

Conservas de Peixe

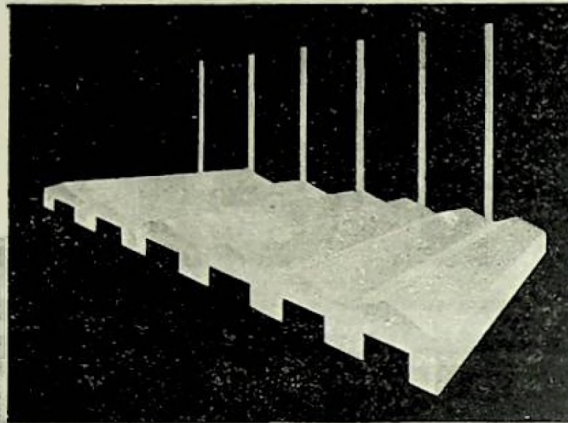
REVISTA MENSAL



ANO II
1948

N.º 22
JANEIRO

ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



SIÈGE
A
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE

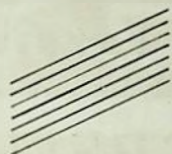
RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

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



RESERVADO

PARA

SCHWARZ & EHRLICH

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

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

●
Endereço Telegráfico: SARDIPORT



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

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.

MARIE ELISABETH

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

JÚDICE FLALHO & C.^A
 FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

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

Tele { gramas: Ceinhas — 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

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



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

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

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

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

Conservas Unitas, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
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



**É DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA
RAMIREZ**

POR GROSSO:
RAMIREZ & C.^l
R. AUGUSTA, 27, 2.^o
LISBOA - TEL. 2 3626

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 324, 1.^o
PORTO - TEL. 606

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2206-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE, LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

Conservas de sardinhas e outros peixes
Conservas de frutos e legumes
Frutos secos e todos os diferentes produtos alimentícios

EXPORTAÇÃO:

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

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

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

The Norport Company, Inc.

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

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



Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.
NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

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

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

ESTABELECIDA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

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

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, 23

Enderêço telegráfico: Universal
Telefone, 98-M

MATOSINHOS — Portugal

Freiram as Conservas desta Fábrica

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

Sardines portugaises
à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées

L'UNIVERSELLE
UNIVERSAL
ROSÁLIA
ORBELA
ZÉLIA
MINDELO
ATRAENTE
GUIDA
LUIADORA

Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

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

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

Folha

Arame para precintar

Fita de aço para precintar

Maquinaria para vazio

Arame para chaves

Verniz para latas

Arco de ferro

Geradores

Cabo de aço

Guinchos e monta cargas

Motores Diesels

Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Enderêço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

ANO II

N.º 22



Conservas de Peixe

JANEIRO

1948

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

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

Sumário

Ligeiras considerações sobre a política económica do nosso comércio externo; Produção e Exportação; Production and Exportation; As intoxicações alimentares; O peixe na economia do país; A exportação de conservas entre as duas últimas guerras — Algumas sugestões para o futuro; Cap. Rogério C. Ferreira; Raúl Sieuve de Seguíer Pereira; As pescas em junção das características das águas marinhas; Impressões da Noruega; Pela Estrangeira; O Comércio entre Portugal e a Inglaterra, em 1946 e a sua liquidação; Assistência ao pessoal da indústria conserveira; A organização científica do trabalho; Pesca da Sardinha; Pedidos de representação.

LIGEIRAS CONSIDERAÇÕES SOBRE A POLÍTICA ECONÓMICA DO NOSSO COMÉRCIO EXTERNO

PELO DR. ARMANDO MARQUES GUEDES

SEGUNDO o que anunciaram as agências noticiosas, a solução da recente crise ministerial em França protelou-se em volta de uma que-rela sobre os planos de política económica a adoptar pelo novo Governo. E estou em crer que mais se dilataria ainda se não fosse a pressão das circunstâncias, com uma série de greves de desusada extensão.

Os Socialistas, largamente representados na combinação presidida pelo Sr. Schumann, faziam questão da continuidade da política de fiscalização da Economia, enquanto os representantes dos outros matizes políticos desejavam que, dando-se satisfação a reclamações instantes da opinião pública, se operasse um regresso sistemático, embora prudente, ao regime da Liberdade económica.

Na América do Norte, ao que parece, as últimas mensagens do Presidente Truman à Assembleia Nacional pleiteiam o mesmo problema em idênticos termos.

Pode dizer-se, pois, que há agora sobre a mesa

um problema em debate, que poderá assim esquemáticamente resumir-se: — dirigismo ou neo-liberalismo?

Já ninguém avisadamente pretende regressar a um regime de liberdade económica completa. Mas, é inegável que em alguns sectores começa a sentir-se um certo desencantamento por um dirigismo, nem sempre bem conduzido e responsável, para o público, não só dos próprios exageros, como de males, que nem ele nem a política oposta poderiam ter evitado. O Poder é sempre o bode expiatório de todas as consequências e incómodos das crises...

★

Quando se procede a um exame sereno do problema e se pesam com imparcialidade as possibilidades de uma revisão dos regimes de controle económico, que a Guerra impôs e em larga parte perduram (e até às vezes, aqui ou ali se agravam) tem de concluir-se que o intervencionismo do Es-

tado se tornou já uma política inelutável em vários sectores da economia. Lembremos por agora o do comércio externo. O seu exemplo é pertinente e oportuno dado que o Estado português recentemente fez publicar um diploma legal para a sua regulamentação.

Em Portugal, como em Espanha havia muito que se preconizava a necessidade cada vez mais instante do estabelecimento da sua direcção e fiscalização superiores. Tenho presente um livro pouco posterior à guerra de 1914-18, em que a questão se pleiteava para a economia espanhola em termos de grande vivacidade. Em outro, de autor italiano, era ele analisado, pela mesma época, em condições de impressionante semelhança. E num e no outro contrapunha-se à relativa anarquia do comércio externo dos países latinos a série de medidas de disciplina, de facilidades e de créditos, que beneficiavam, amparando-o, o comércio externo alemão.

Censuravam-se ali àesperamente uma concorrência desatinada; uma ausência completa de padronização, que não permitia criar nem manter tipos e qualidades; a frequente falta de seriedade e de escrúpulos de alguns exportadores, que só se lembravam das encomendas de momento e esqueciam a necessidade de conquistar e reter mercados; a aflitiva exiguidade da superfície de crédito de uma grande parte das empresas, sempre embaraçadas com encargos do abastecimento das matérias primas, do material, das despesas gerais da sua exploração industrial e comercial.

Procurando reagir contra esses males, já o Governo de Primo de Rivera quisera criar, para as grandes exportações espanholas, as «marcas nacionais». O de Mussolini impunha às actividades económicas da Itália medidas de idêntico carácter.

Em Portugal, o esforço restringiu-se por muito tempo à defesa das «denominações de origem» dos produtos vinícolas. Desde a Emenda Oliveira Martins, que conseguíramos fazer vingar nas Convenções Internacionais e nos Acordos de Revisão de Madrid uma doutrina que garantia as nossas marcas regionais de Porto e Madeira, num regime de protecção hoje alargado aos vinhos licorosos de Carcavelos e de Setúbal.

Porque não conseguir regime equivalente para

outros produtos naturais da Terra e do Mar, nos quais (como nos vinhos) possam concorrer certas qualidades organolépticas características? Assim se tornaria extensiva a todos os produtos agrícolas o regime internacional, que foi criado e respeitado para os vinícolas. E porque não o alargar ainda às conservas de peixe, e mormente às da sardinha portuguesa, constituindo em verdade um tipo bem definido?

A doutrina já foi posta pelos nossos Delegados a uma das últimas reuniões da Câmara de Comércio Internacional. O não vencimento da causa por ora não indica a necessidade da desistência.

★

Estava escrevendo estas ligeiras notas e foram-me lembrando vários outros aspectos atinentes a estes mesmos problemas. É bem certo que nisto de escrever, como de comer e de coçar, a questão é de começar...

Foram vindo, na sabida e consabida imagem das cerejas, as questões do crédito industrial; da manipulação do vazio e do fabrico da sua folha; da incerteza do abastecimento da matéria-prima, que o Mar dá ou nega; do ónus de uma mão de obra de salários certos e tarefas incertas; da valorização cambial do Escudo e da desigualdade na concorrência dos nossos produtos com os de países de moeda menos valorizada, agravada ainda pelas restrições e pela abstinência do verdadeiro «maltusianismo económico» de certos mercados de consumo, como o britânico, para cuja política de «austeridade» a conserva portuguesa já aparece como um produto de luxo...

Sem dúvida que, numa revista como esta, deve merecer a reserva de largos espaços o estudo dos aspectos técnicos da indústria das conservas de peixe. Mas, é conveniente, e até mesmo necessário, encarar também com largueza estes complexos lados económicos de política económica-interna e internacional.

Se não seria equitativo esquecer a situação dos trabalhadores da indústria, iníquo se tornaria preterir sistematicamente os interesses da Economia Nacional, afectada numa das fontes mais ricas da sua produção e do seu comércio externo.



Situação no mês de Outubro

PRODUÇÃO

AZEITES OU MOLHOS

A produção no mês de Outubro foi de 346.804 caixas distribuídas pelos seguintes fabricos: 309.602 de sardinha; 777 de carapau; 427 de cavala; 15.387 de atum; 20.185 de anchovas e 426 de outras espécies, das quais 403 de moluscos.

O Centro que mais produziu durante este mês foi o de Matosinhos com 160.787 caixas, na sua quase totalidade de sardinha (157.560). Segue-se-lhe Setúbal que fabricou 65.658 caixas, das quais 59.075 de sardinha e 5.147 de atum e similares, e vem depois Portimão com 43.513 caixas quase exclusivamente de sardinha (40.672) e anchovas (2.797).

Houve uma diminuição na produção tanto em relação ao mês de Setembro último como ao de Outubro do ano anterior, respectivamente de 23.053 e 9.118 caixas.

Em relação às espécies, o Centro que fabricou mais sardinha e cavala, foi Matosinhos (157.560 e 427 caixas respectivamente); carapau e moluscos, foi Setúbal (respectivamente 377 e 403 caixas); atum e similares, foi Lisboa (7.114 caixas); anchovas, foi Olhão (10.796 caixas).

SALMOURA

Fabricaram-se 401.937 quilos nas seguintes espécies: sardinha, 307.120 quilos e biqueirão 94.817 quilos.

O primeiro Centro produtor desta conserva foi Matosinhos que fabricou 259.582 quilos; o segundo, Olhão, com 95.427 quilos e o terceiro, Lagos, com 21.340 quilos.

A produção neste mês foi inferior à de Setembro em 337.533 quilos e

à de Outubro do ano anterior em 107.294 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

AZEITES OU MOLHOS

A exportação foi de 5.559.823 quilos (308.580 caixas) no valor de 66.954.356\$80, assim distribuídos: 4.829.032 quilos de sardinha (caixas 259.776) no valor de 55.533.868\$00; 119.940 quilos de carapau (6.685 caixas) no valor de 893.553\$00; 118.638 quilos de cavala (6.242 caixas) no valor de 1.637.204\$40; 150.010 quilos de atum e similares (6.159 caixas) no valor de 2.445.163\$00; 310.371 quilos de anchovas (27.783 caixas) no valor de 6.207.420\$00; 20.698 quilos de lulas e chocos (1.368 caixas) no valor de 154.200\$10; 11.134 quilos de outras espécies (567 caixas), dos quais 10.024 quilos de berbigão, ameijoas e antepasto, no valor de 82.948\$30.

Matosinhos ocupa o primeiro lugar nesta exportação com 2.530.565 quilos (136.970 caixas) no valor de 29.509.363\$45; Setúbal o segundo lugar com 1.002.504 quilos (58.350 caixas) no valor de 11.564.927\$95 e Portimão o terceiro, com 778.004 quilos (42.446 caixas) no valor de 9.164.407\$80.

A exportação de Outubro foi superior à de Setembro em 634.859 quilos (35.338 caixas) no valor de 7.189.633\$80 e a de Outubro de 1946 em 2.614.616 quilos (128.456 caixas) no valor de 29.797.851\$60.

SALMOURA

Exportaram-se 176.774 quilos no valor de 530.746\$00 nas seguintes espécies: sardinha, 176.244 quilos; cavala, 95 quilos e outras espécies, 435 quilos.

Matosinhos foi o Centro que mais exportou: 126.504 quilos no valor de 379.512\$00.

Houve um aumento na exportação deste mês em relação à de Setembro, de 88.925 quilos no valor de 250.304\$60, e também à de Outubro do ano passado, de 34.070 quilos no valor de 83.197\$20.

CONGELADOS

A exportação atingiu 194.652 quilos no valor de 1.216.575\$00, compreendendo: ameijoas e berbigão, 60 quilos; carapau, 1.823; congros, 40; enguia, 280; lagosta, 200; lulas, 48.035; polvo, 126.420; sardinha, 17.794.

Os Estados Unidos da América foram o principal importador tendo-nos comprado 125.527 quilos no valor de 784.543\$75.

Por Países

Os três principais países importadores foram: Bélgica, (4.007.210 quilos), E. U. A. (569.586 quilos) e Itália (232.921 quilos). Em relação às espécies, a Bélgica foi de todos o maior comprador de sardinha (3.736.045 quilos), de carapau (87.837 quilos), de cavala (118.218 quilos) e de atum e similares (64.635 quilos); os E. U. A., de anchovas (294.158 quilos); Cuba, de lulas e chocos (9.694 quilos) e a Arábia, de outras espécies (3.412 quilos).

Em Setembro estes mesmos países figuram como primeiros compradores, respectivamente com 3.556.011, 456.038 e 157.630 quilos, e em Outubro de 1946, os E. U. A. com 1.337.952 quilos, o Brasil com 633.489 quilos e o México com 215.413 quilos.

SALMOURA

O principal país importador foi a Grécia com 109.944 quilos de sardinha no valor de 329.832\$00.

Em Setembro foi este mesmo país com 39.102 quilos no valor de 117.306\$00 e em Outubro do ano passado, a Itália, com 109.837 quilos no valor de 348.235\$80.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, no mês de Outubro de 1947
October Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	157.560	239	427	528	2.033	-	160.787
Peniche	11.128	-	-	-	132	-	11.260
Lisboa	7.594	44	-	7.114	439	-	15.191
Setúbal	59.075	377	-	5.147	656	a) 403	65.658
Lagos	11.341	-	-	-	339	23	11.703
Portimão	40.672	-	-	44	2.797	-	43.513
Olhão	19.455	117	-	1.577	10.796	-	31.945
V. R. S. António	2.777	-	-	977	2.993	-	6.747
	309.602	777	427	15.387	20.185	426	346.804

a) Moluscos

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Outubro de 1947
October Canned Fish Export (by Centers)

	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 Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>		Valores - <i>Values</i>
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>	
Açores	-	-	-	21.817	-	-	-	650	21.817	355.617\$70
Matosinhos	2.440.643	-	53.660	5.243	30.670	-	349	136.970	2.530.565	29.509.363\$45
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	261.743	11.965	27.776	51.981	74.580	6.866	a) 10.024	25.523	444.933	5.947.198\$45
Setúbal	797.555	107.977	13.091	23.705	45.678	13.832	666	58.350	1.002.504	11.564.927\$95
Lagos	150.456	-	-	-	2.280	-	-	8.374	152.736	1.775.844\$00
Portimão	746.348	-	8.341	-	23.315	-	-	42.446	778.004	9.164.407\$80
Olhão	415.912	-	15.770	26.768	76.282	-	95	29.448	534.827	6.963.280\$15
V. R. S. António	16.375	-	-	20.496	57.566	-	-	6.819	94.437	1.673.717\$30
	4.829.032	119.940	118.638	150.010	310.371	20.698	11.134	308.580	5.559.823	66.954.356\$80

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



FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Codigos

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

Western Union

★
Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimenticios

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

Production and Exportation

Situation during the Month of October

PRODUCTION

OIL OR SAUCES

The production during the month of October was of 346.804 cases distributed for the following packings: Sardines, 309.602; Chinchards, 777; Mackerel, 427; Tunny, 15.387; Anchovies, 20.185; other kinds, 426 of which 403 for Mollusca.

The largest producing center during this month was Matosinhos with 160.787 cases, in its almost totality Sardines (157.560). It is followed by Setubal that packed 65.658 cases of which 59.075 for Sardines and 5.147 for Tunny and the like; then comes Portimão with 45.513 cases almost exclusively Sardines (40.672) and Anchovies (2.797).

We notice a decrease in the production not only as regards the month of September, last, as in what refers to the month of October of last year, respectively, 23.053 and 9.118.

As regards kinds the largest packing center for Sardines and Mackerel was Matosinhos (respectively 157.560 and 427 cases); for Chinchards and Mollusca was Setubal (respectively 377 and 403 cases); for Tunny and the like was Lisbon (7.114 cases); for Anchovies was Olhão (10.796 cases).

BRINE

401.937 kilos were packed for the following kinds: Sardines, 307.120 kilos and «Biqueirão», 94.817 kilos. The largest producing center for this preserve was Matosinhos with 259.582 kilos; Olhão comes in second place with 95.427 kilos and in third place is Lagos with 21.340. The production during this month was lower to that of September in 337.533 kilos and to that of October of last year in 107.294 kilos.

EXPORT

By Centers

OIL OR SAUCES

The export was of 5.559.823 kilos (308.580 cases), amounting to 66.954.356\$80, so distributed: 4.829.032 kilos of Sardines (259.776 cases), amounting to 55.533.868\$00; 119.940 kilos (6.685 cases) of Chinchards, amounting to 893.553\$00; 118.638 kilos of Mackerel (6.242 cases), amounting to 1.637.204\$40; 150.010 kilos of Tunny and the like (6.159 cases), amounting to 2.445.163\$00; 310.371 kilos of Anchovies (27.783 cases), amounting to 6.207.420\$00; 20.698 kilos of Calamaries and Cuttle-fish (1.368 cases), amounting to 154.200\$0; 11.134 kilos of other kinds (567 cases) of which 10.024 kilos of «Berbigão», Clams and Antipasto, entirely amounting to 82.948\$30.

Matosinhos takes the first place in this export with 2.530.565 kilos (136.970 cases), amounting to 29.509.363\$45; Setubal takes the second place with 1.002.504 kilos (58.350 cases), amounting to 11.564.927\$95 and Portimão comes in third place with 778.004 kilos (42.446 cases), amounting to 9.164.407\$80. The export in October was higher to that of September in 634.859 kilos (35.338 cases), amounting to 7.189.633\$80 and to that of October, 1946 in 2.614.616 kilos (128.456 cases), amounting to 29.797.851\$60.

BRINE

176.774 kilos were exported amounting to 530.746\$00 for the following kinds: Sardines, 176.244 kilos; Mackerel, 95 kilos and other kinds, 435 kilos.

Matosinhos was the largest exporting center: 126.504 kilos, amounting to 379.512\$00.

The export shows an increase during this month as regards the month of September of 88.925 kilos, amounting to 250.304\$60; the same referring to the month of October, last year, of 34.070 kilos, amounting to 83.197\$20.

FROZEN

The export reached 194.662 kilos in the value of 1.216.575\$00, embracing: Clams and «Berbigão», 60 kilos; Chinchards, 1.823; Conger, 40; Eels, 280; Lobster, 200; Calamaries, 48.035; Poulp, 126.420; Sardines, 17.794. U. S. A. was the chief importing center with 125.527 kilos amounting to 784.543\$75.

By Countries

The three leading importing countries were: Belgium, (4.007.210 kilos); U. S. A. (569.586 kilos) and Italy (232.921 kilos). As regards kinds, Belgium was the largest buyer for Sardines (3.736.045 kilos), for Chinchards, (87.837 kilos), for Mackerel, (118.218 kilos) and for Tunny and the like (64.635 kilos); U. S. A. for Anchovies (294.158 kilos); Cuba for Calamaries and Cuttle-fish (9.694 kilos) and Arabia for other kinds (3.412 kilos).

In September the leading three buyers are the same countries above, respectively with 3.556.011, 456.038 and 157.630 kilos and in October, 1946, U. S. A. with 1.337.952 kilos, Brazil, with 633.489 kilos and Mexico with 215.413 kilos.

BRINE

The largest importing country was Greece with 109.944 kilos of Sardines in the value of 329.832\$00. In September was also this same country with 39.102 kilos, amounting to 117.306\$00 and in October of last year, Italy with 109.837 kilos amounting to 348.235\$80.

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

October Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Caçala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocíd. Brit.	84.590	475	-	617	286	-	95	86.063
África Orient. Brit.	9.500	-	-	-	-	-	-	9.500
Alemanha.	77	-	-	760	-	-	-	837
Angola.	22.422	9.500	-	2.011	65	95	460	34.553
Arábia.	19.000	-	-	-	-	-	-	19.000
Argentina.	-	-	-	-	-	2.622	3.412 ^(a)	6.034
Antilhas e Guiana Francesa.	-	-	-	-	-	-	462	462
Bélgica.	3.736.045	87.837	118.218	64.635	475	-	-	4.007.210
Brasil.	32.348	-	-	2.946	1.156	-	-	36.450
Canadá.	25.936	-	-	-	2.902	-	-	28.838
Checo Eslováquia.	24.250	-	-	-	4.069	-	-	28.319
China.	11.394	-	-	-	-	-	-	11.394
Cuba.	52.236	-	-	950	1.767	9.694	-	64.647
Dinamarca.	10.243	-	-	24	-	-	-	10.267
Equador.	760	-	-	95	-	-	-	855
Etiópia.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
E. U. América.	229.193	-	-	40.685	294.158	5.550	-	569.586
Filipinas.	36.800	-	-	-	-	-	-	36.800
França.	341	-	-	-	-	-	-	341
Guiana Hol.	3.838	589	-	-	-	-	-	4.427
Holanda.	38.705	-	-	-	-	-	-	38.705
Hungria.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Índia Portuguesa.	5.796	-	-	48	10	-	13	5.867
Índia Holandesa.	1.596	38	-	-	-	-	-	1.634
Itália.	232.807	-	-	114	-	-	-	232.921
México.	24.385	-	-	347	798	2.473	666	28.669
Moçambique.	32.886	1.361	401	1.361	9	171	365	36.554
Palestina.	60.610	-	-	-	-	-	-	60.610
S. Salvador.	209	-	-	-	-	-	-	209
S. Tomé e Príncipe	152	-	-	76	-	-	-	228
Síria.	4.750	-	-	-	-	-	-	4.750
Suça.	101.410	20.140	-	34.638	2.775	-	1.425 ^(b)	160.388
União Sul Africana	18.032	-	-	-	-	-	1.092 ^(b)	19.124
Venezuela.	4.790	-	-	570	1.901	93	3.144 ^(b)	10.498
Fornec. à Navega- ção.	133	-	19	133	-	-	-	285
Quilos.	4.829.032	119.940	118.638	150.010	310.371	20.698	11.134	5.559.823
<i>Kilos</i>								
Caixas.	259.776	6.685	6.242	6.159	27.783	1.368	567	308.580
<i>Cases</i>								
Valores.	55.533.868\$00	895.553\$00	1.637.204\$40	2.445.163\$00	6.207.420\$00	154.200\$10	82.948\$30	66.954.356\$80
<i>Values</i>								

(a) Berbigão e Amêijoia

(b) Antepasto



Ciência e Técnica

AS INTOXICAÇÕES ALIMENTARES

Embora «Conservas de Peixe» não seja uma revista médica, pensamos que para os nossos leitores não será supérfluo o conhecimento das perturbações que, no organismo dos consumidores, são capazes de causar certos alimentos conservados em condições não inteiramente satisfatórias.

Por outro lado, este conhecimento é, sem dúvida, necessário a todos os produtores, e até mesmo aos que participam nas operações tecnológicas, para que de uma ilustração cada vez mais perfeita possa resultar uma consciência profissional cada vez mais sólida e mais segura.

O consumo de alimentos alterados, às vezes mesmo muito ligeiramente alterados, pode originar diversas perturbações de saúde, variáveis com os micróbios alterantes. O termo *intoxicações alimentares* aplica-se, porém, para designar todas as gastro-enterites agudas desta proveniência.

Estas gastro-enterites agudas podem ainda ser de dois tipos diferentes:

1.º — *Tipo infeccioso*. Resultam da acção de microorganismos patogénicos contidos nos alimentos, e multiplicando-se no intestino depois destes ingeridos;

2.º — *Tipo tóxico*. Derivam do consumo de alimentos veiculadores de princípios venenosos, que naqueles foram acumulados por micróbios infectantes.

TIPO INFECCIOSO

As gastro-enterites agudas deste tipo têm um período de incubação (tempo que medeia entre a entrada em acção da causa mórbida e o aparecimento dos primeiros sintomas da

doença) variável entre duas e trinta e seis horas, mas surgindo em geral entre as oito e as vinte e quatro horas, e são relativamente frequentes.

No nosso País parece não terem a gravidade que em outros lhes tem sido atribuída, o que é explicável por um lado pelo nosso reduzido consumo de alimentos conservados, e por outro pela insuficiente assistência médica, a qual tem permitido desconhecer-se a causa da morte de muitas pessoas, e fazer apenas diagnóstico inseguro em muitos outros casos.

Na Inglaterra, por exemplo, foram registados, durante um período de vinte meses, 86 focos, com 2.300 pessoas doentes, das quais faleceram 24.

Há alguns anos calculava-se que nos Estados Unidos da América adoeciam por esse motivo 15.000 a 20.000 pessoas em média anual.

Estatísticas modernas, referentes ao ano de 1941, registaram neste país quase 4.000 casos de intoxicações alimentares, concentradas em 142 focos. Mas Toppley e Wilson — dois autores de responsabilidade — escrevem que há fundadas razões para considerar mais vizinhos da realidade números cinco ou mesmo dez vezes superiores aos indicados.

Como se demonstra não é só por cá que os números estatísticos oficiais são impugnados e considerados distantes dos verdadeiros valores.

De qualquer maneira, estas curtas referências numéricas são suficientes para evidenciar a importância das intoxicações alimentares como fonte de doenças na espécie humana, e, conseqüentemente, fazerem avultar o valor da higiene e do rigor tecnológico na preparação dos alimentos conservados.

No fim do século passado ainda as gastro-enterites agudas desta proveniência eram julgadas devidas à presença, em certos alimentos, de aminas tóxicas (também chamadas ptomainas) formadas no decurso da desagregação das substâncias proteicas constituintes da célula animal.

Não tardou, porém, que o progresso da técnica microbiológica viesse tornar possível a demonstração nos alimentos considerados suspeitos (consumidos nas refeições que precediam o aparecimento da doença) de microorganismos do género *Salmonella*, ou, em grau mais reduzido, de outros do género *Shigella*.

Então a crença nas ptomainas sofreu um rude golpe. Mas, como veremos, tem recebido modernamente certos estímulos tendentes a reabilitá-la, embora sob identidade diferente.

O primeiro foco de que foi isolado um dos citados micróbios causais ocorreu em Frankenhausen, na Alemanha. Em seguida à ingestão de carne proveniente de uma vaca abatida em condições de emergência (como último recurso económico) adoeceram com perturbações intestinais nada menos de 58 pessoas, e um homem de muito alimento que comeu a bonita quantidade de libra e meia (cerca de 700 gramas) dessa mesma carne, morreu passadas 36 horas.

A inspecção bacteriológica conseguiu isolar da carne restante uma bactéria a que foi dada a designação de *Salmonella enteritidis*.

Mais tarde, na Bélgica, na aldeia de Aertrycke, ocorreu acontecimento semelhante, e de novo foi evidenciada a presença de outra salmonela, denominada então *S. Aertrycke*. Estudos posteriores mostraram, porém, que ela era idêntica a outra já em tempo isolada por Loeffler, e conhecida por *Salmonella typhi unarium*, dada a sua qualidade de agente causal da tífese dos ratos.

Se bem que muito interessante, não é o local adequado para longo relato dos diversos focos registados. Bastará dizer-se que muitas dezenas

de espécies do género *Salmonella* e do género *Shigella* têm sido identificadas. Estas últimas têm uma actuação mais benigna, e raro dão origem a outra coisa que a simples disenterias.

Os alimentos mais correntemente responsáveis por estas perturbações são a carne, o peixe, e outros, também de origem animal, como o leite e os ovos, estes especialmente quando conservados por desidratação e reduzidos a pó.

Quanto à carne, a que mais perigosa se mostra é a consumida sob a forma de conservas, em pastas, em geleias, salsichas ou similares, submetidas a cozedura imperfeita, a um grau térmico insuficiente para a regular esterilização, e oferecendo pelas operações a que são submetidas, uma maior facilidade de contaminação.

O simples exame organolético vulgarmente conhecido por inspecção, não é suficiente para revelar qualquer alteração ou anormalidade nos alimentos nestas condições. E foi por este motivo, que, fiado na suficiência deste exame, faleceu na Bélgica, em 1895, um veterinário, inspector sanitário.

Para dar sobre elas o seu veredicto foram-lhe apresentadas umas salsichas suspeitas (porque algumas pessoas estavam doentes, provavelmente por as terem comido) e ele não duvidou em as considerar inteiramente próprias para consumo, em vista da coloração rosada do cheiro agradável e do aspecto de frescura que apresentavam. E para testemunhar a sua convicção cortou algumas rodela e comeu-as, tendo distribuído outras pelos seus auxiliares. Vinte e quatro horas depois estavam todos de cama, e o inspector deixava de fazer parte do número dos vivos ao quarto dia da doença.

Das salsichas restantes, bem como do conteúdo intestinal do cadáver do inspector foi isolada a referida *Salmonella enteritidis*.

As averiguações efectuadas sobre o caso levaram à conclusão de que com a mesma carne havia sido fabri-

cado um grande número de salsichas, mas que apenas algumas delas se mostravam infectadas. Ora esta observação veio revelar um facto que, como novos estudos indicaram, constitui quase uma regra nas conspurcações de alimentos conservados por estes processos.

Consiste ele em só algumas unidades de um lote se revelarem perigosas, atestando assim que, ou a contaminação original ficou localizada, ou no processo de esterilização alguns recipientes não receberam, por causa ignorada, a temperatura necessária para o aniquilamento dos germes que continham, e daí a sua nocividade.

Há um tempo para cá tem sido dedicada especial atenção aos ovos conservados.

Em 1942 foram isolados na Inglaterra dez tipos de salmonelas até então ainda desconhecidos naquela illa e provenientes de casos de intoxicações alimentares, tudo tendo indicado que a fonte de infecção se situa nos ovos desidratados, -importados dos Estados Unidos para abastecimento público.

Em 1943 foram de novo isolados oito tipos daquelas bactérias, em condições análogas, o que constitui um problema grave em matéria alimentar.

Quais as fontes mais comuns de conspurcação dos alimentos conservados, com micróbios das toxi-infecções alimentares?

Duas podem ser essas fontes:

1.º — Os alimentos estão infectados por provirem de animais doentes ou portadores de microorganismos dos grupos referidos;

2.º — Os alimentos são contaminados depois de entrados em fabrico, e durante as operações tecnológicas.

No primeiro caso, são as carnes e os ovos os alimentos susceptíveis de veicularem micróbios patogénicos. É provável que, embora em menor grau, também os peixes o sejam, mas nada de seguro se pode afirmar porque os estudos de bacteriologia sobre as espécies ictiológicas estão ainda pouco desenvolvidos.

No segundo caso, as bactérias podem ser lançadas nos alimentos quer pelos ratos, quer por pessoas portadoras de germes. (Dá-se a designação de portadores de germes às pessoas que sofreram de determinadas doenças e que não obstante se apresentarem depois curadas clinicamente, continuam a albergar e a expelir de si o agente dessa doença, o qual não possuindo capacidade para atacar o organismo em que se alberga, mantém íntegra a sua virulência para outros indivíduos). As pessoas nestas condições, contactando com os alimentos, podem conspurcá-los com os micróbios de que são portadores, como acontecia com uma ótina cosinheira preta, que, como os jornais referiram, semeava, cremos que nos Estados Unidos, a febre tifoide pelas casas por onde passava.

Os ratos são muito sensíveis à tifoide, e esta circunstância é ainda agravada com o emprego de culturas de *Salmonellas* como meio de extermínio destes roedores. Durante semanas e meses, podem eles excretar pelas fezes tais microorganismos, e estes têm ainda possibilidade de se conservarem nas fezes durante alguns meses.

A parte desempenhada pelos portadores de germes é difícil de precisar.

Sabe-se apenas que os convalescentes de salmoneloses são capazes de eliminar para o meio exterior, durante muitas semanas pelo menos, os agentes da doença de que sofreram.

Há poucos anos (1942), no México, dois cientistas isolaram oito espécies diferentes de bactérias deste grupo, de amígdalas hipertrofiadas extraídas a crianças.

Por isto se pode concluir que a simples expiração incidindo sobre os alimentos é capaz de sobre eles depositar micróbios patogénicos.

Em outro artigo diremos o que se sabe sobre as intoxicações alimentares do tipo tóxico, e sobre a intoxicação botulínica.

JACINTO FERREIRA

Prof. Catedrático de bacteriologia da Escola S. M. Veterinária

O PEIXE NA ECONOMIA DO PAÍS

Pelo DR. FERREIRA DE MIRA

Em dois artigos que tive a honra de publicar nesta Revista tratei em primeiro lugar da importância do peixe na alimentação, depois do valor alimentício das conservas de peixe. Tentei, portanto, estabelecer as relações entre este produto e o organismo humano tomado individualmente. Mas o assunto pode ainda ser considerado em relação à colectividade, isto é, apreciando a importância do peixe não já como alimento de qualquer de nós, mas como alimento de todos nós os que constituímos este país e como matéria de troca nas relações económicas internacionais. É o que vou diligenciar fazer neste terceiro e último artigo.

Não há população, entre aquelas a que chamamos civilizadas, em cuja alimentação não figure o peixe com mais ou menos frequência; mas compreende-se que ele não possa ser considerado como matéria indispensável para a alimentação humana. A verdade é esta: alimento óptimo sob muitos pontos de vista, mas substituível. Se assim não fosse, não haveria vegetarianos.

É certo que a alimentação dos povos tende a tornar-se uniforme nas classes sociais que vivem com mais desafogo; mas nos indivíduos de vida modesta varia consideravelmente de região para região, dependendo essas diferenças de um conjunto de circunstâncias cujo efeito determinou atitudes que se enraizaram pelo hábito e se transmitiram por educação de umas a outras gerações. Cada povo, desde que fixou residência, começou a alimentar-se dos géneros que tinha ao seu alcance, a principio unicamente de esses, mais tarde dos que recebia por

vias comerciais. Hoje pode comer-se em Portugal trigo do Canadá, carne da Argentina e frutas da Califórnia; mas quando o nosso país se separou do bloco ibérico, nem conhecíamos a América, nem a navegação se abalanchava a atravessar Oceanos.

Assim nos primeiros séculos da nossa vida de nação criámos hábitos no que respeita a gostos do paladar, como também a sentimentos e a atitudes mentais. Portugal é uma faixa de terra encostada ao mar. No seu período de expansão, tolhido o caminho para a Europa pela formação do bloco espanhol, os Portugueses lançaram-se ao mar. Tornámo-nos, como aconteceu aos Fenícios, de certo modo um país anfíbio, recebendo do mar grande parte do que nos é necessário e até os auxílios para resistir aos ataques que sempre nos têm vindo pela fronteira terrestre. As nossas guerras foram determinadas pela necessidade de manter a independência de nação ou o nosso comércio marítimo. As lutas tremendas de hegemonia na Europa fomos, em regra, estranhos ou nelas interviemos forçadamente.

Lembro estas circunstâncias gerais da nossa vida histórica para justificar a asserção de que as condições regionais comandam os povos. Temos uma longa extensão de costa marítima a que não corresponde a natural superfície de terras interiores; e desde que, nos tempos da dinastia afonsina, foram assentes os limites do país, tivemos de procurar alimento ao mesmo tempo nessa estreita faixa de território e no mar. Deste recebemos géneros de outros países, que temos de adquirir dando

produtos nossos em troca; mas colhemos também o peixe, e este é tão nosso como o trigo dos nossos campos e o gado das nossas pastagens.

As nossas colheitas de alguns alimentos principais são deficientes. Raros são os anos em que os cereais produzidos no país bastem para o nosso consumo, e que, apesar de nos vir milho das Colónias, nos torna tributários dos países estrangeiros. Estamos importando também carne e manteiga, embora não possa afirmar-se que a alimentação dos Portugueses seja rica de carne e de gorduras. Estas deficiências não são culpa dos nossos agricultores, mas sim do solo de que dispomos. Não temos pousios senão os necessários, ou para enriquecer a terra cansada, ou porque em certas areias e serranias pedregosas apenas se criam pinheiros, e às vezes mal. Dizemos que Portugal é um país agrícola; mas isto não quer dizer que seja uma região excelentemente agrícola, e sim somente que ocupa mais gente na agricultura do que nas indústrias, visto ser nestas excessivamente pobre. País sem hulha, sem petróleo, sem ferro não pode ter grande indústria.

Estas condições do nosso país devem levar-nos, e de facto nos têm levado, a recorrer ao mar empregando uma parte considerável da população portuguesa nos trabalhos da pesca e nas indústrias que a ela directamente se ligam: construção de barcos, preparação de utensílios próprios, comércio de peixe fresco. Mas nem tudo o que se pesca pode ser consumido em fresco, como acontece com os cereais e as frutas. É preciso guardar os produtos do tempo de fartura para consumir no tempo de escassez. Mas não pode guardar-se o peixe sem preparação, como o trigo nos celei-

(Continua na pág. 34)



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a Indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

Prensas, Instalações completas
para o fabrico de vazios, etc.

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

Motores Diesel marítimos, Ge-
radores, Balanças automáticas
de todos os tipos, etc.

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

SEDE

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

A EXPORTAÇÃO DE CONSERVAS

ENTRE AS DUAS ÚLTIMAS GUERRAS.

ALGUMAS SUGESTÕES PARA O FUTURO

O quadro que segue, dá-nos uma ideia precisa da evolução das nossas exportações de peixe preparado, em quantidades e valores, estes computados em moeda ouro, para melhor comparação, e segundo os coeficientes oficiais de depreciação do escudo nacional. Parti do ano de 1913, que não foi ainda influenciado pela primeira grande guerra, retomando o apuramento em 1919 e 1920, quando então começou a normalizar-se o comércio mundial, para o continuar em 1925 e nos períodos intercalados que vão até ao eclodir da segunda tragédia mundial. De então para cá, não fiz qualquer interrupção, com o fim de vermos como tal exportação se comportou durante a guerra e mesmo finda ela.

sendo muito oscilantes as quantidades globais, salvo nas do atum e similares, ou devidas a pequenas safras, ou porque, tratando-se de um produto caro, não tem compradores tão certos, a verdade é que os valores totais de exportação estiveram longe de acompanhar o volume do peixe vendido. Agora nos anos de grande procura, como foram os de 1919 e 1920, pela exaustão em que a primeira guerra deixou os mercados compradores, e a partir de 1941, quando, os dois grupos de beligerantes disputavam as compras, os períodos intermédios de 1925, e mesmo a 1940, já em plena hecatombe, dificilmente haverão compensado os encargos, cada vez maiores, desta grande e importante indústria nacional. Claro que não podemos exi-

que, só em casos muito especiais, se apresentará como de primeira necessidade, sendo por outros substituído nos países importadores. Esta conclusão conduz-nos à necessidade de procurarmos, não só reconquistar mercados, mas fazer-se todo o possível para serem mantidos.

Um outro quadro que elaborei, para um artigo subsequente, contendo as quantidades de sardinha exportada, em conservas de azeite ou molhos, consoante a classificação pautal, com a indicação dos países de destino, melhor ainda nos esclarece acerca das grandes deslocções dos mercados nossos compradores. Dependem estes de circunstâncias meramente ocasionais, ou por virtude de necessidades prementes, como as da guerra, ou de forçadas restrições, como terá sido o caso da Alemanha que, sendo regular consumidora antes de primeira guerra, e voltando a sê-lo finda ela, reduzia consideravelmente as suas compras, logo que os dirigentes do terceiro Reich começaram a sacrificar a própria alimentação daquele povo aos grandes preparativos bélicos, para os morticínios futuros.

Durante eles, fizemos então as maiores exportações de todos os tempos, quer em quantidades, mas muito principalmente em valores, se os cotejarmos com os de 1919, embora sendo então reduzido o número de países que conseguiam obter as nossas conservas, larguíssima procura que elas tiveram, até por mercados que outrora no-las não adquiriam.

Se compararmos o ano de 1913 com o de 1944, notamos que, a quantidades sensivelmente iguais, corresponderam valores muito distanciados, na mesma base de ouro. Subindo sempre os volumes daquele primeiro ano em diante, os valores, alcançada a boa posição de 1919, é verdade também que mercê de maior exportação, só atingiram cifra também sensivelmente igual em 1941, mas agora com as suas quase sessenta e duas mil toneladas, de todos esses anos a maior venda. E lá estão mais patentes os efeitos da

Peixe exportado, sob qualquer forma de conserva, e seus valores referidos a ouro

Anos	Atum e similares		Sardinha e similares		Outras espécies		Somos	
	Tonel.	Contos	Tonel.	Contos	Tonel.	Contos	Tonel.	Contos
1913....	2.274	226	36.305	2.439	1.181	147	39.760	2.812
1919....	799	434	44.858	10.983	1.615	257	47.272	11.674
1920....	1.236	362	34.634	7.414	5.950	391	41.820	8.167
1925....	407	146	37.812	5.821	3.957	307	42.175	6.274
1935....	894	144	39.508	3.576	1.529	116	41.931	3.836
1937....	2.210	353	47.976	5.106	2.425	192	52.611	5.651
1938....	1.179	183	40.553	4.584	204	14	41.936	4.781
1939....	743	92	48.834	5.479	263	15	49.840	5.586
1940....	1.618	223	42.219	4.839	254	14	44.091	5.076
1941....	1.874	318	56.411	10.623	3.609	672	61.894	11.613
1942....	3.472	590	52.122	8.580	155	14	55.749	9.184
1943....	3.887	1.238	50.244	18.625	185	309	54.316	20.172
1944....	2.390	822	34.139	13.116	3.102	889	39.631	14.827
1945....	2.140	768	31.418	9.038	8.616	2.550	42.174	12.356
1946....	3.770	1.231	42.650	11.534	184	48	46.604	12.813

Uma análise sumária de tais anos e cifras, diz-nos que as nossas conservas estão bastante sujeitas às contingências do consumo externo. Não

mirmos à mundial depressão económica, que vai de 1928 até às vésperas da última grande guerra, precisamente num produto alimentar

guerra, com as grandes valias de 1943 e 1944, neste ano a mais alta de todas, se considerarmos a pequena exportação durante ele. Já nos anos de 1945 e 1946, desaparecida a concorrência alemã, os valores caem bastante, quando também comparados com as grandes quantidades vendidas.

Outro facto a revelar-nos as anormais procuras, está nas maiores quantidades vendidas, nalguns anos, das conservas que não sejam as de atum sardinhas e seus similares, constantes da terceira coluna do quadro que estou analisando, embora deva esclarecer que, tendo variado bastante de 1913 para cá a nomenclatura pautal, isto se reflete um pouco no apuramento feito. Nele não figuram os crustáceos. No atum, sardinha e similares, está incluído o peixe vendido em salmoura e com todas as outras formas de conserva, mas sendo a sardinha enlatada, quer como óptimo alimento, quer pelos esmerados preparos para uma boa apresentação, o produto que mais se salienta no quadro das exportações, e domina a indústria e o comércio das nossas actividades piscatórias.

Quer parecer-me, pois, que se impõe, como já aqui escrevi, uma profunda revisão de tais actividades. Um plano integral, que abranja a pesca, as conservas, o consumo interno e as exportações, derivado de estudos que compreendam a nossa capacidade de absorção, na Metrópole, onde é ainda baixíssima a capitação, para um país tão rico de variadas espécies e de tão antigas e boas tradições, e levando-se em conta as Colónias, poderá conduzir-nos a soluções mais eficientes e estáveis. Os mares do sul de Angola, podem e devem entrar nessa revisão de valores, a melhor aproveitar, tanto pela notável riqueza piscosa que eles contêm, como pelas grandes possibilidades do fabrico local de boas conservas, a irradiarem por todo o continente negro, antes que os países nossos vizinhos dali levem por diante estudos e realização em que andam já empenhados, tais como a União Sul-Africana, e o próprio Congo Belga, este de escassas

condições, a não ser nos seus grandes lagos interiores, que procura povoar de espécies adequadas e nos muitos rios que cortam o seu vasto e fértil território. Se já não são recentes os esforços daquela vasta confederação, no sentido de obter maiores quantidades de peixe fresco e seco, este, sobretudo, para alimentação dos seus milhões de nativos, estão agora redobrando, quer aumentando bastante a sua antiga e numerosa frota pesqueira, quer chamando da Europa melhores pescadores. Tão esperançada está a União nos seus novos projectos, que tem já, ao que há pouco li transcrito de jornais sul-africanos, agentes seus em vários mercados externos, para fazerem a propaganda dos produtos da pesca que conta exportar.

Precisamos, assim, assegurar-nos da colocação das nossa conservas em todo o litoral africano, pois por ali temos boas tradições de fabrico, tanto para as novas correntes migratórias, que da Europa a ele afluem, como para os muitos milhões de aborígenes cujo nível de vida vai gradualmente subindo. A acção conjugada das indústrias respectivas da Metrópole e das Colónias, neste caso particularmente as pescarias e conservas angolanas, sem o abandono dos nossos tradicionais clientes na Europa e mesmo na América, creio que contribuirá para reanimar uma actividade tão radicada na vida nacional e que tantos milhares de famílias sustenta.

Haverá, talvez, que adaptar cada tipo de conserva aos gostos regionais, tão diferentes eles são, muito variando também as exigências de cada grande grupo consumidor, consoante o grau de civilização, o que nos permitirá melhor aproveitar as várias qualidades do pescado, que se prestem para qualquer forma de conserva. Os melhoramentos que vêm sendo introduzidos na Baía dos Tigres e em Porto Alexandre, dotando-os de água, aperfeiçoando salineras e instalações para o preparo do peixe, tal como já há muito tempo se pratica em Moçamedes, demais estando por ali fixados, há bastantes anos, bons grupos de pes-

cadores idos da Metrópole, assim como técnicos competentes para a indústria conserveira, podem e devem trazer-nos o desejado êxito. Ponto é que uma boa propaganda comercial secunde tais esforços, e que os Governos Central e o de Angola, nos acordos comerciais vigentes, e nos que tiverem de ajustar com os países com os quais mantemos mais estreitas relações mercantis, consigam a introdução de cláusulas atinentes não apenas à protecção das nossas boas marcas, mas que também possibilitem a expansão de tais produtos. Nesta política do *Deve e Haver* em que os povos se lançaram, não é demais que nos batamos pela venda de uma mercadoria das poucas que exportamos, e que em muito maior quantidade devemos tentar introduzir nos grandes centros consumidores. Nenhum outro país dispõe de tradições, posição geográfica incluindo Angola, e de condições que se assemelhem às nossas.

DOMINGOS DA CRUZ

Cap. Rogério Correia Ferreira

Foi nomeado Sub-delegado do Governo junto do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte, o sr. capitão Rogério Correia Ferreira que exerceia funções no Instituto Português de Conservas de Peixe aonde grangeou gerais simpatias pelas suas qualidades de carácter e fino trato que irá agora, certamente, confirmar no seu novo cargo.

Raul Sieuve de Seguiet Pereira

Faleceu, no Porto, o sr. Raúl Sieuve de Seguiet Pereira que ocupava há anos o lugar de Sub-Delegado do Governo junto do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte.

A família enlutada, os nossos sentidos pêzames.

ADÃO POLÓNIA & C.ª L.ª DA



FABRICAS
EM
MATOZINHOS
SETÚBAL

IN MALT
125 GRS.

NET CONTENT
2 1/2 OZ.

MARCA REGISTADA
DA ADÃO POLÓNIA & C.ª L.ª DA
MATOZINHOS

SARDINES PORTUGAISES

Classic
BRAND

A L'HUILE PURE D'OLIVE

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

MARCA REGISTADA
DA ADÃO POLÓNIA & C.ª L.ª DA
MATOZINHOS

PORTUGAL

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

Sistemas "Massó"

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

Fornos continuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868

VANTAGENS:

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

Massó Hermanos S. A.

VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

Adão Polónia & C.ª, L.ª

MATOZINHOS



AS PESCAS

EM FUNÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DAS ÁGUAS MARINHAS

Desde os primeiros tempos que a cor do mar tem impressionado os homens parecendo no geral que a mesma é função da cor do céu.

A oceanografia aplicada à biologia tem transformado esta impressão artística numa noção científica.

Se é indiscutível que existe uma relação entre a cor do mar e a da atmosfera, é também certo que existem águas com uma cor própria, que não varia, e que constitui uma característica da região.

A cor natural da água do mar é a azul, que, quando a atmosfera está límpida, é intensificada pelo azul celeste.

Há porém determinados factores biológicos que modificam o lindo azul das águas marinhas.

São as partículas em suspensão, que, no geral formadas por uma infinidade de animais microscópicos, constituem o plancton. Como estas partículas têm quase todas uma cor amarelada ou verde, é a elas que o mar deve a sua cor esverdeada. Sabe-se, por exemplo, que, nas regiões polares, onde abundam as diatomáceas, algas microscópicas, siliciosas, as águas tomam uma cor verde azeitona.

Outras vezes, as partículas vegetais ou animais transportadas pelo mar e que cobrem extensões consideráveis, têm cores diferentes e as águas tomam um aspecto esbranquiçado, avermelhado ou amarelado.

Alguns navegadores referem-se ao mar de leite, de água esbranquiçada, mercê duma massa gelatinosa formada de animáculos.

Milhares de pequenos copépodos que constituem alimento predilecto da baleia, são por vezes observados pelos pescadores com o aspecto de grandes manchas avermelhadas.

O capitão Kingmann relata ter navegado sobre as costas da Groenlandia, onde a cor das águas de um castanho escuro era devido a uma medusa microscópica.

pelo DR. JOSÉ FREIXO (Biólogo)

Também os bancos de peixes podem dar ao mar uma coloração especial.

Assim, as águas marinhas tornam-se em certos casos fosforescentes, pela sua passagem, e os pescadores do mar do Norte chamam «clarões do arenque» aos efeitos de luz produzidos por miríades de partículas luminosas, visíveis de muito longe.

Ao pescador deve interessar saber que as águas azuis, não contendo tanto plancton como as de cor verde, convêm muito menos para a pesca porque os animais marinhos vivem em maior número nas regiões onde abunda o plancton, que forma o seu principal alimento.

A penetração da luz, no mar, é também muito importante para a vida no seio das águas.

As águas frias deviam ser mais transparentes que as quentes, porque a absorção da luz pela água aumenta com a temperatura. Todavia, observa-se que os mares tropicais são os mais transparentes.

A transparência relativamente fraca das águas frias deve-se em parte ao plancton que é mais abundante nos mares frios que nos quentes. É importante o conhecimento deste facto, pois, verifica-se que as águas turvas sendo geralmente ricas em plancton são as que mais interessam à prática das pescas.

A característica principal, e de todos conhecida, da água do mar, é o ser salgada.

A salinidade dos mares varia geralmente de 32 a 38 graus de sais diversos por litro de água, sendo a densidade proporcional à quantidade dissolvida.

Não é indiferente à vida dos seres que a água seja doce ou salgada.

Assim, os peixes do mar são geralmente sténohalinos, isto é, incapazes de resistir a uma mudança na sali-

nidade da água, ou seja: passem do mar para os rios ou vice-versa.

Há, porém, um pequeno número que efectua voluntariamente a passagem da água salgada para a água doce, sem perigar.

Designam-se estes animais por euryhalinos. É o caso dos migradores como o salmão e o sável, que, por exemplo, entre nós, na primavera procuram as águas do Minho para a desova.

A temperatura do mar é outra característica não menos importante que as analisadas, e, sabe-se hoje que a sua variação exerce grande influência nos movimentos das faunas, não somente na superfície, mas sobretudo em profundidade.

O bacalhau, por exemplo, é uma espécie oceânica de águas frias.

O seu habitat usual é em temperaturas próximas de 0°C, embora na época da desova emigre para as águas onde a temperatura se aproxima de quatro graus, e por vezes um pouco superior.

A sardinha, pelo contrário, gosta das águas quentes ou temperadas.

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

A maioria dos animais marinhos, não suporta mudanças bruscas de temperatura, sendo portanto sténothermes.

Haja em vista o que se passa ao largo do banco da Terra Nova onde a grande corrente fria proveniente do mar Polar, arrastando uma parte da sua fauna, se encontra com a corrente quente do Golfo-Stream oriunda do mar das Antilhas. Ao contacto das duas correntes, uma grande multidão de seres morrem de um e de outro lado, servindo de alimento ao bacalhau que nada sofre com a referida mudança de temperatura.

Segundo estudos efectuados por alguns investigadores, o bacalhau prefere naquelas paragens as águas com espessura de quarenta metros em que a salinidade é em média 32,5 por mil de cloreto de sódio.

Não quer isto dizer que este peixe

(Continua na pág. 34)

Pelo que me foi dado verificar na Noruega, não posso ter dúvidas de que a Central do Brisling demonstrou a viabilidade de se criar um sistema capaz de arrear os grandes riscos da concorrência desordenada entre os produtores. Porém, não havendo um organismo interno que pague um preço necessário à produção, tudo quanto se tentar será inútil.

É claro que esta segurança — base de todo o sistema — implica pôr e manter cada um no lugar a que tenha direito, condicionando a expansão individual à evolução da actividade geral.

Em primeiro lugar, temos que considerar que vivemos num Estado Corporativo, e que a nossa indústria nele está integrada sob a responsabilidade de uma instituição oficial: o I. P. C. P. Não seria, portanto, consentido um organismo particular, actuando independentemente do I. P. C. P. e dentro da sua esfera de acção.

De resto, para organizarmos uma Central (chamemos-lhe assim para facilidade de designação) o nosso sistema corporativo não só não é estorvo, como nos faculta meios práticos para mais facilmente lhe darmos realidade.

Todos os industriais e exportadores se encontram associados nos seus Grémios, e desta forma estariam representados na Central pelos respectivos Presidentes que constituiriam o Conselho de Administração, sob a presidência do Director do I. P. C. P. que disporia de veto até decisão ministerial.

Ao Conselho de Administração competiria nomear a Direcção da Central, escolhendo livremente três industriais simultaneamente exportadores, com ou sem cargos corporativos, preocupando-se com a sua idoneidade como conhecedores do «métier», tanto da parte industrial como da comercial, pois o exemplo norueguês mostra-nos a necessidade de garantir o equilíbrio dos interesses respectivos, e dele só pode ter sentido exacto quem exerce em boa escala ambas as funções: fabricar e exportar.

Naturalmente, que haverá conveniência em que os Directores, sendo três, tenham que representar o Norte, Centro, e Sul geográficos do País, visto que a divisão da indústria nestas três zonas agrupa condições locais semelhantes.

Sendo o papel primacial da Central garantir um preço mínimo compensador à produção, competiria ao seu Conselho de Administração, em conjunto com a Direcção, fixá-lo para cada safra, comprometendo-se a Central a receber, por valor, a produção de conservas feita dentro do seu regulamento, o qual o I. P. C. P. faria cumprir.

Os meios financeiros necessários para a Central se desempenhar desta função de pagar o justo preço (única forma de o defender eficazmente, não é demais repeti-lo) serão de grande envergadura; assim, aquela não só absorverá os fundos da actual warrantagem, como terá de ser apoiada por facilidades da Caixa Geral de Depósitos, cuja intervenção se justifica, por haver que tornar

Impressões

eficientes as medidas de salvação duma das maiores riquezas da Economia Nacional. De resto, a mecânica da Central permite assegurar a estabilidade do valor representado pelas conservas que servem de garantia ao seu movimento financeiro, factor que também permitirá a emissão de títulos de fácil aceitação na banca particular.

Entendo que apenas se deve criar mais um encargo por caixa de conservas a favor da Central, com o fim de constituir um fundo de reserva para compensar uma possível desvalorização dos seus stocks, por virtude de uma baixa no mercado internacional fora do seu controle. Naturalmente que um tal encargo terá de ser ligeiro, e deverá ser largamente compensado pela redução e supressão drástica das alcavalas que se tornaram perigosamente gravosas no nosso preço de custo, medidas que as necessidades de exportação não só justificam, como as exigem.

Também a função de comprar, não implica que a Central tenha de fazer um pagamento integral a pronto; não se sonhe com um regime em que o industrial não necessita de capital algum, nem tenha que suportar a immobilização correspondente a um stock próprio, embora de volume moderado e proporcional à sua quota de produção. A Central garantirá o pagamento das conservas ao preço fixado em prazo razoável, permitindo ao fabricante não ter embaraços nem receios de perder as oportunidades de venda, visto ficar com a garantia do valor do que produz e receber contra a sua entrega o suficiente para a continuidade da sua laboração.

A Central visa dar garantias e facilidades, de molde a criar condições de segurança ao trabalho normal dentro do conjunto, e sendo assim haverá também que distribuir essas vantagens equitativamente, o que implica determinarem-se as quotas de cada fabricante. Porém, há que arrear a contingência de elas se traduzirem numa cristalização de posições, de que resulte um ataque de apatia aguda e crónica para aqueles que tenham tendência em usar da sua quota como duma concha burocrática, fluctuando ao sabor da maré geral, impulsionada pelos esforços e dinamismo de outros, e sempre no mesmo nível destes; também é preciso evitar que as cotas se transformem em talas que, pela sua rigidez, immobilizem por completo os que tenham qualidades de iniciativa.

Entendo, por tudo isto, que o sistema de quotas deverá ter a flexibilidade bastante para admitir campo de acção à iniciativa individual, pondo-lhe apenas como limite os justos interesses de todos.

Assim, as nossas quotas seriam de «fabricos nego-

da Noruega

ciáveis» que representando as quantidades máximas que a Central se obrigaria a tomar e a permitir a exportação, não estabeleceriam limite forçado à laboração das fábricas, salvo em casos de força maior, resultante de circunstâncias especiais.

Basta a grande irregularidade da pesca nos nossos Centros para se poder contar como certo que em todos os locais haverá, em cada safra, a quantidade de peixe necessária ao preenchimento de todas as quotas de fabrico distribuídas. Teremos, por conseguinte, de admitir a liberdade de essas quotas de fabrico serem excedidas por aqueles que, tendo pesca abundante, receiam carestia na safra imediata, e queiram defender-se dessa eventualidade constituindo stocks de sua inteira responsabilidade, para entrarem nas suas quotas futuras, visto estas não serem transferíveis de um ano para o outro.

Também se deve admitir que façam outro tanto aqueles que, prevendo falta de pesca noutros Centros, contem conseguir cedências, no todo ou em parte, das quotas pertencentes aos colegas dessas regiões em crise, obtendo deste modo o direito de exportarem esses lotes excedentes da sua própria quota, desde que comportados pela quota cedida.

Como não se altera o quantitativo previsto para a exportação geral, em nada prejudicam tais transferências a colectividade, pelo que elas se poderiam fazer livremente.

E, se quisermos ser optimistas, admitiremos mesmo que, em dada altura, a Central não disponha de stocks para dar satisfação à procura por parte dos exportadores; só será vantajoso que existam stocks excedentes que possam ser fornecidos à Central, que então os pagaria ao preço estabelecido, mas em condições de pagamento mais favoráveis para a organização.

Sabido que um plano de fabricação tem de obedecer às possibilidades de venda do produto, a Central computaria, por previsão, qual seria o volume da exportação geral em cada safra, e as quotas representariam a percentagem de cada industrial referida àquele quantitativo.

Trata-se, portanto, de definir a posição de cada firma conserveira, e isso só se pode conseguir adoptando uma fórmula que nos dê uma escala de valores tão reais quanto possível, o que obrigará a combinar os seguintes factores:

- a) — Capacidades teóricas da produção: devidamente actualizadas, quer por alteração de alguns elementos da actual formula, quer por melhoramentos introduzidos nas unidades

que se valorizaram de há 15 anos até agora, e que em bastante mudaram de facto o panorama geral;

- b) — Média das produções reais: referidas aos elementos estatísticos do I. P. C. P.;
- c) — Quadros de pessoal: conforme registo no I. N. T. P.;
- d) — Fundos Corporativos: por não podermos esquecer o capital com que cada um contribui, em maior ou menor escala e número de anos, e que iria servir ao financiamento desta associação de interesses colectivos.

Determinados os quantitativos de cada quota de «fabricos negociáveis», a Central obrigar-se-ia a tomá-los ao preço fixado, desde que os lotes fossem aprovados pelos serviços de fiscalização do I. P. C. P., mas respondendo sempre o fabricante pela qualidade e defeitos de fabrico da sua mercadoria, até final.

Os lotes classificados abaixo de «bom corrente» constituiriam stocks a cargo da Central sem encargos para esta, que os entregaria (salvo se o fabricante promovesse a sua venda) para exportação, a preço fixo apropriado, recebendo o fabricante 50 % do seu valor na altura da venda, e os restantes 50 % por rateios proporcionais, nos fins de cada ano.

O industrial terá a faculdade de reservar para a sua própria exportação, ou para a de determinado exportador, toda ou parte da produção da sua quota, ou daquelas cuja cedência obtivesse.

Os lotes reservados poderiam ser em marcas próprias, e, sendo elas propriedades dos fabricantes, responderiam estes pela sua colocação. Sendo elas propriedade dos exportadores, seriam estes a assumir essa obrigação, pelo que os responsáveis assinariam contratos de compra dessas mercadorias com a Central, no acto de as reservarem. Contudo, estas reservas não serão concedidas àqueles que mantiveram na Central 50 % das mercadorias entregues neste regime no ano anterior.

À Central caberá determinar ao industrial quais as marcas, formatos, e tipos em que teria de fabricar as conservas que ele se não obrigasse a colocar por si ou por um terceiro, dado que, tendo a Organização que tomá-las, a sua saída ficaria da responsabilidade desta.

Porque constitui função normal dos comerciantes exportadores promoverem a venda da produção dos industriais que fabricam mas não exportam, neste regime teriam eles que comprar determinada percentagem do que quisessem exportar retirado dos stocks da Central, com direito de escolha.

Desde que o industrial pretenda fazer exportações que já não caibam nas suas quotas (próprias ou obtidas por cedência), poderá exportar livremente, adquirindo mercadorias dos stocks da Central, tal como o exportador comerciante.

Os industriais e exportadores serão inteiramente livres na sua actividade de vender; porém, os lotes reser-

vados só serão exportáveis depois de se apresentar prova de pagamento da diferença entre o preço de entrada e de saída das conservas na Central. Haverá que garantir igualdade no preço base para exportação, e cobrar a taxa para compensação de preços, a que me referi, bem como para cobrir os gastos da Central, que, tendo como acessórios os serviços do I. P. C. P. e dos Grêmios, não deverão ser grandes.

E se arranjarmos forma de reter na Central um «lucro mínimo» à exportação, para ser distribuído em bonus imprevisíveis, será vantajoso visto que, como a concorrência na exportação se faria livremente, corre-se o risco de se vir a sacrificar o lucro legítimo desta actividade, o qual se não pode defender com o estabelecimento de preços mínimos de exportações, por motivos de sobejo conhecidos...

Quanto à «remplissage» em marcas dos clientes, teria um sobrepreço, que constituiria receita do fundo de compensação de preços, e só seria consentida com créditos abertos a favor da Central.

A Central não substituiria a iniciativa particular na função de exportar, nem entraria em concorrência com ela; apenas poderia promover vendas directas, em casos muito especiais, como sejam: negócios de compensação, promovidos ou patrocinados oficialmente, por o seu volume interessar à economia do nosso País; fornecimentos dentro dum plano internacional, como seja o caso da UNRRA ou do plano Marshall; necessidade de pôr os industriais em pé de igualdade perante uma concentração de compradores.

Ainda sobre as quotas de «fabricos negociáveis», será de toda a vantagem e justiça que elas possam ser aumentadas, como compensação do esforço individual, mas por forma a evitar-se que haja interesse material em sacrificar o preço para obter tais acréscimos. Assim, as quotas iniciais seriam determinadas em função do volume tido como normal das nossas exportações anuais, e não seriam diminuídas, desde que o seu detentor primário exportasse 90 % dos seus montantes, ainda que houvesse um abaixamento, até 20 %, no volume total das exportações.

Quanto às cotas que fossem exportadas integralmente pelos seus possuidores iniciais, teriam acréscimos bienais de 5 % sobre o seu valor base, salvo se o volume geral da exportação descesse mais de 25 % do normal.

Na hipótese de se verificar um aumento geral na exportação, este será rateado proporcionalmente pelos quantitativos das quotas do ano anterior, sem prejuízo do prémio devido aos que tivessem exportado a totalidade das suas quotas.

Na hipótese do País exportar menos do que o volume tomado como básico ao instituírem-se as quotas, será primeiramente deduzido da nova previsão global o montante das quotas dos dois casos referidos, e o número assim achado será rateado proporcionalmente pelos restantes fabricantes.

Excluo, como digno de merecimento especial, a actividade fabril, porquanto será muito fácil preencher uma quota exclusivamente de fabrico, desde que haja peixe e a Central tome essa produção. De resto, se um industrial fabricou a sua quota mas não vende 90 %, logicamente terá de sofrer na sua quota parte as consequências de uma baixa na exportação. O que não podemos é esquecer que os industriais que fabriquem e vendam as suas quotas, ou só as vendam, são aqueles que: a) ou têm condições particulares reais que os defenderam das que fizeram baixar a exportação geral até 25 %; ou, b) foram prejudicados pela forma teórica inicialmente, ao determinarem-se as quotas respectivas.

Sendo evidente a vantagem de uma concentração industrial, e ainda mais flagrante as injustiças que facilmente resultariam de a conseguir por medidas coercivas, deveria facilitar-se a sua gestão espontânea, pelo consentimento da fusão de quaisquer quotas, sem perda dos respectivos direitos, as quais se concentrariam numa unidade, por extinção daquela de onde fossem obtidas.

Naturalmente, que o problema do operariado das unidades extintas teria de ser considerado em novos moldes, porquanto os actuais são até incoerentes. Com efeito, advoga-se a política da concentração industrial, mas o Contrato de Trabalho não fez mais do que impedi-la, determinando a sanção esmagadora de se pagar ao pessoal o correspondente às garantias de um ano inteiro, sempre que uma fábrica encerre definitivamente, «seja porque motivo for». Também se incita a uma maior mecanização, mas o Contrato de Trabalho não admite redução do número de operários de um quadro, ainda que se dê uma vaga por falecimento.

Estabelecendo a Central o regime de quotas de fabrico, ainda que «negociáveis», o condicionamento do apetrechamento industrial cessaria de ter razão de existir, pelo que cada um poderia melhorar livremente as suas condições de fabrico, no que só teria a ganhar a qualidade, uma vez que a quantidade se encontraria, nessa altura, condicionada por forma bem mais eficiente do que actualmente.

A Central podia ainda trazer-nos a vantagem de baratear o preço das matérias primas, se nela se concentrassem as compras em volume apreciável, o que é muito para considerar.

E finalizaréi, confessando a minha esperança em que outros consigam delinear, com mais felicidade, um estudo que possa satisfazer aqueles que, como eu, têm antipatia (no meu caso até hereditária) por tudo quanto sejam peias, tanto à iniciativa individual, como ao legítimo direito de cada um poder trabalhar pela expansão da sua casa, mas reconhecem a necessidade de pôr um travão à liberdade de poucos, ou muitos, arrastarem todos para essa «apagada e vil tristeza», que é a vida da indústria de conservas quando se entra na concorrência descontrolada.

FILIPPE FERNANDES



PELO ESTRANGEIRO

Conservas de snoeck

A Inglaterra importou pela primeira vez da União Sul Africana 10 milhões de latas de conservas de *snoeck*, nome que neste país se dá à espécie mais conhecida por barracuda ou tigre dos mares e que abunda nas suas costas. É um peixe carnívoro e feroz, mais temido ainda do que o tubarão, pesando cerca de 8 quilos. Em virtude da sua grande abundância vende-se a baixo preço (cerca de Esc. 5\$00 cada peixe) e deu origem a uma indústria de conservas bastante desenvolvida. Uma lata de 225 gramas de *snoeck*, em tomate, é vendida, presentemente, a retalho, na Inglaterra, a sh. 1-6/2.

Sardinhas no Nilo

Os lagos do extenso delta do Nilo, mais ou menos de água salgada pela sua proximidade do mar ou por comunicação com ele, estão povoados de sardinha que alimenta a faina de 20.000 pescadores.

O lago com maior abundância desta pesca é o Menzala que tem mais de mil quilómetros de superfície. A pesca dura só no período das inundações e em virtude da sua abundância pensa o governo egípcio no seu aproveitamento para aumentar a riqueza do país. Com este fim pretende substituir o antiquado sistema de pesca de barco à vela por barco a vapor, construir fábricas para a sua conservação e montar frigoríficos.

A pesca do tubarão na Argentina

A pesca do tubarão recebeu um extraordinário desenvolvimento na

Argentina. Enquanto que em 1925 só se pescavam 7 toneladas, em 1944 atingiram-se 7 mil. Cada peixe, com um peso médio de 15 quilos, chega a custar 23 pesos. A explicação de tudo isto está em que o tubarão é hoje considerado o melhor substituto do bacalhau. A sua carne, depois de salgada e seca, vende-se no mercado como sucedâneo deste peixe; a sua pele serve para fabricar calçado e malas de senhora; os seus detritos, depois de tratamento adequado, transformam-se em colas, vernizes e gelatinas. Todos estes produtos constituem outras tantas indústrias importantíssimas. Nada menos do que 25 fábricas se dedicam na Argentina a transformações diversas deste peixe.

A indústria de conservas na Austrália

Durante o ano de 1946 foram utilizadas em conservas, na Austrália ocidental, cerca de 80 toneladas de peixes e de crustáceos no valor de 21.728 libras.

Conservas de enguias na África do Sul

As investigações feitas pelos técnicos nas ribeiras da costa oeste de Port-Elisabeth mostraram que as enguias são ali suficientemente abundantes para manter uma indústria de conservas.

A África do Sul que até aqui importava conservas de enguias, deve começar em breve a fabricá-las.

Conservas de Arenque do Maine

O fabrico destas conservas, no ano de 1946, foi de cerca de 2 1/2 mi-

lhões de caixas. Os preços por cada caixa, latas sem chave, andam à roda de 9,75 dólares, e em arenque fumado, cerca de 12 dólares.

Utilização dos detritos de peixe

A guerra, provocando nos mercados a raridade de certos produtos essenciais e relegando para o segundo plano a questão dos preços de custo, incitou os químicos a procurarem novos processos de fabricação em direcções por vezes inesperadas.

Ninguém pensaria, antes das hostilidades, em preparar cafeína a partir dos detritos de peixe, quando era tão fácil extrai-la, a baixo preço, do café, do chá ou do cacão.

A esta conclusão chegaram, porém, os trabalhos dos químicos americanos Deker e Edson, que, partindo da guanina $C_5H_4N_4O_6$, base de grupo da Purina $C_5H_4N_4$, contida no guano de peixe, obtiveram a cafeína.

100 quilos de detritos de peixe podem dar perto de 1 quilo de cafeína.

A guanina permite também fabricar sinteticamente a «essência de pérola», que, até aqui, só se obtinha por um tratamento delicado das escamas e das bexigas natatórias de certos peixes.

Dispositivo para abrir as portas dos autoclaves

A casa John S. Barnes Corp. Dept. I, Rockford, Illinois, nos Estados Unidos da América do Norte, construiu uma unidade hidráulica compacta, combinada com uma válvula e um cilindro, que serve para abrir e fechar as portas dos autoclaves.

As portas abrem-se em quatro segundos e fecham-se novamente com rapidez. Um aparelho pode servir 6 a 8 autoclaves.

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



Economia e Finanças

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

pele Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

II

Portugal importou da Grã-Bretanha e Norte da Irlanda, em 1946, mercadorias no valor de 942.716 contos, equivalentes a £ 9.427.160, e as suas exportações limitaram-se a 658.728 contos ou £ 6.587.280, do que resultou um *déficit* de 283.988 contos.

Depois dos importantes saldos credores que se registaram, nos anos da guerra, no nosso comércio com a metrópole britânica:

48.621	contos,	em	1940
141.484	»	»	1941
337.800	»	»	1942
713.682	»	»	1943
355.061	»	»	1944
128.281	»	»	1945

a nossa balança comercial voltou à habitual posição desfavorável.

Aquele *déficit* excedeu bastante o de 1938, que se cifrou em 156.435 contos — e o facto deve-se não só à desproporção entre os aumentos dos valores das importações e das exportações, no período considerado, desproporção que já assinalámos no artigo anterior, mas também à redução que sofreram as quantidades de vinhos, de cortiça em obra e de pez louro exportadas em 1946, produtos que são dos que, ordinariamente, mais avultam no montante das vendas à nossa aliada.

Na chamada *área do esterlino* — que compreende os domínios britânicos (com excepção do Canadá e da Terra Nova), os territórios que deles fazem parte e os de mandato, bem como os protectorados, o Egipto

(hoje retirado), o Sudão Anglo-egípcio, o Iraque, a Transjordânia, a Islândia e as Ilhas Faroë — Portugal comprou ainda, de harmonia com os números que extraímos do volume II da Estatística do Comércio Externo, produtos vários com o peso total de 39.598 toneladas, no valor de 324.975 contos. Por sua vez, forneceu-lhes 61.170 toneladas de artigos avaliados em 201.064 contos.

Para pagamento do global das compras na referida área, o Banco de Portugal teve de pôr à disposição dos importadores residentes na *área do escudo* cambiais no valor de £ 12 milhões e 676.91 milhares. Nos termos do n.º 1 do art.º 2.º do acordo monetário anglo-luso, vendeu-lhas o Banco de Inglaterra, nas seguintes condições:

- a) 5 milhões de libras esterlinas — «contra escudos creditados ao câmbio oficial ao Banco de Inglaterra, na conta N.º 1 com o Banco de Portugal»;
- b) o restante, ou sejam £ 7.676.910 — «contra ouro depositado no Banco de Portugal, em Lisboa, em nome do Banco de Inglaterra».

Por outro lado, para os residentes na *área do esterlino* poderem satisfazer as suas importações de Portugal continental e insular — no valor de 359.792 contos — o Banco de Portugal forneceu ao Banco de Inglaterra esse montante pela seguinte forma, fixada no N.º II do citado art.º 2.º:

- a) 500 mil contos — «contra esterlino creditado ao câmbio oficial ao Banco de Portugal, na conta N.º 1 com o Banco de Inglaterra»;
- b) o restante, ou 359.792 contos — «contra ouro depositado no Banco de Inglaterra, em Londres, em nome do Banco de Portugal».

Feitas pelos dois bancos emissores as vendas das suas moedas, conforme se dispõe, e usando cada um, para efeito da liquidação das operações nas respectivas áreas monetárias, do direito de vender os saldos a seu favor ao outro contratante, consignado nos N.ºs I e II do art.º 3.º do acordo — as suas contas finais, em 31 de Dezembro de 1946, podiam resumir-se aos seguintes lançamentos:

A — As contas abertas ao Banco de Portugal, no Banco de Inglaterra:

BANCO DE PORTUGAL Conta N.º 1

Creditada:

— pelos saques do B. de I. no valor de 859.792 contos, ao câmbio oficial de 1 £ por 100\$00 £ esterlinas 8.597.920.

Debitada:

— pelo depósito do B. de I. em nome do B. de P., de ouro com a expressão de 359.792 contos ou de £ esterlinas 3.597.920;

— pela venda do B. de I. de 500 mil contos, ao câmbio oficial de 1 £ esterlina por 100\$00 £ esterlinas 5.000.000.

BANCO DE PORTUGAL Conta de depósito de ouro

Creditada:

— pelo depósito de B. de P. de ouro com a expressão de 359.792 contos ou de £ esterlinas 3.597.920.

Debitada:

— pela transferência, por ordem do B. de P., para conta do depósito de ouro do B. de I., em Lisboa, de £ esterlinas 3.597.920.

B — As contas abertas ao Banco de Inglaterra, no Banco de Portugal:

BANCO DE INGLATERRA
Conta N.º 1

Creditada:

— pelos saques do B. de P. no valor de £ esterlinas 12.676.910, ao câmbio oficial de 100800 por 1 £ esterlina 1.267.691 contos.

Debitada:

— pelo depósito do B. de P., em nome do B. de I., de ouro com a expressão de £ esterlinas 7.676.910 ou de 767.691 contos;

— pela venda do B. de P. de 5 milhões de £ esterlinas, ao câmbio oficial de 100800 por 1 £ esterlina 500.000 contos.

BANCO DE INGLATERRA
Conta de depósito de ouro

Creditada:

— pelo depósito do B. de I. de ouro com a expressão de £ esterlinas 7.676.910 ou de 767.691 contos.

Debitada:

— pela transferência do saldo credor da Conta de depósito de ouro do B. de P., em Londres, £ esterlinas 3.597.920 ou 359.792 contos.

Saldo a favor do Banco de Inglaterra ... £ esterlinas 4.078.990 ou 407.899 contos.

As contas do Banco de Inglaterra podiam ainda movimentar, ao abrigo do n.º II do art.º 6.º, compras por ele feitas, contra escudos, ao Banco de Portugal, de moedas com curso legal no nosso Império Colonial — tais como angolares, rúpias e patacas — que, porventura, se tornassem necessárias para pagamentos de devedores da *área do esterlino*.

Mas, no ano de 1946, tais operações não se terão realizado de forma a modificarem o estado que aqui se lhes figura, porquanto o balanço do comércio do Império Colonial Português com os países e territórios da

área do esterlino se encerrou, por certo, desfavoravelmente. Com efeito, os números até agora publicados pelos serviços estatísticos das nossas duas maiores colónias definem a seguinte situação:

rece a páginas 75 do Relatório da Gerência do Banco de 1946.

Não se elevaram, além disso, visivelmente — como seria o caso de o Banco de Portugal não ter saldado o seu débito em ouro — as responsa-

(Em contos)

	Importações da área do esterlino	Exportações para a área do esterlino	Saldos	
			-	+
ANGOLA				
De Janeiro a Dezembro de 1946 ..	95.328	169.159	-	73.831
MOÇAMBIQUE				
De Janeiro a Setembro de 1946 ..	236.045	124.180	111.865	-

Provado, pois, com método seguro, que ao Banco de Inglaterra cabia receber, em liquidação das operações comerciais de 1946, um valor em ouro de 407.899 contos ou £ esterlinas 4.078.990 — como se procedeu ao pagamento?

Antes de mais nada, há que afirmar que a entrega desse ouro implica uma diminuição do ouro-metal pertencente ao Banco de Portugal, no valor dos 407.899 contos. Todavia, comparando-se os valores que acusa em 31 de Dezembro de 1945 as únicas contas do Activo do Banco, *que incluem o ouro*, com as posições que o balanço lhes patenteia em 31 de Dezembro de 1946, deduz-se que não diminuíram e tiveram, até, um aumento de 382.132 contos.

bilidades em ouro no estrangeiro, pois que passaram de 246.691 contos para 254.344, apenas.

O pagamento efectuou-se, pois; e à custa de uma amortização da dívida em ouro do Banco de Inglaterra, contraída com os fornecimentos que fizemos à nossa velha aliada, desde 1940 a Setembro de 1945.

Esta dedução, a que nos conduz um estudo da dinâmica das contas e dos balanços do Banco de Portugal, tem, de resto, uma contra-prova: Se aos 7.743.281.694\$67 que regista no fim de 1946 a conta intitulada «Diversas disponibilidades em ouro e em moeda estrangeira», em que, pela sua natureza, figura o nosso crédito em ouro sobre a Inglaterra, se juntar a amortização, que compu-

Ouro em barra e amoeado e disponibilidades em ouro e em moeda estrangeira
(Em milhares de contos)

No fim de	Totais das contas	Parte do Estado e doutros	Parte do Banco de Portugal
1945	18.314.993	246.691	18.068.302
1946	18.704.778	254.344	18.450.434

A explicação está em que outras operações, que não as de importação e de exportação de mercadorias, que se englobam também na balança de pagamentos, movimentaram no Banco emissor valores em ouro e cambiais, cujo excesso de entradas sobre as saídas compensou a redução exigida pela liquidação do comércio com a *área do esterlino* e acreseceu dos 382.132 contos o activo em ouro e moeda estrangeira, em contra-partida dos quais se emitiram notas de igual importância, segundo se esclai-

támos num mínimo de £ esterlinas 4 milhões e 78.99 milhares, obtém-se um total de 81.511.180 £ esterlinas, que não se afasta muito dos 80 milhões que, em mais de uma fonte, se tem atribuído a esse crédito.

Haverá, assim, uma estreita ligação entre o acordo monetário luso-britânico, assinado em 16 de Abril de 1946, e que foi objecto de recentes modificações, e a liquidação da dívida a longo prazo da Grã-Bretanha, de que se não conhecem ainda as condições.

PROBLEMAS SOCIAIS

Assistência ao pessoal da Indústria Conserveira

Uma pretendida transferência da assistência actualmente prestada pelos Grémios dos Industriais de Conservas ao pessoal da indústria e suas famílias é assunto que de algum modo preocupa os respectivos dirigentes. E não só estes, em boa verdade, porque bom número de industriais não deixa de encarar com apreensões a perspectiva de ver sair do âmbito e atribuição dos seus organismos regionais um serviço que, posto em prática e desenvolvido embora sem obediência a fórmulas ou regras rígidas — e poderia tê-las, dadas as características especiais dessa assistência e as necessidades tão diferentes de cada centro industrial? — tem sido da maior utilidade e evidenciado, a par de uma proba administração dos fundos destinados a melhorar as condições de vida do operário, uma perfeita e espontânea compreensão, por parte dos industriais, das necessidades dos seus colaboradores. O problema põe-se em poucas linhas: constituída a Caixa Sindical de Previdência do Pessoal da Indústria de Conservas de Peixe, entende este organismo, parece que com o apoio de determinados sectores oficiais, que devem ser para si transferidas as funções de assistência que até aqui têm sido da competência dos Grémios, e correspondentemente também as verbas que para o efeito até agora têm sido, pela orgânica conserveira, consignadas aos Fundos de Previdência Social. Inevitavelmente a pretensão, segundo julgamos saber, é posta à base de não poderem deixar de ser consideradas de carácter provisório as funções de assistência que têm competido aos Grémios, de ser pouco eficiente e de reduzida projecção social a acção por eles desenvolvida, de ser essa acção dispersiva e contrária à sua função específica, de se reconhecer

a necessidade de concentrar num organismo de moldes técnicos todas as funções de previdência e assistência a prestar aos trabalhadores da indústria de conservas, etc.

Deve reconhecer-se que se abusa um tanto do conceito de técnica. E pode-se discordar do novo ponto de vista, a começar pelo carácter provisório que se pretende atribuir à acção dos Grémios neste capítulo e que a lei que os criou de modo algum autoriza. Competindo aos Grémios, por força das verbas do fundo de previdência social, construir, fundar ou subsidiar bairros operários, escolas, creches, cantinas, serviços de saúde e quaisquer outras obras da mesma índole, segundo plano geral aprovado pelo Subsecretariado de Estado das Corporações e Previdência Social, sob parecer do Conselho Geral do Instituto de Conservas — não parece que possam ficar dúvidas acerca dum direito que pertence aos Grémios. Considerar de reduzida projecção social a acção desenvolvida e classificá-la de dispersiva — é totalmente desconhecer ou querer ignorar, por um lado justamente as vantagens que há numa assistência directa que mais aproxima patrões e operários, concorrendo para que melhor se possam conhecer e apreciar, por outro lado os cuidados que sempre tem havido em que a assistência se torne cada vez mais eficiente e produtiva, mais metódica e mais rendosa, digamos. As nossas considerações baseiam-se evidentemente no que conhecemos da acção desenvolvida pelo Grémio de Setúbal, mas julgamos que elas são aplicáveis aos das outras regiões do País.

Quem tenha acompanhado, como nós, como espectador verdadeiramente interessado, a acção de assistência do Grémio dos Industriais de

Conservas de Setúbal, não pode deixar de considerar como bem servindo o ideal de harmonia social a aproximação entre patrões e trabalhadores que resulta da orientação adoptada, pondo estes em contacto com o Grémio, representante daqueles, ou se trate de receberem lenitivo para os seus males físicos ou, como frequentemente também sucede, conforto para os seus sofrimentos morais. E mal compreenderá que a criação de uma nova organização que centralize no País tais serviços, ou a transferência destes para organismo já existente, possa desempenhar a mesma função sem a desvantagem de quebrar laços já existentes e que interessaria sobremaneira estreitar ainda mais.

Um organismo centralizador representará por si, ou pela burocratização dos serviços, uma assistência mais cara, porque não dispensará os organismos locais. E a centralização tenderá inevitavelmente para uma standardização de serviços que têm ou devem ter, conforme as regiões, fisionomia própria e distinta. Se a assistência não chegar, assim, aos seus beneficiários, diluída e de reduzida eficácia, estes deixarão pelo menos de a sentir e receber como benefício ou vantagem directos do sector em que servem. O que, se estiver bem, e fôr aceitável, e até desejável no caso de se pretender o endeusamento do Estado através dos grandes organismos centralizadores, não será de aconselhar quando, dentro dos grandes limites justos e aconselháveis, se queira evitar que toda a vida nacional assuma uma feição estereotipada e fria.

O centro industrial de Setúbal, com a característica que a indústria de conservas tem, cada vez mais acentuadamente, de actividade de mão de obra quase totalmente feminina, possui uma população operária de 5.000 trabalhadores, números redondos, dos quais 4.100 mulheres e 900 homens.

O plano assistencial que vem sendo realizado pelo Grémio dos Industriais tem, em obediência a esta pre-

dominância do elemento feminino, especialmente por objectivo a protecção à maternidade (consultas pré-natais, assistência domiciliária no parto, serviço maternal); protecção à infância (serviços post-natais, abrangendo consultas de pediatria, consultas de profilaxia social, consultas de puericultura, creche) da qual beneficiam as crianças filhas de operárias até à idade de três anos; e ainda assistência a todos, homens, mulheres e seus filhos, na doença, auxílio na resolução dos seus problemas de alimentação e habitação próprias, higiênicas e em relação com os seus recursos.

A protecção à maternidade e à protecção à infância, que poderão englobar-se na designação de assistência materno-infantil, entregou-se o Grémio de Setúbal, espontaneamente, desde a primeira hora. Sendo elas incompletas e não podendo as fábricas, na sua maioria, por carência de espaço, manter todas as instalações exigidas por lei, foi, vai em dois anos, feito um acordo com o Instituto Maternal, que o sr. Subsecretário da Assistência sancionou, em virtude do qual ao mesmo Instituto foi entregue a direcção técnica dos serviços, ficando a cargo do Grémio a direcção administrativa. Há que pôr em relevo o acerto desta orientação, pela qual cada função ficou pertencendo a quem mais competência tem para a desempenhar, com evidente economia e com todas as garantias de eficiência. Neste caso as duas entidades souberam mesmo, com inteligência, auxiliar-se reciprocamente no desempenho das respectivas missões. Explicamos: o Grémio paga ao Instituto Maternal a assistência médica pré-natal e a assistência domiciliária no parto, sendo esta prestada na Maternidade do hospital da Misericórdia quando por indicação do Instituto Maternal não pode realizar-se no domicílio (a média anual de parturientes é de 450); paga ao Instituto os seus serviços de pediatria, profilaxia social e puericultura para as crianças até 3 anos de idade, como paga também o auxílio dietético para todas as crianças

até 18 meses (o número de crianças inscritas no Instituto Maternal é superior a 500).

Na sua escola-cantina, frequentada por crianças a partir dos 7 anos, é fornecida a estas uma refeição diária, ali se lhes dá banho, corta o cabelo, se lhes fornecem batas e material escolar, se lhes pagam os documentos necessários aos exames de instrução primária. E, porque entre as crianças mais necessitadas das escolas primárias oficiais se contam filhos de operários da indústria, o Grémio subsidia na proporção destes a Liga dos Amigos das Escolas Primárias, que desde 1945 dá uma refeição, nos dias lectivos, a essas crianças.

Está em início de resolução o problema das creches ou postos de recolha de crianças, ainda sob a orientação do Instituto Maternal, de modo a constituir uma rede que sirva todas as fábricas. A primeira será instalada no edifício destinado à sede de Grémio e ao seu posto médico, que está a acabar de se construir, e que terá uma capacidade de 40 a 50 crianças; a segunda, com capacidade para 200 crianças, vai ser construída no Parque de Luísa Todí, em terreno que já foi cedido pela Câmara Municipal; mais três estão previstas e serão construídas, se a todos Deus der vida e saúde, que é como quem diz, se orientação diferente não interromper a sequência desta obra.

Finalmente no posto médico do Grémio, que funciona regularmente desde 1937, é prestada assistência curativa (assistência clínica e medicamentos) aos operários, operárias e seus filhos até à idade de 14 anos. Alguns números em rápida síntese, para não alongar estas considerações mas sem deixar de dar uma nota da importância destes serviços: anualmente à volta de 29.000 tratamentos, 400 visitas domiciliárias, 300 análises, numerosas operações de pequena e grande cirurgia, 13.000 consultas, 22.000 injeções, 10.000 receitas, radiografias e deslocações de médicos e de doentes dentro da cidade, transporte de operários para

consultas em Lisboa, hospitalização de doentes, etc.

Todos estes serviços de assistência representam para o Grémio, anualmente, um encargo da ordem dos 300 contos!

Tem ainda o Grémio uma aspiração no desenvolvimento de um plano que se nos afigura ao abrigo de qualquer crítica: instituir no posto médico da sua nova sede um «centro de saúde» (Raios X, serviços médicos especializados, etc.), onde, por meio de exames periódicos a todos os operários, se lhes possa defender a saúde por uma acção preventiva contra as doenças. Verdadeira profilaxia social.

Fizemos também referência aos problemas de alimentação e habitação, cuja posição enunciaremos sumariamente.

Quanto ao primeiro, estabeleceu o decreto-lei n.º 34.446, de Março de 1945, como é sabido, a obrigatoriedade para as entidades patronais, de um modo geral, de criar e manter refeitórios higiênicos e dotados com um mínimo de conforto, para serem utilizados pelo seu pessoal, podendo esta obrigação ser substituída, no que se refere às pequenas empresas, pela utilização dos refeitórios da F. N. A. T., devendo as entidades patronais promover a inscrição do pessoal que pretendia aproveitar tal benefício. Todas as fábricas de Setúbal, à excepção de uma, foram por despacho do sr. Subsecretário de Estado das Corporações consideradas para o efeito como pequenas empresas e o Grémio, mediante acordo estabelecido com a F. N. A. T., inscreveu para tal efeito o pessoal da indústria e entregou àquela organização, à base da contribuição única de 100\$00 por cada trabalhador, a quantia de 502.700\$00. Aguarda-se agora, apenas, que a F. N. A. T. construa a sua cozinha central e os seus refeitórios, para que os trabalhadores da indústria de conservas possam beneficiar duma alimentação sadia e a preços compatíveis com os seus recursos.

Para a resolução do problema da

(Continua na pág. 31)

A organização científica do trabalho

IV

«Para a maioria dos homens não é conveniente que a riqueza chegue muito depressa». Esta frase de Taylor é a síntese do condicionalismo que ele considerava indispensável na atribuição de salários mais elevados do que a média; que nunca sejam excessivos, porque o operário então tornar-se-á dissipador e trabalhará com irregularidade. Pelo contrário, com uma remuneração equitativa, a sua vida económica e moral será, tanto quanto possível, perfeita.

Taylor costumava dizer que toda a economia realizada no custo da produção deveria aproveitar numa terça parte ao operário, noutra terça ao capital, e no restante ao consumidor.

O certo é que o estudo do factor humano a que a aplicação do sistema obriga, com a selecção dos homens conforme as aptidões e a variação do salário na razão da produção de cada um, trouxe incontestáveis benefícios aos operários, cuja capacidade e esforço individual puderam passar a ser apreciados devidamente. E, por esta forma, o trabalhador ganhou a liberdade económica, porquanto, se antes vendia o seu tempo, passou depois a vender um serviço e a receber a remuneração adequada à sua capacidade.

Neste estudo sucinto dos princípios de Taylor, resta-nos enunciar as investigações a que se deve proceder para a adopção do sistema:

- 1.º) Organizar, estudar as funções, reparti-las racionalmente, estudar as operações e simplificá-las;
- 2.º) Estudar os tempos normais de cada operação e definir as tarefas;
- 3.º) Por último estabelecer a fórmula e a taxa dos salários.

Falemos agora de Henry Fayol e da sua «Doutrina Administrativa».

Se nos princípios de Taylor vemos sempre um reflexo directo das observações feitas durante a sua vida fabril, se neles encontramos amiúde referências a problemas concretos que obrigam a procurar a solução, na doutrina de Fayol é raro depararmos com os factos iniciais que a determinaram.

No entanto, é interessante conhecer a primeira das observações feitas por Fayol, citada por Ponthière numa das suas lições:

«Trabalhava eu, há alguns meses, como engenheiro nas minas de carvão de Commentry quando anotei o seguinte: Esta manhã, o cavalo da 6.ª galeria da mina de Saint-Edmond partiu uma perna. Logo que me preveniram mandei uma requisição à cavalaria central para que me dessem um cavalo em substituição. O encarregado da cavalaria recusou, porque a requisição não tinha o visto do director, que estava ausente. Apesar da minha insistência nada consegui porque a ordem do director era formal. E, por esse motivo, nessa manhã, não foi extraído carvão da 6.ª galeria.»

Deste incidente concluiu Fayol que «a autoridade deve sempre estar representada» e que «deve sempre haver um suplente designado com antecedência para substituir o chefe ausente ou impedido.»

Fayol tinha então 19 anos e acabara de sair da Escola de Minas de Saint-Etienne. Passados 28 anos, sempre ligado à mesma empresa mineira, ascendeu ao cargo de director geral, funções que, pode dizer-se, desempenhou até à sua morte, em 1925.

Os seus trabalhos técnicos de en-

genheiro especializado são notáveis, porém, neste pequeno estudo interessa-nos sómente a sua actividade como doutrinador na ciência administrativa.

E, neste campo, tem relevo especial a sua actuação, porquanto a ele se deve a aplicação do método na administração das empresas.

Quando Fayol foi nomeado director geral, a empresa estava periclitante e havia 3 anos que não distribuía dividendos. E, no entanto, «com as mesmas minas, as mesmas oficinas, os mesmos recursos financeiros, os mesmos recursos comerciais, o mesmo conselho de administração e o mesmo pessoal, bastou sómente a influência duma nova forma de administração para que a empresa se levantasse num movimento ascensional só comparável ao da sua queda.»

Destas suas próprias palavras podemos concluir que não foi o homem mas sim o método que salvou a empresa.

E facilmente somos levados a pensar no valor inestimável da organização, com as suas leis e regras, na direcção das empresas e dos organismos sociais. Ela suplanta a intuição individual, visto que pode ser transmitida dum homem a outro, duma geração à seguinte, e estar em constante aperfeiçoamento. Assim se justifica plenamente a máxima de André Lamouche: «O método colectivo substitui o génio individual».

Fayol repartia as operações da empresa em 6 grupos:

- 1.º) Operações técnicas (produção, fabricação, transformação);
- 2.º) Operações comerciais (compras, vendas, trocas);
- 3.º) Operações financeiras (procura e gerência dos capitais);
- 4.º) Operações de segurança (protecção dos bens e das pessoas);

5.º) Operações de contabilidade (inventário, balanço, preço de custo, etc.);

6.º) Operações administrativas (previdência, organização, comando, coordenação e controle).

Embora este agrupamento nos pareça hoje, por assim dizer, intuitivo, o certo é que não seria possível erigir a doutrina sem a fundamentar em elementos básicos, lógicos e definidos. Curioso é notar-se que em todas as empresas, de grande ou pequena envergadura, encontramos sempre esta planificação da actividade, pela divisão das tarefas ou dos comandos, o que é habitual, até entre dois simples sócios.

Em face desses agrupamentos, Fayol considerou a necessidade de determinar qual a capacidade administrativa que se requer em cada um dos colaboradores da empresa. E, como ponto de partida, tomou o de considerar que a capacidade principal dos colaboradores inferiores é a profissional característica da empresa enquanto que a dos dirigentes é a administrativa.

Baseado nesse princípio, Fayol calculou que para um operário ou agente subalterno se requerem 15 % de qualidades administrativas e 65 % de capacidade técnica, além de outras. E, subindo na escala hierárquica, reputou necessário ao contra-mestre 60 % de capacidade técnica e 40 % de qualidades administrativas; no chefe de oficina, seria preciso respectivamente 45 % e 55 % e nos chefes principais, os dirigentes, 15 % e 85 %.

Conclui-se, portanto, que o que se requer num bom dirigente é a ciência e o talento de organizador, uma sábia gerência do capital e dos homens e a faculdade de resolver, em harmonia com as circunstâncias, planos e programas, com vista à obtenção dos objectivos previstos.

Os «princípios de administração» do autor em referência são, em resumo, 14: 1.º, a divisão do trabalho; 2.º, a autoridade; 3.º, a disciplina; 4.º, a unidade de comando; 5.º, a

unidade de direcção; 6.º, a subordinação dos interesses particulares ao interesse geral; 7.º, a remuneração; 8.º, a centralização; 9.º, a hierarquia; 10.º, a ordem; 11.º, a equidade; 12.º, a estabilidade do pessoal; 13.º, a iniciativa; 14.º, a união do pessoal.

Ao analisarmos este enunciado, verificamos que quase todos estes princípios se relacionam com a arte de conduzir os homens, o que se justifica plenamente, visto que a boa administração dum empresa exige que a autoridade se exerça de forma equitativa.

Administrar, porém, é mais do que dirigir os homens e, por isso, aqueles princípios somente contribuem para alicerçar a definição que Fayol adoptou e que constitui um conjunto perfeito de raciocínio e acção, enquadrados no método:

«Administrar é prever, organizar, comandar, coordenar e controlar.»

Tentemos a análise desta definição:

A previsão geral dos negócios e da produção dum empresa, para se aproximar tanto quanto possível da realidade, tem de basear-se na documentação do passado (ou na experiência dos outros) e envolver todas as diversas actividades da empresa.

Em nossa opinião, para bem administrar é indispensável prever a actividade do futuro próximo e bem delimitado, de modo a que qualquer dos colaboradores se veja na obrigação de realizar a sua tarefa pelo menos na extensão que foi prevista. Quando falta essa previsão, a actividade da empresa sofre as vicissitudes da improvisação, algumas vezes inofensiva, porém, quase sempre inferior às possibilidades reais.

Não devemos também esquecer-nos da versatilidade dos homens, principalmente daqueles que, por se encontrarem em postos de comando, são tentados a exceder-se em esforços, algumas vezes insensatos.

A previsão, que poderemos também designar por programa de acção, equilibra o esforço de cada um dos colaboradores tornando uniforme a acção colectiva e homoge-

nizando as tarefas que em muitos casos parece não marcharem no mesmo ritmo, nomeadamente a produção e a venda.

Embora Fayol considerasse que «prever é começo de acção», não devemos confundir esse início de actividade com a organização propriamente dita.

Esta surge, em muitos casos, depois da previsão, isto é, quando a empresa pretende atingir determinado objectivo, tem muitas vezes de organizar-se adequadamente.

Nos casos normais — e a esses interessa especialmente a previsão — poderão esperar-se reais benefícios com a previsão dos resultados que se podem atingir com a organização de que se dispõe.

Ressalta desta circunstância que o valor da previsão consiste principalmente no plano do melhor aproveitamento de todos os elementos que a empresa possui.

Perigoso será que a empresa seja guiada pelo farejar incessante em cada busca de negócios que alimentem a actividade do conjunto, a qual deve ser regular e ritmada.

Ainda que seja impossível prever os acontecimentos extraordinários, é nas ocasiões difíceis que maior valor tem a previsão, a qual prepara a empresa para enfrentar conscienciosamente as dificuldades e vencê-las.

Não é por capricho que se imobiliza o capital e nenhuma empresa nasce sem um objectivo. O pensamento inicial, a ideia precursora requer imediata e implicitamente a acção. Prever é dinamizar essa ideia e dar-lhe consistência e continuidade.

Por outro lado, a previsão facilita enormemente a tarefa do dirigente, visto que lhe será mais fácil controlar. Ao estabelecê-la reuniu os elementos dados por todos os colaboradores responsáveis e estes, ano após ano, vão sentindo mais o peso da sua responsabilidade na marcha da empresa, o que superioriza o seu esforço.

Continuaremos no próximo número.

J. R. GRAÇA MIRA

PESCA DA SARDINHA

NOVEMBRO de 1947

Lotas	Destino	PÊSO			VALOR		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Viana do Castelo .	Consumo	-	66.532	66.532	-	89.041\$00	89.041\$00
Póvoa do Varzim .	Consumo	-	57.645	57.645	-	73.199\$00	73.199\$00
Leixões	Mólhos	41,87	4.221.620	10.082.860	48,57	7.767.534\$50	15.993.244\$50
	Salmoura	1,51	151.900		1,19	190.695\$00	
Porto	Consumo	56,62	5.709.340	50,24	8.035.015\$00	274.696\$00	
	Mólhos	5,30	11.680	8,28	22.749\$00		
Figueira da Foz .	Consumo	94,70	208.636	220.316	91,72	251.947\$00	251.947\$00
	Mólhos	-	1.942.874	1.942.874	-	2.563.841\$00	2.563.841\$00
Peniche	Mólhos	27,34	878.670	3.214.310	2,56	1.162.131\$00	4.217.282\$00
	Salmoura	0,92	29.600		0,68	28.895\$00	
Lisboa	Consumo	71,74	2.306.040	515.497	71,76	3.026.256\$60	3.026.256\$60
	Mólhos	18,09	93.279	515.497	15,30	151.795\$00	992.435\$00
Mólhos	81,91	422.218	84,70		840.640\$00		
Setúbal	Mólhos	93,89	443.555	472.430	96,74	1.546.196\$00	1.598.326\$00
	Salmoura	1,95	9.240		0,90	14.420\$00	
Sines	Consumo	4,16	19.635	45.414	2,36	37.710\$00	37.710\$00
	Mólhos	-	45.414	45.414	-	111.479\$00	111.479\$00
Portimão	Mólhos	81,29	335.020	412.125	88,58	1.303.370\$00	1.471.458\$00
	Consumo	18,71	77.105		11,42	168.088\$00	
Lagos	Mólhos	74,41	37.345	50.190	79,89	121.750\$00	152.400\$00
	Consumo	25,59	12.845		20,11	30.650\$00	
Olhão	Mólhos	80,16	70.175	87.545	83,92	298.030\$00	355.215\$00
	Consumo	19,84	17.370		16,08	57.135\$00	
V. R. S ^{to} António.	Mólhos	92,04	70.970	77.100	92,59	234.237\$00	252.992\$00
	Consumo	7,96	6.130		7,41	18.755\$00	
			17.244.838			28.145.608\$50	

Pedidos de Representação

- Soya Trading Corporation
2, Broadway — New York.
- Barabe
50, Rue Henri Barbusse — Seine
et Oise — France.
- Atlantic Commission Agency
Reid Street — Hamilton (Ber-
muda).
- Bessemer Trading Corporation
141, Brooday — New York, 6.
- Tableen Limited
Brook House — 2, Torrington
Place — London, W. C. 1.
- Gerald da Costa C.
465 California Street — San
Francisco, 4.

- W. Francis de Soyza & Co.
51, First Cross Street — Colom-
bo (Ceylon).
- Kydep
53, Solomon Street — Athens.
- Edouard Festen
12, Av. Mangin — Casablanca.
- World Fisheries
Post Office Box, 5706 — Chica-
go, 7, Illinois.
- R. M. Agues
Calzada de la Piedade 83-D-7 —
Mexico, D. F.
- London Grocers Ltd.
Dod Street — London, E. 14.
- Sidwell & Co. Ltd.

- «Peninsular House». 28, Monu-
ment Street — London E. C. 3.
- R. A. Barclay, Ltd.
20, Soho Square, London, W. 1.
- T. S. Gage & Co.
520, West Seventh Street — Los
Angeles (California).
- E. V. B. (Import e Export) Li-
mited
15, Craven Street — London
W. C. 2.
- Wille & Lorenz
Postfach 1763 — (24) Hamburg
11.
- The Equatorial Africa Tra-
ding C.
P. O. B. 1296 — Nairobi (Kenya
Colony).
- D. F. de Bernardi & C.
Battery at Broadway — San Fran-
cisco (California).

O PEIXE NA ECONOMIA DO PAÍS

(Continuação da pág. 17)

ros. Foi preciso criar as indústrias de conservas, com o que se arranhou também ocupação para muita gente.

Assim tendo peixe, fresco ou de conserva, e pão ou batatas com que o acompanhe, nunca em Portugal se passará fome. Não seria do gosto de todos, principalmente pela sua monotonia; mas satisfaria plenamente as necessidades orgânicas: hidratos do carbono e algumas proteínas no pão, proteínas e gorduras no peixe... As vitaminas ir-se-iam buscar aos vegetais verdes de que temos sempre abundância, principalmente no norte do país.

Considerámos o nosso povo isoladamente, como se ele estivesse afastado comercialmente do comércio das outras nações, mas na verdade não é assim, e de cada vez é menos assim. Importamos e exportamos, e, como é sabido de todos somos obrigados a importar géneros alimentícios. Tudo o que se importa é pago com recursos que nos vêm do que se exporta. Em Inglaterra recebe-se trigo que se paga com artigos manufacturados e com carvão. Em Portugal não possuímos indústria que nos permita a exportação apreciável de produtos manufacturados e o nosso sub-solo é pobre. Nas nossas exportações o que mais avulta são conservas, vinho e cortiça. Estamos assistindo à defesa que se faz contra a importação de vinhos, por parte de países obrigados a adoptar restrições; temos uma vez ou outra anúncios de matérias plásticas de síntese com que se tenta substituir a cortiça. No que respeita às conservas de peixe é menos provável que faltem consumidores. Trata-se de um bom alimento, e é de alimentos que o Mundo mais precisa. *Primum vivere*, dizia-se em latim: O principal é viver.

AS PESCAS

(Continuação da pág. 21)

não viva noutras condições, podendo dizer-se que, segundo a idade, habita numa faixa até aos 500 metros de profundidade, nos mares cuja temperatura varia entre dois graus negativos e seis positivos e cujo grau de salinidade atinge o máximo de 35 por mil.

Tal como a temperatura do ar, a temperatura da água do mar tem uma sazonalidade, embora a sua amplitude seja mais fraca.

Estudos oceanográficos têm levado à conclusão, que, nas zonas temperadas, os máximos de temperatura da água do mar registam-se em Agosto e Setembro, e os mínimos em Fevereiro e Março.

Pelos mesmos estudos, sabe-se que no mar alto, nas regiões temperadas, a variação anual média está em geral compreendida entre 5° e 10°.

As regiões costeiras e os mares interiores têm variação sazonalidade importantes, que podem atingir, e mesmo ultrapassar 20°.

Com estas variações relacionam-se, pois, as das faunas marinhas.

Assim, em várias espécies se verificam migrações de um local para o outro, mais ou menos afastados, à

procura das águas em que a temperatura é mais suave.

Em regra, a elevação de temperaturas reduz o próprio período de incubação, facilitando o desenvolvimento do embrião e a reabsorção do vitelo nutritivo do ovo.

Inversamente, o abaixamento térmico produz o efeito contrário, por tal modo que para os ovos da mesma espécie, a incubação varia bastante segundo o estado da água e mais ou menos tépido.

Assim, por exemplo, na truta, a incubação dura um mês e meio na água a +10° C, e um mês somente, na água a + 13° C; a da carpa, que exige uns doze dias na água a +20° C, não precisa mais que seis a oito na água a + 24° C.

A incubação do bacalhau, que dura onze dias na água a + 8° C, precisa de quinze a + 6° C, e vinte e três dias a + 3° C.

Ao lado das características de coloração, transparência, salinidade, densidade e de temperatura das águas marinhas, há ainda outras, a analisar num próximo artigo que influem na distribuição e desenvolvimento das espécies pesqueiras.

PROBLEMAS SOCIAIS

(Continuação da pág. 30)

habitação higiénica e de renda acessível, aguarda-se que o Instituto Português de Consercas de Peixe, na posse de quem estão os resultados do inquérito realizado, para tal fim, por intermédio do Grémio, possa dar início a essa obra, que seria a verdadeira cúpula do edifício social que pacientemente se tem procurado erguer.

Há que registar ainda que o Grémio concede pensões semanais a 172 operários de ambos os sexos, vinte escudos às mulheres e quarenta escudos aos homens, e donativos variáveis a muitos outros pelo Natal e pela Páscoa. Uma dezena de antigos industriais recebe pensões mensais de quinhentos escudos e alguns ou-

tros apenas donativos pelo Natal e pela Páscoa. Estes auxílios significam um dispêndio superior a 200 contos anuais, que naturalmente, quando os operários inválidos passarem a estar a cargo da Caixa de Previdência, poderá permitir o aperfeiçoamento e alargamento dos restantes serviços de assistência.

★

Rapidamente procurámos dar uma ideia do que se tem feito — e é muito — do que se projecta realizar — e é muito mais — com todas as probabilidades de efectivação. Tudo depende de que este ritmo não seja quebrado, e parece que seria essa a boa orientação a seguir.

Setúbal, 1/43.

GUILHERME FARIA

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

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

END. TELEG
«BIENCODAR»

BIEN TRADING COMPANY, Inc.

IMPORTADORES DISTRIBUIDORES

105 HUDSON STREET
NEW YORK, N. Y.

SARDINHAS ■ ATUM ■ ANCHOVAS ■ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

Mota, Raimundo & Irmão

LIMITADA

Conservas de Peixe em Salmoura
e Prensado

ALMADA — MARGUEIRA

(PORTUGAL)

Telefones { Almada, 137
 { Lisboa, 25667

Endereço Telegráfico
Pescarias-Lisboa

ESCRITÓRIO

CAIS DA RIBEIRA NOVA

ARMAZÉM F N.º 3

LISBOA

Tele { phone: 272-M
 { grams: AVIZ

FABRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

HEAD OFFICE

MATOSINHOS (Portugal)

Rua D. João I, 123

FACTORY

VILA DO CONDE (Portugal)



ÓLEO DE MENDOBI

AZEITES EXTRA E REFINADOS

OS PREFERIDOS PELOS BCNS

FABRICANTES DE CONSERVAS

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

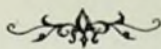
Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS

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

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

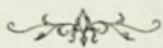


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafa 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, Cavalo, Chi-
charro, Anchova — Pastas de Peixe — Mariscos

TODAS AS PREPARAÇÕES

Sardinhas prensadas e em salmoira

Marcas:

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

Avenida Meneres, 700 Teleg. «Conservas»
MATOSINHOS Telefone 42-M



Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Códigos:

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



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)



TELEFONE 157
 SETÚBAL } 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

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.

ARMAZÉNS 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.

SÉDE: 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

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

Fábrica e Escritório:
Travessa do Giestal, 2 — LISBOA
Teleg. Pavilhão / Telef. 36625 e 361056

FABRICANTES-EXPORTADORES DE CONSERVAS

Sardinhas, Filetes de Anchovas
Filetes de cavala, atum e antepasto
Calamares en su tinta

Marcas registadas

Pavilhão - Giestal - Trafalgar - Borges - Atair

"Draught Stabiliser Simplex"

Regularizadores de tiragem e
Economizadores de combustível

Pedidos de informações e deta-
lhes de montagens aos

Distribuidores exclusivos para Portugal, Ilhas e Colónias

EIMEX, L.^{DA}

Importação - Exportação - Comércio Geral

Rua António Maria Cardoso, 68, 2.º-D.
Lisboa - Portugal
Telefone 2 0404 Telegramas Xemie

ATA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR
Manuel Ferreira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

EMPRESA INDUSTRIAL DE CONSERVAS POKER, LIMITADA

FABRICANTES DE CONSERVAS DE PEIXE

Tele { gramas: BENSAUDE — Lisboa
 { fones: 23271 — 23272 — 23273

Códigos { Universal Trade Code Bentley's
 { A. B. C. 6 TH LOMBARD

FÁBRICA EM SETÚBAL

Telefone 17

Marcas registadas { POKER-NANETE
 { ANITA-SERRANA

RUA NOVA DO ALMADA, 11-2.º
LISBOA — PORTUGAL

Consultem sempre

SANTOS MENDONÇA, L.^{DA}

RUA DA BOA VISTA, 83 LISBOA P. DA LIBERDADE, 114 PORTO

Representantes da:

UNITED STATE STEEL EXPORT COMPANY

Fabricantes de:

Fôlha de Flandres, Arames
Arco de Ferro.

*
Fornecemos também:

Alcatrão, Cairos, Fios de Algodão, Cabos de Aço, Fibras de Manila, Cato, etc., etc.

Agentes em:

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}
Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: DICANGI

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

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
“Botelho”
brand
the
finest quality
—

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



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Director Adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
Américo de Oliveira Bessa

Sub-delegado do Governo no Norte:
Cop. Rogério Correia Ferreira

De Solavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Saias

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

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

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques



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

ETP

