos de refúgio.

A frota pesqueira própria e em comparticipação, compõe-se de 20 barcos modernos, em trabalho contínuo, além de mais 10 em construção. Trata-se de barcos sardinheiros e para o arrasto, de aço, com motores de 400 HP, todos do tipo mais moderno, que podem pescar em «pareja» em mares distantes até 1.600 milhas.

Está instalada na fábrica uma central eléctrica de reserva, para 700 HP., dos 1.250 que se utilizam e que funciona no caso de avaria da rede de abastecimento.

A fábrica de conservas está situada à beira-mar e conta com molhes próprios para a carga e descarga.

A sua aparelhagem de maquinaria para «vazio» e «cheio» composta por duas grandes linhas automáticas e sete secundárias, tem uma capacidade, como já dissemos, para produzir 500 mil caixas de conser-

vas anuais, ou mais eloquentemente, produz 10.000 peças por minuto, o que dará uma ideia mais exacta da magnificência desta instalação adentro do porto de Vigo.

Além das conservas de sardinha, trabalha em grande escala o atum branco (bonito) e a filetagem de anchovas.

Durante a guerra civil espanhola forneceu ao exército grandes quantidades de conservas de carnes em variadas preparações, para o que instalou expressamente a utensilagem especial e necessária.

Na oficina mecânica constrói-se toda a espécie de máquinas para conservas, de pregar caixas, de fazer chaves e outras em relação com a principal indústria.

Referindo-nos à nova técnica na fabricação de conservas, devemos

maior interesse e que à parte da escala, maior ou menor, têm adaptação nas fábricas portuguesas, em algumas das quais já foram instaladas e, em outras, se instalarão muito em breve.

Para cortar ou descabeçar funcionam os «canais» de patente Massó, para trabalhar sardinhas por flutuação, com transporte e lavagem automática de grelhas.

A abundância da água é indispensável para a condução dos detritos. Nesta fábrica a água vem do mar, elevada por potentes bombas, e quanto à potável é obtida de quatro perfurações artesianas, com 80 metros de profundidade.

Este processo evita o uso de cestos ou caixas na evisceração, descabeço e engrelhamento. O peixe recebe a salmoura nos mesmos ca-



Mesa automática com transportador circulante para o enlatamento

assimilar que os Irmãos Massó se preocupam muito por chegar a uma abundante produção, com o menor custo possível na mão de obra, assim como no melhor aproveitamento dos sub-produtos e das matérias primas utilizadas para obter «vazio» ou «cheio».

Na nossa visita a tão importante estabelecimento industrial, recordamos ter visto várias inovações do

nais e neles também é engrelhado, para ser conduzido automaticamente ao lavador e daqui aos fornos contínuos de cozimento.

Assim pudemos observar que se consegue diminuir o número de vezes em que se dá voltas à sardinha, que o antigo processo exige, beneficiando-se a qualidade do peixe.

Para estufar, utilizam o «forno contínuo», patente Massó, para

cozer as sardinhas por meio do ar quente, em substituição do vapor sêco ou aquoso mais geralmente usado. A grelha, com sardinha, entra por um lado do forno fazendo um percurso de 45 metros e quando sai pelo lado oposto está já cozida ou estufada, seguindo depois por outro túnel de igual tamanho e extensão cujo objecto é secar o peixe e permitir, portanto, um enlatamento imediato.

Estes incansáveis industriais estu-

número de máquinas, com o pretexto, um tanto infantil, do aumento de produção.

Para enlatar, as mulheres estão colocadas ao redor duma mesa circular, com dois andares em constante movimento de rotação, que transportam as grelhas com peixe, as latas vazias e depois de cheias, recebendo e tirando em um só extremo umas e outras.

Esta mesa circular é apropriada para grandes fábricas e quiçá menos

na parte baixa da fábrica, ou cave, e é de grandes dimensões e capacidade. Deste modo podem fazer stock de matéria prima — sardinha e outros pescados — quando esta abunda, o que permitirá dar mais dias de trabalho ao pessoal e aumentar a produção. Mas sem dúvida alguma a sua construção teve em vista a congelação rápida de peixe fresco para exportação, produção de gelo para os seus barcos de pesca, etc. A exportação de peixe congelado é uma modalidade que em outros países cumpre já a missão de levar a todos os povos do interior a rica alimentação que o generoso mar nos concede com tanta prodigalidade e que, a nosso ver, cai muito bem dentro de uma «fábrica de conservas de peixe».

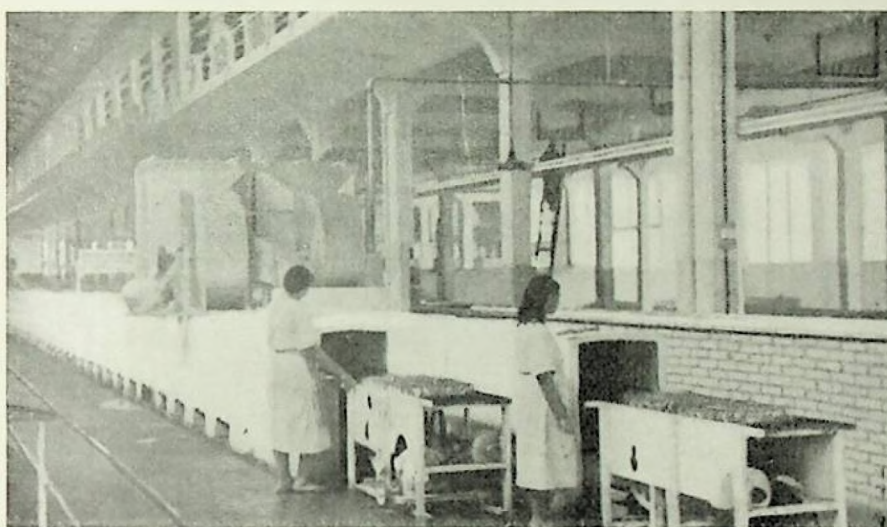
Esta nova indústria, já também iniciada em Portugal, requiere conhecimentos técnicos especiais e devemos considerá-la entre as de maior futuro, quer empregando os processos europeus, quer os americanos, em constante renovação, cujo grande desenvolvimento foi uma consequência dos anos de guerra, para cobrir tantas necessidades na alimentação.

A fábrica de farinha de peixe, adubos, recuperação de óleos e outros sub-produtos, não difere das instaladas pelos industriais portugueses em vários dos seus centros conserveiros.

O pouco espaço que nos concede a revista «Conservas de Peixe», obriga-nos a resumir muitos pormenores, ainda que a sua divulgação resultasse interessante.

Assim, vamos só dizer duas palavras relacionadas com o aspecto social, cujas características, além de cumprir os requisitos da ampla legislação espanhola em tal sentido, podemos desde já salientar a deliciação aos seus operários.

O primeiro regulamento do regime interno da fábrica Massó, data de 1888, quando contava somente com 82 operários. O actual vigora desde 1939, contando as fábricas com 1.500 pessoas, cerca de 500 das



Fornos continuos para cozer sardinhas

dam, actualmente, a supressão do vapor usado para aquecer o ar, substituindo-o por outro processo que fará as vezes daquele e evitará dispêndios de carvão ou lenha.

No azeitamento utilizam aparelhos dosificadores adaptados às cravadeiras «LUBIN», que enchem automaticamente as latas com o molho que se deseja utilizar. Esta invenção, também patenteada, é uma das primeiras conseguidas por aqueles famosos fabricantes e supre com vantagem as de qualquer outro processo, se bem que só é possível e conveniente a sua instalação onde o número de cravadeiras seja suficiente para fechar todas as latas cheias, o que não se pode fazer em Portugal por estar proibido aumentar o

prática para as de pequena produção.

Para meter borracha, em lugar da anilha usualmente utilizada, têm máquinas que aplicam a borracha liquida aos «fundos de cheio». Estas máquinas são da invenção do fabricante francês «Carnaud», assim como são desta marca alguns grupos de cravadeiras que atingem grande produção.

As prensas para fundos e tampos têm funcionamento totalmente automático. Recolhem a folha para cortar, estivam e contam os fundos produzidos.

Outra de suas invenções patenteadas é a soldadora de latas, também inteiramente automática.

FRIGORIFICO: Está instalado

quais affectas aos serviços dos barcos.

À entrada de cada uma das fábricas encontramos as seguintes legendas:

«O mar é o caminho para todos, fonte de vida, fecundador da terra, tesouro dos pobres».

«O nosso respeito e o nosso amor pelo mar, com quem Deus nos compara em força e liberdade».

«O mar é amigo de todos. Encerra em si as maravilhosas manifestações da vida. Calmo ou tumultuoso é a expressão da suprema beleza e a prodigiosa dispensa da humanidade. Por gratidão temos que o amar e por instinto de conservação devemos tratá-lo com carinho, utilizando processos nobres para recolher o que nos oferece».

Tem a fábrica uma clínica de urgência a cargo dum médico. Uma hospedaria destinada ao pessoal solteiro e sem família, dirigida por um administrador que actua como hoteleiro, com menu e preços aprovados pela gerência. Trata-se dum soberbo edificio de 3 andares, com cómodas habitações, salas de jantar, salões, bar, etc., e muito próximo um campo de desportos.

Dir-se-ia um hotel de primeira ordem. Está situado mais alto que a fábrica e das suas janelas e varandas vê-se a cidade de Vigo, lá em frente, e quase toda a ria com todo o seu esplendor de maravilha. A hospedaria é como uma irmandade onde, fraternalmente, vivem empregados e técnicos.

As casas para operários têm cada uma um pequeno terreno destinado a cultivos e jardim.

Outro pormenor são as creches, onde se recebem as crianças das operárias.

Não falta nesta fábrica o serviço de incêndios, dotado de todo o material necessário para bem cumprir a sua humanitária missão.

De acordo com as leis espanholas, todo o pessoal está seguro contra accidentes de trabalho, de maternidade e também figura no regime de pensões e reformas e de subsídios familiares. São concedidos 7

dias de férias remuneradas a todo o pessoal em cada ano.

Como instalação moderna e higiênica não podiam faltar os lavabos, banheiros, tefeitórios, roupeiros, etc.

Uma grande cantina operária fornece diariamente um «prato único» por uma peseta.

Os operários disfrutam, igualmente, de cinema gratuito, exibindo-se na mesma fábrica as mais modernas películas.

Estes industriais concedem bolsas de estudos universitários aos filhos dos seus operários que mais se tenham distinguido nos estudos primários.

No regulamento interno exorta-se o operário a apresentar qualquer

seguí-las, trazendo à indústria os seus iniciativas. Ajudá-los-emos com os meios necessários e com o nosso conselho».

MASSÓ EM PORTUGAL

Faz parte da firma Adão Polónia & C.^a, Lda., com fábricas em Matosinhos e Setúbal. Não é para aqui falar destas duas instalações tão conhecidas em Portugal; no entanto devemos dizer que aqueles que as visitam notam logo os dotes técnicos do seu impulsionador, D. Gaspar Massó, que para elas tem transportado algumas das inovações já praticamente consagradas nas suas fábricas de Bueu e Cangas.

A rotina não existe na casa «Massó Hermanos», e por reflexo



Oficina de construção de máquinas para a indústria

plano de iniciativa, que contribua para o melhor rendimento da fábrica.

Lemos no citado regulamento:

«Ajudai-nos a melhorar a produção!»

«Necessitamos de ideias novas para melhorar os processos de fabrico de conservas e de vazios».

«Todos quantos trabalham nas nossas fábricas devem procurar con-

lógico, muito menos onde as suas energias industriais são comparticipantes e activas.

Assim, eles ensaiam, experimentam, modificam e utilizam tudo de quanto mais perfeito encontram no mundo, applicável à indústria de conservas; e quando logram a sua adaptação, com a certeza de que

(Continua na pág. 35)

À caça das baleias ao largo do Espichel

pelo Dr. José de Noronha Gamito

Navegamos velozmente rumo a sudoeste. É nossa intenção surpreender, com os primeiros alvares do dia, um ponto distante da costa onde na véspera se assinalaram algumas baleias. Vagas enormes desenhavam a orografia movediça que o nosso balceiro percorria num balouço pausado e interminável. O rescaldo de um temporal na zona açoreana ameaçava ali a frágil harmonia dos nossos estômagos de bichos terrestres.

Pela ré, a nordeste, alinhava-se a costa alterosa, formada pelas arribas rochosas da Serra da Arrábida mergulhando abruptamente nas águas escuras e misteriosas do oceano. A pouco e pouco, com o aproximar do sol do hemisfério celeste, enrubescido já para nascente, a muralha da costa, profusamente recortada e esculpida pelo tempo, tomava uma insinuante cor rosácea que constras-



Pesquisando o mar ao largo do Cabo Espichel

tava com a sua brutalidade magestosa. Na vastidão do mar a aventura da vida recomeçava. Enquanto as asas esguias dos alcatrazes chicoteavam o ar frio da manhã, nas águas, um bando de touninhas salteava, na jovialidade matutina, correndo estouvadamente a estibordo para a foz do Sado. E o sol surgiu.

Estavamos aproximadamente a 20 milhas da costa. Tínhamos atingido a posição que buscavamos. Mas tudo estava sereno sobre o tapete ondulante das águas. Os animais ter-se-iam afastado durante a noite.

A irritação começou a minar o timoneiro enquanto, na alguns tripulantes mais fleugmáticos, um encolher de ombros assinalou a pouca esperança que tinham na caçada. O caçador é sempre pessimista no primeiro contacto com o seu teatro de operações. O que todavia não impede — se, pelo contrário, não excita — o estudo me-

tucioso do terreno. O certo é que os olhares pesquisadores se tornaram mais agudos. Lá no alto, no cesto da gávca, perdido entre o emaranhado do cordame, oscilava como um pêndulo invertido a silhueta miniatural do vigia. Mas também ele nada topara.

As horas passaram mortificando a vigilância dos caçadores. As conversas decaíam a pouco e pouco e os homens, absortos, encostavam-se isoladamente às amuradas. A inquietação inicial cedia à desolação teledienta do meio.

Mas num instante a vida ressurgiu a bordo. A telefonia, em constante contacto com o mundo desaparecido, lança através do alto-falante as palavras mágicas de «*Baleia à vista!*» Do alto do Cabo Espichel um vigia atento assinalara a poucas milhas da costa e a noroeste dois animais. Eram dez horas da manhã.

Num ápice todos os postos são ocupados. A alegria estampa-se nos rostos e uma inquietação nervosa começa a agitar os corpos. Todos os olhares giram para nordeste. Disputa-se sofregamente os binóculos de bordo. Um segundo vigia trepa pelas enxárcias até ao cesto na ânsia de ser ele o primeiro a avistar a caça. O timoneiro faz girar toda a roda do leme obrigando o navio a uma apertada meia-volta. O telégrafo da máquina retine e a velocidade da nossa marcha sobe para 12 milhas. O artilheiro dá os últimos retoques no canhão que lançará o arpão preso a um fortíssimo cabo habilmente enrolado à proa. Os olhares fusilam a superfície líquida. O sol lá fica para trás a dourar a revolta esteira que deixamos.

Passada quase uma hora de marcha, com o convés a suar água e espuma, a voz sumida do vigia anuncia o repuxo da baleia por estibordo. Da ponte avistamos já as largas manchas claras que a baleia cria à superfície quando nada a maior altura, preparando-se para vir cá fora respirar. Todos nós atentamos num ponto à frente dessas manchas. Reina o silêncio a bordo. O nosso estado de expectativa aumenta em intensidade nervosa à medida que as manchas se alargam. De repente surge a espuma; depois é todo um dorso negro, estranhamente cintilante, que rasga estrepitosamente as águas soltando o sopro cavernoso duma respiração há muito contida. Este lombo oblongo desliza algumas centenas de metros à superfície e lança ao ar uma coluna de vapor de uns 4 metros de altura que logo a frialdade do mar converte em repuxo.

A bordo grita-se de contentamento. Depois lê novo clamor quando surge um novo animal, maior que o primeiro e mais demorado na submersão. Surgem ambos mais uma vez, e ainda outra, mas ao fim do terceiro «bufo» — como dizem a bordo — tornam mais visível

a imensidade do dorso que toma já a curvatura do mergulho para a profundidade. Estamos apenas a algumas centenas de metros dos animais e já a bordo se ouvem imprecações por aqueles não terem esperado por nós. Entretanto, o artilheiro faz rodar o canhão sobre as manchas de água que ficaram. No castelo da proa conta-se pelo relógio o tempo de emergência. Dez a quinze minutos — que é quanto esta pode demorar — é mais do que suficiente para que cheguemos ao ponto onde calculamos que devem reerguer-se os dorsos monstruosos.

O navio corta a primeira mancha de água e coloca-se a meio da distância que separa as duas baleias que navegam paralelamente para sueste. A pouco e pouco é reduzida a nossa velocidade de modo a que quando as baleias emergirem de novo o artilheiro tenha à sua frente e a pequena distância um dos alvos que quer atingir. Ao leme, o timoneiro fixa o relógio e perscruta de bombordo a estibordo as águas. A telefonia interrompeu as suas indicações. De certo o vigia, lá do alto do promontório, está observando, pelo óculo, as peripécias da caçada. Os ruídos e os gestos suspendem-se a bordo. Por debaixo de nós devem estar a passar aqueles submarinos de carne e osso. Ansiedade.

Mas nada perturba a monotonia das águas. Nasce em nós a suspeita de qualquer artimanha. Estamos jogando um jogo de morte com as baleias e tememos que elas, sabedoras disso, recorram aos mil ardis que acabam quase sempre por as salvar ou por vingar a sua segurança ameaçada. Pensamos em desastres. Tentamos imaginar a fuga da caça calculando baldadamente a profundidade a que nada ou as mudanças do seu rumo. O artilheiro, que é afinal o único e verdadeiro caçador, é quem dirige agora a caçada. Tudo repousa na sua intuição.

De repente ouve-se o som cavo dum bufo, seguido logo por outro. Todos praguejam. Os animais surdiram mais a bombordo do que prevíramos e fora do nosso alcance. São duas enormes baleias da espécie *fine-back* — possivelmente um casal que viemos interromper na sua feliz vagabundagem. Entre ambos medeia a distância mínima de 30 metros — tal é o espaço que necessitam para poderem deslocar-se sem perigo de colisão entre si. Amargo destino o das monstruosidades!

Logo o navio volta a proa para a primeira água da baleia e lança-se sobre ela a toda a velocidade do seu poderoso motor. É nessa corrida súbita que pode estar o êxito da nossa grande aventura. À medida que nos aproximamos os homens vão contando os segundos até que finalmente os animais arqueiam os dorsos para poderem mergulhar mais rapidamente naquela profundidade de quilómetros.

★

Fugiu-nos a caçada! E o pior é que os animais se mostraram assustados, pois quebraram, na profundidade, o rumo que aparentaram quando da primeira emergência. A irritação nos caçadores torna-os tímidos. A partir de então, outros animais podem surgir sem perigo ao nosso

alcance, pois passarão indemnes. Só nos interessa aquele casal de baleias. Enquanto o sol dourar a superfície do Oceano aquela perseguição continuará. E o caçador e a caça começam o seu incansável e sempre inédito jogo de artimanhas.

Na plataforma da vante o artilheiro vai comandando a nossa marcha. Desenhada contra a esteira do sol, a sua silhueta esguia inclina-se para a frente no esforço de desvendar aquele mar de luz que o cega. As baleias pa-



Um segundo vigia trepa pelas enxárcias

rece terem-se camuflado sob o rasto do sol. Mas pouco depois vão surgir noutra direcção e às vezes até no polo oposto àquele no qual as esperávamos. Os seus bufos soam-nos aos ouvidos como provocações ultrajantes. Não é erro afirmar que os caçadores se tornam coléricos com este jogo desproporcionado das escondidas em que eles perdem todas as partidas. Aproamos a sueste, e as baleias surdem a centenas de braças a oeste; aproamos a oeste para alguns minutos depois os bufos ressoarem a nordeste. Quantas vezes passamos por cima delas sem nos apercebermos de tal? Se o animal é mais lento a navegar, é ele, contudo, quem decide livremente do rumo e escolhe os campos de surtida.

Entre voltas e contra-voltas as horas vão-se gastando naquela perseguição inútil. A proximidade ganha numa emergência é logo perdida na outra. Aproamos aos quatro quadrantes na perseguição daquele par de dorsos negros e reluzentes que esguicham água a grande altura. Umaz vezes aproximamo-nos do casario longínquo de Sesimbra,

entalado numa fenda da rocha costeira; outras, dos areais amarelentos que culminam na lomba azulina da Serra de Grândola; outras ainda da cumiada nevoenta da Serra de Sintra.

O almoço é tomado tardiamente, de pé, e em tragos nervosos. De vez em quando o diálogo longínquo com o Cabo Espichel ajuda-nos a corrigir a perseguição. O telégrafo da máquina retine frequentemente enviando ordens contrárias. Por vezes os dois bojos enormes rompem precisamente à nossa proa com leve rumorejar das águas e o som cavo da respiração. Logo o arpão hesita no dorso que há-de ferir. Um, e logo outro, aqueles alvos enormes são estudados. E o caçador sabe que talvez só 1/8 da sua superfície esteja visível. Mas o tiro não parte porque o alcance eficiente da arpoada não ultrapassa os vinte metros. É preciso que o arpão perfure bem aquela muralha de toucinho e encontre nela a resistência necessária, para abrir os ganchos e fixar vigorosamente a arpoada. Há que contar com a força de toneladas que o animal ferido desenvolve para se libertar da sua dolorosa prisão. E lá nos fogem aqueles lombos fusiformes



Baleia à vista!

com a cabeça de hipopótamo rente à água e esguichando ar húmido que depois lhes rega a parte posterior do corpo.

Uma hora, duas, três, quatro horas da tarde e o baleeiro continua a rodopiar sobre as montanhas de água como animal que tenha perdido a coordenação dos movimentos. Deve ser desolador e irritante o espectáculo para o observador longínquo que, da ponta do Cabo, espia as nossas manobras. O sol declina vertiginosamente para o horizonte. Múltiplas vezes atravessamos bandos de centenas de alcatrazes alvejando na água e incapazes de escaparem ao choque e às pedradas que de bordo lhes atiramos por terem o bucho farto de um dia inteiro de sôfrega comida. Limitam-se a nadar com as patinhas e a bater pesadamente as asas que chicoteam as águas de onde não conseguem erguer-se.

Rumamos a oeste. Já de há muito os animais mostraram preferência em seguir a esteira do sol. Eles parecem mais confiados e deixam diminuir a distância que nos separa. Seguimos exactamente a meio de eles. A bordo todos parecem pressentir qualquer coisa. Espia-se a água. De repente surge um animal a 40 metros de nós e inclinado para o sul. Todos esperamos ansiosamente pelo segundo, julgando surpreendê-lo ainda mais longe do que o primeiro. Mas, inopinadamente, notamos um gesto brusco do artilheiro e quando já avistamos a uns 15 metros da proa a emergir obliquamente o dorso espantosamente gigantesco do cetáceo, dá-se a detonação seca, brutal, que nos sacode e nos deixa perplexos. É indiscritível este momento culminante da caçada. O estrondo fere-nos profundamente porque destrói o silêncio de ansiedade que o precedeu e parece ameaçar a harmonia do mundo, fazendo chamar a atenção sobre nós dos dois gigantes que acabámos de provocar: a imensidade do Oceano e a altura vertiginosa do Céu. Ambos parecem vir desabar sobre nós. Somos presas de uma inquietação mortal. Alguma coisa não está certa ali! — É o estampido? Nada mais absurdo do que o estampido!

★

A dramática realidade sacode-nos enfim e força-nos a agir. O bojo negro que avistámos à proa desapareceu com incrível agilidade. Ao repararmos no cabo grossíssimo que se desenrola impetuosamente à vante soltamos gritos de alegria. *A baleia vai ferida!* Vertiginosamente o cabo vai saltando para o mar chicoteando-o com fúria. O baleeiro parece desventrar-se com o interminável cabo que, saltando dos olhais do porão da proa, mergulha nas águas torvas e salpicadas de espuma. Saem 10, 30, 60, 100, 200 braças de cabo. Mas na água há a serenidade da morte.

Precipitadamente a tripulação põe a trabalhar o guincho, por entre cujos tambores vai rolando sem fim o cabo e dando estalidos secos. A pouco e pouco o guincho começa a trabalhar penosamente. Mas não consegue sustar a fuga contínua do cabo. Todos gritam a bordo. O artilheiro quer que o cabo seja travado e carrega de novo o canhão. Ninguém conseguiu ainda avistar o animal. O timoneiro segue o espadanar do cabo ao entrar na água e espera a primeira travagem.

Súbitamente o cabo dá um esticão fortíssimo e vibra por momentos no ar como corda de instrumento. O guincho, vertendo fumo por todos os lados, conseguiu enfim trincar o cabo. O barco dá uma guinada para a frente. Todos temem o resultado daquele esforço brutal. Mas num repente uma massa revolta surge espadanando num mar que parece ferver estrepitosamente. Os alcatrazes, assustados, arrastam-se numa fuga angustiada. E, quando desaparece na fervura do mar o dorso torturado, todos gritam alegremente. O barco vai rebocado pela baleia! O arpão ficou bem!

O telégrafo comanda marcha à retaguarda. O guin-

cho arfa extenuado. Saem ainda mais braças de cabo. Apesar da hélice puxar à ré o navio cede ao arrasto e o timoneiro acerta o rumo na direcção em que mergulha o cabo. Atravessamos agora um bando movediço de lama, formado por espuma e sangue, que a baleia deixou boiando quando do seu salto à superfície. Lá do fundo, uma força misteriosa quer arrastar-nos para o abismo. E apesar de tudo, o guincho lá consegue dar umas voltas.

A partir de então sucedem-se as peripécias brutais do colhimento do cabo, entre sacões, relaxes e surtidas fragorosas do animal ferido. Pela ré vai ficando uma toalha de espuma salpicada aqui e ali de manchas purpúreas. A baleia vai perdendo sangue e com ele a vida monstruosa que a anima. Felizmente para o navio ela teima em seguir sempre em frente. Evita-se, assim, o abalroamento. Já succedeu a um navio irmão do nosso ver os cabos quebrados e ficar com as cavernas despedaçadas apenas com uma chicotada da cauda duma baleia. De um golpe único o animal afundou-o em poucos instantes.

Quanto tempo durará esta autêntica sangria? É incrível como o tempo voa nestas ocasiões. Percorremos já umas cinco milhas rebocados pelo cetáceo que mais frequentemente aparece à superfície em estertores de angústia. A distância que nos separa dele diminui a pouco e pouco, mas às vezes torna a aumentar ante a inutilidade do guincho, cujos espirros de vapor e água parecem confessar a sua impotência. O navio balouça sempre.

Com intermitentes esticões o animal vai cedendo terreno. Por vezes o navio consegue parar, enquanto o cabo regressa a bordo, torturado, torcido, ensopado, com bocados de alforreca despedaçada no mar pelas chicotadas. O guincho puxa, puxa, puxa. Cança-nos o ouvi-lo anfiar. Cerramos as mandíbulas e os punhos. Temos ímpetos loucos de saltar para o cabo e colhê-lo. O sol é uma braza redonda mergulhando nas águas que incendeia. Toda a superfície do mar está vermelha de cólera. É impossível já distinguir quais as fartas manchas sanguíneas que a baleia vai deixando.

Ao cabo de mais de uma hora de luta o artilheiro conseguiu alcançar a posição propícia para um segundo tiro. Podia ser um tiro de morte, enviando à cabeça do monstro uma granada, mas como há o receio de que a primeira arpoada não resista, decide-se um outro tiro de arpão. Este estoura, já sem grandeza alguma, quando a baleia reapareceu, mais torturada que nunca, à nossa proa. Um novo cabo dança fantásticamente na água desenrolando-se como o primeiro mas já sem o seu ímpeto. O guincho consegue mordê-lo pouco depois e vai repuxando-o para o navio levemente afocinhado. A tripulação conduz o cabo colhido para os porões mas o convés da vante está desordenado, escorrendo lúgubrememente água. Já mais perto de nós o animal continua a estorcer-se, agora talvez na comoção da morte. Colunas líquidas encham-nos. O sol desaparece com a rainha dos mares ainda a debater-se.

A luta vai serenando. O navio balouça esgotado pelo longo e terrível esforço. Tornam-se mais espaçadas e mansas as emersões da baleia. Os cabos, que vão encurtando à medida que regressam pingando ao navio, parece suspenderem já um peso morto que apenas teima em afundar-se. O guincho vai voltando triunfantemente. Bolhas de ar sangrentas circundam o costado do navio. Os cabos pendem quase verticalmente. No crepúsculo, com Vénus a piscar já no céu sereno e frio, começa-se a igrar o monstro. Um lençol viscoso rodea a proa. Surge enfim um dorso acinzentado que flutua trôpegamente sob os dois cabos esticados. Está suspensa, ali a nossos pés, uma massa de ossos, gordura e carne com o comprimento aproximado de 20 metros e talvez 80 mil quilos de peso.

O escaler de bordo desce dos turcos com três homens e aproxima-se daquela massa franjada de sangue e profundamente retalhada. Sobressai do barquito um grande tubo metálico, aguçado na ponta e em comunicação com



...Na esteira das duas baleias e no meio delas...

uma mangueira que se desenrola a bordo do baleeiro. Por ele dá-se a injeção de ar que permitirá pôr a flutuar aquela imensa carcaça que instantes antes ainda nos ameaçava. A pouco e pouco ele vai tomando volume fora de água, acabando por rolar desastradamente de bucho branco para o ar. Depois passam-lhe dois cabos à cauda. Entretanto, espectador neutral daquela luta de morte que terminou, um rebocador aproxima-se vagarosamente para a manobra do reboque do animal. Tudo terminou.

Nós deixamo-nos ficar para descansar um pouco. O crepúsculo cedeu à noite. Um mar pálido amortalha, na sua esteira azulada, a baleia morta que o rebocador vai arrastando para Setúbal distante e invisível.

Quando iniciamos a viagem de regresso há um silêncio profundo sobre as águas. A espumaceira, no sopé da costa, aspérrima, alveja ao mar. A nossa proa persegue agora novamente, mas apenas um rasto de luz que não nos abandona. Por vezes, o peixe estremunhado salta assustado à proa alargando a mancha do mar nas águas misteriosas. No mar imenso a vida continua.

A organização científica do trabalho

(Continuação do número anterior)

Vejamos, agora, quais as consequências económicas e sociais da introdução da fórmula de Taylor e das suas variantes.

A primeira observação que poderemos fazer é a de que o aumento de salários não implica um aumento correspondente do preço de custo da produção; pelo contrário, este custo é benêficamente influenciado pela ordenação do trabalho com vista ao aumento dos salários e da produção.

Não se pode imputar a Taylor o defeito de recomendar medidas e piceitos que ele próprio não tivesse experimentado: antigo operário, as suas conclusões eram fruto de observação «sentida». O ataque que por vezes lhe foi feito de que para ele só contavam os operários de primeira classe tem fundamento numa parte: é o de que para ele todos os operários eram de primeira classe, contanto que fossem aproveitados nas tarefas mais adequadas às suas habilitações, aptidão e temperamento.

Portanto, nunca a organização científica do trabalho poderá ser acusada de lançar homens para o desemprego. Se se quiser, poderá imputar-se essa responsabilidade à mecanização da produção, porém, esse é um aspecto da questão económica que se distancia muito do assunto a que nos estamos referindo.

Interessa principalmente ao nosso estudo o problema do factor humano e a esse refere-se o próprio Taylor do seguinte modo:

«É preciso compreender que falando da capacidade de produção dum operário hábil, não temos em vista o que ele é capaz de fazer mediante um esforço extraordinário ou fatigante, mas o que um homem normal pode manter durante uma

longa série de anos sem prejudicar a saúde e aumentando o seu bem-estar e prosperidade.»

«O segundo facto, também interessante, sobre o qual repousa a possibilidade de combinar salários elevados e uma mão de obra barata, é o de que os bons operários estão não somente desejosos mas também felizes de trabalharem com a velocidade máxima, contanto que sejam pagos 30 a 100 % mais do que a média dos trabalhadores da sua especialidade.»

Taylor diz depois que a percentagem em que se deverá aumentar o salário não é problema que se possa resolver de ânimo leve e acrescenta que chegou, depois de vários erros para mais e para menos, às seguintes linhas gerais:

1) Para obter o rendimento máximo no trabalho ordinário de oficina, não exigindo nem inteligência especial nem atenção minuciosa ou habilidade, nem trabalho excessivo, é necessário pagar salários 30 % superiores à média.

2) Para os trabalhos ordinários, de salários à hora, que requerem pouca inteligência ou habilidade especial, mas exigindo força muscular, fadiga, exercício físico rigoroso, é preciso pagar 50 a 60 % mais do que habitualmente.

3) Para os trabalhos que exigem inteligência e habilidade especiais, ao mesmo tempo que atenção contínua, mas sem exercício físico muito rigoroso, tais como os trabalhos mais difíceis e mais delicados do operário mecânico, o aumento deve ir de 60 a 70 %.

4) E, por último, o aumento de 80 a 100 % para os trabalhos que requerem simultaneamente inteligência, atenção continua, força muscular, exercício físico rigoroso, como por exemplo a condução dum martelo-pi-

lão empregado em trabalhos diversos.

Não nos iludamos, porém, com estes números básicos. Servem somente de termo de comparação ou como índices, visto que a aplicação dos princípios é sempre condicionada às variadas circunstâncias da produção, à economia da colectividade e ao progresso social.

Continuaremos no próximo número.

J. R. DA GRAÇA MIRA

Conservas Galegas

(Continuação da pág. 30)

com isso conseguem melhorar a produção, quer qualitativa, quer quantitativa, passam à sucata o que até então era considerado como bom, a fim de dotar as suas fábricas com algo de melhor. (Por razões de ordem legislativa não se pode adoptar tal processo em Portugal, e parece-nos que seria o único certo, se quisessemos caminhar na vanguarda da indústria, ou ao menos, estar convenientemente apetrechados. Temos motivos para crer que as autoridades competentes estudam a maneira de modificar a situação legal que impede o nosso melhor apetrechamento).

Deste modo e seguindo tal sistema, vemos como vai dando a conhecer, em Portugal, o resultado das suas investigações, experiências e estudos, orientando-nos na vida industrial moderna, o que é muito de agradecer e que, deste lugar, publicamente, agradecemos.

Elementos como Massó, são sempre desejáveis em qualquer parte, e a firma Adão Polónia & C.ª, Lda. deve sentir orgulho em poder contactá-lo entre o número de seus associados, visto que D. Gaspar, aos seus elevados dotes de carácter, capacidade técnica e grandes iniciativas, reúne o sentimento de um indiscutível amor à indústria de seus maiores, e que, tanto lá como cá, é a indústria de conservas.

JOSÉ A. MORA

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 Sardinhas, Anchovas e Atum
em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DUMA GERAÇÃO

CARTAS PERDIDAS

Desde que em 28 de Maio de 1940, uma comissão de industriais do Centro de Matosinhos apresentou o seu trabalho «Entrepostos Conserveiros», vimos outro intitulado «Entreposto Comercial das Conservas de Peixe», que chegou a ser discutido pelos presidentes dos Grémios, em Lisboa, e ainda um terceiro, cremos que patrocinado pelo I. P. C. P., cujo título era «Bolsa das Conservas».

Temos, portanto, literatura abundante sobre tal tema.

Agora volta a falar-se destes assuntos, isto é, da necessidade de organizar uma «Central de Vendas» (o nome tem pouca importância) cuja estrutura adequada às nossas necessidades possa cumprir aqueles requisitos considerados como mínimos e indispensáveis para evitar que a desorientação em que vivemos produza factos e consequências fora de toda a lógica, como as de algumas operações feitas com a Bélgica.

Não devemos procurar as causas de nenhum daqueles trabalhos se haver corporizado, na falta de matéria prima própria para uma discussão serena e capaz de conclusões judiciosas, mas na passividade, inércia ou preguiça de que a massa conserveira parece atacada, ainda mesmo que se trate, como no caso presente, de problemas fundamentais e de vital interesse colectivo.

Um curto passeio pela «Sa-

bedoria popular», talvez dê oportunidade a um melhor convencimento, porque sempre foi verdade «que a dormir não se alcançam vitórias», afirmando-se também que «a preguiça morreu à sêde andando a nadar».

É velha crença de que não sendo bastante deligentes nos acontece como àqueles «que vão ao moínho e não madrugam, os outros moem e, eles, se espurgam».

Esse sinal de inquietação que se nota nas nossas preocupações, é assim como um olvido de que «quem dorme, dorme-lhe a fazenda», que também poderíamos traduzir assim: «Quem se levanta tarde, nem ouve missa, nem come carne», e isto é bem verdade, principalmente nestes calamitosos tempos de racionamento.

E se a realidade consiste em ter que falar, «quem tem boca, não diga a outro: assopra».

Certamente que não é coisa de um só, mas de toda a colectividade, e assim se diz que «um só polegar, tarde vai ao tear» — mas, enfim, devemos-nos resignar e saber que «panela de muitos, mal comida e pior servida». Desde pequenos nos ensinam que «quem faz pelas coisas, há-as» e quase sempre, por termos ingrata memória, não contamos com que «quem não anda depressa, nunca chega a tempo».

Se consideramos como causa de alguns dos nossos males, se-

ria oportuno apontar para recordação do sistema que, «só se veja, quem só se deseja», que é o mesmo que se disséssemos «quem fala com surdos, perde o seu latim».

Necessitamos, diz-se, de uma organização de vendas que ponha freio às preocupações do futuro e é o caso que «o êxito só se deixa encontrar por quem o procura», sabendo de há muito que «a boa deligência é mãe da boa ventura», porque «andando ganha a azenha, que não estando queda».

Desde que se fizeram os projectos e se discutiram em parte, houve tempo para dispor já de uma «Central de Vendas»; no entanto, não se teve presente que «quem quer a bolota, atrepa», e que «no tardar costuma estar o perigo».

No caso dos industriais observa-se uma arraigada indiferença, uma inconstância nas suas opiniões que, pensam que «quando se põe o dinheiro em conselho: um dirá que é branco, outro, que é vermelho», isto é, não se entendem, ainda que saibam de memória que «quem vive de esperanças, de desenganos morre», o mesmo que quando, «três andam à carga, é a carga ao chão».

Daqueles estudos poderíamos dizer que «caminho começado, é meio caminho andado», e depois de tudo quanto tem sucedido com relação aos

(Continua na pág. 40)

A ECONOMIA DE COMBUSTÍVEL NA PRODUÇÃO

É corrente e vulgar ver-se uma chaminé lançando no ar espessos rolos de fumo negro e, se o facto for presenciado de noite, esses fumos têm certo rubor proveniente das faúlhas e outros produtos da combustão arrastados pela força da tiragem da chaminé. Este fenómeno, aparentemente normal, representa um excesso de tiragem que custa ao industrial muito milhares de escudos de combustível queimado inutilmente.

Observando, casualmente, o simples reabastecimento de combustível de uma caldeira, notou-se o fenómeno da variação da tiragem que levou a moderna engenharia, sempre ocupada em aumentar a produção reduzindo o seu custo, a estudar tal fenómeno criando o regularizador de tiragem (Draught stabiliser) como meio eficaz na economia de combustível.

De facto, ao reabastecer uma caldeira produz-se um repentino abaixamento de temperatura que, reduzindo a temperatura dos gases do fumeiro, tem como consequência lógica a redução da tiragem visto que, ao máximo de combustão na fornalha corresponde, em ordem directa, o aumento da tiragem. O resto do fumeiro auxilia a redução destes dois excessos mas, trabalho manual e dependente exclusivamente do critério do fogueiro, não é capaz, por si só, de dar uma regulação continua como seria de desejar, tanto mais que, ou pelo estado do tempo no exterior ou pelas condições variáveis da combustão na caldeira, a tiragem é um factor que varia constantemente.

A correcção desta variação foi conseguida de forma brilhante com o estabilizador automático de tiragem, colocado num ponto «ideal» entre a fornalha e a chaminé.

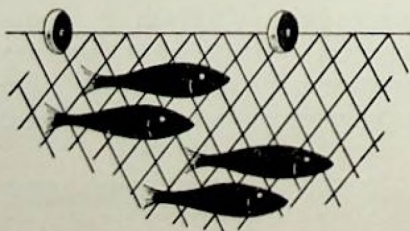
Uma válvula regulável de forma tal que pode abrir ou fechar com a menor variação da tiragem, sem a intervenção do fogueiro ou de qualquer operador, assegura a manutenção das condições «óptimas» para o maior rendimento da combustão, resultando assim uma economia de combustível. A regulação do estabilizador, feita pela conjugação duma massa de equilíbrio com as massas de compensação, satisfaz o triplice propósito de:

a) Compensar a massa do dispositivo por anulação do respectivo momento estático;

b) Dar equilíbrio de posição fazendo com que o dispositivo uma vez solicitado pela acção da tiragem tenha tendência a voltar à posição inicial, tomando-a, logo que cesse ou diminua a acção inicial que o solicitou;

c) Fazer com que o momento de abertura só se dê para valores de tiragem que excedam um determinado valor inicial.

Daqui resulta que, quando a tiragem assume valores elevados que se traduzem numa combustão em más condições de economia, a abertura da válvula, admitindo uma quantidade de ar frio que obriga à redução da força ascensional dos gases, produzindo assim uma concentração de calorías e consequente economia de combustível.



Outras vantagens resultam ainda do estabilizador, tais como:

— Reduzir, de forma apreciável, a saída de fumos, cinzas e faúlhas pela chaminé, em virtude da diminuição da velocidade dos gases;

— Assegurar uma perfeita ventilação da dependência onde, sempre que possível, for instalado, em virtude da chamada de ar constantemente feita do exterior;

— Garantir uma combustão mais igual na fornalha, evitando a existência de pontos sobreaquecidos e também entradas de ar frio pela mesma o que, tanto uma como outra coisa além de representar más condições de trabalho se traduz mais tarde, em reparações dispendiosas.

Se nos for consentido faremos num próximo artigo, dentro do reduzido limite de espaço de que dispomos, a apreciação dos factores económicos para a indústria, em geral e, para o país, em especial, resultantes do estabilizador de tiragem.

○ «GARUM»

(Continuação da pág. 23)

em direcção ao mar. Os tanques de mouro, de ângulos arredondados, com furo de sangria no fundo, estariam provavelmente dispostos ao ar livre para neles se dar a maceração do peixe. Alguns, em Troia, têm 3 m. de comprimento por 1,5 de largura e 1,5 de fundo; no Algarve há outros maiores e mais bem feitos.

Outras dependências da fábrica seriam armazéns e oficinas de preparação das embalagens.

O Garum era expedido em anforas ou vasos de barro que levavam inscrito o tipo de Garum que continham.

Já então, os dizeres das embalagens deviam indicar claramente o conteúdo, como hoje se exige por força de lei: as vasilhas, encontradas em Itália, contêm inscrições, dizendo «garum sociarium», «garum de primeira», etc...

MATÉRIAS PRIMAS



Estanho

A produção mundial de estanho continua deficitária. Em 1946 produziram-se 94.000 ton. e consumiram-se 137.000 ton., e para 1947 calcula-se uma produção de cerca de 160.000 ton. e um consumo de 190.000 ton. As diferenças são cobertas pelos «stocks» mundiais que se avaliavam em 119.000 ton. em fins do 3.º trimestre do ano passado.

Esta escassez é natural que dure ainda uns 2 anos em virtude do nível baixo de rendimento nalgumas regiões produtoras como, por exemplo, no Extremo Oriente que este ano só poderá fornecer 21 % da produção mundial, quando antes da guerra atingia 60 %.

Como consequência desta situação a Bolívia pretende aumentar o preço do estanho de 64 para 76 centavos do dólar por libra peso, e a Malásia e a Nigéria fazem igualmente exigências, pelo que se prevê uma fixação do preço daquele material em 450 libras esterlinas por tonelada.

Escassez de lata vazia

O sr. W. C. Stolk, vice-presidente da American Can Company, uma das maiores empresas norte-americanas produtoras de recipientes metálicos, declarou que a greve nas fábricas de aço trazia sérios embargos ao fornecimento deste material nas quantidades necessárias para as várias indústrias, quer até ao fim deste ano quer durante o próximo.

Os fabricantes de latas contavam receber aço suficiente para fazerem este ano 1 bilião mais de recipientes do que em 1941, em que atingiram 25 biliões de latas, a maior de todas as produções registadas.

A escassez de estanho não seria um obstáculo a esta enorme produ-

ção porque os trabalhos de investigação industrial tornaram possível a fabricação de 26 biliões de latas com 40 % de estanho menos do que se consumiu em 1941.

O sr. Stolk informou que a folha electrolítica, a folha envernizada, a folha com uma baixa percentagem de estanho e outros progressos realizados neste campo, economizaram 80.000 ton. daquele metal durante um período de seis anos que terminou em 31 de Dezembro último, só na fabricação de latas, o que equivale a mais de 2 anos de consumo antes da guerra.

Referindo-se à folha electrolítica, diz o mesmo senhor que por meio de aturados estudos se chegou a um ponto em que aquela folha não só satisfaz as necessidades de embalagem de muitos produtos, como também o seu preço é inferior ao da folha estanhada por imersão, sistema já hoje antiquado.

Folha Electrolítica

Segundo informa o Comité de Investigação do Can Manufacturers Institute de New-York, as latas feitas com folha electrolítica de 0,50 lbs. de estanho por 100 lbs. de folha, desde que sejam convenientemente enverni-



zadas, têm dado resultados satisfatórios no fabrico de sardinhas em azeite. A aplicação desta folha neste fabrico não deve, porém, ser feita quando as latas não são envernizadas.

Contingentes de folha americana

Foram os seguintes os contingentes desta folha atribuídos a Portugal durante o ano de 1947:

1.º trimestre	500 ton.
2.º »	500 »
3.º »	1.500 »
4.º »	2.500 »

Para o 1.º trimestre de 1948 estão indicadas 3.200 toneladas.

Aço

O aço é o metal que está à cabeça dos produtos cuja falta é crítica.

Não há fabrico suficiente de aço para produzir as quantidades de artigos tão rapidamente como os consumidores desejam comprar. Espera-se que os pedidos destes artigos feitos com aço abrandarão nos próximos meses, permitindo que a produção ultrapasse as vendas.

Os pedidos de aço feitos pela indústria fabricante de recipientes mostram-nos um grande aumento em relação ao nível de antes da guerra. A produção das mercadorias que são ou podem ser metidas em latas ou qualquer outro recipiente de aço, está muito aumentada em relação à de antes da guerra. Nota-se, por exemplo, o aumento de 75 % na produção de cerveja e de 40 % na fabricação de frutas e vegetais. Há ainda a acrescentar que muitos fabricantes que foram forçados a substituir, durante a guerra, os seus recipientes de latas por vidro e fibra, desejariam voltar, novamente, à lata.

A produção da folha está ainda muito dificultada por causa da falta de aço e também de estanho. Como resultado desta situação, o controle da distribuição da folha assim como as restrições sobre o uso dos recipientes não serão diminuídos tão cedo.

Cartas perdidas

(Continuação da pág. 37)

preços de venda, será bom recordar que «pelo fio, tirarás o novelo; e pelo passado o que está por vir», que se ajusta como um anel ao dedo para nos pôr um pouco a reflexionar.

Os nossos marítimos, acostumados à luta pela vida e às vicissitudes do mar, têm sempre presente que «quando há vento, é que se molha a vela».

De todos os modos não devemos ser pessimistas, já que

«a passo e passo, anda-se por dia um bom pedaço», da mesma maneira que «uma estrada de mil léguas começa por uma polegada».

Chegamos a esta conclusão, mais ou menos confidencial e prudente: «aquele que faz sempre o que quer, raramente faz o que deve», por uma razão que não podemos explicar bem, pois nem ninguém faz o que quer, nem ninguém faz o que deve, ainda mesmo que saibamos que «quem quer a sardinha assada, chega-lhe a brasa».

Enfim, na melhor filosofia podemos encontrar um ponto de apoio que nos permita esperar o futuro com sorriso de esperança, visto que «não há mês que não volte outra vez», e quando volte diremos, confiados, «o que não foi por Santa Luzia, será outro dia».

E com esta fantasia rifonesca, aguardemos que volte outra primavera, com os seus pássaros e as suas flores, e que os conserveiros prudentes também abandonem a sua passividade.

ANDORINHA

Impressões da Noruega

(Continuação da página central)

fabricando para entregar as conservas à Central ao preço desta.

Compreende-se, assim, que seja desagradável a essa minoria ver-se forçada a trabalhar mesmo sem lucro e a favor dos outros, quando a exportação é ingrata, e quando ela é fácil, ter de ceder boa parte dos lucros em benefício daqueles que se limitam a endossar quotas de fabrico... que ainda obrigam os seus compradores a trabalhar por eles.

Quanto ao condicionamento industrial, é feito pelas quotas de fabrico, mas está vedada a laboração a novas fábricas, ou àquelas que cessaram a sua actividade com carácter permanente, sendo apenas regulamentada a instalação de mais «fumeiros», que correspondem aos nossos cozedores.

Não me referi aos comerciantes exportadores, por não existir propriamente esta classe na Noruega. Qualquer pode adquirir conservas à Central e exportá-las. Contudo, apenas umas três firmas não fabricantes fazem negócios com relativa regularidade.

Para concluir direi que vim da Noruega com uma convicção animadora: a de que é possível defender os interesses básicos de cada um recorrendo a uma organização colectiva que não precisa sacrificar a iniciativa particular para ser eficiente contra o descabro inerente ao individualismo, em que todos são frágeis demais para lhe resistir.

O sistema norueguês encerra as bases em que assenta uma solução portuguesa, que beneficiará da experiência obtida para evitar os inconvenientes revela-

dos na prática, e colher as vantagens que são evidentes.

O nosso meio, porém, é diferente e exige, por conseguinte, um estudo tendente mais a criar do que a adaptar qualquer sistema, o que me leva a ocupar-me deste aspecto num próximo artigo.

FILIPE FERNANDES

APA



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR
Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

PESCA DA SARDINHA

OCTUBRO de 1947

Lotas	Destino	PÊSO			VALOR		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Viana do Castelo .	Consumo	-	59.310	59.310	-	104.132\$00	104.132\$00
Póvoa do Varzim .	Mólhos	13,03	12.600		17,21	19.534\$00	
	Consumo	86,97	84.082	96.682	82,9	93.990\$00	113.524\$00
Leixões	Mólhos	44,75	4.358.140		50,37	8.710.085\$50	
	Salmoura	1,75	169.860		1,04	179.302\$00	
Porto	Consumo	53,50	5.186.400	9.694.400	48,59	8.402.651\$00	17.292.038\$50
	Mólhos	9,57	25.820		16,60	64.970\$00	
Figueira da Foz .	Consumo	90,43	241.108	269.928	83,40	326.441\$00	391.411\$00
	Mólhos	-	3.037.657	3.037.657	-	2.598.347\$00	2.598.347\$00
Peniche	Consumo	18,27	269.780		18,04	404.911\$00	
	Mólhos	81,73	1.102.090	1.476.870	81,96	1.839.937\$60	2.241.848\$60
Lisboa	Consumo	13,90	160.703		17,42	362.542\$50	
	Salmoura	2,94	35.975		1,78	36.960\$00	
Setúbal	Consumo	83,16	961.127	1.155.805	80,80	1.681.728\$50	2.081.231\$00
	Mólhos	99,85	1.371.650		99,96	3.969.027\$00	
Sesimbra	Consumo	0,15	2.030	1.373.680	0,04	1.530\$00	3.970.537\$00
	Mólhos	-	9.315	9.315	-	13.706\$00	13.706\$00
Sines	Consumo	-	93.555	93.555	-	259.889\$00	259.889\$00
	Mólhos	90,87	154.230		94,40	505.595\$00	
Lagos	Consumo	9,13	15.505	169.735	5,60	29.988\$00	555.583\$00
	Mólhos	77,23	908.050		83,95	2.784.880\$00	
Portimão	Salmoura	1,23	14.450		0,99	32.360\$00	
	Consumo	21,54	253.200	1.175.680	15,06	499.479\$00	3.317.219\$00
Olhão	Mólhos	87,79	89.315		91,13	331.335\$00	
	Consumo	12,21	12.425	101.740	8,85	32.155\$00	363.490\$00
V. R. S. ^{to} António .	Mólhos	75,76	54.075		80,00	150.574\$00	
	Consumo	24,24	17.300	71.375	20,00	37.643\$00	188.217\$00
			18.785.732				33.474.193\$10

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



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

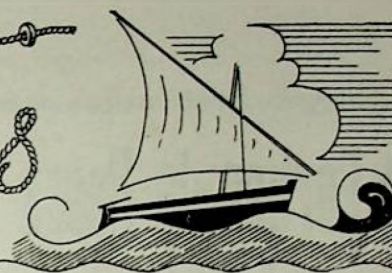


FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTADA

Outras Pescas



Carapau e biqueirão de Julho a Setembro

Centros de pesca	Carapau		Biqueirão	
	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos
Matosinhos.....	108.104	131.721\$50	21.534	148.012\$50
Afurada.....	7.676	4.608\$00	-	-
Buarcos.....	40.229	35.558\$00	-	-
Figueira da Foz.....	50.535	70.667.00	-	-
Nazaré.....	275.375	318.532\$00	-	-
Peniche.....	518.670	704.645\$00	-	-
Cascais.....	300.081	452.923\$50	880	5.384\$00
Ribeira Nova.....	2.628.315	2.115.572\$00	34.245	124.620\$00
Bom Sucesso.....	111.340	105.612\$00	2.940	7.699\$00
Setúbal.....	981.925	512.799\$00	9.660	48.870\$00
Sesimbra.....	1.439.640	1.411.078\$00	-	-
Sines.....	303.927	571.699\$00	-	-
Lagos.....	248.435	162.884\$50	-	-
Portimão.....	90.365	141.925\$00	82.890	237.280\$00
Carvoeiro.....	1.350	794\$00	-	-
Armação de Pêra.....	13.245	6.131\$00	-	-
Albufeira.....	44.885	21.661\$00	-	-
Quarteira.....	62.090	36.927\$00	4.260	5.914\$50
Olhão.....	81.325	99.294\$00	1.319.100	4.392.090\$00
Vila Real de Santo António.....	1.100	960\$03	304.737	992.489\$00
Total.....	7.309.512	6.905.991\$00	1.780.246	5.960.359\$00

Atum e Similares e Cavala, de Julho a Setembro

LOCAIS	ATUM		AIUARRO		ALBACORA		BONITO-SARRAJÃO		CACHORRETA		CAVALA	
	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quil.	Escudos	Quilos	Escudos
Peniche	-	-	-	-	-	-	3.900	18.400\$	-	-	104.700	393.700\$
Cascais	-	-	-	-	900	4.400\$	-	-	-	-	-	-
Ribeira Nova . .	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.500	7.300\$
Setúbal	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5.900	27.400\$
Sesimbra	-	-	-	-	186.900	991.700\$	-	-	-	-	300	1.700\$
Sines	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10.300	32.900\$
Lagos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	500	3.300\$
Portimão	-	-	-	-	-	-	-	300\$	100	1.000\$	10.300	47.800\$
Albufeira	-	-	-	-	-	-	1.200	6.900\$	-	-	26.300	113.700\$
Quarteira	-	-	-	-	-	-	1.000	6.300\$	-	-	6.400	28.800\$
Olhão	-	-	-	-	-	-	1.700	5.200\$	-	-	16.800	76.000\$
V. R. S.º Ant.º .	1.034.400	3.914.600\$	317.800	1.043.900\$	75.700	224.900\$	-	-	16.500	61.200\$	600	2.100\$
Faro	1.600	9.800\$	400	2.700\$	-	-	-	-	-	-	1.600	3.900\$
Tavira	171.200	777.600\$	62.200	274.700\$	58.000	274.400\$	13.000	47.700\$	16.600	77.400\$	9.900	45.900\$
Fuseta	4.400	17.700\$	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	1.211.600	4.719.700\$	380.400	1.321.300\$	321.500	1.495.400\$	20.800	84.800\$	33.200	139.600\$	195.100	784.500\$

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

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

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

CONSERVAS
DE PEIXES

*

MÁQUINAS
E
MATERIAIS

PARA A INDÚSTRIA
DE CONSERVAS

*

ESTANHO "RIPAL"

○ mais fino para soldas
○ mais puro para grelhas

*

Folha de Flandres — Chumbo
— Arame — Chaves para abrir
latas — Pregos — Desperdi-
cios de algodão e produtos
químicos para limpezas, etc.

*

PULPE DE TOMATE

*

Azeite e Oleos

FUNDAÇÃO: 1931



Ripal
TRADE
MARK

Comissões
e
Representações

Importação
e
Exportação

ILÍDIO PANINHO, LDA.

SEDE: Setúbal

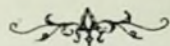
13, Rua de S. Cristovão, 17
Telefones 472 e 392
Telegramas: RIPAL

FILIAIS:

Matosinhos
352, Aven. da República, 356
Telefone 592 • Telegramas RIPALMA

Olhão
104, Aven. da República, 104
Telefone • Telegramas RIPALGAR

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

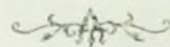


CONSERVAS DE PEIXE

*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.^a L.^{da}

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.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



SAIAS, IRMÃOS & C.^A L.^{DA}

FABRICANTES - EXPORTADORES

CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA
Sardinhas, Cavalas, Atum, Filetes e Pasta de Anchovas, etc.
Marcas: Olympique, Sonita, Saias, Alda Esther, Sonia

Telefone 47
End. Teleg. «Saias»



Códigos:

Rudolf Mosse
Rudolf Mosse Suppl.
Bentley's
Ribeiro
Privados

OLHÃO - PORTUGAL

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

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.

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

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télé gramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

Sociedade de Conservas
A UNIVERSAL
Limitada

FABRICANTES E EXPORTADORES



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

Apartado, 73

Enderêço telegráfico: Universal
telefone, 98-M

MATOSINHOS — Portugal

Frefiram 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
ATRAENIE
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

Enderêço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK



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.ª Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

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

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

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brilo 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

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Faustino Tavares Figueira
João Veiga Henriques

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
João Francisco Leote
António da Silva Freitas



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

ETP

