

Conservas de Peixe

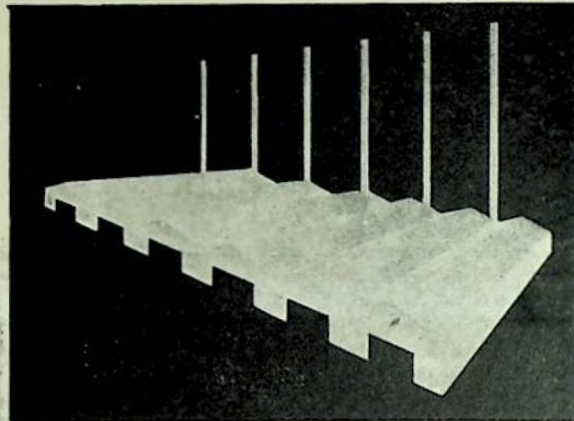
REVISTA MENSAL



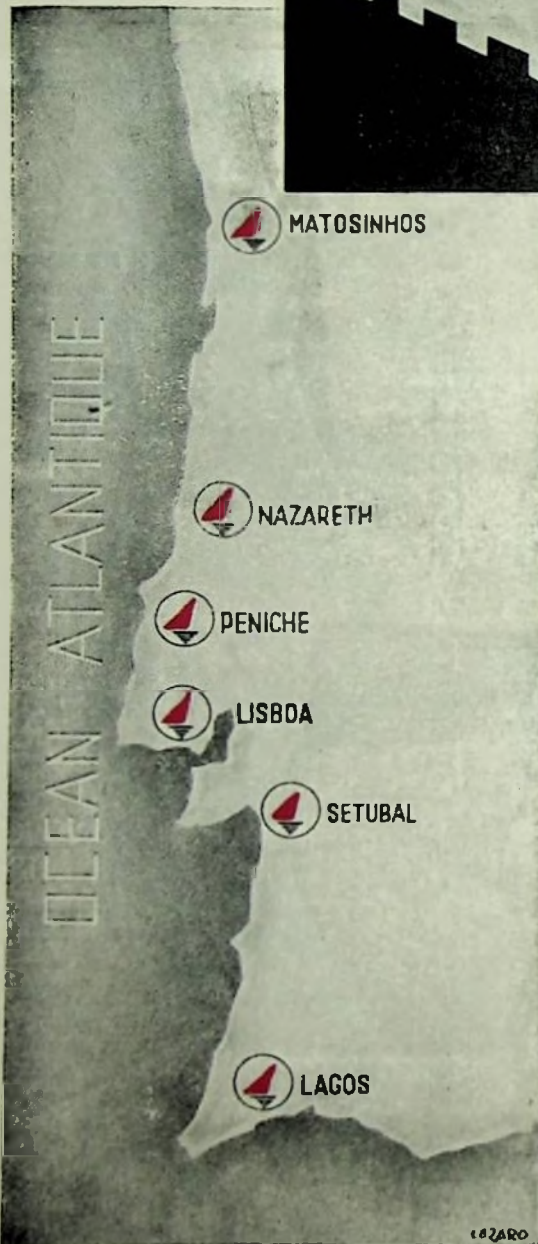
A N O I
1946


N.º 3
JUNHO


ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}





SIÈGE
A
LISBONNE




 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

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 A L'huile • CONSERVES DE SARDINES A L'huile • CONSERVES DE SARDINES A L'huile • CONSERVES DE SARDINES A L'huile • CONSERVES DE SARDINES A L'huile



RESERVADO

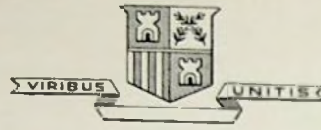
PARA

SCHWARZ & EHRLICH

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

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

●
Enderêço Telegráfico: SARDIPORT



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
sêcos e Cortiça

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

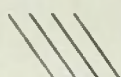
IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

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

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos sêcos — 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.

ENDERÊÇO 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

ENDERÊÇO 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.

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE
COM ESPINHA
SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA
E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

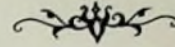
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA LUSITANIA, L.^{DA}

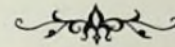


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



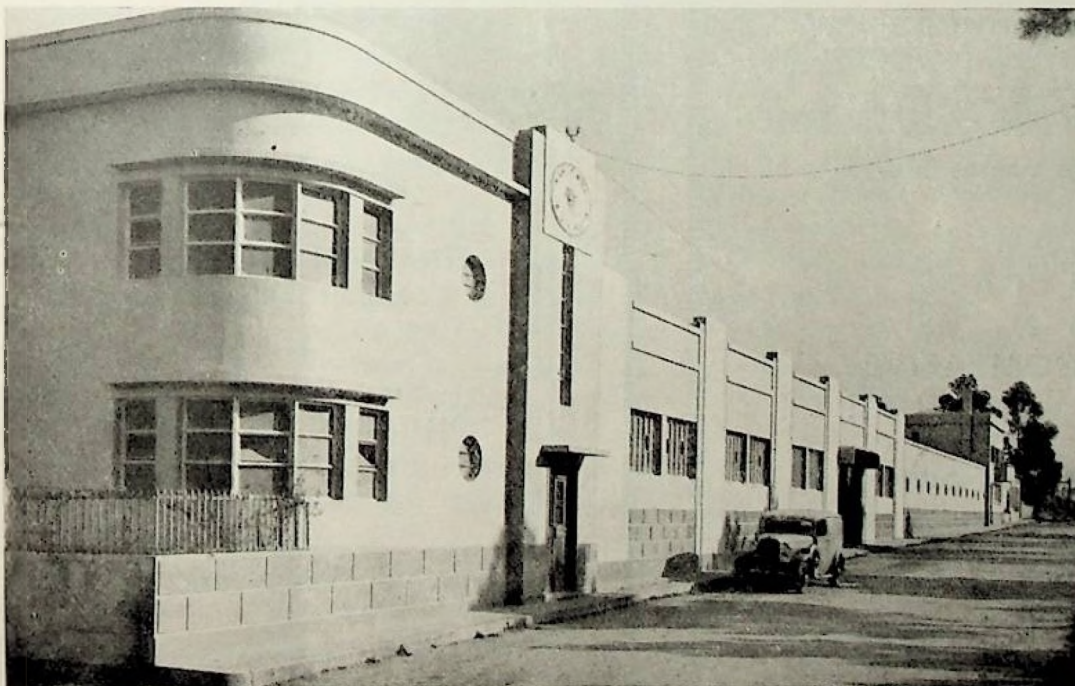
Telegrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
"Botelho"
brand
the
finest quality

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

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG RECORD
APARTADO 35

Rua Mousinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

FORBES

RECORD

RAMOS

SANTOS, GOMES, GAMITO & C.^A

FABRICANTES-EXPORTADORES
DE CONSERVAS DE PEIXES

Comendadores da Ordem do Mérito Industrial

Prefiram as nossas marcas

SANGAMITO

EREMITA

SANTÉ

COMBATIVE

GOUTEZ

MEDALHAS DE OURO

Exposição Regional Setúbal 1930

Exposição Colonial e Internacional de Paris 1931

Grande Exposição Industrial Portuguesa 1932

TELE { FONE: 322
GRAMAS: SANGAMITO

R. MARTIRES DA PÁTRIA
SETÚBAL

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º
LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27667 — TELEG. ACILDA

Importadores e Distribuidores de Matérias
Primas para a Indústria de Conservas
Óleo de Mendobi e Azeite de Oliveira,
Fôlha de Flandres, Inglesa e Americana,
Arames, Arcos para Caixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA
Import — Export

--

Head Office
MATOSINHOS (PORTUGAL)
Rua D. João I, 123

--

Factory
VILA DO CONDE (PORTUGAL)

ANO I

N.º 3



Conservas de Peixe

JUNHO

1946

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Avenida Marquês de Tomar, 14-3.º—LISBOA

Sumário

Conselho Misto de Alimentação; Produção e Exportação; O Trabalho e o Homem; Dr. Alfredo Magalhães Ramalho; Congresso Nacional da Pesca; Cursos para Mestres de Fábricas; Ciência e Técnica; O II Congresso de Pesca e Conservas; A Indústria de Conservas pelo Frio; A Modernização da Indústria de Conservas Portuguesa; Mercados; Peixe Estrangeiro; O Comércio Externo no Continente Europeu; Matérias Primas; A Situação das Anchoas; Folha Vidro ou Alumínio; Importação de Anchoas na Inglaterra; Pesca da Sardinha.

O CONSELHO MISTO DE ALIMENTAÇÃO

O Conselho Misto de Alimentação (Combined Food Board) é um organismo de carácter particular formado pelos Estados Unidos, Inglaterra e Canadá, e tem por fim a distribuição equitativa dos excedentes da sua produção alimentar pelos países necessitados.

Isto, em princípio, porque, de facto, as suas atribuições excedem o quadro limitado das três nações que o constituem, pois intervem, igualmente, nas produções dos outros países, aos quais dita as suas decisões.

Pelo que diz respeito à indústria de conservas de peixe portuguesa, já se conhecem quais as resoluções tomadas sobre o fabrico deste ano. A produção de todas as espécies, excepto anchovas, num total de 2.210.000 caixas, será distribuída, em regime de contingentes, pelos seguintes países: Inglaterra, 1.015.000; Territórios Britânicos, 72.000; E. U., 236.000, Canadá, 18.000; Suécia, 22.000; Suíça, 109.000; Bélgica, 259.000; França, 342.000; Irlanda, 29.000; Diversos, 108.000.

Esqueceu-se, porém, o Conselho Misto de Alimentação, de pôr, simultaneamente, à disposição da nossa indústria a folha necessária para esta produção, sem o que os seus cálculos sairão errados.

Não teremos, portanto, ainda este ano, a alme-

jada liberdade de comércio, nem por estes anos mais próximos, o que será muito grave para o futuro da nossa exportação, se o Conselho Misto de Alimentação, cujo fim se anunciou para todo o mês de Junho, ressuscitar das próprias cinzas sob o nome de Comité Internacional Permanente da Alimentação, mais alargado em número de nações, e funcionando como ditador na produção e distribuição dos alimentos mundiais.

As razões invocadas para a prática destas medidas, é a crise da produção dos alimentos. O trigo é, realmente, o único alimento cuja falta é crítica. Mas — afirma o insuspeito e bem documentado «The Economist» —, «a crise do trigo serve ao mesmo tempo para resumir e dramatizar toda a posição dos produtos alimentares».

Ora, a falta de gorduras que as conservas de peixe poderiam substituir, embora sensível, não é grave. A produção da carne baixou muito na Europa durante a guerra, mas aumentou na América do Norte e Sul e na África, em quantidades que compensam, em grande parte, o deficit europeu. Calcula-se que as existências disponíveis atingem mais de 80 % das necessidades normais dos países importadores.

Sabe-se, também, que alguns países marítimos

da Europa, como a França, metropolitana e ultramarina, Bélgica, Itália, Grécia, têm desenvolvido muito as suas pescarias e as suas indústrias de conservas, melhos e salgas, suprimindo, assim, as necessidades urgentes deste alimento, e que a zona mais necessitada, a Europa Central, está interdita às nossas conservas, pois, como é sabido, é contada russa.

Que as necessidades mundiais de conservas de peixe não têm a acuidade das do trigo, prova-o o facto de haver em Portugal, há já bastante tempo, com conhecimento do Conselho Misto de Alimentação, muitos milhares de toneladas de peixe em salmoura que a U. N. R. R. A. não compra, e que, em determinada altura, teriam ajudado a resolver a grave crise alimentar da Itália e da Grécia, países apreciadores desta conserva.

Prova-a, também, o facto dos compradores anuais da nossa produção só assinarem, normalmente, os contratos colectivos nos fins de Setembro, isto é, cinco meses depois do início da safra, e não permitirem, durante esse período, a exportação das nossas conservas para os países necessitados que no-las pediam.

Não se justificam, pois, neste momento, as medidas excepcionais de emergência a título de salvação da humanidade — esta pobre humanidade de que muitos falam e poucos, sinceramente, cuidam — que nos obrigam à entrega de toda a nossa produção de conservas, aos preços, nas quantidades e pelos mercados que nos querem impôr.

Quer isto dizer que não temos na devida conta a angústia de muitos seres que ainda sofrem os horrores da fome? De forma alguma. Compreendemos e sentimos a sua tragédia. Simplesmente, em nossa opinião, as agruras por que estão passando seriam mais rápida e eficazmente debeladas, se em vez de uma economia de guerra, que ainda prevalece, monopolizadora e asfixiante, existisse uma economia de paz, de liberdade de produção, de comércio e de transportes, subordinada aos interesses superiores das colectividades, onde as iniciativas individuais se movessem sem egoismos, mas, também, sem peias.

Quando Bevin proclama a necessidade de abrir o Danúbio, fechado, pela pata russa, ao comércio

e à navegação livres, para ajudar a economia da Europa, está de acordo conosco.

Só não se compreende como o que é mau, quando feito pelos outros, passa a ser bom, quando praticado por nós...

Há uma incoerência manifesta em muitas das afirmações e das atitudes dos dirigentes ocidentais, e na sua base encontramos a justificação do estado de confusão em que as nações se debatem.

É na expansão do intercâmbio comercial que se poderá encontrar a normalidade e a prosperidade económica do mundo.

Facilitando o desenvolvimento do poder de compra dos países com os quais mantem um comércio mais activo, mais facilmente, também, a Inglaterra poderá dispor de uma clientela que lhe possa comprar os produtos essenciais para a manutenção da sua actividade industrial e para o seu ressurgimento económico.

Está, neste caso, Portugal, um dos seus melhores clientes para os vários ramos da sua exportação.

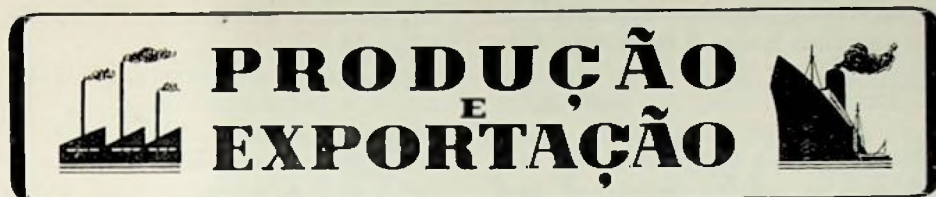
Não pretende a indústria de conservas de peixe portuguesa eximir-se a contribuir com a sua quota parte de sacrifícios para o bem comum. Mas que se lhe não exija um sacrifício total. A função do Conselho Misto de Alimentação, é de distribuir os «excedentes» da produção alimentar, isto é, aquilo que sobra depois dos países produtores terem reservado para si um mínimo necessário para satisfazer as suas próprias necessidades.

Foi em obediência a este critério que, durante a guerra, nos Estados Unidos, o «set-aside», isto é, a quantidade de conservas de peixe que o governo requisitou a cada industrial, não excedeu, em média, 55 % da sua produção. Os restantes 45 % ficavam livres para o comércio privativo de cada empresa. Logo que a guerra acabou, o «set-aside» baixou para 30 %.

Aquilo que a América do Norte praticou, num período de guerra, quando tinha necessidades vitais a defender, não pode ser negado, na paz, a um país neutro.

A indústria de conservas de peixe portuguesa precisa, também, do seu «set-aside», para manter nos mercados consumidores os seus pontos de apoio essenciais para o futuro da sua exportação.

Dêem-no-lo, e levem o resto.



A situação no mês de Fevereiro

PRODUÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

A produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, nas diversas espécies, foi, no total, de 32.957 caixas.

O centro que mais produziu foi o de Olhão, com 10.408 caixas, seguido de Matosinhos, com 6.176 caixas, e de Setúbal, com 4.487 caixas.

A produção foi quase, na sua totalidade, exclusivamente de filetes de anchovas, de que se fabricaram 29.191 caixas. Coube neste fabrico o 1.º lugar a Olhão, que produziu 10.178 caixas. Matosinhos e Portimão, os dois centros que se lhe seguem, fabricaram, respectivamente, 5.988 e 4.583 caixas.

Em relação ao mês anterior, verifica-se uma grande baixa na produção geral, 32.957 caixas, em Fevereiro, contra 350.529 caixas, em Janeiro. Justifica-se o facto com o início do defeso, e, pela mesma razão, a fabricação da sardinha é nula.

Há um aumento no fabrico de anchovas, em Fevereiro, que é de 29.191 caixas, ao passo que em Janeiro foi de 24.483 caixas. O centro que mais produziu, em Janeiro, foi o de Setúbal (143.716 caixas).

Em Fevereiro de 1945 a produção foi mais reduzida (9.169 caixas). O centro que então mais produziu foi o de Olhão (3.739 caixas), das quais 3.698 em filetes de anchovas, fabrico que preencheu a quase totalidade de produção nesse mês.

SALMOIRA

O total fabricado foi de 26.324 quilos, distribuídos pelos seguintes centros e espécies: Lisboa, 3.334 quilos

de sardinha, Setúbal, 13.000 quilos de biqueirão e Olhão, 9.990 quilos de sardinha.

É, igualmente, muito sensível a baixa na produção deste fabrico comparado com o do mês de Janeiro em que se fabricaram 471.070 quilos e Matosinhos figura como principal produtor com 228.877 quilos.

A produção de salmoira em Fevereiro do ano passado foi somente de 7.547 quilos, exclusivamente em biqueirão, cabendo 5.150 quilos a V. R. Santo António.

EXPORTAÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

Por Centros

O exportação por centros, durante o mês de Fevereiro, atingiu 3.803.523 quilos, que corresponde a 204.730 caixas no valor de Esc. 46.870.324\$50.

O centro que mais exportou foi Matosinhos: 2.526.006 quilos (133.276 caixas), no valor de Esc. 29.159.987\$55.

Vem a seguir, mas muito distante, Setúbal, com 487.831 quilos (26.514 caixas), no valor de Esc. 6.125.845\$70. Em 3.º lugar está Olhão, com 265.316 quilos (14.517 caixas), no valor de Esc. 3.811.480\$50.

As espécies mais exportadas, foram: sardinha, 2.758.733 quilos (145.247 caixas), no valor de Esc. 31.725.429\$50; cavala, 454.886 quilos (21.803 caixas), no valor de Esc. 6.277.426\$80; anchovas, 192.131 quilos (20.071 caixas), no valor de Esc. 3.842.620\$00.

Em comparação com o mês de Janeiro, a exportação em Fevereiro, embora inferior em número de caixas (204.730 contra 217.007), é superior em valor (46.870.324\$00 contra 46.789.897\$60). Encontra-se a explicação na maior exportação das es-

pécies caras, atum e cavala, que atingiram, respectivamente, Esc. 3.796.775\$30 e 6.277.426\$80, em Fevereiro, e somente Esc. 62.363\$80 e 1.585.095\$60, em Janeiro, o que, juntamente com uma exportação também maior de carapau, cobriu a diferença a menos verificada na exportação da sardinha e das anchovas, em Fevereiro.

O centro que mais exportou, em Janeiro, foi o de Setúbal (102.556 caixas).

A exportação em Fevereiro de 1945, foi inferior à do mês actual: 3.011.015 quilos (152.973 caixas), no valor de Esc. 35.944.015\$35, dos quais couberam à sardinha 2.203.486 quilos (108.605 caixas), no valor de Esc. 25.340.089\$00. O principal centro exportador nesta data foi Olhão, com 694.301 quilos (38.057 caixas), no valor de Esc. 8.367.238\$70.

SALMOIRA

Em Fevereiro deste ano, a exportação de salmoira foi de 27.085 quilos, no valor de Esc. 81.255\$00, sendo o principal centro exportador, Matosinhos, com 18.778 quilos no valor de Esc. 56.334\$00.

Há, também, uma diminuição muito importante na exportação desta conserva em relação ao mês anterior, em que se exportaram 145.775 quilos no valor de Esc. 448.210\$60, e o principal centro exportador foi Lisboa, com 135.424 quilos.

A exportação em Fevereiro de 1945, foi inferior: 7.057 quilos no valor de Esc. 21.171\$00.

Por Países

Por razões sobejamente conhecidas continua a Inglaterra a ser a detentora quase exclusiva da nossa produção, Figura na estatística do mês de Fevereiro com 2.698.969 quilos, unicamente de sardinha, o que representa 71% da nossa exportação geral.

Aparece, em 2.º lugar, a Bélgica, que importou 822.593 quilos, na sua quase totalidade em atum e similares, cavala e carapau. Em 3.º lugar

vêm os Estados Unidos com 147.536 quilos, em anchovas e outras espécies. Estes 3 países absorveram 95% da nossa exportação. Os restantes 5% foram distribuídos pela Suíça, Itália, Suécia, Brasil, U. S. Africana e outros países não discriminados.

Os principais países consumidores de salmoira foram a Argentina, com 11.526 quilos no valor de Esc. 34.578\$00 e o Brasil, com 9.000 quilos no valor de Esc. 27.000\$00.

A Inglaterra foi, também, no mês passado, o maior importador, mas

em menor quantidade (2.197.064 quilos).

Em Fevereiro de 1945 figura, igualmente, a Inglaterra à cabeça da nossa estatística com 1.652.303 quilos. O Brasil foi, nesse mês, o nosso maior comprador de salmoira, 2.600 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, no mês de Fevereiro de 1946

| | Sardinha | Sardinha (Marca Nac.) | Carapau | Cavala | Atum e similares | Anchovas | Outras espécies | Totais |
|---------------------------|----------|-----------------------|---------|--------|------------------|----------|-----------------|--------|
| Matosinhos | 188 | - | - | - | - | 5.988 | - | 6.176 |
| Peniche | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Lisboa | - | - | - | - | - | 50 | 2.678 | 2.708 |
| Setúbal | - | - | - | - | - | 4.050 | 437 | 4.487 |
| Lagos | - | - | - | - | - | 623 | - | 623 |
| Portimão | - | - | - | - | - | 4.583 | - | 4.583 |
| Olhão | - | - | - | - | - | 10.178 | 230 | 10.408 |
| Vila Real Santo António . | - | - | - | - | - | 3.739 | 233 | 3.972 |
| | 188 | - | - | - | - | 29.191 | 3.578 | 32.957 |

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Fevereiro de 1946

| | Sardinha | Sardinha (Marca Nac.) | Carapau | Cavala | Atum e similares | Anchovas | Outras espécies | TOTAIS | | Valores |
|----------------------|----------|-----------------------|---------|---------|------------------|----------|-----------------|-----------|---------|----------------|
| | | | | | | | | Quilos | Caixas | |
| Matosinhos | 16.283 | 2.493.427 | - | - | - | 14.097 | 2.199 | 2.526.006 | 133.276 | 29.159.987\$55 |
| Peniche | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Lisboa | 23.225 | 143.564 | 1.131 | 17.233 | 602 | 52.110 | 15.062 | 252.927 | 15.925 | 3.328.539\$35 |
| Setúbal | 4.978 | 74.784 | 88.412 | 265.866 | 20.448 | 23.845 | 9.498 | 487.831 | 26.514 | 6.125.845\$70 |
| Lagos | .096 | - | - | - | - | 28.500 | - | 28.500 | 3.000 | 570.000\$00 |
| Portimão | - | - | - | - | - | 25.881 | - | 25.881 | 2.369 | 517.620\$00 |
| Olhão | - | - | 47.304 | 101.597 | 73.317 | 43.098 | - | 265.316 | 14.517 | 3.811.480\$50 |
| V. R. S. António . . | 2.472 | - | 1.236 | 70.190 | 138.564 | 4.600 | - | 217.062 | 9.129 | 3.356.851\$40 |
| | 46.958 | 2.711.775 | 138.083 | 454.886 | 232.931 | 192.131 | 26.759 | 3.803.523 | 204.730 | 46.870.324.50 |

Exportação por países de consumo de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Fevereiro de 1946

| | Sardinha | Sardinha (Marca Nac.) | Carapau | Cavala | Atum e similares | Anchovas | Outras espécies | Totais |
|--------------------------|-------------|-----------------------|---------------|---------------|------------------|---------------|-----------------|----------------|
| Bélgica | 228 | - | 136.952 | 453.608 | 231.320 | 10 | 475 | 822.593 |
| Brasil | - | - | - | - | - | 13.575 | 1.105 | 14.680 |
| E. U. América | - | - | - | - | - | 124.561 | 22.975 | 147.536 |
| Inglaterra | 15.067 | 2.683.902 | - | - | - | - | - | 2.698.969 |
| Itália | 1.072 | 27.873 | - | 1.012 | 1.078 | 1.900 | - | 32.935 |
| Suécia | 18.222 | - | - | - | - | 2.898 | - | 21.120 |
| Suíça | 4.940 | - | - | - | - | 29.372 | - | 34.312 |
| U. S. Africana | - | - | - | - | - | 11.570 | - | 11.570 |
| Outros países | 7.429 | - | 1.131 | 266 | 533 | 8.245 | 2.204 | 19.808 |
| Quilos | 46.958 | 2.711.775 | 138.083 | 454.886 | 232.931 | 192.131 | 26.759 | 3.803.523 |
| Caixas | 2.331 | 142.916 | 7.274 | 21.803 | 8.411 | 20.071 | 1.924 | 204.730 |
| Valores | 540.017\$00 | 31.185.412\$50 | 1.028.718\$35 | 6.277.426\$80 | 3.796.775\$30 | 3.842.620\$00 | 199.354\$55 | 46.870.324\$50 |

O TRABALHO E O HOMEM

pe lo DR. ANTÓNIO DE SOUSA GOMES

A conhecida e ponderada «Gazette de Lausanne» publicou no início do corrente ano um artigo subordinado ao título «A Arte de ser Patrão» no qual se descrevia a actividade de um «Centro» criado por um certo número de patrões franceses e intitulado «Centre des Jeunes Patrons».

Já tínhamos conhecimento da existência desse centro através de uns artigos, que um dos seus dirigentes tinha publicado na revista «Economie et Humanisme» que durante a ocupação se publicou nos arredores de Marselha.

O «Centro dos Patrões Novos» tinha, quando da publicação do artigo da «Gazette de Lausanne», cerca de dois mil sócios, chefes de empresas diversas e que, se não são todos novos em idade, o são sob o ponto de vista do espírito, querendo por isso estudar e divulgar uma nova concepção da função patronal. Uma das notas mais curiosas da mocidade de espírito destes «patrões novos» está no facto de serem eles os primeiros a dizer que «queriam ajudar a reintegração e a promoção dos trabalhadores na colectividade nacional, concorrendo activamente para uma transformação económica e social que tenha por fim suprimir a condição proletária». Esses «patrões novos» querem, diz o articulista da «Gazette de Lausanne», em colaboração com os poderes públicos e os meios operários, procurar «as fórmulas práticas de organização económica e social» que conduzam à aplicação dum «conjunto de reformas tendentes a intensificar a produção de ri-

quêzas e tornar mais equitativa a sua distribuição».

Não vamos escrever este artigo para dar a conhecer os programas e a actividade deste jovem centro patronal mas sim chamar a atenção dos nossos leitores para o facto curioso que a criação desse centro traduz.

O facto de haver um certo número de patrões novos que resolvem ir ao encontro dos grandes problemas actuais com a única arma que possuem, ou seja, com uma mentalidade nova, merece um registo especial.

A existência desse centro tem interesse por si própria mas tem ainda mais pelo facto de nos últimos anos terem surgido em França vários estudos referentes à reforma necessária da empresa industrial e se ter generalizado bastante a ideia de que é indispensável reforçar a «ligação humana» entre o chefe da empresa e os operários.

O engenheiro Alexandre Dubois, figura de relêvo nesse Centro Patronal, publicou na revista «Economie et Humanisme» um artigo — em 1942 — e outro no corrente ano — nos quais estuda justamente o problema que consiste em dar à empresa o carácter de comunidade de trabalho.

Este industrial ao mesmo tempo que censurava os operários por julgarem que a «caixa patronal é inexgotável» em matéria de fundos, reconhecia que tinham razão em não se sentirem — na fábrica — em lugar familiar, indo para ali sem gosto e sem paixão.

O sr. Dubois diz que na actual organização industrial o operário não tem deante de si outro futuro que não seja o de ser operário; pode um ou outro subir alguns degraus na hierarquia da fábrica mas serão poucos os que sobem e não vão longe...

Inclina-se nesse seu estudo para considerar com H. Dubreuil, que tem para o operário maior interesse e melhor compreensão, o trabalho da sua «equipe», ou seja do seu sector, do que propriamente o trabalho integral do «todo» que a fábrica ou empresa constitui.

Parece-me que se pode dizer que a maioria destes trabalhos e estudos é feita como consequência de se ter passado a dar nas questões sociais uma maior importância aos factores psicológicos sem desprezar, evidentemente, os factores económicos. Compreendeu-se que tinha importância o facto de o homem que trabalha na fábrica ter ou não ter amor ao seu trabalho ou alegria com o seu trabalho.

Durante muito tempo não se pensou nisso, julgou-se que era bastante e suficiente que o homem trabalhasse para ganhar o seu salário para seu sustento e dos seus.

Descobriu-se, porém — graças aos estudos de certos sociólogos — que o homem necessita de mais alguma coisa além do interesse lógico pelo seu salário; necessita de gostar e de simpatizar com o seu trabalho, pois sem isso animaliza-se, mecaniza-se e, conseqüentemente, sofre uma baixa do seu nível moral e do seu interesse pelos problemas vitais.

Temos a impressão de que a maior parte dos estudos feitos a favor de uma reforma da empresa e da sua tendência para formas mais societárias, é consequência dessa descoberta da importância dos factores psicológicos, ou seja, da descoberta do homem espiritual por baixo da ganga do operário.

As expressões do industrial Dubois dizendo «a vida da fábrica não é uma vida humana»; «não tem espontaneidade»... o homem «está ali ao serviço das coisas» são a tradução desse espírito.

O interesse manifestado nos últimos tempos pelas idéias do sr. Hyacinte Dubreuil, que publicou vários livros desenvolvendo a tese do valor humano do trabalho por «equipes» é também, segundo a nossa maneira de ver, consequência do mesmo facto.

A idéia fundamental desse trabalho por «equipes» é a de os homens trabalharem para executarem encomendas que lhe são feitas pela direcção da fábrica, ganhando mais e melhor conforme a execução e o tempo dispendido e sendo o produto do lucro obtido distribuído pelo grupo.

Assim se pode fugir ao salário dando a esses homens a sensação de que trabalham como associados da empresa; num livro recente vem mencionadas algumas experiências e tentativas feitas neste sentido. Pode-se dizer que de uma maneira geral a maioria dos trabalhos sobre reforma da empresa — alguns dos quais se mantêm ainda dentro de uma certa nebulosidade e incerteza — mostram tendência para a evolução da empresa no sentido societário.

Em França há muito quem não concorde com a nacionalização pura é simples das grandes empresas defendendo, porém, a sua transformação e reforma no sentido de se passar «para além do salário» como consequência da constituição societária que a empresa tomaria.

É curioso, porém, notar que se tem valorizado ultimamente a posição do

chamado «dirigente do trabalho»; tem-se dito que a nova época que vem surgindo se traduz justamente pela importância que terão esses «dirigentes» na organização das empresas.

O papel do accionista, do capitalista anónimo, parece tender a diminuir de importância enquanto ascendem a novas posições sociais os técnicos e dirigentes do trabalho, ou seja, os que mantêm um maior contacto com o trabalho em si e com as realidades humanas que ele encerra.

Vê-se que a tendência dos tempos actuais é valorizar a pessoa humana que trabalha, quer dirigindo, quer sendo dirigida.



★

Dr. Alfredo Magalhães Ramalho

Partiu em missão oficial para a Terra Nova, onde vai efectuar estudos sobre a biologia do bacalhau, este nosso ilustre colaborador.

Desejamos-lhe boa viagem e os melhores resultados nos seus trabalhos científicos.

★

CONGRESSO NACIONAL DA PESCA

Segundo informou a imprensa diária, reune-se em Lisboa, na segunda quinzena de Abril de 1947, um Congresso Nacional de Pesca, sob o patrocínio dos srs. Ministros da Marinha e da Economia e subsecretário de Estado das Corporações e Previdência Social, que se ocupará de to-

dos os problemas ligados a esta indústria.

Da organização do congresso encarregar-se-ão a Junta Central da Casa dos Pescadores, os Grémios dos Armadores de Navios da Pesca do Bacalhau, da Pesca do Arrasto, da Pesca da Sardinha e da Pesca da Baleia.

Por lapso, certamente, diz-se na notícia que este Congresso é o I, quando, na realidade, é o II, pois que o I se efectuou em Setúbal, em Dezembro de 1927, com a assistência do Sr. Presidente da República e de vários ministros, e pelo brilho das suas sessões, pelo valor das teses apresentadas, pela projecção das suas decisões que vieram a exercer profunda influência na formação da actual organização das conservas e da pesca, não pode ser facilmente esquecido.

★

Cursos para mestres de fábricas

O laboratório da indústria de conservas norueguesa, em Stavanger, ministra cursos para mestres de fábricas que compreendem as seguintes matérias:

— Qualidade da matéria prima: Azeite e tomate.

— Esterilização: O princípio da bacteriologia. Factores que influem sobre o tempo necessário de esterilização.

— Higiene: Envenenamento de alimentos.

— Embalagens: Folha de Flandres, fabricação e qualidade. Alumínio, anilhas de borracha, papel celofane.

— Bombeamento: Várias formas de bombeamento. Metais nas conservas. Corrosão e descoloração.

— Hors d'Oeuvre de Arenque e outras conservas de duração limitada.

— Tratamento do peixe: Salga, fumagem, secagem.

— Fecho das latas, auto-claves, desinfectantes.

— Vernizes.



Um nome a fixar...

«EX-L-ITE»
(marca registada)

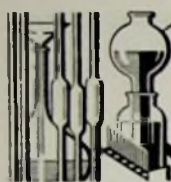
Folha de Flandres da
REPUBLIC STEEL CORPORATION
NEW YORK — E. U. A.

Um producto que ainda não esqueceu ..

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

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

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



Ciência e Técnica

O Chumbo nas conservas de sardinha

III

Tem sido nosso objectivo ao publicar estes artigos, relacionar o mais possível todos os assuntos que se ligam com o chumbo na técnica conserveira, pretendendo proporcionar aos industriais de conservas, tanto quanto os nossos escassos conhecimentos permitem, uma idéa de conjunto deste problema, afim de que possam compreendê-lo e interpretá-lo em harmonia com os conhecimentos práticos que possuem.

Seguindo este critério, que nos parece o mais aconselhável à indole e objectivos desta Revista, tivemos assim a intenção de tornar mais aproveitável um assunto que, tratado de outra forma, só os técnicos especializados leriam sem enfado.

É também a experiência que nos diz que deveríamos optar por este processo, porque no longo tirocinio que temos tido com a indústria conserveira, observámos que o problema do chumbo nas conservas era interpretado por cada industrial da sua maneira, quando afinal ele se apresentava com relativa simplicidade, desde que fosse encarado com metódica preparação técnico-analítica.

De uma maneira geral os industriais portugueses não têm preparação técnica, não acreditam no que os técnicos lhes indicam e desconfiam quase sempre da sua competência.

Por outro lado, é triste constatá-lo, mas essa desconfiança é em

parte fundamentada pela falta de especialização dos nossos técnicos.

Desta forma e enquanto mantivermos esta orientação não é possível singrarmos vantajosamente no campo industrial.

As razões que motivam a falta de especialização da nossa técnica, dariam margem a largas considerações que não cabem no âmbito destes artigos.

Foi, portanto, devido a essa desconfiança que cada industrial de conservas queria ver o problema do chumbo a seu modo e resolvê-lo da sua maneira.

E em cada industrial surgiu um investigador!...

Começaram por mandar analisar aos laboratórios as suas conservas e verificavam, com espanto, que numas as percentagens de chumbo eram muito baixas ao passo que noutras eram muito elevadas! E ficavam completamente desorientados porque, às vezes, essas conservas tinham sido fabricadas no mesmo dia, com o mesmo peixe e as mesmas grêlhas!...

Noutra série de experiências introduziam sardinhas em latas embutidas e em latas «à decolage», e mandavam fazer as respectivas análises. Se o acaso queria que as sardinhas das latas embutidas fossem as que tivessem menos chumbo, atribuíam imediatamente a causa do chumbo à solda das latas e pensavam ter resolvido o problema do chumbo! O peor é que a seguir, noutra expe-

riência, a lata embutida dava mais chumbo que na lata «à decolage»!...

Outras vezes faziam as experiências e mandavam analisar ao laboratório amostras em duplicado de cada experiência, e, para contra-prova, enviavam amostras idênticas para outros laboratórios. Os resultados analíticos eram, normalmente, discordantes, não só entre as análises dos diferentes laboratórios, como até entre amostras iguais enviadas ao mesmo laboratório!

E a desorientação aumentava!...

Culpavam-se os laboratórios de não saberem fazer as análises, revoltavam-se contra os analistas que apodavam de incompetentes e assim, bastantes industriais que não queriam acreditar nas directrizes traçadas pelos técnicos, verificaram a impossibilidade de resolverem o problema com os seus próprios recursos, e vergastados com os prejuizos de vária ordem que a sua teimosia ocasionava, foram forçados a aceitar, mas em último recurso, a solução que logo de início deviam ter tomado.

É de justiça salientar que uma parte apreciável da indústria conserveira, consciente e confiada nas directrizes que o seu organismo corporativo lhe indicava, seguiu à risca as instruções recebidas e resolveu com a maior comodidade o problema que a preocupava.

O problema do chumbo nas conservas teve a grande vantagem de pôr à prova, de uma maneira prática e palpável aos industriais conserveiros, quanto é de útil para a sua indústria que seja assistida por técnicos competentes que lhes resolvessem os problemas que constantemente aparecem para que a indústria conserveira possa manter-se naquele nível elevado e progressivo que a sua importância exige.

Já se pensou nos graves prejuizos que teria sofrido a indústria das conservas de peixe no mercado inglês e americano se, na altura em que surgiu o problema do chumbo, não existisse o Consórcio Português de Conservas de Sardinha?

Cooperação Construtiva

O II Congresso de Pesca e Conservas

Acostumados a ver o esforço particular a diminuir a pouco e pouco em obediência a determinantes económicas que assim o exigiam, fomos invadidos pela perguiça e dominados pela apatia. Era um estado eventual, indispensável, em cuja transição nos encontramos. Por isso dizíamos no nosso artigo anterior que é chegada a hora de actuar isto é, de nos colocarmos de novo perante a realidade industrial e comercial, estudando, cuidadosamente, os seus novos rumos e as suas possibilidades, por todos e cada um dos que constituem a família conserveira, atacando com energia os problemas que o futuro nos apresenta, analisando mais tenazmente as suas causas e tratando de propor as providências que sejam oportunas. A luta que se avizinha exige, para vencê-la, que abandonemos a indiferença.

Temos que conquistar novamente os mercados pela perfeição da qualidade dos seus produtos mas, também, pela energia e habilidade, chaves da concorrência, pela propagação adequada e pelo esforço colectivo, coordenado, dos próprios industriais que não devem esperar que passada a crise da guerra lhes caia tudo do céu.

Por isso, citaremos algumas teses apresentadas e defendidas no «I Congresso, de Setúbal» que nos darão uma melhor impressão da importância daquele empreendimento.

«Necessidade de conhecimentos oceanográficos para fomento da indústria de pesca», Ex.^{mo} Sr. Augusto Ramos da Costa.

«A ostreicultura nos seus aspectos técnico e económico», Ex.^{mo} Sr. Armando Gonçalves Pereira.

«Fiscalização da Pesca» e «Azeite e óleos», — Ex.^{mo} Sr. José Ferreira Canelas.

«Organização e necessidades da indústria da Pesca», Ex.^{mo} Sr. Marcelino Carlos.

«Estudos sobre causas de crise na pesca da sardinha e dos meios prováveis de as atenuar», Ex.^{mo} Sr. Luis José Supico.

«Reclamações a apresentar para a defesa da pesca e para a defesa das conservas», Ex.^{mos} Srs. Hermínio Prazeres e Casimiro Luis de Oliveira.

«Organização Comercial para abrir novos mercados e colocação dos respectivos produtos — Cooperativa de Armadores, descarga de peixe, câmaras frigoríficas, etc.», Ex.^{mo} Sr. Dias Costa.

«Algumas causas e alvitres sobre a situação industrial», Ex.^{mo} Sr. Mariano Augusto Coelho.

«Memorial», Ex.^{mo} Sr. Francisco Sanches.

«A necessidade e vantagens da instituição em Portugal do Crédito Industrial e das Bolsas Comerciais de Conservas», Ex.^{mo} Sr. Eduardo Ahrens Novais.

«Exportação e Câmbios», Ex.^{mo} Sr. João Mendes Cabeçadas.

«Princípios fundamentais para a Organização da Indústria Nacional das Conservas de Peixe» — Associação Comercial e Industrial de Olhão.

«A protecção meteorológica da Pesca» — Ex.^{mo} Sr. Carvalho Brandão.

«O grave problema das águas jurisdicionais», Ex.^{mo} Sr. Sebastião Ramirez.

Vejamos agora, traduzida em obras, uma boa parte de estes interessantes trabalhos:

A organização da indústria e comércio das conservas, primeiro como «Consórcio» e ultimamente como «Instituto Português de Conservas de Peixe».

Esta organização recolheu quase totalmente as conclusões aprovadas no citado «Congresso», e que são, essencialmente, as seguintes: Limitação do número de fábricas; — Fiscalização da produção; — Definição rigorosa dos tipos de fabricação; — Defesa da pesca nos meses de peixe magro; — Normalização dos formatos e exactidão do peso; Armazéns Gerais; — Warrants; — Iniciação da propaganda das conservas no estrangeiro; — Instalações de fábricas de sub-produtos; — Assistência privativa para os operários da indústria; — Escolas de Pesca; — Laboratório; — Bairros Operários; — Arbitragem, etc.

É curioso notar que o «Congresso de Setúbal» tinha pedido o «Defeso» da pesca durante 3 meses como medida que beneficiaria a desova, mas até hoje não se conseguiu realizar esta aspiração, em virtude da oposição sistemática dos pescadores. Felizmente que a mãe Natureza se encarrega de organizar a sua própria defesa e dar razão aos próprios congressistas. Proibiu-se, porém, pescar e vender nas lotas sardinhas com menos de 11 centímetros. A prática perniciosa das «consignações» tinha, também, decrescido antes da última guerra.

Sabemos que existem estudos adiantados sobre «Bolsa das Conservas», «Entrepasto das Conservas», «Central de Compras» e outros propícios a serem ventilados pelos congressistas.

Aos problemas permanentes e constantes da indústria e comércio das conservas juntam-se agora os derivados da situação internacional do após-guerra, o que justifica, amplamente, a realização de um Congresso que nos dê nas suas conclusões os meios adequados e inteligentes de que necessitamos para ganhar a batalha da PAZ.

Matosinhos, Junho, 1946

José A. Mora

A indústria de Conservas pelo frio

por Carlos Bragança Parreira, Maj. do E. M.

II

O peixe em Portugal é, certamente, das matérias primas aquela que por existir em abundância nas costas do nosso país, mais tem prendido a atenção do industrial. E assim, além das conservas em mólhos em que se utilizam peixes de diversas qualidades, fabricam-se, também, conservas pelo sal e pelo frio. A classificação destas últimas conservas de peixe só foi reconhecida oficialmente a partir da publicação do decreto 26.777 de 10 de Julho de 1936.

O peixe varia na maior ou menor

E nisto que consiste o verdadeiro trabalho do industrial.

Como é fácil de compreender, a acção do frio vai transformar em pequenos cristais de gelo a água que o peixe encerra, e da sua formação resulta o fenómeno conhecido de aumento de volume, o que pode provocar um certo rasgamento na textura do peixe, tornando-o, aparentemente, mole depois de descongelado.

O cuidado, pois, de todo o industrial consiste em usar determinado processo de congelação, conforme o peixe de que se trata, para que se evite, quando necessário, o referido

perfeitas, toda e qualquer qualidade de peixe pode ser transformada em conservas de mólhos, simplesmente com o cuidado, por parte do industrial do frio, de o ter preparado em fresco de forma tal que, uma vez descongelado, possa entrar imediatamente nas operações próprias a que a indústria de conservas o tem de sujeitar.

Isto, por um lado. Por outro, sabemos quão irregulares são as lotas pelo que se refere às horas a que têm lugar. A da sardinha, principalmente, prolonga-se, muitas vezes, pela tarde adiante, a ponto dela não poder ser preparada a tempo pelos industriais de conservas em mólhos, e assim facilmente se avaliará qual o auxílio que a indústria do frio pode prestar à indústria de conservas em geral, conservando nas suas câmaras todo o peixe que ela pretenda adquirir.

E se considerarmos ainda que, muitas vezes, as quantidades de peixe que aparecem nas diversas lotas do país são em quantidade demasiada e que o trabalho a dentro das fábricas de conservas em mólhos, regulado pelos contratos colectivos, não pode ir além da 1 hora da madrugada, é fácil concluir que a indústria do frio pode tornar-se um poderoso auxiliar da indústria de conservas em mólhos como agente regulador e regularizador do respectivo trabalho.

Existe, de facto, uma certa desconfiança, pelo que respeita ao peixe que depois de descongelado se destina ao fabrico de conservas em mólhos, quanto ao paladar, mas podemos garantir que pelas experiências já feitas nada de anormal se verificou, antes se obti-



*Frigorífico da Comissão Reguladora do Comércio de Beçalhou
Máquinas frigoríficas*

quantidade de água que contém, assim como na consistência da textura da sua carne, nas suas cores, no paladar, etc., e desta forma, a indústria de conservação pelo frio tem de atender a todas estas particularidades para que resulte perfeita.

rasgamento. Vêm, depois, as necessárias reservas e protecções para se manterem a cor, o paladar e a indispensável apresentação.

De todos estes factos se depreende que, conseguida uma congelação, ou mesmo uma simples frigidificação,

veram os melhores resultados, como se provou nos fins do ano passado em que se venderam para diversas fábricas de conservas do Algarve cerca de 10.000 quilos de sardinha congelada que, depois de fabricada, deu excelentes conservas.

Estas fábricas puderam, assim, manter a sua laboração e satisfazer os seus compromissos, o que não teria sido possível sem o auxílio que a indústria do frio lhes prestou, fazendo conduzir de Peniche para Olhão a referida sardinha.

Tudo se resume, por parte da indústria do frio, a uma preparação e frigorificação adequadas ao fim que se tem em vista.

Pelo que diz respeito a outra qualidade de peixe que não seja a sardinha, ou a moluscos, o caso apresenta-se mais simples, e até com certa vantagem, visto que a sua textura pode sofrer os efeitos da congelação sem cuidado de maior.

O que vimos dizendo, refere-se à parte técnica da indústria. Para a sua realização prática, de interesse nacional, ter-se-ia que estudar, não só a forma de se aproveitarem as instalações já existentes em alguns centros de pesca, mas, também, a montagem de novas instalações frigoríficas em outros centros piscatórios, com amplas câmaras de conservação para aproveitamento e valorização de todo o pescado, quer o destinado às conservas em mólhos, quer o destinado ao consumo interno, em ocasiões de pesca excessiva, como tantas vezes sucede. É um assunto que, estamos certos, merecerá a melhor atenção por parte do I. P. C. P. e das demais entidades interessadas.

As experiências já efectuadas devem-se a uma empresa particular,

mas a generalização da indústria do frio não pode efectivar-se sem o auxílio do Estado, quer directamente, quer através do organismo corporativo a que diga respeito. É curioso conhecer, no exemplo seguinte, as facilidades que, neste sentido, existem na América do Norte.

Um agente, em New York, de uma

gueza de vista, pelo menos com espírito prático e construtivo.

Uma medida que desde já se impõe é a revisão da legislação que diz respeito ao frio, para se fixarem as condições a que devem obedecer as novas instalações frigoríficas, a sua função industrial efectiva e a sua localização, para o que deveria ser



Frigorífico de Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau
Câmara frigorífica

empresa de congelação portuguesa, desejou possuir em armazém próprio uma instalação frigorífica para a conservação dos produtos que recebe para o seu comércio e solicitou às entidades competentes que fosse canalizado o frio para o referido armazém.

Preparado este com o isolamento indispensável, foi-lhe fornecido o frio por uma central produtora instalada a 200 metros de distância, e hoje este agente possui uma ampla câmara que coloca à temperatura que pretende pela acção de uma simples torneira que regula o seu belo prazer.

O problema tem que ser tratado entre nós senão com a mesma lar-

nomeada uma comissão de estudo de que fariam parte representantes do I. P. C. P., do G. A. P. S. e dos industriais do frio.

A montagem de câmaras frigoríficas ao longo da nossa costa, conjugada com os transportes isotérmicos rápidos, isto é, barcos, vagon e caminhetas frigoríficas, permitirá à indústria das conservas abastecer-se de peixe nos centros onde, num dado momento, ele abunda, para acudir à escassez que existe noutros, e à indústria de pesca fazer uma distribuição mais racional e lucrativa dos seus produtos.

E com esta organização beneficiará, em última análise, a economia do País

○ S melhoramentos introduzidos na nossa indústria nos últimos quinze anos, no seu equipamento técnico, nas suas instalações, nos seus processos de fabrico e na apresentação dos seus produtos, marcam um progresso notável que a colocam a par das suas congéneres estrangeiras mais avançadas.

Um vento de modernismo varreu, de norte a sul, com todas as velharias, com tudo o que era anacrónico e fizera entorpecer, durante muitos anos, o élan viril duma indústria que sentia vibrar em si o desejo da perfeição e a que só faltavam uma directriz superior e um estímulo para se lançar com entusiasmo no caminho das realizações arrojadas.

Os armazéns abarracados, sem ar nem luz, que eram a grande maioria das nossas fábricas, onde os operários se moviam como prisioneiros em celas, foram substituídos por edifícios de linhas modernas, amplos, arejados, higiénicos, que dignificam e dão alegria ao trabalho.

As ferramentas antiquadas e de reduzido rendimento, deram lugar aos maquinismos mais modernos que aceleram e aperfeiçoam a produção.

O que era antes recintos acanhados, por onde dificilmente se podia andar, trouxe-mouxe de ferros velhos, detritos de peixe, caixotes azeitados e aspectos

A Modernização de Conservas

humanos lugubres, tornou-se hoje em amplas oficinas, com todos os elementos de fabrico dispostos em ordem, alinhados, como unidades de combate, para a luta diária da produção, e onde tudo, seres e coisas, brilha e exulta na alegria do trabalho.

Só quem conheceu bem a indústria há uns vinte anos atrás, poderá melhor avaliar a enorme transformação por que ela passou nos últimos três lustros.

A qualidade das conservas portuguesas acompanhou, igualmente, estes progressos mecânicos. Já vai bem longe o tempo em que o peixe entrado na fábrica, quando excedia um certo limite reduzido, tinha que ficar aguardando nos pios que pudesse ser fechado no dia seguinte, por não haver tempo de fabricá-lo

Adão Polónia & C.ª Lda. — S



da Indústria Portuguesa

no mesmo dia. Hoje, com quantidades muito maiores de peixe, iniciado o trabalho de manhã, já à tarde está concluída a fabricação. Exemplo do conceito e prestígio que gozam as nossas conservas no estrangeiro, deram-no, ainda há pouco, os compradores ingleses, na declaração que fizeram e que reproduzimos no último número da nossa revista.

Nenhuma outra indústria congénere selecciona com mais cuidado os seus tipos de qualidade, nem nenhuma outra garante mais, ou tanto, ao comprador, a entrega perfeita dos padrões que deseja adquirir. Os serviços de inspecção do organismo coordenador exercem uma fiscalização rigorosa sobre os fabricos no momento da exportação, para verificar se a sua

qualidade é exactamente igual as designações nas latas e aos tipos definidos pela lei.

A apresentação das latas, na sua confecção e na sua ilustração, assim como o aspecto das embalagens exteriores, denotam o meticoloso cuidado que os industriais hoje põem na valorização dos seus produtos.

A indústria das conservas pode justamente orgulhar-se de saber honrar o nome que as suas latas levam gravadas no fundo: PORTUGAL.

O industrial conserveiro português é estruturalmente industrial, aplicando todos os seus lucros e todos os seus recursos na indústria, quando chega o momento conveniente ou as circunstâncias o exigem.

Viu-se isso em 1933, quando, em virtude da questão dos sais de chumbo os industriais, sem hesitação, modificaram radicalmente as suas instalações, embora à custa de enormes sacrifícios. Ver-se-á de novo, agora, se aparecerem inovações técnicas trazidas pela guerra que obriguem os nossos industriais a inutilizar a moderna aparelhagem de hoje para a substituírem por outra ultra-moderna.

O industrial de conservas português não permitirá que qualquer outro concorrente lhe passe a frente, cónscio das responsabilidades económicas e sociais que contraiu para com o país no sector da actividade nacional que lhe está confiado e que defende e prestigia.

nhos — Fábrica de Setúbal





Mercados



AMÉRICA DO NORTE

(Do nosso correspondente Joe Calderon)

No meu último relatório salientei a rapidez da venda das sardinhas portuguesas que chegaram a este mercado em virtude do contrato colectivo de 1945. Se dei a impressão de que tinha sido assim em todo o país, devo corrigi-la, porque se, de facto, isso sucedeu com a maioria dessas conservas, há, porém, um mercado, o de New-York, aonde a sua venda se arrasta ainda com lentidão.

Antes da guerra, a maior parte das sardinhas portuguesas eram vendidas em New-York e só uma pequena quantidade seguia para outros mercados. Havia muitas razões para explicar o facto, mas a principal era o desconhecimento que a maioria dos mercados dos Estados Unidos tinha destas sardinhas, e porque, também, nada se fazia para as tornar conhecidas.

Contudo algumas firmas de New-York, cerca de uma dúzia, tentaram vencer esta rotina e fizeram um esforço considerável para vender sardinhas portuguesas em todo o território.

Seguindo esta orientação, um grande número de importadores, no ano passado, com uma visão muito louvável, distribuíram as suas mer-

cadorias fora do mercado novaiorquino.

Apesar disso, porém, um número demasiado grande de importadores continuou, obstinadamente, com os mesmos processos dos anos passados e distribuíram quantidades exageradas de sardinha no mercado da capital.

É, realmente, muito lamentável verificar que enquanto o resto do país clama por sardinhas portuguesas, sem as encontrar, haja ainda alguns retalhistas em New-York que possuem stocks elevados de que pretendem desfazer-se reduzindo os preços.

O preço fixado para a venda no retalhista das sardinhas sem pele e sem espinha, é de 39 centimos por lata. Contudo, muitos estabelecimentos em New-York estão actualmente vendendo estas sardinhas a 34 centimos por lata, e ainda a preço mais baixo.

Estou notando estes factos somente para dar a conhecer o que se deve fazer para aumentar o consumo das sardinhas portuguesas nos Estados Unidos na próxima safra, e não porque haja razão para pessimismos.

Levará ainda bastante tempo antes que os erros desta distribuição possam ser corrigidos, porque, enquanto a importação das sardinhas portuguesas estiver limitada pelo Ministério da Agricultura Norte-Americano a um número restrito de importadores que beneficiam de um determinado critério de antiguidade, os métodos da distribuição sofrerão. É lógico que, sendo as condições do contrato colectivo mais onerosas do que as usuais para a compra das mercadorias antes da guerra, os compradores ponham

mais receio na defesa dos seus capitais e que sacrifiquem a previsão nos métodos de distribuição a uma venda mais rápida «in loco».

Como consequência do contrato colectivo de 1945, e o mesmo sucederá em 1946, um número considerável de novas marcas fez o seu aparecimento no mercado americano.

Nem todas estas novas marcas eram uniformemente boas, pois houve reclamações de muitos lados pelo facto de se terem encontrado sardinhas sem pele e sem espinha com falta de azeite.

Trata-se de um fabrico de luxo, e como tal deve ser fabricado com abundância de azeite.

Não há, porém, hoje, sardinhas nas mãos dos importadores, e quando chegar o primeiro carregamento da safra de 1946 não as haverá também na posse dos retalhistas, o que será óptimo.

O contrato de 1946 é para 250.000 caixas de sardinha, o que representa um aumento de 60% sobre o do último ano e se aproxima da importação média mais elevada de antes da guerra. Assim, este ano, os importados americanos que estão dentro das condições regulamentares, poderão importar estas sardinhas, mas alguns, embora poucos, encontrar-se-ão perante um difícil problema de distribuição, porque este ano as sardinhas portuguesas terão que ser vendidas em concorrência com as conservas de outros países, tais como Espanha, Noruega, importadas em maiores quantidades, e também com as americanas, do Maine e da Califórnia.

Não devemos perder de vista que o aumento do preço depende, sobretudo, do produto português. Vamos ter agora a prova real da habilidade distribuidora dos importadores... históricos.

ANCHOVAS

O mercado está francamente fraco, e a redução no preço está na ordem do dia:

Os stocks por vender estão ainda pesando fortemente sobre o comércio,

e por isso os importadores acham mais vantajoso abastecerem-se no mercado local do que passarem novas encomendas a Portugal, aonde a resistência a aceitar os níveis do preço americano é ainda grande. As anchovas portuguesas fizeram, porém, novos amigos e Portugal, que foi o último a chegar neste campo, tornou-se o fornecedor mais importante e deverá conservar-se nessa posição se dedicar suficiente atenção à qualidade e mantiver os seus padrões.

A importação das anchovas não está restringida pelo governo americano, e é o único peixe importado cujo consumo, entre a população civil dos Estados Unidos, aumentou, de facto, durante a guerra.

ATUM

No meu próximo relatório tratarei exclusivamente dos problemas da venda do atum nos Estados Unidos. A importação do atum neste país está, presentemente, proibida, a não ser que o atum tenha sido fabricado antes de 1 de Julho de 1945 e, mesmo assim, só com uma autorização especial do Ministério da Agricultura. A importância de Portugal como fornecedor de atum em comparação com outros países, principalmente o Perú e, também, de algum modo, o Chile, é ainda insignificante. Existe, contudo, um importante mercado a aproveitar para esta conserva, mas terá, primeiro, que ser organizado.

NORUEGA

Chegaram 67.500 caixas de «brislíng» que desapareceram rapidamente no consumo.

Espera-se, para este ano, um contingente maior que se julga chegar aqui ao mesmo tempo que as sardinhas portuguesas. Esta coincidência não se deu no ano passado.

O primeiro carregamento de 207.500 caixas de «musse» vem a caminho e julga-se que será, também, rapidamente consumido em virtude do seu preço baixo. O preço do «musse» é de \$9,18, fabricado com folha de Flandres, e \$9,82, fabricado

com alumínio. Calcula-se que a qualidade do «Musse» será boa, como a do «brislíng» que, apesar de fabricado com óleo de arenque refinado, apresenta uma aparência agradável e um paladar bastante aceitável.

VENEZUELA

Terminaram as importações em larga escala em virtude da falta de óleo de mendobi neste país. Fizeram-se algumas pequenas vendas de sardinha em tomate, mas é pouco provável que as importações, em grande extensão, sejam retomadas enquanto a Venezuela não receber novos fornecimentos de óleo de Mendobi da Argentina.

FOLHA

Este é o problema mais enfadonho.

O contingente para a Península Ibérica, relativo ao 2.º trimestre de 1946, foi reduzido de 2.700 toneladas para 1.850 em consequência da greve do aço. A greve do carvão veio complicar ainda mais este problema. A não ser que a greve do carvão seja rapidamente arrumada, é de esperar uma maior redução nas exportações para o 2.º trimestre.

Ao mesmo tempo, os interesses americanos estão fazendo forte pressão sobre o governo para que proíba, totalmente, a exportação de folha, enquanto as necessidades nacionais para a fabricação de produtos de alimentação não estiverem devidamente acauteladas.

Não é, contudo, provável que seja tomada uma medida tão drástica.



SUÉCIA

(De um nosso correspondente)

O nosso mercado continua, praticamente, desprovido de conservas portuguesas.

Das 10.720 caixas de sardinha portuguesas cedidas pelas autoridades inglesas a uma instituição central sueca, só foram entregues 8.950 em virtude de, entretanto, ter sido reduzido o contingente de conservas para a Suécia de 300.000 lbs. (peso) para 220.000 lbs.

Além destas 8.950 caixas só foram importadas este ano, até à data, mais 2.306 caixas compradas por uma firma sueca no mercado livre em Portugal ao preço de Esc. 450\$00.


Como a chegada destes dois lotes coincidiu, a instituição central estabeleceu um preço único para a sua venda no país, Esc. 300\$00, média dos dois preços de compra, Esc. 280\$00 das conservas dos contratos colectivos e Esc. 450\$00 das conservas livres.

Ora esta quantidade não corresponde, de forma alguma, à capacidade de absorção do nosso mercado, e a sua distribuição pelos diferentes importadores, na base da média das suas importações de sardinhas nos anos de 1937 e 1938, deu a cada um cerca de 25% das suas necessidades.

Podemos afirmar que a importação colectiva é prejudicial ao comércio da sardinha portuguesa na Suécia. É preciso ter em consideração o individualismo dos compradores suecos, que só desejam comprar as mercadorias que lhes convem, e não as que se lhes quer impôr.

Um tal sistema não apresentaria inconvenientes se o comprador tivesse uma necessidade absoluta de fornecer artigos de alimentação à sua clientela de retalho. Isto, felizmente, não acontece na Suécia onde os produtos alimentares se encontram em abundância. Só o comércio livre poderá satisfazer às exigências ditadas pelo consumidor.

Há ainda uma outra consideração que desejamos destacar. A existência de dois preços em Portugal, um para mercadoria fiscalizada, outro, mais elevado, para mercadoria chamada livre, traz um grande entrave ao comércio e conduz a perturbações absolutamente prejudiciais.



PELO ESTRANGEIRO

Centrais de Brisling e Sild

O Governo Norueguês resolveu prolongar por mais um ano a lei que regula as Centrais de Brisling e Sild.

Em princípio de 1939 houve várias queixas contra a actividade das Centrais de venda. Por proposta do Ministério do Comércio, foi então nomeada uma Comissão que, após o inquérito a que procedeu, chegou à conclusão de que as Centrais de venda, duma maneira geral, tinham cumprido a sua missão duma forma tão eficaz que era contraproducente dissolvê-las, e terminava por propor a prorrogação da lei por mais 5 anos.

Como as circunstâncias anormais de momento tornavam difícil o esclarecimento cabal deste assunto, o Ministro resolveu reduzir o período de prorrogação proposto a um ano.

Exportação de Conservas de peixe espanholas em 1945

Durante os 6 primeiros meses do ano de 1945, as autorizações de exportação de «conservas de peixe» alcançaram a cifra de mais de 1 milhão e meio de quilos, com um valor que excede 19 milhões de pesetas.

Os preços de exportação variam muito, segundo as qualidades e o país de destino, oscilando entre 4,50 pesetas e 25,15 pesetas o quilo, dando um preço médio geral de 12,55 pesetas.

Os principais países compradores em quantidade, foram: França, com mais de meio milhão de quilos, Suíça, com mais de 400.000 quilos, Estados Unidos, com mais de

225.000 quilos e Inglaterra, com mais de 225.000 quilos.

Damos a seguir o detalhe destas exportações:

| Países | Quantidade em quilos | Valor em pesetas |
|---------------------|----------------------|-------------------|
| Chile | 49.865 | 480.891 |
| E. Unidos . . | 226.331 | 4.043.028 |
| França | 507.807 | 4.598.925 |
| Inglaterra . . | 225.420 | 1.495.235 |
| Suíça | 422.143 | 7.267.822 |
| Outros países | 98.300 | 1.271.590 |
| Totais . . . | 1.529.666 | 19.167.491 |

As sardinhas em azeite, durante o mesmo período, receberam autorização de exportação para mais de 1.200.000 quilos num valor de cerca de 18 milhões de pesetas, a um preço médio de 14,20 pesetas o quilo. Os principais compradores foram, em primeiro lugar, os Estados Unidos, com mais de 875.000 quilos, seguidos da França, com mais de 140.000 quilos:

| Países | Quantidade em quilos | Valor em pesetas |
|---------------------|----------------------|-------------------|
| Argentina . . | 57.595 | 842.688 |
| E. Unidos . . | 676.000 | 13.159.390 |
| França | 143.921 | 1.691.075 |
| Inglaterra . . | 46.276 | 282.583 |
| Suíça | 56.245 | 787.109 |
| Uruguai . . . | 46.953 | 666.152 |
| Outros países | 15.785 | 232.291 |
| Totais . . . | 1.242.775 | 17.661.288 |

No que diz respeito às anchovas em salmoira, os 19 milhões de pesetas, valor de 3.900.000 quilos, aproximadamente, autorizados a exportar, corresponderam a um preço médio

de 4,85 pesetas o quilo. Nas compras deste artigo ocupa o primeiro lugar Portugal, seguido dos Estados Unidos e da França:

| Países | Quantidade em quilos | Valor em pesetas |
|---------------------|----------------------|-------------------|
| E. Unidos . . | 953.119 | 5.722.162 |
| França | 600.000 | 2.884.530 |
| Inglaterra . . | 388.184 | 1.628.762 |
| Itália | 310.000 | 1.800.000 |
| Portugal . . . | 1.486.590 | 6.153.405 |
| Outros países | 161.404 | 831.731 |
| Totais . . . | 3.899.297 | 19.020.590 |

(Do «Exportador Español»)

Secagem e conservação dos arenques

Foram obtidos resultantes concluintes em «Torry Research Station», instalada num antigo estaleiro naval de Aberdeen, onde, há meses, se fazem ensaios de congelação e de desidratação dos arenques, na esperança de encontrar novos mercados para estes peixes.

A estação de ensaios possui laboratórios, uma instalação de refrigeração, entrepostos frigoríficos e um barco de pesca que trabalha exclusivamente para ela. Para poder conservar o peixe, é necessário que seja congelado duas horas depois de ter sido pescado, e esta primeira operação faz-se a bordo do barco preparado para este efeito, pois se verificou que os arenques conservados no gelo, como se faz nos barcos ordinários, não se conservam além de 12 dias, o que é insuficiente quando se trata de pesca a grande distância. A estação de Torry chegou à conclusão que, para obter um peixe cujo gosto e constância da carne não sejam alterados, é necessário tirar a pele e as espinhas, cozer um pouco a carne, reduzi-la depois a fatias delgadas de forma que, passados meses, se podem comer sem encontrar quase diferença no sabor.

A estação tem uma equipa de provedores ao seu serviço para controlar, sem cessar, a fabricação.

Economia



O Comércio externo no Continente Europeu

O comércio externo de toda a Europa que antes da guerra atingia cerca de 40 por cento de todo o comércio mundial, está ainda hoje, muitos meses depois de acabada a guerra, num nível mais baixo do que durante o período de 1940 a 1944.

Até agora nenhum país europeu conseguiu reatar as relações comerciais com o estrangeiro no ponto em que tinham sido interrompidas quando rebentou a guerra, em Setembro de 1939.

A Alemanha e a Áustria foram excluídas, presentemente, de participarem no restabelecimento do comércio externo, e a sua produção industrial está virtualmente paralizada.

Os países da Europa oriental estão completamente dependentes da Rússia soviética. Os neutrais, Suécia

fin da guerra, enormes importações, mas pequenas exportações. Durante a guerra só os neutrais, a Suíça e a Suécia, puderam manter a sua produção industrial, e no fim da guerra estavam aptos para retomar as exportações destes produtos numa escala elevada.

Esta circunstância e a impossibilidade de se obterem importações de outros países do continente europeu, ocasionaram um aumento nas exportações suíças, durante os primeiros nove meses de 1945, para 166 por cento do valor das exportações em relação ao período correspondente de 1944, ao passo que as importações suíças diminuíram, durante o mesmo período, para 44,6 por cento.

A mesma tendência, se bem que não tão pronunciada, nota-se no comércio da Suécia durante os primeiros meses de 1945.

Comparado com o mesmo período em 1944, as importações da Suécia desceram para 58,1 por cento e as exportações subiram para 113 por cento.

É claro que depois da paragem nos meses de Maio e Junho, as exportações foram imediatamente renovadas e aumentaram, consideravelmente, durante os meses seguintes.

Uma grande parte, porém, deste comércio de exportação era proveniente de medidas de auxílio às regiões libertadas, particularmente no que diz respeito às exportações suécas.

Uma parte importante do comércio dos neutrais não é, pois, mantida, e um maior aumento dependerá da

importação de matérias primas apropriadas.

A produção de carvão, ferro, aço, produtos químicos e máquinas, na Europa Central, não é provável que seja suficiente para permitir a sua exportação para os países neutrais.

A marcha lenta da França para o seu restabelecimento industrial está bem evidenciada com o facto de durante o período de Janeiro a Agosto de 1945, o valor das exportações atingir apenas 27,6 por cento do das importações.

A Bélgica, o Luxemburgo, a Holanda e a Noruega não estão em melhor posição. Desde a libertação o



primeiro cuidado destes países foi a importação de produtos alimentícios.

A Holanda, por exemplo, importou de Fevereiro a Outubro de 1945, 1 710.000 toneladas de mercadorias, das quais 55 por cento eram artigos de alimentação.

Por outro lado, a Dinamarca conseguiu exportar, até Outubro de 1945, 51.458 toneladas de manteiga, 24.175 toneladas de toucinho e 62 526 toneladas de ovos. Espera-se que a Noruega incie de novo, neste ano, as exportações de conservas de peixe, mas, para todos os países libertados do Oeste da Europa, o fim das entregas por conta da lei de empréstimo e arrendamento, creou uma nova situação. A sua importação de produtos alimentares e de matérias primas dependerá, agora, ou da sua aptidão em produzir quantidades suficientes de mercadorias de exportação, ou dos créditos que obtiverem nos Estados Unidos da América do Norte, Inglaterra ou países neutrais.



e Suíça, cujo comércio externo, antes da guerra, dependia, numa grande extensão, de outros países da Europa, não conseguiram compensar o prejuízo sofrido com o aumento do seu comércio com os países fora do continente europeu. E os países libertados do Oeste da Europa, excepto a Dinamarca, têm feito, desde o

A França, Bélgica — Luxemburgo, Holanda e Noruega, através de um número apreciável de acordos de comércio provisórios, renovaram o seu comércio na base dos créditos em dólares obtidos dos Estados Unidos e do Canadá, assim como dos créditos concedidos pela Suécia e pela Suíça.

Os acordos de comércio provisórios entre os próprios países libertados, têm, sobretudo, o carácter de comércio de compensação. A maior



parte deles estipularam a troca de mercadorias sobre os supostos créditos mútuos, de forma que durante um período de 6 meses o comércio entre os respectivos países é equilibrado nas importações e exportações.

Este método não pode conduzir a uma completa restauração das relações normais de comércio. Acordos bilaterais, numa base puramente de compensação, como estes, tendem a restringir o comércio externo a um nível baixo.

Com o fim da guerra, as condições na Europa Oriental são, contudo, diferentes.

Antes de 1939 as relações comerciais entre a Rússia e os países do Oriente europeu, com a excepção da Polónia, mal existiam, ao passo que hoje a Rússia tornou-se o único detentor do comércio com a maior parte deles.

Sómente a Polónia e a Checoslováquia formaram uma excepção.

A Polónia concluiu acordos provisórios com a Suíça e a Dinamarca, e as discussões com a Itália continuam.

A Checoslováquia realizou um acordo com a França. A troca de

mercadorias foi, preliminarmente, fixada em 400 milhões de francos, mas é duvidoso que o estado das linhas férreas e o transporte por via fluvial permitam a renovação do comércio entre os dois países.

As relações comerciais entre a maior parte dos países do Leste e a Rússia soviética, são dominadas pelo pagamento de reparações.

Em comparação com a actual produção da Finlândia, Roménia e Hungria, os pagamentos por reparações são tão grandes que, para a sua liquidação, será necessário que todos os produtos de alimentação e as matérias primas que estes países obtenham, sejam exportados para a Rússia durante um considerável número de anos.

O comércio que se faz fora deste para entrega das reparações, é baseado na troca de compensação de matérias primas contra artigos manufacturados.

Os novos acordos comerciais entre a Rússia soviética, a Roménia e a Hungria, por exemplo, põem estes países, virtualmente, na dependência da Rússia.

Sociedades mistas Russo-Hungaro e Russo-Romeno, com a participação do Estado, foram formadas para as indústrias mais importantes.

Ao mesmo tempo, a Rússia reclama uma parte da produção industrial polaca. Segundo os termos do acordo Russo-Polaco, a Polónia entregará no primeiro ano, isto é, em 1946, 8 milhões de toneladas de carvão, e durante os quatro anos seguintes, 13 milhões de toneladas, anualmente. Isto significa que cerca de 20% de toda a produção conjunta, no período de paz, das minas de carvão da Polónia e da Silésia alemã, terão que ser entregues à Rússia soviética. Ao mesmo tempo, a Polónia concordou em exportar carvão para a Suécia, Dinamarca e Itália, se bem que, presentemente, as entregas sejam pequenas em virtude das dificuldades de transporte.

Sob a ocupação russa, a maior parte dos países do Oriente europeu

concluíram entre si acordos provisórios de comércio. Mas os seus verdadeiros termos não são ainda conhecidos. A Checoslováquia é o centro destes acordos. A sua indústria ficou em grande parte intacta, e, com a importação de matérias primas, podia fornecer quantidades importantes de maquinaria, vidro, loiças, têxteis, calçado e produtos de borracha.

A Rússia prometeu, igualmente, entregas de carvão das minas alemãs.

Um aspecto característico destes países da Europa Oriental é que o comércio externo tornou-se num monopólio total do Estado, numa forma ou noutra. A impressão geral que se tira do comércio externo europeu é de que os numerosos acordos comerciais, tanto no Ocidente como no Oriente, vão além do que é justificado pelo estado da produção e do transporte. A capacidade produtora do continente, considerada num todo, foi muito reduzida, o que significa que o comércio externo se manterá num nível baixo durante muitos anos.

No actual momento, a Europa Oriental e uma parte considerável



da Europa Central, passaram para a órbita económica russa. As relações comerciais entre o Leste e o Oeste europeu, desapareceram.

A Europa ocidental, que deve renunciar ao carvão e às manufacturas da Europa Central, dependerá dos fornecimentos do ultramar, que, por sua vez, dependerá dos créditos, até que a restauração das indústrias europeias se tenha realizado.

(Do The Economist)

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 — Alsoni
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

MATÉRIAS PRIMAS



Folha

A falta de folha necessária para o enlatamento dos produtos de alimentação em conserva, é também muito sensível nos Estados Unidos, país donde esperamos, com certa ansiedade, que venham os fornecimentos de folha que precisamos para o fabrico das nossas conservas nesta safra.

O sr. Meyer, do Ministério da Agricultura norte-americano, num discurso que proferiu, declarou que muitos milhares de toneladas de alimentos vegetais estarão perdidos este ano por não haver folha para os enlatar, em virtude das contínuas greves.

Verifica-se, assim, que a situação do mercado norte-americano para a folha em vez de melhorar, como esperávamos, se tem tornado mais crítica, fazendo demorar, por mais ainda algum tempo, as restrições regulamentares que dificultam a exportação deste material.

Para a execução do contrato colectivo de 250.000 caixas de sardinhas sem pele, com os Estados Unidos, já foram embarcadas cerca de 10.000 caixas de folha por conta das 22.700 caixas que os compradores têm que entregar para o total do fabrico, e a sua distribuição será feita pelos industriais logo que chegue.

Já chegou, também, da Inglaterra a primeira remessa de folha por conta das 27.000 caixas que o Ministry of Food distribuiu pelos industriais, à margem dos contratos colectivos.

Esperamos que a situação da folha, embora difícil, se vá compondo a pouco e pouco, até regressar a uma relativa normalidade.

O fim das greves nos Estados Unidos, será o melhor sintoma.

Óleo

Espera-se que até ao fim do mês de Junho sejam distribuídas pela indústria das conservas 300-400 toneladas a um preço à volta de 12\$60 cada quilo. Do total das quantidades de oleaginosas já importadas pelos



produtores de óleo nacionais, competirá à indústria receber 1.200-1.300 toneladas.

Há ainda 12.000 toneladas de Manca que os referidos produtores adquiriram na Guiné, mas que os corretores, ao que parece, se recusam a entregar, exigindo agora um preço mais elevado.

Processo electrolítico

Num artigo publicado na «Tin and its Uses» acerca do valor da folha estanhada, diz-se que, segundo a opinião do Dr. Brighton, da American Can Company, que é a maior organização de fabricação de embalagens de folha nos Estados Unidos, a folha estanhada pelo processo electrolítico dificilmente poderá competir com a folha estanhada a calor, num mercado livre quando abundar novamente o estanho.

O emprêgo da folha estanhada electroliticamente será possível, desde que a espessura da capa de estanho empregada assegure uma duração da conserva correspondente à que se obtém com o uso da folha estanhada a calor, de qualidade standard.

Actualmente, é ainda necessário envernizar ambos os lados da folha estanhada pelo processo electrolítico para alcançar a qualidade da folha estanhada a calor, o que a torna mais dispendiosa.

Se não se conseguir aumentar a resistência contra a corrosão da folha estanhada electroliticamente, até ao ponto de se poder eliminar o envernizado, haverá todas as probabilidades de que se empregará novamente no futuro só folha estanhada a calor para as embalagens de conservas.

Estanho

Prevê-se uma tremenda competição para o predomínio da indústria do Estanho no Mundo, nos próximos meses, se os Estados Unidos insistirem em manter a laboração das suas fábricas construídas no Texas durante a guerra. Os industriais britânicos estão convencidos de que podem sair vitoriosos dessa competição, se os competidores norte-americanos não forem auxiliados com subsídios do Governo.

Segundo informação autorizada e de origem americana, as fábricas do Texas produzem 90 mil toneladas de estanho anualmente.

Azeite espanhol

Segundo informes vindos de Espanha, a situação do azeite neste país é muito precária. A produção do ano está reduzida a cerca de 200.000 toneladas, enquanto que o consumo é, normalmente, de 320.000 toneladas, aproximadamente. A causa da má colheita de 1945 atribui-se, em primeiro lugar, à falta verdadeiramente catastrófica da chuva durante um período muito prolongado, e, em seguida, à escassez de adubos.

Presentemente, a Espanha não concede licenças de exportação de azeite, a não ser que o comprador possa entregar óleo vegetal em quantidade correspondente ao azeite que deseja comprar.

A SITUAÇÃO DAS ANCHOVAS

O problema do preço de venda para a exportação dos filetes de anchovas, está a tomar uma certa acuidade, o que levou o Grémio de Sotavento do Algarve a fazer uma exposição sobre o assunto ao I. P. C. P.

A filetagem atingiu um notável desenvolvimento entre os industriais



daquele Grémio, que produziram em 1945 116.735 caixas num total de 267,375 em todo o país, ou seja cerca de 44%, e exportaram 1.249.293 quilos num total de 3.482,217 quilos, ou seja cerca de 36%.

Os preços de venda, que no ano passado eram de 18 dólares para o formato de 2oz., baixaram depois vertiginosamente até aos 14/14,50 dólares que hoje se praticam.

Para esta grande baixa não se encontra justificação plausível, visto que os elementos que constituem o custo da produção se mantêm nos mesmos níveis anteriores e, nalguns casos, mais elevados ainda. Assim, a folha continua a comprar-se no mercado livre a Esc. 1.600\$00 a caixa; o biqueirão vende-se nas lotas aos antigos preços; o azeite só se obtém em condições muito onerosas e a mão de obra foi acrescida em mais de 50%, desde Maio do ano passado, em virtude do novo contrato colectivo de trabalho, o que representa sobre uma caixa de 2oz, um aumento de despesa que pode computar-se em 18\$00.

A continuar-se a trabalhar nestas condições, não é exagerado afirmar-

-se que a indústria de filetagem marcha para uma ruína certa.

Admite-se que esta situação seja provocada por uma excessiva oferta, resultante de uma demasiada produção.

Sugere, por isso, o Grémio de Sotavento, interpretando o sentir dos seus agremiados reunidos expressamente para apreciarem a grave questão, que ao abrigo do artigo 44 do Decreto-lei 26.777, o I. P. C. P. tome a iniciativa de limitar a produção dos filetes de anchova a 2/3, ou seja, a 4 dias de 8 horas por semana, e, ao mesmo tempo, de centralizar nas suas mãos a venda destas conservas para os mercados estrangeiros.

*

Folha, vidro ou alumínio

O futuro da folha, em competição com outros materiais empregados nas embalagens, tais como o vidro e o alumínio, tem merecido a atenção de alguns técnicos que sobre o assunto têm emitido várias opiniões.

Numa informação publicada há tempo pela «British Department of Scientific and Industrial Research», dizia-se que o vidro continua a ser o rival mais sério para a folha como material de embalagem utilizado nos produtos alimentícios. O vidro que actualmente se emprega é muito resistente contra pancadas e mudanças de temperatura, e os processos mecânicos, rápidos, de manejar, encher e fechar com tampão de metal os recipientes feitos com este material, permitem reduzir o seu custo ao nível do da folha.

O recipiente de vidro tem a vantagem de deixar ver o seu conteúdo e de eliminar a corrosão, excepto quanto à tampa de metal. Por outro lado, o recipiente de lata pesa menos e resiste melhor a um embate forte.

Quanto às embalagens de alumínio, o seu uso para conservas de peixe tem aumentado, especialmente na Noruega. Não se enegrece nem dá sabor ou cheiro desagradável ao pro-

duto quando neste se dissolve o ferro, como por vezes sucede com a folha. Os recipientes de alumínio têm, também, a vantagem de serem leves, mas têm contra si o facto de resistirem menos que os de lata e de serem de preparação difícil.

*

IMPORTAÇÃO DE ANCHOVAS NA INGLATERRA

O Ministério da Alimentação Inglês não manterá stocks nem fará novas compras e importações deste peixe neste ano.

A partir de 1 de Março de 1946, e até ulterior aviso, os comerciantes a quem forem concedidas licenças poderão importar anchovas em salmoira, em latas ou em barris, dos países da área do esterlino ou do Mediterrâneo e de Portugal.

Presentemente, apenas são dadas licenças para satisfazer os pedidos dos industriais que necessitam fabricar pasta de peixe, molhos ou essências, os quais terão de dar uma garantia de que as anchovas importadas só serão utilizadas para estes fins.

Não haverá restrições no preço de compra ou venda destas anchovas.



mas o Ministério da Alimentação não apoiará os pedidos de importação a preços excessivos.

Mantêm-se em vigor os preços máximos fixados para as anchovas em latas de 1/10, mas, por enquanto, não serão dadas licenças de importação para anchovas em azeite.

PESCA DA SARDINHA -

Abril 1946

| | Percent % | Peso em quilos | Percent % | Valor em Escudos |
|-----------------------------------|-----------|----------------|-----------|------------------|
| Para conserva em Mólhos | | | | |
| » » Salmoura | | | | |
| » Consumo | | 678.727 | | 2.788.059\$50 |
| Total | | 678.727 | | 2.788.059\$50 |

| LOTAS | DESTINO | PESO | | | VALOR | | |
|-----------------------|---------------|------------|----------------|---------|------------|---------------|---------------|
| | | Percent. % | Peso em quilos | Total | Percent. % | Escudos | Total |
| Leixões | Mólhos . . . | | | | | | |
| | Salmoura . . | | | | | | |
| | Consumo . . . | | 409.247 | 409.247 | | 1.990.566\$00 | 1.990.566\$00 |
| Pôrto . . . | Mólhos . . . | | | | | | |
| | Salmoura . . | | | | | | |
| | Consumo . . . | | | | | | |
| Fig.ª da Foz . | Mólhos . . . | | | | | | |
| | Salmoura . . | | | | | | |
| | Consumo . . . | | | | | | |
| Peniche . . . | Mólhos . . . | | | | | | |
| | Salmoura . . | | | | | | |
| | Consumo . . . | | 30.660 | 30.660 | | 130.548\$50 | 130.548\$50 |
| Lisboa . . . | Mólhos . . . | | | | | | |
| | Salmoura . . | | | | | | |
| | Consumo . . . | | 162.855 | 162.855 | | 434.160\$00 | 434.160\$00 |
| Setúbal . . . | Mólhos . . . | | | | | | |
| | Salmoura . . | | | | | | |
| | Consumo . . . | | 5.805 | 5.805 | | 27.118\$00 | 27.118\$00 |
| Portimão . . | Mólhos . . . | | | | | | |
| | Salmoura . . | | | | | | |
| | Consumo . . . | | 62.400 | 62.400 | | 183.280\$00 | 183.280\$00 |
| Olhão . . . | Mólhos . . . | | | | | | |
| | Salmoura . . | | | | | | |
| | Consumo . . . | | 4.525 | 4.525 | | 13.485\$00 | 13.485\$00 |
| V. R. St.ª Ant.ª | Mólho | | | | | | |
| | Salmoura . . | | | | | | |
| | Consumo . . . | | 3.235 | 3.235 | | 8.902\$00 | 8.902\$00 |
| Total geral | | | | 678.727 | | | 2.788.059\$50 |



Pesca da Sardinha

Desde 1908

A casa das mais antigas, estabelecida nos Estados Unidos da América do Norte para a venda à comissão de Conservas de Peixe, tendo como clientes os melhores importadores de peixe de Portugal

STEINHARDTER & NORDLINGER
AGENTES DE VENDA

105, HUDSON ST.
NEW YORK, 13, N. Y

112, MARKET ST.
SAN FRANCISCO, 11
CALIFÓRNIA

BIEN TRADING C.º, INC.

IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

Filetes de Anchovas — Sardinhas — Atum

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR
105 HUDSON STREET — NEW-YORK, 13, N. Y.

EASTERN SAUSAGE & PROVISION C.º, INC.

Distribuidoras de
PRESUNTOS E OUTRAS CARNES
EM CONSERVA

Peixe em Conserva
Especialidade em
Atum — Salmão
Sardinhas e Anchovas
em todos os formatos

Eastern Sausage & Provision C.º, Inc.

178-180 Franklim St. — NEW-YORK, N. Y.



É DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU



VENTRESCA
RAMIREZ

POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.
R. AUGUSTA, 27, 2.
LISBOA - TELEF. 2 3626

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524, 1.
PORTO - TELEF. 66A

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

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

Os mais antigos fabricantes em Portugal, de **CHAVES E GRELHAS**
para a indústria de conservas e **PREGARIAS DIVERSAS**

No vosso próprio interêsse não comprem estes artigos sem prèviamente
consultarem a nossa firma ou os nossos agentes

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^ª, L.^{da}
R. de Brito Capêlo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}
Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira
OLHÃO

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA

Teleg. OFFROSA

Telephone 38 | 271
| 272
| 273
| 274



MARVILA
LISBOA

ESPECIAL PARA CONSERVAS

FABRICANTES

Sociedade Nacional de Sabões, Lda.



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

TELEGRAMAS ALIANE



APARTADO 263-LISBOA

“ALIANE”

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES

DE

CONSERVAS DE PEIXE,
CONSERVAS DE TOMATE,
E OUTROS FRUTOS,
FRUTOS SECOS,
ETC.



IMPORTADORES

DE

MATÉRIAS PRIMAS
E MAQUINISMOS
PARA A INDÚSTRIA
DE CONSERVAS,
ETC.

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.

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

LISBOA
R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.º
Telefone : - 2 5811
Telegramas : - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

Fábrica : - MATOSINHOS
Telefone : -
Telegramas : - SELISMA



FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS :

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

Séde : — LISBOA

Marcas Registradas :

| | |
|---------|----------|
| CHAMEAU | MADALENA |
| BERRY | NICOLA |
| IRIS | MONICA |
| SILLEDO | UNITAS |

MENDES & ANJOS, L.^{DA}

OLHÃO (ALGARVE)

TELEFONE 78

TELEGRAMAS MENJOS

Inscritos no Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe

AGENCIA EM LISBOA

RUA AUGUSTO ROSA, 66

(À SÉ)

TELEFONE 29966

TELEGRAMAS STAG

AGENTES NO ALGARVE DA

United States Steel Export Company

NEW YORK.

Exportação: Conservas de sardinha e outras espécies

ALCAPARRAS E ESPONJAS

SEMPRE EM DEPÓSITO

Materiais e máquinas para a indústria de conservas.

Dasco & Ferreira, L.^{da}

**AGRICULTURAL INDUSTRY & COMMERCE
SPECIALITY IN TOMATO PRODUCTS**

Head office — **Rua D. João I, 123** — MATOSINHOS (Portugal)

Telephone P.B.X. 272-M, 385-M — Cable address AVIZ

Fornecedor de polpas de tomate e extractos de tomate à
Indústria de Conservas de Peixe.

— Canned vegetables factory in —
RIÇHOS (Cascalheira) PORTUGAL

**EMPRESA
OLFAIXE**

**PRODUTORA DE ÓLEOS E
FARINHAS DE PEIXE, L.^{DA}**

FIRMAS SOCIETÁRIAS:

FÁBRICA DE CONSERVAS **OCEANO**

FÁBRICA DE CONSERVAS **AVIZ**

FÁBRICA DE CONSERVAS **APOVERA**

FÁBRICA DE CONSERVAS **MADRUGADA**

“OLFAIXE”

VILA DO CONDE

Telefone: 000
Telegramas: OLFAIXE

Consultem sempre

SANTOS MENDONÇA, L.^{DA}

RUA DA BOA VISTA, 83

LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114

PORTO

Representantes da:

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY

Fabricantes de:

**Fôlha de Flandres, Arames,
Arco de Ferro.**

Fornecemos também:

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

Agentes em:

SETÚBAL: Setubal Factories Agency, Ltd.

OLHÃO: José de Aragão Barros

PORTIMÃO: Pedro Bento de Azevedo, Suc., Ltd.

End. Teleg.: CONDESTAVEL

TELEFONE: P. B. X. 277-M.

FÁBRICA DE CONSERVAS

((**NUN'ALVARES**))

LAGE, FERREIRA & C.,^A L.^{DA}



RUA DE BRITO CAPELO, 912

MATOSINHOS

PORTUGAL

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

FABRICANTES — Exportadores de Conservas de Peixe

Capital social: Um milhão de Escudos

Fábrica e Escritório:

Travessa do Giestal, 2 a 10 — LISBOA

(Instalação modelar)

Marcas registradas:

• PAVILHÃO •
• TRAFALGAR •
• BORGES •
• ATAIR •

A marca PAVILHÃO
cobre bons produtos
portugueses.
Conservas de peixe
Azeitonas — Azeites

Sardinhas em azeite
e tomate. Atum. Fi-
letes de cavala. Ca-
lamares en su tinta.
Filetes de anchovas,
estendidos e enrola-
dos com alcaparras.

Premiadas com medalhas de ouro nas Exposições
de Setúbal e Lisboa, em 1930 e 1932

Telefone: **6 1914**

Telegr.: PAVILHÃO-Lisboa

Apartado: **613**

Códigos: A. B. C., Bentley's,

Ribeiro, Marconi e

Rudolf Mosse e Supl.

**EMPRESA INDUSTRIAL
DE CONSERVAS POKER,**

LIMITADA

FABRICANTES DE CONSERVAS DE PEIXE

★

TELE { GRAMAS: BENSÁUDE — LISBOA
FONES: 23271 — 23272 — 23273

CÓDIGOS { UNIVERSAL TRADE CODE
BENTLEY'S
A. B. C. 6 TH.
LOMBARD

★

FÁBRICA EM SETÚBAL

TELEFONE 17

MARCAS REGISTRADAS { POKER - NANETTE
ANITA - SERRANA

★

Rua Nova do Almada 11-2.º

Lisboa - PORTUGAL

Télé | grammes: GOMES COSTA - Setúbal
| phone: 674

Codes used:
A. B. C. 5 th ed.
Bentley's
A. Z. - Français
And Privates

Gomes da Costa

Maison fondée en 1908

Inscrit dans le Grémio dos Exportadores de Conservas
de Peixe

Import et Export

*Sardines et Chinchards
à l'huile et à la tomate*

*Marque Déposée
"La Belle Egiptienne"*

Huile de Poisson

Setúbal — Portugal

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

GUERREIRO & C.^A, LTD.^A

OLHÃO // PORTUGAL
ESTABELECIDOS EM 1913

Medalhas de ouro nas exposições de Rio de Janeiro 1923, Sevilha 1929 e Lisboa 1932

Conservas de sardinhas e outros peixes
EXPORTAÇÃO DE QUALIDADES SUPERIORES

Sardinhas «sem peles» e «sem espinhas»
— Filetes de anchovas «estendidos» ou
«enrolados» — Atum em azeite — Ser-
rajão em azeite — Pasta de anchovas —
Anlipasto.

Sardinhas em azeite puro de oliveira.
Fabricação extra — Sardinhas em óleo
ou em lomele — Sardinhas fritas, estilo
francês — Filetes de cavala em azeite —
Chicherros em óleo.

Marcas de fabrico: Fantasio, Patriote,
La Confiance, Pingouin, Fatma
e Fallah.

SALGAS:

Atum, anchovas, sardinhas, etc., nas
marcas «Confiância» e «Pingouin».



FRAZAR & COMPANY

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Códigos

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

Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios

*Exportação: Productos Alimentícios-Máquinas-Ferramentas-Material Eléctrico
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*

112 ANOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: Dr. José de Almeida Azevedo

Director adjunto: José de Sousa Nazareth

Director adjunto: Engenheiro Francisco de Melo Ferreira de Aguiar

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

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

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

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
José Correia Pontes

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Casimiro Lúcio de Oliveira
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

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

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
João Francisco Leote
António da Silva Freitas



GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Fauslino Tavares Figueira
João Veiga Henriques



SARDINHAS · ATUM · ANCHOVAS

**CADA LATA DE CONSERVA
E' GARANTIDA PELO
I.P.C.P.**

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

