

Conservas de Peixe

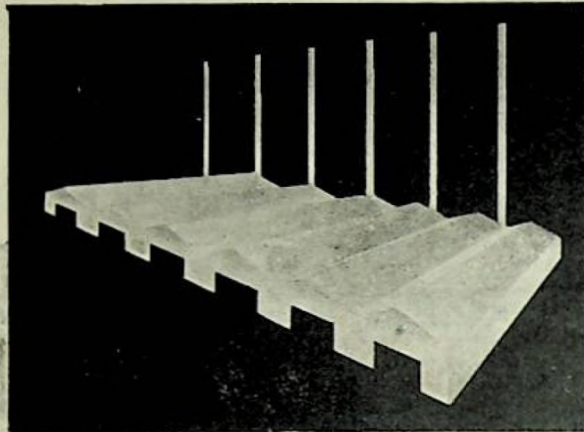
REVISTA MENSAL



A N O I
1946


N.º 4
JULHO


ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}





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

ANO I
N.º 4

Conservas de Peixe

JULHO
1946

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

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

Sumário

Uma questão que morreu; Produção e Exportação; Os novos processos de fabrico na indústria de conservas de peixe; O Chumbo nas Conservas da Sardinha; O II Congresso das Conservas; Condicionamento Industrial; Descuberto, ranqueamento e conserva do Atum; Mercados; Firmas que desejam estabelecer relações com fabricantes e exportadores de conservas de peixe; Pelo Estrangeiro; O problema das lotas; A boa paz; Matérias primas; D. Cayetano Ven Marchena; Comissão Corporativa Central; Navieros; Lá, como cá; Resoluções da Conferência Internacional de Pesca de Londres; Indústria Conservera.

UMA QUESTÃO QUE MORREU...

SEGUNDO refere a imprensa espanhola, uma comissão de armadores da sardinha de Vigo deslocou-se a Madrid com um objectivo concreto que se pode assim resumir: conseguir que o governo espanhol arranque uma fórmula que permita aos barcos espanhóis virem pescar nas nossas águas a sardinha que lá escasseia.

O assunto suscitou-nos logo aquele interesse e curiosidade intelectuais que sentimos quando desejamos conhecer a argumentação dum advogado hábil na defesa dum caso infeliz que se sabe, antecipadamente, estar irremediavelmente perdido.

Devemos, porém, confessar que ficámos desapontados. Não trazia nada de novo. Pretende-se agora, como há 61 anos, com o mesmos factos, os mesmos argumentos, as mesmas conclusões, reviver uma velha questão levantada em 1885, debatida em 1915, em Madrid, e que morreu às mãos da Delegação Portuguesa na Conferência Luso-Espanhola de Lisboa, em 1924: a reciprocidade da pesca. Reciprocidade implica uma concessão mútua. Portugal, daria a sardinha. Mas a Espanha, o que daria? Só a água do mar, visto que os barcos espanhóis querem vir pescar nas nossas águas territoriais, porque nas suas, como, aliás,

o declaram, rareia o precioso «clupédio». E, por esta mesma razão, os barcos portugueses nada lá iam buscar.

Reciprocidade em que um país desse tudo, e o outro nada desse, porque nada pode dar, é um contrato... unilateral.

Não é, pois, reciprocidade o que, na realidade, pretendem os armadores de Vigo, mas, simplesmente, virem pescar livremente nas nossas águas até 3 milhas da costa.

O regime de reciprocidade, como o da comunidade de pesca, nas nossas relações com a Espanha, já deu as suas provas. E bem lamentáveis elas foram. Os conflitos gravíssimos de 1875 vieram demonstrar que esse regime era insustentável. E isto sucedeu quando a sardinha era abundante na nossa costa, por não existir ainda a indústria das conservas e os aparelhos de pesca eram rudimentares.

O que seria hoje, que temos uma indústria de conservas desenvolvidíssima e os barcos possuem uma mobilidade e uma eficiência incomparavelmente superiores?

Infelizmente, para nós, ao contrário do que os espanhóis afirmam, a sardinha nas nossas costas é

insuficiente para satisfazer as necessidades da nossa indústria de conservas e da alimentação pública.

A nossa capacidade conserveira é de 5 milhões de caixas, e, contudo, só conseguimos fabricar, em média, 2 milhões.

O Algarve sofre, há anos, de uma crise grave de falta de sardinha, a que não será, talvez, estranha a acção destruidora dos barcos espanhóis que ali fazem as suas incursões. Os pescadores de Setúbal encontram-se, de há muito, empobrecidos. Matosinhos teve já este ano o primeiro sintoma de crise com a ausencia de pesca num período em que ela nunca faltou.

Não podem, também, os nossos vizinhos alegar que não temos meios suficientes para a captação da sardinha. O Grémio dos Armadores da Sardinha viu-se já na necessidade de limitar o número de artes por reconhecer que a sua capacidade de captura é superior às possibilidades de pesca. E se ainda possuirmos alguma sardinha, é porque temos sabido defender esta riqueza que o mar nos deu com carinho e leis inteligentes, como a do defeso do fabrico nos meses de Janeiro a Maio que, implicitamente, obrigou ao defeso da pesca durante os meses da desova.

Querer fazer das águas territoriais portuguesas uma coutada para uso próprio que a nós incumbe conservar, à custa de inúmeros sacrifícios, e onde se vem, quando se lhe dá na gana, caçar com dinamite, lançando a destruição e a ruína, é exigir demais do nosso sincero desejo de amizade e de boa vizinhança.

O governo espanhol será o primeiro a reconhecer esta verdade, e nada fará que possa comprometer os seus interesses que hoje ligam os dois povos, perante os quais «uma canastra de sardinha a mais, ou uma canastra de sardinha a menos», como dizia Afonso XIII, em benefício dos armadores galegos, nada vale.

Hoje, mais do que nunca, as riquezas naturais dum país representam não só a sua independência económica, mas, também, a política. Diminui-las, em proveito doutrem, é um crime de lesa-pátria com o qual ninguém quereria arrostar.

A «lei da vida» que, na opinião de D. José Tejero, justificava que os pescadores espanhóis fossem buscar a sardinha aonde ela houvesse, é

também a lei suprema que nós hoje invocamos para impedir que estranhos venham buscar ou destruir um património que para nós é vital.

De resto, qual a causa da crise de falta de sardinha na costa da Galiza?

Podrá haver razões biológicas, naturais, climáticas, mas, todos o sabem, a principal está nos processos criminosos de pesca com dinamite e outros explosivos e no emprego de artes ilegais e nocivas. São os próprios espanhóis que na sua imprensa se insurgem contra o que chamam «uma vil conduta».

Transcrevemos o que na «Indústria Conserveira» diz um articulista, em espanhol, para lhe não tirar o sabor castiço:

«¡Ah, pero aquellas caladas iniciales, aquellos abarrotos de crias logrados en las primeras salidas de la «costera», a fuerza de explosivos, de aparejes ilegales, de «Bucos» destructoras de criaderos, han proporcionado sus buenos miles de duros al armador... y ahora... pues ahora a lamentar que en el mar no haya un «rabo»; ahora a culpar, ¿a quien?».

Pelo visto, a culpar os portugueses, que terão que pagar os abusos criminosos dos armadores galegos.

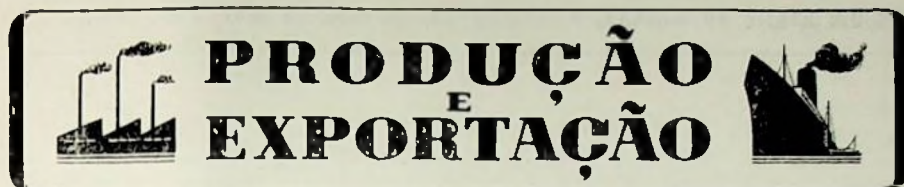
A coisa, porém, não é assim tão simples de levar, como estes pensam. Aqui até 6 milhas de distância da costa de Portugal. A reserva para os nacionais da pesca nas águas adjacentes às suas costas, é um princípio hoje admitido universalmente pelos tratadistas e pelos governos. A Espanha aplica-o com singular afincio desde o século XVIII.

Deixemo-nos, pois, ficar tranquilos, cada um em sua casa, olhando o Atlântico que nos dá em espaços diferentes, que a cada um pertence, os mesmos bens naturais, como outrora nos deu, por rumos diferentes, a mesma glória.

Remédio para os seus males, tem-no a Espanha na sua própria casa. Basta que siga os conselhos que lhe demos na conferência de 1924, aplicando a lei com rigor aos criminosos que arruinam os seus pescadores.

É quanto à reciprocidade, não falamos mais nisso. Morreu em 1879. Não há forças humanas que a possam fazer ressuscitar.

Está morta, e bem morta.



A situação do mês de Março

PRUDUÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

O total da produção, em azeite ou mólhos, no mês de Março, foi de 38.015 caixas. As principais espécies fabricadas foram as anchôvas, 31.855 caixas, ou 83% da produção total, e o carapau, 2.385 caixas.

Olhão ocupa o 1.º lugar nesta reduzida produção de inverno, com 12.396 caixas (32%), das quais 10.078 caixas são em filetes de anchova. Segue-se-lhe Setúbal com 7.736 caixas, também na sua quase totalidade, 5.492 caixas, de filetes de anchovas. Matosinhos está em 3.º lugar com uma produção de 7.077 caixas, todas de filetes de anchovas.

A totalidade de caixas fabricada em Março (38.015) é um pouco superior à do mês anterior, Fevereiro (32.957). Verifica-se, igualmente, um pequeno aumento do fabrico de filetes de anchova neste mês de Março (31.855) em relação ao mês passado (29.191).

A produção do mês de Março de 1945 foi sensivelmente a mesma em quantidade e espécie de fabrico. Produziram-se 33.011 caixas das quais 26.845 de filetes de anchova, e Olhão foi, igualmente, o 1.º centro produtor (13.131 caixas).

SALMOIRA

Fabricaram-se 275.791 quilos, na sua quase totalidade (96%) sardinha (266.054 quilos), e uma pequena quantidade (5.670 quilos) de biqueirão.

Matosinhos é o maior produtor com 171.587 quilos (62%) e, a seguir, Vila Real de Santo António com 70.000 quilos e Olhão com 33.930 quilos.

Houve um aumento importante na produção em relação ao mês de Fevereiro em que se fabricaram só 26.324 quilos. Comparada, porém, com a de Março do ano anterior (387.812 quilos) em que, além de 170.850 quilos de sardinha se fabricaram 160.230 quilos de carapau, foi inferior. Nesse mesmo mês Matosinhos foi também o 1.º centro produtor com 165.727 quilos.

EXPORTAÇÃO

AZEITE OU MÔLHOS

Por Centros

Exportaram-se em Março 6.102.612 quilos (328.404 caixas) no valor de Esc. 71.687.945\$70. As principais espécies exportadas foram a sardinha, 5.734.302 quilos (298.788 caixas), no valor de Esc. 65.944.473\$00; os filetes de anchovas, 214.789 quilos (20.930 caixas), no valor de Esc. 4.295.780\$00, e a cavala, 50.280 quilos (2.928 caixas) no valor de Esc. 463.072\$80.

Setúbal foi o centro que mais exportou: 3.264.993 quilos (173.272 caixas), no valor de Esc. 37.752.306\$65. Vem, em 2.º lugar, Matosinhos: 2.059.230 quilos (107.542 caixas) no valor de Esc. 23.933.422\$15, e, em 3.º lugar, Lisboa: 448.963 quilos (26.122 caixas), no valor de Esc. 5.450.092\$90.

A exportação no mês de Março foi superior à de Fevereiro, Esc. 46.870.342\$50, em 153%. Neste último mês o 1.º centro

exportador foi Matosinhos com Esc. 29.159.987\$55. Em igual mês de Março do ano passado, a exportação foi inferior em 175%: 3.415.612 quilos (170.883 caixas) no valor de Esc. 41.042.311\$20. Matosinhos está à cabeça com 2.299.491 quilos (119.420 caixas) no valor de Esc. 26.966.031\$70.

SALMOIRA

A exportação de salmoira foi de 284.578 quilos no valor de Esc. 879.534\$00. O principal centro exportador foi Lisboa, com 102.569 quilos no valor de Esc. 332.885\$00. Há, portanto, um aumento sensível em relação a Fevereiro, mês em que se exportaram 27.085 quilos no valor de Esc. 81.255\$00, e a Março do ano passado, que regista 16.889 quilos no valor de Esc. 50.667\$00.

Por Países

Os 3 principais países compradores das nossas conservas, em mólhos, foram, pela respectiva ordem, os seguintes: Inglaterra, 2.579.621 quilos, somente em sardinha; França, 2.579.621 quilos, em sardinha e anchovas e Bélgica, 861.574 quilos, em sardinha, carapau, cavala, atum e similares. Convém salientar a posição notável que a França toma neste mês na nossa exportação, parecendo querer voltar às antigas tradições de nosso mais dilecto comprador.

Estes 3 países absorvem 93% da nossa exportação. Os restantes 7% foram distribuídos pelos Estados Unidos, Suíça, México e outros países não discriminados.

Em salmoira, os principais importadores foram: Grécia, com 235.716 quilos, no valor de Esc. 707.148\$00 e França, com 43.573 quilos no valor de Esc. 155.759\$00.

A Inglaterra figura também no mês de Fevereiro como o nosso maior comprador (2.698.969 quilos).

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, e salmouras, no mês de Março de 1946

| | AZEITE OU MÓLHOS | | | | SALMOURAS | | | |
|----------------------------|------------------|----------|--------------------|--------|-----------|-----------|--------------------|---------|
| | (Caixas) | | | | (Quilos) | | | |
| | Carapau | Anchovas | Outras Especies | Totais | Sardinha | Biqueirão | Outras Especies | Totais |
| Matosinhos | - | 7.077 | - | 7.077 | 167.970 | - | 3.617 | 171.587 |
| Peniche | - | 67 | - | 67 | - | - | - | - |
| Lisboa | - | 1.107 | 1.265 | 2.372 | 274 | - | - | 274 |
| Setúbal | - | 5.492 | 2.244 | 7.736 | - | - | - | - |
| Lagos | - | 599 | - | 599 | - | - | - | - |
| Portimão | - | 4.027 | - | 4.027 | - | - | - | - |
| Olhão | 2.318 | 10.078 | - | 12.396 | 27.810 | 5.670 | 450 | 33.930 |
| V. R. S. António | 67 | 3.408 | 266 | 3.741 | 70.000 | - | - | 70.000 |
| | 2.385 | 31.855 | 3.775 | 58.015 | 266.054 | 5.670 | 4.067 | 275.791 |

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

| | Sardinha | Sardinha (Marca Nac.) | Carapau | Cavala | Atum e similares | Anchovas | Outras especies | TOTAIS | | Valores |
|----------------------------|----------|--------------------------|---------|--------|---------------------|----------|--------------------|-----------|---------|----------------|
| | | | | | | | | Quilos | Caixas | |
| Matosinhos | 77.907 | 1.862.730 | 50.806 | 17.178 | 145 | 49.576 | 879 | 2.059.250 | 107.542 | 23.933.422\$15 |
| Peniche | - | 20.520 | - | - | - | - | - | 20.520 | 1.000 | 235.980\$00 |
| Lisboa | 52.828 | 264.936 | 54.74 | 16.378 | 10.124 | 49.785 | 49.440 | 448.965 | 26.122 | 5.450.092\$90 |
| Setúbal | 56.964 | 3.179.352 | - | - | - | 25.580 | 3.097 | 5.264.993 | 173.272 | 37.752.306\$65 |
| Lagos | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Portimão | - | 177.992 | - | - | - | - | - | 177.992 | 9.368 | 2.046.908\$00 |
| Olhão | 5.320 | - | - | - | - | 71.674 | - | 76.994 | 7.756 | 1.494.660\$00 |
| V. R. S. António | 3.952 | 31.792 | - | - | - | 18.176 | - | 53.920 | 3.344 | 774.576\$00 |
| | 196.971 | 5.537.331 | 56.280 | 33.556 | 10.269 | 214.780 | 33.416 | 6.102.612 | 328.404 | 71.687.945\$70 |

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

| | Sardinha | Sardinha (Marca Nac.) | Carapau | Cavala | Atum e similares | Anchovas | Outras especies | Totais |
|-------------------------|---------------|--------------------------|-------------|-------------|---------------------|---------------|--------------------|----------------|
| Angola | 19.828 | - | - | - | 380 | 67 | 38 | 20.313 |
| Bélgica | 38.000 | 727.396 | 56.221 | 33.307 | 6.650 | - | - | 861.574 |
| E. U. América | 2.500 | - | - | - | - | 127.705 | 50.102 | 180.307 |
| França | 17.854 | 2.222.904 | - | - | - | 4.644 | - | 2.245.402 |
| Inglaterra | 30.856 | 2.548.765 | - | - | - | - | - | 2.579.621 |
| México | 13.490 | - | - | - | 2.796 | 2.826 | 935 | 20.047 |
| Moçambique | 23.249 | - | - | 211 | 57 | 19.565 | 179 | 43.259 |
| Suíça | 36.740 | 26.182 | 40 | - | - | 27.689 | - | 90.651 |
| Outros países | 14.454 | 12.084 | 19 | 38 | 386 | 11.999 | 2.162 | 41.142 |
| Quilos | 196.971 | 5.537.331 | 56.280 | 33.556 | 10.269 | 214.789 | 33.416 | 6.102.612 |
| Caixas | 10.660 | 288.128 | 2.928 | 1.766 | 533 | 20.930 | 3.459 | 328.404 |
| Valores | 2.265.166\$50 | 63.679.306\$50 | 419.286\$00 | 463.072\$80 | 167.384\$70 | 4.295.780\$00 | 397.949\$20 | 71.687.945\$70 |

PESCA DA SARDINHA -

Maio 1946

| | | Percent. % | Pêso em quilos | Percent. % | Valor em Escudos |
|-----------------------------------|--|------------|----------------|------------|------------------|
| Para conserva em Mólhos | | 40,41 | 258.790 | 45,16 | 1.183.949\$00 |
| » " " Salmoura | | 3,90 | 25.020 | 6,48 | 170.092\$00 |
| » Consumo | | 55,69 | 356.655 | 48,36 | 1.267.572\$50 |
| Total | | 100,00 | 640.465 | 100,00 | 2.621.613\$50 |

| LOTAS | DESTINO | P E S O | | | V A L O R | | | |
|------------------------|--------------------|------------|----------------|---------|------------|---------------|---------------|-------------|
| | | Percent. % | Pêso em quilos | Total | Percent. % | Escudos | Total | |
| Leixões | Mólhos | 27,13 | 15.840 | 58.380 | 37,59 | 134.099\$00 | 356.731\$00 | |
| | Salmoura | 42,86 | 25.020 | | 47,68 | 170.092\$00 | | |
| | Consumo | 30,01 | 17.520 | | 14,73 | 52.560\$00 | | |
| Pôrto | Mólhos | | | 6.560 | | 41.272\$00 | 41.272\$00 | |
| | Salmoura | | | | | | | |
| | Consumo | | 6.560 | | 6.560 | | | 41.272\$00 |
| Fig.º da Foz | Mólhos | | | 20.240 | | 116.179\$00 | 116.179\$00 | |
| | Salmoura | | | | | | | |
| | Consumo | | 20.240 | | 20.240 | | | 116.179\$00 |
| Peniche | Consumo | | 12.720 | 12.720 | | 56.481\$50 | 56.481\$50 | |
| Lisboa | Consumo | | 37.125 | 37.125 | | 98.460\$00 | 98.460\$00 | |
| Setúbal | Consumo | | 70.560 | 70.560 | | 275.020\$00 | 275.020\$00 | |
| Portimão | Mólhos | 66,63 | 227.785 | 341.875 | 75,09 | 980.750\$00 | 1.305.990\$00 | |
| | Salmoura | | | | 24,91 | 325.240\$00 | | |
| | Consumo | 33,37 | 114.090 | | 24,91 | 325.240\$00 | | |
| Olhão | Mólhos | 16,84 | 15.165 | 90.045 | 19,06 | 69.100\$00 | 362.552\$00 | |
| | Salmoura | | | | | | | |
| | Consumo | 83,16 | 74.880 | | 80,94 | 293.452\$00 | | |
| V. R. St.º Ant.º | Consumo | | 2.960 | 2.960 | | 8.908\$00 | 8.908\$00 | |
| Total geral | | | 640.465 | 640.465 | | 2.621.613\$50 | 2.621.613\$50 | |



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 Alimentícios



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



112 ANOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL

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
CALIFORNIA

BIEN TRADING C.^o, INC.

IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

Fíletes de Anchovas — Sardinhas — Atum

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

EASTERN SAUSAGE & PROVISION C.^o, INC.

Distribuidores 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.

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
lone: 174

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

Olhão - Portugal



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



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 |
| SILLEDU | UNITAS |

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 previamente
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

Telefone 38

271
272
273
274

MARVILA

LISBOA

ESPECIAL PARA CONSERVAS

FABRICANTES

Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

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 pol-
pas de tomate e ex-
tractos de tomate à
Indústria de Con-
servas de Peixe.

— Canned vegetables factory in —

RIACHOS (Cascalheira) PORTUGAL

EMPRESA
OLFAIXE

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

FIRMAS SOCIETÁRIAS:

FÁBRICA DE CONSERVAS OCEANO
FÁBRICA DE CONSERVAS A V I Z
FÁBRICA DE CONSERVAS A POVEIRA
FÁBRICA DE CONSERVAS MADRUGADA

“ O L F A I X E ”

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 Al-
godão, Cabos de Aço, Fibras de
Manila, Cato, etc., etc.

Agentes em.

SETÚBAL: Setubal Factories Agency, Ltd.

OLHÃO: José de Aragão Barroa

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

H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

Conservas António Alonso, L.^{da}

Setúbal - Portugal

Séde: Vigo - Espanha

Fabricantes - Exportadores

De conservas de sardinhas em todas as especialidades, Filetes de cavala, Filetes de anchovas, enrolados e estendidos, "Calamares en su tinta", Atum, etc.

Nas marcas:

"António Alonso, Hijos"

"Palácio de Oriente"

"Albatros"

"La corrida", e outras.

SETÚBAL

Telefone 157

Telegramas SANTONIO

Apartado 62



Fabricants et Exportateurs
de Sardines et Anchois

Qualités garanties en Marques suivies

Marques principales: **CYRANO
RIGOLETTO
BELLEFLEUR
LES DEUX FRÈRES**

2 usines à Lisbonne (Ginjal) et Peniche

BUREAU CENTRAL:

Praça Duque da Terceira, 24, 3.º LISBONNE

Telefone 2 6358 9 — Apartado 342

Téleg.: PALOMA-LISBONNE

Codes: A. B. C. 5th. et 6th. edition, Rudolf Mosse
et United Telegraph-Privé

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos sécos — 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, Fôlha 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 FLALHO & C.^A
FARO

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

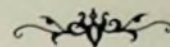
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

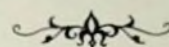


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

MARQUES:

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. 27677 — 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)

Os novos processos de fabrico na indústria de conservas de peixe

A perturbação causada pela guerra na economia industrial dos países, fez surgir, em quase todos eles, necessidades incontestáveis de adaptação ao novo estado de coisas. Faltavam braços nas indústrias, escasseavam alimentos para as populações e os combustíveis sólidos e líquidos eram requeridos de preferência para fins bélicos.

Paralelamente à escassez de máquinas e de materiais de todas as classes, que ainda hoje subsiste, era preciso economizar salários, sempre em aumento, e muitos produtos de difícil obtenção. Todos os preços sofreram as consequências de esta imensa catástrofe guerreira, e as cifras básicas normais de 1939 duplicaram ou triplicaram de valor, como todos sabem.

A necessidade, por conseguinte, de baratear os artigos ou de melhorar a sua qualidade ou rendimento, é hoje um imperativo em todas as indústrias. A indústria de conservas de peixe deu um passo formidável neste sentido nos três últimos anos.

O TRABALHO POR «CANALS»

Os penosos trabalhos de descabeço, limpeza e evisceração da sardinha, realizavam-se, até há pouco, de uma forma rudimentar, em várias mesas, e as operárias tinham, forçosamente, que deslocar-se com os cabazes cheios de peixe descabeçado até aos pios de salmoura, e esta necessitava ser frequentemente renovada para a limpar do sangue e das imundícies nela depositadas.

Ao mesmo tempo, por cada 4 cabazes de sardinha, tinha a operária de transportar a certa distância 1 de detritos. Estas deslocações realizadas a pé descalço, em pavimentos húmidos, tradu-

ziam-se por uma perda de tempo importante, além do cansaço físico correspondente.

Hoje, com os canais de evisceração «Massó», desapareceram por completo estas dificuldades. — Trata-se, realmente, de canais depósitos paralelos de 25 a 50 metros de comprimento, segundo o espaço disponível, divididos em duas partes: uma para receber o peixe e outra para levá-lo, primeiramente, e dar-lhe salmoura, em seguida. — O enchimento e esvaziamento destes canais, são rapidísimos. As operárias trabalham no seu lugar, sobre estrados de madeira, sem se deslocarem, até que terminem os seus trabalhos. — O peixe lava-se antes de se lhe dar salmoura que já não precisa de renovar-se tantas vezes, com economia, portanto, de sal e maior limpeza. A cabeça e as tripas do peixe são conduzidas pela água, automaticamente, a qualquer distância, até ao colector de detritos, por um pequeno canal situado por baixo das mãos das operárias.

Praticamente, suprime-se também o transporte manual das grêlhas cheias e vazias por meio do transportador continuo que corre por detrás das operárias. Estas não precisam mover-se do lugar e as grêlhas passam, automaticamente, através do lavadouro, a pressão de água.

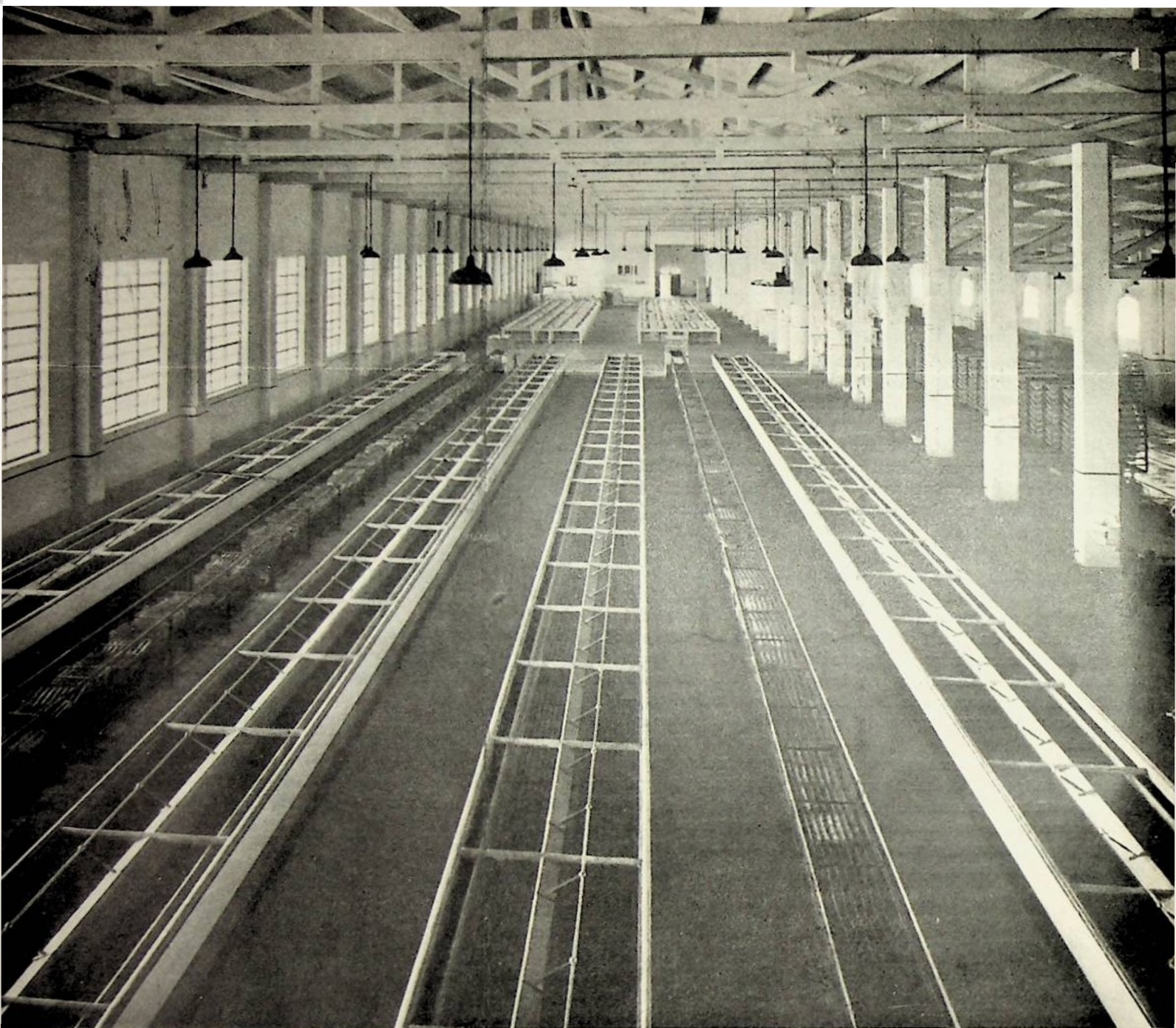
Pelos processos actuais de trabalho e segundo a extensão normal dos locais, calcula-se que cada operária percorre por dia, inútilmente, dentro da fábrica, 2 1/2 a 4 quilómetros, perdendo-se tempo e salários com a diminuição sensível do rendimento por fadiga física. Isto está comprovado, observando-se que a economia da mão de obra e o aumento da produção podem alcançar 14 a 17%, segundo a disposição das fábricas. — As

instalações efectuadas têm provado o seu êxito pelas facilidades extraordinárias que dão à execução do trabalho.

NOVOS PROCESSOS DE COZER PEIXE

Está demonstrado que o sistema actual de cozer a sardinha, por vapor de água a baixa pressão, prejudica enormemente a sua qualidade. De facto, o vapor, a uma pressão de 2, 5 a 3 libras, rasga os delicados tecidos internos do peixe e penetra nas suas células internas, destruindo todos os seus sucos e proteínas. As sardinhas saem dos cofres da cozedura a vapor moles, quebradas e insípidas. Praticamente, o vapor penetra nos peixes e a sua acção violenta é bem visível na fraca consistência orgânica da sardinha. As contracções dos tecidos traduzem-se por grêtas e roturas mais ou menos pronunciadas que prejudicam o aspecto do peixe. A extremidade da espinha, junto à cauda, aparece descarnada, na maior parte dos casos, e não existe nenhuma possibilidade técnica para resolver esta grave dificuldade. Outro inconveniente a assinalar é a necessidade de arejar o peixe, por ser impossível enlatá-lo sem a pele aderir às mãos. Além disso, reduz o rendimento das operárias.

Dizia-nos um dos técnicos noruegueses que trabalharam nas primeiras experiências, que, verdadeiramente, o mais prático era aproximar o sistema, tanto quanto possível, da simples operação que realiza a cozinheira na nossa própria casa, — não necessitando do vapor nem de pressão para cozer peixe —, bastando-lhe calor e tempo para nos presentear com umas suculentas sardinhas assadas no forno ou em brasas de carvão vegetal. Se isto é assim, para 1 quilo de peixe, só faltaria aplicar-se duma maneira intensiva para 1.000 quilos. Bas-



4 canais com 44 metros — Fábrica de Adão Polónia & C.^o Lda, em Setúbal

taram 3 anos para vencer e os resultados excederam largamente todas as expectativas.

Não são necessários cozedores nem carros. O sistema «Massó» consiste em túneis de 40 a 50 metros de comprimento, abertos nas suas duas extremidades. Dentro desses túneis circula uma forte corrente de ar quente, que pode muito bem impregnar-se de fumos aromáticos

de lenha, se se deseja fabricar um tipo de sardinha fumada.

As grelhas entram e saem ininterruptamente, manejadas somente por uma operária em cada extremidade. As velocidades da marcha são variáveis, por poderem ser diferentes os tamanhos do peixe que entra no forno, mas podem ser fixadas desde 15 a 40 minutos de percurso, aproximadamente. O cozimento é

bem mais lento e progressivo. A descarga e evacuação das gorduras e águas residuais, de condensação, realizam-se por acção da gravidade. Para acelerar esta operação estão previstos certos dispositivos «vibradores», possuindo cada túnel, além disso, o correspondente extrator de humidade e cheiro.

(Continua)

Cooperação construtiva

O II Congresso das Conservas

A iniciativa privada, considerada como alavanca do progresso, estímulo para o trabalho, fonte criadora de riqueza e fecundadora de esperanças na economia de todos os tempos, não pode substituir-se por nenhum outro estimulante. Ela figura na essência da doutrina corporativa como indispensável, e seria oportuno dar-lhe mais apoio, para que o seu exercício criasse progresso eficaz, em vez de ser prejudicada por obstáculos e restrições que diminuem as melhores intenções. O estímulo, irmão do interesse, fomenta nos indivíduos a coragem necessária para as grandes realizações caracterizadas por triunfos pessoais que depois se convertem em gerais. A própria constituição o confirma, ao dizer: «O Estado reconhece na iniciativa privada o mais fecundo instrumento do progresso económico da Nação». Indicamos aqui alguns assuntos que, por terem relação com a indústria das conservas, podem ser tratados nas futuras teses:

— Regulamentação nacional, em bases amplias, da indústrias salazoncira. Insuficiência do que está legislado até hoje. Conveniência de dar-lhe, oficialmente, facilidades de direcção criando um Grémio especial dentro do organismo orientador. Pontos de vista já estabelecidos nos diferentes relatórios apresentados pelos industriais de salga que devem ser estudados em conjunto. Seu valor na economia nacional. Suas actividades crescentes e privilégio de antiguidade

desta indústria. As vendas em consignação, suas consequências pouco auspiciosas e como devem eliminar-se deste comércio.

— A concorrência pior é a que fazem os próprios industriais entre si.

— «A fórmula Cooperativa é de aconselhar para a disciplina da produção e dos mercados», segundo nos disse o Ministro das Finanças em 7-11-31.

— Estudo dos novos processos de fabricação. Adaptação de alguns maquinismos de comprovado êxito para me-



lhorar a produção. Necessidade de conceder a sua livre instalação, prévio reconhecimento da sua importância pelos organismos competentes. Assim seguiríamos o que diz a lei corporativa: «Impõe-se às empresas que melhorem incessantemente a sua organização e os métodos, repudiando a rotina que é a estagnação das actividades.

— As fábricas de vazio com carácter nacional e local. Estudo das vantagens e inconvenientes, sem esquecer a organização privativa de cada industrial, o capital empregado e a certeza de obter todos os formatos pedidos pelos diferentes mercados.

— As inscrições nas latas quando se trata de óleo ou mistura de óleo e azeite. Génesis do uso da palavra «azeite» para designar óleo de mendobi quando entra na fabricação de conservas.

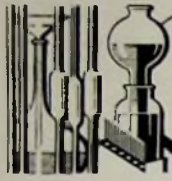
— Os problemas de venda ou exportação. Os «agrupamentos», «bolsas», «entrepostos», «comptoirs», para a venda das conservas. A propaganda geral. Como ganhar os mercados. Os acordos comerciais com os países consumidores.

— A marca «Nacional» nos contratos colectivos eventuais: sua manutenção e prestígio.

O nosso propósito não é outro, com este enunciado, senão demonstrar que há matéria abundante para o II Congresso se pronunciar. Os resultados auspiciosos do I Congresso levam-nos a crer que deve haver interesse geral na realização do II Congresso, pois que, seguindo outro preceito corporativo de que «as empresas devem possuir inteira direcção dos seus interesses», e que «o Estado apenas coordena e orienta superiormente o conjunto das actividades económicas», vemos, claramente, que compete às empresas discutir e estabelecer as premissas sobre os seus problemas, para serem depois superiormente apreciadas à luz do interesse colectivo. Resta, pois, que os Grémios tomem sobre os seus ombros a realização do II Congresso, iniciem os trabalhos preliminares, troquem impressões sobre os problemas dignos de serem tratados, tracem um esquema da organização e fixem uma data com amplitude suficiente para que as teses possam ser elaboradas e constituam base firme de estudo e discussão, dentro do maior espirito de compreensão e solidariedade.

Matosinhos, Junho, 1946

José A. Mora



O CHUMBO NAS CONSERVAS DE SARDINHA

IV

Os estudos mais modernamente feitos sobre as causas do inquinamento do chumbo nas conservas de sardinha, pelo menos de que temos conhecimento, — à parte algumas citações genéricas sobre este assunto, que não representam estudos especializados, — são por ordem cronológica, os seguintes:

- 1.º — «O chumbo nas conservas portuguesas» — 1.º Relatório do Laboratório da Inspeção Geral de Fiscalização do Consórcio Português de Conservas de Sardinha, da autoria do Inspector Geral de Fiscalização, Eng.º Daniel Wagner, de 12 de Setembro de 1933.
- 2.º — «The occurrence and origin of lead in Canned Sardines» da autoria de L. H. Lampitt e H. S. Rooke, publicado na revista «The Analyst» de Dezembro de 1933.
- 3.º — O problema do chumbo e as conservas para a América» da autoria do Eng.º Carlos Aboim Inglez, ao serviço do Laboratório do Consórcio Português de Conservas de Peixe, publicado em Setembro de 1935 pelo C. P. C. P.
- 4.º — «À propos de la présence de plomb dans les sardines en conserve» da autoria de H. Chérel e Mlle. M. L. Pigeaud, publicado na revista «Annales des Falsifications et des Fraudes», N.º 337 de Janeiro de 1937.

De todos estes estudos, o mais antigo e o único que não foi publicado, da autoria do Eng.º Daniel Wagner, ao tempo Inspector Geral de Fiscalização do Consórcio Português de Conservas de Sardinha e que dirigia o Laboratório do C. P. C. S., merece-nos particular atenção no estudo que estamos fazendo nestes artigos da revista «Conservas de Peixe», porque serviu de base às primeiras medidas estabelecidas pelo Consórcio Português de Conservas de Sardinha para a eliminação do chumbo nas conservas portuguesas, como atestam as circulares do C. P. C. S. N.º 91 de 10 de Fevereiro de 1934 e N.ºs 99 e 100 de 9 de Abril do mesmo ano.

Mas o estudo do Eng.º Daniel Wagner tem para nós também um interesse nacionalista, que talvez sobreleve todos os outros, porque, como se verifica no principio deste artigo, ao indicarmos os estudos efectuados sobre o chumbo nas conservas, observa-se que entre o relatório do Eng.º Daniel Wagner e o estudo feito pelos ingleses Lampitt e Rooke medeiaram uns escassos três meses.

Desta circunstância resulta que não tendo sido publicado o estudo do Eng.º Daniel Wagner, a prioridade da solução do problema do chumbo nas conservas pertencia aos investigadores ingleses.

Torna-se necessário acentuar que durante a elaboração dos dois estudos não houve o minimo contacto nem a mais leve troca de impressões entre os autores desses estudos, embora pela publicação do estudo de Lampitt e Rooke se verifique que o primeiro dos autores veio propositadamente a Portugal para estudar o assunto «in loco».

É interessante ainda observar que, tanto o estudo feito pelo Eng.º Daniel Wagner como o efectuado pelos ingleses Lampitt e Rooke, chegam fundamentalmente às mesmas conclusões, conclusões essas que a experiência de então para cá tem confirmado em absoluto, pelo que se reconhece que nos pertence a prioridade da solução do problema do chumbo nas conservas de sardinha, o que deve ser motivo de justificada satisfação para a indústria das conservas de sardinhas de Portugal e para o Organismo coordenador dessa indústria, como um indice de competência dos técnicos portugueses e que lamentavelmente não foi focado em devido tempo.

Por isso a revista «Conservas de Peixe», num acto de reconhecida justiça e de justificado patriotismo, vai transcrever na íntegra o estudo do Eng.º Daniel Wagner, dando assim a publicidade, embora tardia, o relatório que serviu de base às primeiras medidas profiláticas para a eliminação do chumbo nas conservas de sardinha portuguesas.

Laboratório da Inspeção Geral de Fiscalização do C. P. C. S.

1.º Relatório

O CHUMBO NAS CONSERVAS PORTUGUESAS

Tendo as autoridades sanitárias dos Portos de Londres e Liverpool avisado os exportadores portugueses que as nossas conservas continham quantidades avultadas de chumbo em relação às norueguesas que apresentam tenuíssimos vestígios desse metal, fomos levados a estudar este assunto, não com aquela minúcia que seria para desejar, dada a urgência a indicar directrizes aos industriais, visto que as autoridades inglesas estabeleceram um periodo de transição muito curto, dentro do qual era impossível fazer um estudo mais profundo.

O problema foi encarado sob um aspecto de conjunto de maneira a focar as causas principais que podiam dar origem ao inquinamento em chumbo.

As investigações continuam, o que não

impede que desde já possamos dar o nosso parecer sobre o assunto, fundamentado nos múltiplos ensaios já feitos.

Podem ser muito variadas as causas que originam a presença do chumbo nas latas de conservas e que são principalmente devidas: às grêlhas, à solda, à maior ou menor acidez do azeite ou óleo empregado, aos azeites ou óleos servidos e até à própria folha.

De duas formas o chumbo pode encontrar-se nas latas de conservas:

- 1) — No estado metálico, trazido mecânicamente na pele das sardinhas e cuja origem está nas grêlhas;
- 2) — No estado de compostos orgânicos, pela combinação do chumbo com os ácidos dos azeites ou dos óleos.

As grêlhas são, a meu ver, o principal factor do conteúdo em chumbo nas latas de conservas.

As grêlhas são constituídas por arame de ferro, a que vulgarmente chamam estanhado, quando na realidade a cobertura do arame é feita com uma liga de estanho e chumbo, raras vezes atingindo 50% de estanho.

É facilimo conceber que essa ténue camada de liga se vai gastando com o uso, havendo pequeníssimas partículas que se destacam e que vêm agarradas à pele das sardinhas. Na maioria dos casos as grêlhas apresentam-se parcialmente ferrugentas, vendo-se nitidamente destacar a estanhagem nos pontos que estão em contacto com a ferrugem. A análise confirma este facto, visto que as amostras que revelaram maior percentagem de chumbo apresentavam também maior percentagem de ferro.

Como é intuitivo, o inquinamento em chumbo proveniente das grêlhas é tanto mais acentuado quanto menor for, o cuidado com as grêlhas e quanto maior for a percentagem de chumbo da liga empregada.

Para confirmar este facto procedeu-se a diferentes análises à pele das sardinhas e era aí que residia sempre a grande maioria da percentagem de

chumbo, que nalguns casos chegou a atingir 0,005% de chumbo, ou sejam 50 partes por milhão!

O chumbo também não se encontra homogeneamente distribuído no conteúdo da lata, tendo-se verificado pela análise que, dentro da mesma lata, por vezes uma ou duas sardinhas é que continham a quase totalidade do chumbo existente na lata. Este facto prova que, basta uma simples partícula de chumbo que venha agarrada a uma ou duas sardinhas para dar ao conteúdo da lata uma percentagem elevada de chumbo.

Como contra prova, as sardinhas sem pele e sem espinha apresentavam percentagens de chumbo oscilando entre 0,0002 a 0,0008% ou sejam 2 a 8 partes por milhão.



Não deve portanto restar dúvidas que a causa fundamental do inquinamento em chumbo é devido às grêlhas.

Segue-se no segundo lugar a solda. Os azeites e óleos empregados na indústria das conservas são em geral de fraca acidez, não devendo ultrapassar 1% segundo a legislação em vigor. O maior ou menor contacto entre o óleo e a solda ou uma acidez mais ou menos elevada do óleo (desde 0.2 até 1%) pode dar origem a inquinamentos diferentes em chumbo.

Os azeites e óleos servidos provenientes do sistema de imersão das latas em pios, durante períodos mais ou menos prolongados, são causas de inquinamentos em chumbo, que se vão reflectir quando esse azeite ou óleo é introduzido dentro da lata.

O ataque da própria lata é um factor de inquinamento em chumbo atendendo ao hiper rigorismo exigido pelas autoridades inglesas.

Em face do que fica exposto sou de parecer que não há necessidade de se

recorrer à solda só com estanho, bastando que as grêlhas sejam estanhadas (estanho puro), empregando azeites ou óleos de fraca acidez (não superior a 0,5%) e evitar tanto quanto possível os óleos servidos, quando se adote o processo de imersão prolongada.

Quando cumpridas com rigor estas directrizes podem as conservas portuguesas entrar sem receio no mercado inglês.

Lisboa, 12 de Setembro de 1933

O inspector Geral de Fiscalização

ass) Daniel Wagner

Pela leitura deste estudo, de que muito poucas pessoas tinham conhecimento, verifica-se que o inquinamento do chumbo nas conservas de sardinha foi estudado com profundo conhecimento de causa e, se nos reportarmos à data em que foi feito, 1933, quando tudo ainda eram dúvidas e suspeitas, melhor se avalia o valor desse relatório que, de uma forma concisa e categórica, indica os principais factos que inquinam as conservas com chumbo.

De todos estes factores, são as grêlhas que ocupam importância quase decisiva.

As inúmeras análises que teriam sido necessárias para chegar às conclusões seguras que o referido relatório nos apresenta, podiam transformar esse estudo num trabalho de muitas páginas e de espectacular efeito, que a modéstia do seu autor reduziu a um simples relatório técnico, para ser facilmente compreendido por qualquer industrial.

As conclusões do estudo do Eng. Daniel Wagner, — salvo pequenos detalhes que as posteriores exigências americanas sobre o chumbo obrigaram a tomar em linha de conta —, têm sido corroboradas pelos estudos efectuados nos Laboratórios do C. P. C. P. e I. P. C. P. e noutros, mantendo o Instituto Português de Conservas de Peixe as directrizes primitivas do C. P. C. S. para a eliminação do chumbo nas conservas de sardinha.

(Continua)



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

Condicionamento Industrial

Capacidade de produção

Como homenagem póstuma a D. Cayetano Feu, publicamos a exposição que ainda há poucos dias tinha apresentado às entidades competentes e em que trata, com clareza e inteligência, um assunto de palpitante interesse para a indústria das conservas.

O cadastro dos elementos fabris de cada unidade industrial, para efeitos da atribuição da respectiva capacidade teórica de produção, refere-se a 1933, isto é, a uma data sobre a qual já passaram 13 anos.

É um facto que entre a capacidade teórica e a capacidade prática de produção há uma diferença muito importante. A primeira tem oscilado à volta dos 2.000.000 de caixas do formato-base 1/4 club 30 m/m. A segunda está computada em mais de 5.000.000 de caixas. Parece deprender-se desta diferença que não existe uma verdadeira relação entre uma e outra. Não cremos que seja possível alcançar-se, em fabrico, a capacidade teórica fixada segundo as normas estabelecidas, porque os vários factores predominantes na indústria não permitirão chegar-se a um tal resultado.

A contingência da pesca nas diferentes zonas, o facto de algumas unidades industriais não poderem atingir, nem de longe, as capacidades teóricas atribuídas, são elementos que nos levam a pensar assim.

Entre os maquinismos fabris para a indústria de conservas são as **cravadeiras** os elementos de mais difícil monta-

gem, por causa das apertadas regras do Condicionamento Industrial.

Ora, os elementos tomados por base em 1933 e que existiam nas fábricas, podiam ser, naquele tempo, os suficientes para uma normal laboração.

Não o são, porém, hoje.

Os sucessivos Contratos Colectivos de Trabalho na indústria de conservas têm, a pouco e pouco, limitado as horas aproveitáveis de trabalho, quer pela sua proibição pura e simples, quer pelo aumento em percentagem dos respectivos salários.

| | | | |
|-------------------------|------------|----------------------|------------|
| Comêço do descabêço | — 8 h. | Fim do descabêço | — 12,30 h. |
| Comêço do engrelhamento | — 10,15 h. | Fim do engrelhamento | — 13 h. |
| Comêço da cozedura | — 10,15 h. | Fim da cozedura | — 14,15 h. |
| Comêço do enlatamento | — 16,30 h. | Fim do enlatamento | — 20,30 h. |
| Comêço da cravação | — 16,40 h. | Fim da cravação | — 1,40 h. |
| Comêço da esterilização | — 18,20 h. | Fim da esterilização | — 4,20 h. |

Alguns elementos industriais introduzidos nas fábricas de conservas nos últimos 13 anos, uns devidamente autorizados e outros isentos do condicionamento industrial, como, por exemplo, a descarga por transportadores mecânicos, canais de descabeçamento e salga, transportadores de grelhas, mesas de enlatar modernas, máquinas de azeitar, assim como a consequente melhoria no aproveitamento da mão de obra, têm permitido, ano após ano, o encurtamento do tempo necessário para as operações de descabêço, engrelhamento e enlatação do peixe, assim como o azeitamento das latas cheias. Porém, a partir deste ponto

do fabrico, dá-se uma interrupção e, portanto, um atraso na sua sequência lógica, porque os elementos que se lhe seguem — **cravadeiras** — não acompanharam o desenvolvimento dos outros serviços. Por este mesmo motivo, o último processo fabril — **esterilização** — vem a sofrer do mesmo atraso.

Para que se possa apreciar, praticamente, o ritmo do trabalho numa fábrica num dia normal, damos a seguir um exemplo:

Admitindo, na melhor das hipóteses, que o peixe comprado na lota chega à fábrica de forma a poder ser descabeçado às 8 horas da manhã — o que raramente se dá, porque a esta hora começa a lota — e para uma quantidade de 200 milheiros de sardinhas grandes, a destinar a 1/4 club 30 m/m., com 4 peixes par lata, teremos o seguinte desenvolvimento de trabalho:

Por este quadro, pode-se apreciar o decorrer de todas as operações que se guem, com absoluta normalidade e aproveitamento do tempo útil, até à cravação e esterilização. A primeira deverá prosseguir até à 1,40 da madrugada, mas como não é permitido fazê-lo, porque os contratos colectivos de trabalho proibem o trabalho além das 23 horas, excepto em casos acidentais, ficarão as latas com o mólho, empilhadas, para serem cravadas no dia seguinte. A segunda deveria prosseguir até às 4,20 da manhã, mas como também se não pode fazer isso, pelas mesmas razões atrás apontadas, deverão grandes quantidades

de latas cravadas esperar, igualmente, pela sua esterilização, para o dia seguinte.

Este último defeito poderia ser corrigido se se montassem mais esterilizadores, mas, mesmo assim, o fim da esterilização nunca poderia ser anterior a, pelo menos, duas horas mais tarde do fim da cravação.

Desnecessário se tornará frisar os inconvenientes que apresenta o sistema em relação com a qualidade do fabrico.

Poderá objectar-se que, em virtude da falta destes elementos — **cravadeiras** e **esterilizadores** — dever-se-ia, no exemplo dado, limitar a compra de peixe a metade, ou sejam **100 milheiros**.

O raciocínio é lógico, e seria de aceitar se a nossa indústria tivesse a facilidade de adquirir a matéria prima — **peixe** — todos os dias, com regularidade. Mas como não é este o caso e são, infelizmente, muitos os dias em que se não pode trabalhar por falta de peixe, temos que tomar por base uma quantidade de 200 milheiros, que não representa, nem de longe, a quantidade necessária para produzir a saturação dos outros elementos de trabalho duma fábrica moderna.

Dois factos nos saltam à vista, e que parecem não estar em concordância com a realidade, para o estabelecimento da capacidade teórica de produção. Um, a não inclusão do factor **mão de obra** neste cálculo. Outro, os coeficientes de trabalho aplicados às cravadeiras. Segundo estes uma cravadeira **SUDRY**, simples, deve cravar 3.000 latas por hora, ou sejam 50 latas por minuto. Ora, na prática, estas cravadeiras não conseguem produzir mais de 25 latas por minuto, e se descontarmos as paragens, afinações, etc., a média geral não será superior a 22/23 latas por minuto.

No momento em que se brada, alto e bom som, que é necessário **produzir** e

que todas as indústrias procuram com a modernização e aumento dos seus elementos fabris, reduzir os encargos que, dia a dia, as vão onerando e, por outro lado, se esforçam por apresentar produtos melhores e, se possível, mais baratos que os dos países concorrentes, a Indústria de Conservas em Portugal continua com os seus movimentos presos ao critério que há 13 anos serviu para estabelecer o Condicionamento Industrial.

Entendemos que não pode continuar tal estado de coisas e que se impõe uma revisão à política seguida até aqui, sobretudo quanto a montagem de novas cravadeiras.

E vem a propósito referir o sentimento de inferioridade que se apossou de nós, quando, há dois anos, visitámos a fábrica de conservas dos Srs. Massó Hermanos, de Vigo, e vimos que com um numero de operários e outros meios de trabalho não muito superiores aos que possuímos na nossa moderna fábrica «SANTO ANTÓNIO», dispunha de 24 (!) cravadeiras de duas cabeças, cuja produção deve ser superior **QUINZE VEZES** à das miseráveis 5 que temos naquela fábrica, porque não nos é permitido aumentá-las. Não seria de estranhar que as 24 cravadeiras sejam ainda aumentadas para 30 ou 40, visto que nas fábricas de conservas em Espanha — nossas maiores concorrentes — não há limitação na montagem de novas máquinas.

Até aqui, o regime de restrições na montagem de elementos de fechar, a nosso ver, só tem servido para que o industrial se veja obrigado a prejudicar o fabrico, deixando-o de um dia para o outro, visto a impossibilidade de o fazer no mesmo dia, para o aproveitamento racional da pesca.

Parece-nos que o fim que o condicionamento industrial pretendia atingir — **não aumentar a capacidade de produção** — foi alcançado nestes últimos anos, não

em virtude deste condicionamento, mas pela falta de pesca em algumas zonas, rateios, dificuldades de obtenção de molhos, etc., etc., que não permitiram uma maior laboração, o que, aliás, a ninguém teria prejudicado.

Este assunto merece ser estudado para se lhe dar a solução que convém aos interesses gerais da indústria de conservas portuguesa.

Em nossa opinião, os industriais deveriam ser autorizados a montar as cravadeiras que entendessem necessárias a um fabrico perfeito e económico, ficando, porém, as capacidades de produção inalteráveis. Em épocas em que seja necessário restringir a fabricação no País, o I. P. C. P. tem nas mãos poderes e elementos bastantes para o fazer.

RESOLUÇÕES DA CONFERÊNCIA INTERNACIONAL DE PESCA DE LONDRES

Esta conferência, que teve como principal objectivo tratar de impedir a diminuição das reservas icticas no mar do Norte e mares adjacentes e a que assistiram delegados portugueses, resolveu recomendar que as malhas de rede de pesca que a Convenção de 1937 fixou, segundo as zonas, em 70 e 105 milímetros, sejam aumentadas para 80 e 110 milímetros, respectivamente, e que entre as zonas em que se deverá aplicar esta última medida se incluam as águas de pesca da Islândia.

A conferência propôs ainda que os diferentes governos representados nomeassem um delegado para fazer parte de um comité que deverá estudar e apresentar propostas dentro de um ano sobre a forma mais conveniente de regular o excesso de pesca no Mar do Norte e zonas adjacentes das Ilhas Britânicas. Recomendou, também, a conferência que as suas frotas pesqueiras nestas zonas não sejam aumentadas em relação aos efectivos de 1938.

Fabricantes de Atum do Algarve

Algarve Canned Tuna Packers

DEFEZA COLOSSAL!!!



**ATUM
RAMIREZ**

DEFENDE A VOSSA SAUDE
PELA SUA EXCELENTE
QUALIDADE.



POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.
2 AUGUSTA, 27, 2.
LISBOA - TELEF. 2 3626
GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524, 1.
PORTO - TELEF. 600

Demand:

«FOLQUE», brand

The Best

Specialized in Algarve Canned Tuna

Raul Folque & Filhos, Lda.

Phone 53

Code A. B. C. 5th Ed.

Packers - Exporters

Cable Adresse:

FOLQUE

Vila Real de Santo António

PORTUGAL

Centeno, Cumbreira & Rodrigues

“Peninsular” brand

The first quality in preserved fish

Phone 17

Cables-Peninsular

Vila Real de Santo António - Portugal

Descabêço, ronqueamen

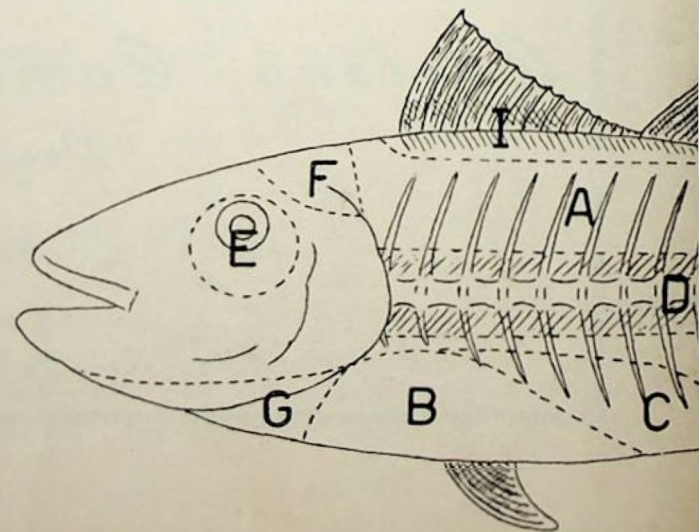
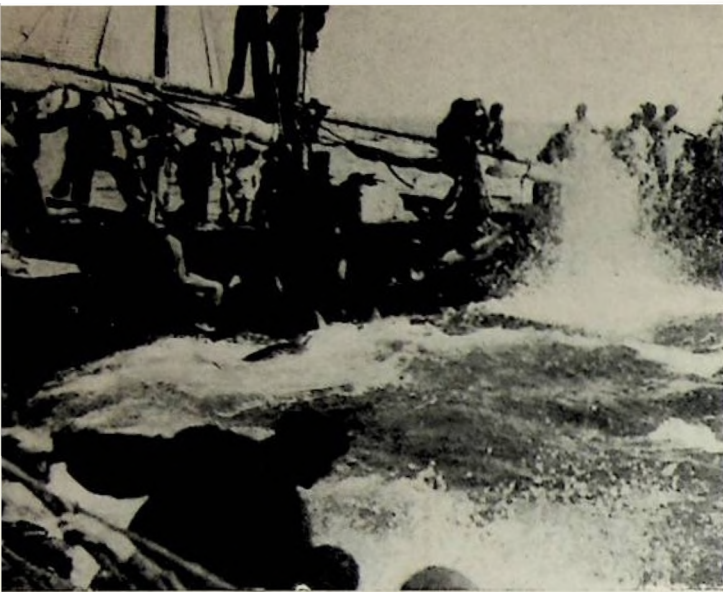
A operação de descabeçar o atum é feita por um operário especializado (descabeçador) que por meio de uma faca apropriada (cutela) e com o auxílio de um gancho curto (bicheiro), vibra no peixe quatro golpes vigorosos, dois por cima das barbatanas peitorais, um na linha média ventral e outro na região occipital, separando-lhe a cabeça do tronco que arrasta consigo o estomago e outros órgãos.

Decapitado o atum um outro operário, ronqueador, abre-lhe o ventre até à cloaca, tendo cautela em não cortar as ovas, e, depois, esquarteja-o, fazendo dois cortes profundos até à coluna vertebral e paralelos a ambos os lados das barbatanas dorsais. Feito isto, prolonga até à cauda os cortes de ambos os lados da linha lateral que encontram em ângulo recto os anteriores, e faz em ambos os lados da barbatana anal outros cortes paralelos, profundos. Fica assim dividida a massa muscular do peixe em quatro quartos.

O ronqueador tira destes quartos a pele e a parte mais próxima da coluna vertebral, chamada «sangacho», e as «espinhetas», formadas pelas barbatanas torácicas e abdominais, e corta ainda cada quarto em dois, ficando assim o atum dividido em oito pedaços, dos quais quatro dorsais e dois ventrais formam o «tronco», e os ventrais restantes, a «ventresca» e o «tarantelo».

Dos pedaços ventrais, junto à cabeça, corta uma parte profunda que está em contacto com o «sangacho» e com o «tarantelo», chamada «descarregado», que proporciona a «moxama», tão gostosa e apreciada.

Dos pedaços ventrais, correspondentes às paredes



A-Tronco; B-Barriga (Ventresca); C-Tarantelo;
H-Rabinhos;

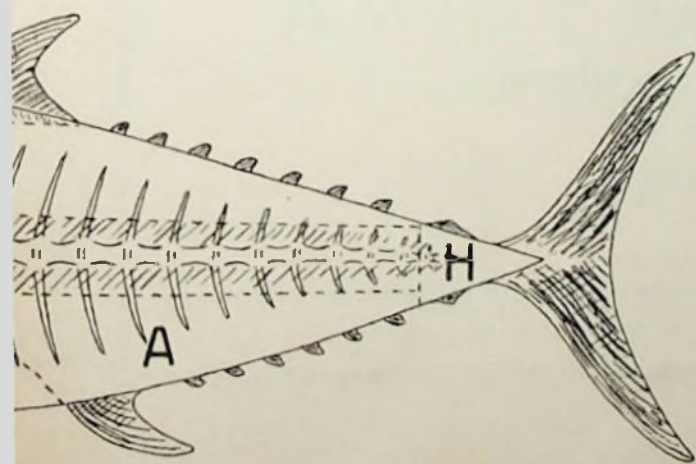
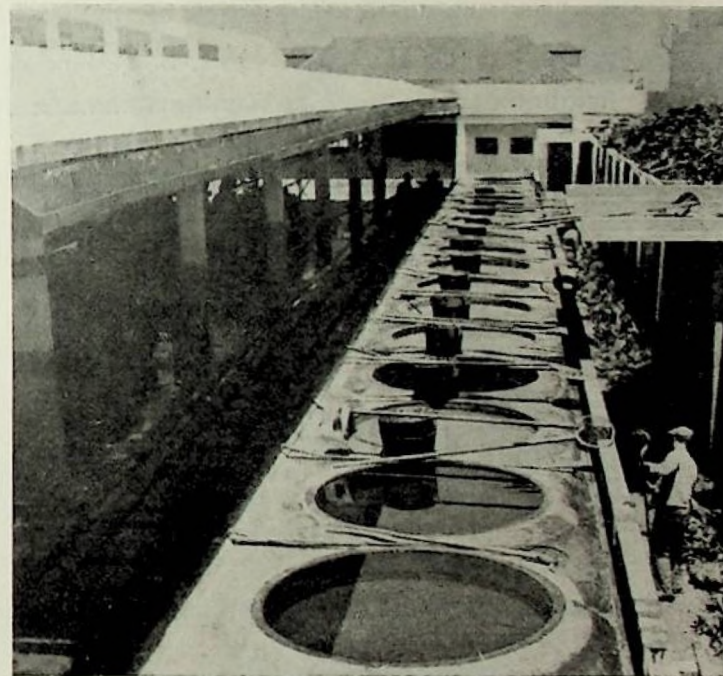
to e conserva do Atum

abdominais, mais abundantes em gorduras, e, por conseguinte, mais saborosos e tenros, separa, com um corte obliquo desde a barbatana peitoral à cloaca, o «tarantelo», ou parte superior, e a «ventresca», ou barriga.

Da cabeça ainda tira, da região inter-orbitária, os músculos superficiais, «mormos»; os mais profundos, «contra-mormos»; as «orelhas», massa muscular situada dentro do opérculo; o «paladar», músculo do céu da boca, e as «faceiras», da região malar. As barbatanas e a coluna vertebral proporcionam também alguma carne, ainda que de qualidade mais inferior.

A conserva do atum pode fazer-se pelo calor (esterilização) salga, prensagem e secagem. No primeiro processo, que é o mais importante, utilizam-se, principalmente, as partes mais valiosas, o «tronco», o «tarantelo» e a «ventresca». Nos restantes, empregam-se as «espinhetas», os «rabinhos», os «buchos», as «tripas», as «ovas», etc..

Esquartejado o atum, para se proceder ao seu fabrico em molho de azeite, cortam-se os pedaços em postas de grossura homogenea, conforme o formato de latas a que se destinam, que são lançadas, depois de previamente lavadas, em caldeiras submetidas a um calor uniforme e cozidas em água e sal a uma graduação variável, segundo a sua grossura e gordura. Terminada a cozedura, é o atum retirado para padiolas, aonde fica a secar até ao enlatamento que é feito pelas operárias com extrema habilidade, adaptando as postas à forma redonda da lata sem deixarem intervalos. As latas são, finalmente, azeitadas pelo sistema de rega, cravadas e esterilizadas.



D-Sangacho ; E-Faceira ; F-Mormo ; G-Orelhas
-Espinhetas

Fabricantes de Atum do Algarve

Algarve Canned Tuna Packers

Conservas de peixe em azeite

“CAPA”

Productos garantidos da Fábrica Guadiana da firma

PILOTOS & CAPA

VILA REAL DE SANTO ANTONIO

(Casa fundada em 1892)

Telegrama: VIUCAPA

Telefone 33

Outras marcas registadas:

“DOIS GAROTOS” (Dá-me o Atum) “GUADIANA” “NEPTUNE”

Sociedade de Conservas ALIANÇA, Lda.

Fábrica de Conservas de Peixe

VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO—PORTUGAL

Marcas : {
| BON APPETIT
| GNOMOS
| SOCIALI



Tele { fone 93
| gramas-Conservas Aliança

Frefiram o atum e ventresca BON APPETIT

J. J. CELORICO PALMA

Fábrica de Conservas «TAVIRENSE»

Cannery «TAVIRENSE»

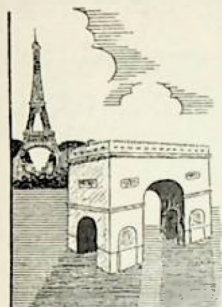
TAVIRA — PORTUGAL

Especialidades em Atum do Algarve - Filetes de cavala - Sardinha e filetes de anchovas

Algarve Tuna Fish Specialties — Fillets of mackerel — Sardines and fillets of anchovies



Mercados



FRANCÊS

(Do nosso correspondente em Bordéus, J. Cardoso)

Quando escrevemos a primeira informação para esta revista, ainda a venda de conservas portuguesas para França não tinha sido definitivamente firmada. Por isso dizíamos que para aqui viriam, segundo constava, quatrocentas mil caixas aproximadamente, ao abrigo das condições do contrato colectivo britânico, de Setembro último.

Este negócio efectivou-se, de facto, por contrato assinado em Lisboa, em princípios de Fevereiro e as conservas foram embarcadas para diversos portos franceses, sobretudo Bayonne. É de supor mesmo que já se encontre em França a totalidade destas mercadorias.

Foi esta compra directamente tratada pelo Estado, como o têm sido todas as mercadorias importadas em França, sem que os importadores nem os agentes antigos tenham tido nisto a mais pequena interferência. Esta tem sido, pelo menos até hoje, a orientação geral da política económica em França.

Como é de supór, esta maneira de operar por parte dos poderes directivos franceses, tem levantado inúmeros protestos de todos os lesados pela intervenção contínua do Estado em negócios que, habitualmente, apenas eram tratados por comerciantes.

É impossível prever, sem receio de en-

gano, quando a situação se normalizará, de forma que o comerciante possa retomar o seu lugar e tratar dos seus negócios com certa liberdade. Receiamos, porém, que a situação actual se prolongue ainda por um certo tempo, apesar dos protestos constantes dos lesados e das inúmeras promessas dos poderes públicos, anunciando, frequentemente, modificações no regime de importações, modificações todas tendentes a conceder umas certas liberdades ao comércio de importação. Até hoje, porém, nada de novo, senão promessas.

Das conservas portuguesas agora recebidas, foi já distribuída uma (!) lata por cada consumidor, mas apenas em algumas grandes cidades. O preço de venda ao público, é de frs. 25 50 por lata.

Simultaneamente, porém, aparecem no mercado «paralelo» (não se sabe bem como, visto que só o Estado compra, recebe e distribui) as mesmas conservas, mas a preços que vão de 100 a 125 francos, por lata de 1/4 club 30 m/m.

Em geral, estas conservas eram em peixe de transição, mas, apesar disto, o público está já tão sequioso de certos produtos, que muito bem as aceitou e consumiu. Notei, no entanto, e isto me parece digno de menção, que alguns amigos (consumidores, não comerciantes) me disseram que a qualidade das conservas agora distribuídas, não correspondia à qualidade a que eles estavam habituados, quando compravam as nossas conservas em marcas conhecidas, antes da guerra.

Mais uma prova convincente de que o consumidor, em questões de qualidade, tem boa memória.

A indústria francesa pouco ou nada poderá fabricar ainda este ano, devido à falta de materiais e, sobretudo, às enormes dificuldades de aquisição de mólhos aceitáveis. Azeite, pouco ou nada há;

óleo, não há e, se algum existe, está reservado para o abastecimento do público em gorduras domésticas. Poderia fabricar-se ainda em mólho de mistura de óleo e tomate, mas este produto falta, igualmente.

Parece que o pouco que se está fabricando, é com mólho de vinagre, água e alguns temperos. Fraca fabricação será esta mas, como diz o velho ditado: «quand on n'a pas ce que l'on aime, il faut bien aimer ce que l'on a».



BÉLGICA

(Do nosso correspondente em Anvers, H. Cuvelier)

Um comerciante belga fala aos industriais portugueses

Sabemos, com prazer, que os industriais portugueses fazem grandes esforços para voltarem ao comércio livre. O comércio belga trabalha, igualmente, neste sentido.

Teremos nós o comércio livre em breve?

Pelo que diz respeito à Bélgica, ousou responder afirmativamente.

Com efeito, o governo belga acaba de libertar uma quantidade de artigos, tanto à importação como à exportação. Isto significa que se poderá importar e exportar uma quantidade bastante considerável de produtos sem ser necessário fazer diligências continuas para obter as licenças, muitas vezes recusadas, e sem se ter que passar por inumeráveis formalidades que impediam, geralmente, a conclusão dos negócios depois de iniciados.

Os produtos alimentares não figuram ainda, infelizmente, entre os artigos libertados. Estamos, contudo, muito es-

perançados que haverá, em breve, um afrouxamento no contróle destes produtos, sobretudo se os países produtores autorizarem a sua livre exportação e se poderem ser comprados em condições razoáveis.

Na hipótese que Portugal possa voltar, dentro em pouco, ao comércio livre das conservas de peixe, qual será a situação? Vamos dizê-lo: o mercado belga, que é um dos maiores para as conservas de peixe portuguesas, das quais tem estado privado durante alguns anos, estará disposto a comprar, mas só o fará se os preços das mercadorias estiverem em relação com o seu poder de compra. Os preços actuais estão fora desta relatividade e serão, se se mantiverem, um obstáculo sério à renovação dos negócios, não só porque são muito elevados, como também, por esse motivo, o governo belga não autorizará, muito provavelmente, o seu pagamento. Como é que podemos justificar estes preços?

Tomemos um exemplo: em Outubro de 1939 compravam-se os filetes de cavala, no formato 1/4 club 30 m/m, em azeite de oliveira, a sh. 33 cada caixa, fob porto português, o que, ao câmbio da libra naquela época, representava frs. 239. Hoje oferecem esta mesma mercadoria a Esc. 650\$00 cada caixa, ou seja, francos 1.157, portanto, 5 vezes mais!

Admitindo, por um momento (o que não será, provavelmente, o caso) que o governo belga autoriza a importação destas mercadorias aos preços actuais, que fará o importador belga? Manter-se-á numa prudente reserva e só comprará, se comprar, quantidades muito limitadas. Terá toda a razão para desconfiar destes preços elevados. Porque, afinal, quem é o grande consumidor de ardinhas na Bélgica?

É, sobretudo, o operário.

Aquele que só viu aumentar o seu salário em 100/150%, nunca poderá pagar um preço que subiu 500%. O que é que ele fará se os preços se mantiverem demasiadamente altos? Voltar-se-á para outros produtos mais baratos, tais como as conservas belgas e outras que não são de uma qualidade tão boa, mas que o satisfarão, provisoriamente, e guar-

dará o momento em que as conservas portuguesas baixem a preços mais razoáveis para então as comprar.

Entretanto, a indústria de conserva belga desenvolve-se diariamente e do mesmo modo a dos outros países. O governo belga protege e encoraja, cada vez mais, a fabricação indigena, não só para manter e desenvolver uma indústria nacional, como também para economizar divisas que pode empregar mais útilmente no pagamento das matérias primas necessárias para as suas indústrias.

É por isso que o vemos a impulsionar constantemente a compra dos produtos belgas e de outros baratos. O mercado belga, que era um dos mais importantes para os produtos portugueses, iria, assim, desaparecendo, a pouco e pouco, e todos os esforços que os industriais



portugueses fizeram durante anos para o manter e desenvolver ficarão, em grande parte, perdidos. Este mercado tornar-se-á então num mercado limitado e de importância secundária. É possível que nessa altura se venha a repetir a situação desastrosa que conhecemos antes da guerra para os industriais, em que estes eram obrigados a vender com retornos sempre crescentes afim de poderem concluir uma transacção. Evitem, desde já, o regresso a esta situação caótica e ruínosa. Verifiquem os seus preços e, sobretudo, reduzam-nos até torná-los acessíveis. Não entra nas minhas intenções discutir se os preços actuais são justificados ou não, pois não estou suficientemente ao corrente nem das condições de fabricação, nem do preço que os fabricantes pagam pelas matérias primas, para poder emitir uma opinião sobre este assunto: Tudo o que sei, e tudo o que posso dizer, é que se

os fabricantes esperam poder fazer grandes negócios na Bélgica, aos preços elevados actuais, correm direitos a um desastre. O consumidor só comprará aquilo que pode pagar.

Para terminar; há um provérbio francês que diz: «É melhor prevenir que remediar».

Que os fabricantes portugueses se lembrem dele, antes que seja demasiado tarde.

Firmas que desejam estabelecer relações com fabricantes e exportadores de conservas de peixe (1)

- United India Agencies Limited**
113-115 Esplanade Road — Bombay.
- A. F. A. — P. O. B. 1283 — Jerusalém.**
- Albert & Salomon J. Ammir**
P. O. B. 531 — Tel-Aviv.
- Drossos & Company, Ltd.**
22, Rue Toussoun — Alexandria.
- Ing. Jaroslav Sykora**
Via S. Catarina 1 — Trieste.
- Mc. Neely's Limited**
835-839 Beatty Street — Vancouver, B. C. (Canadá).
- D. Tsiragoglou Fils**
Rue Tsimiski N.º 5 — Salonique.
- Geo D. Livas**
P. O. B. 186 — Athens.
- N. V. Borneo Smatra- Handel Maatschappij**
Schveningscheweg 56 — The Hague.
- Alexander A. Rascheef**
P. O. B. 463 — Sofia.
- Howard Levine & Co — 1207 Quentin Road, Brooklyn 29, N. Y.**
- Gulmik & Gulmik — P. O. Box 967 — Shanghai, China.**
- Ap. Ceronis & Co — Paparrigopoulou 9 Athens.**
- Handelsagentur Alfred Srda—Buergerst-pitalgasse. N.º 29. Wien VI.**
- Max Kaufmann — 611 West 177 th Str. New York 33 N. Y.**

(1) Esta nossa informação é dada sem qualquer compromisso.



PELO ESTRANGEIRO

A indústria de conservas de peixe no Maine quer competir com as conservas norueguesas

Em New-Brunswick, no Estado do Maine, estão a ser feitas experiências orientadas pela Fish & Wild Life Service, organização oficial dos Estados Unidos, com o fim de se chegar a conclusões que permitam às conservas de arenque pequeno no Maine competir com as de «sild» norueguês.

Coopera nestas investigações um laboratório móvel que se transporta duma fábrica para outra à medida que os trabalhos, que se presume levarão um ano, vão sendo realizados.

Óleo de arenque

A indústria de conservas de peixe na Noruega tem empregado óleo de arenque refinado na fabricação do «brisling» e do «sild».

O métodos de purificação e refinação deste óleo aperfeiçoaram-se tanto que, dizem os peritos noruegueses, é muito difícil distingui-lo do azeite.

A sua produção atingiu no ano passado 12 000 ton. e aumentará muito mais logo que se intensifique a pesca do arenque.

O preço baixo do óleo, 0,85 coroas cada quilo, cerca de Esc. 4\$30 na nossa moeda, e a aceitação favorável que tiveram as conservas preparadas com ele no próprio mercado Norte-Americano, encorajaram os industriais noruegueses a intensificar a sua utilização na fabricação do «brisling» e do «sild» como um meio de fazer frente à concorrência nos mercados estrangeiros.

Pesca em Espanha

O ano de 1945 foi um dos mais frutíferos para a Espanha nos anais da sua pesca.

O volume atingido foi o mais alto dos últimos anos, 543.445 200 kg. no valor de 1.254 874 401 pesetas, superior ao de 1944, que foi de 463.065.266 kg, em cerca de 80.000 toneladas.

O facto mais curioso da estatística da pesca em Espanha, no ano passado, é o da perda por Vigo do 1.º lugar de porto de pesca espanhol que ocupava desde os alvares da indústria piscatória naquele país, em favor de Passajes. Vigo pescou 58 053.430 kg. no valor de 107.803.121 pesetas e Passajes 70.390.900 kgs. no valor de 159.997.300 pesetas.

A pesca da sardinha, ao contrário também do que é normal, diminuiu no Norte e afluíu, com intensidade, no Sul.

Vigo, continuou, porém, a ser o 1.º centro de pesca da sardinha com uma produção em 1945 de 23.194.600 kgs. no valor de 30 996.700 pesetas, inferior, contudo, à de 1944, que foi de 27 711.830 kgs. no valor de 39 035.720 pesetas.

Novos processos de pesca

Desde 1 de Abril que a San Francisco Association, devidamente autorizada pelas autoridades oficiais americanas, está procedendo a experiências que se devem prolongar por 90 dias com o fim de localizar os bancos de «pilchards» na costa da Califórnia, utilizando para esse fim um barco de pesca munido de um aparelho detector do som, de profundidade.

Viajam a bordo observadores oficiais do Bureau of Marine Fisheries e do Fish and Wild Life Service.

Na Inglaterra está-se também a proceder a idênticos estudos para a pesca

do arenque. Nutrem-se grandes esperanças nos resultados favoráveis destas investigações que poderão vir a ter consequências de grande alcance para o futuro da pesca em todos os países piscatórios.

Conservas de Arenque no Canadá

O aumento do fabrico de conservas de arenque pequeno, foi uma das grandes medidas industriais durante a guerra, no Canadá.

A produção normal destas conservas, antes da guerra, era de cerca de 25 000 caixas. Hoje, pode computar-se esta fabricação ao redor de 1 milhão de caixas.

Com uma produção tão avultada entre mãos e tendo desaparecido a base principal do seu consumo, o exército, os industriais canadianos começam a sentir apreensões sobre o futuro da sua indústria, agora mais do que nunca em perigo com o aparecimento, nos mercados consumidores, das conservas europeias, de melhor qualidade.

Indústria Conserveira Sueca

A Continental Can C.º, dos Estados Unidos, um dos maiores produtores mundiais de recipientes para conservas, fez um acordo com a A. B. Platmanufaktur, na Suécia, pelo qual põe à sua disposição os seus métodos, processos, máquinas, trabalhos científicos e experiências. A firma sueca fica, pois, habilitada a fabricar as suas embalagens mais baratas e melhor apresentadas, com o que muito lucrará a sua indústria de conservas de peixe.

A Continental Can C.º, tem hoje 69 fábricas, e para se avaliar da sua capacidade de produção, basta dizer que uma só fábrica pode produzir 10 milhões de recipientes.

Acordo Comercial Franco-Norueguês

A França e a Noruega fizeram um acordo comercial pelo qual este último país se compromete a exportar para o primeiro, entre outros produtos, conservas de peixe.

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

109, 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

O problema das lotas

A indústria de conservas de peixe, no seu conjunto, depende quase exclusivamente da sardinha, e a forma por que lhe for facultada a sua aquisição condiciona, como nenhum outro factor, não só a sua laboração como o seu comércio, e assim, tudo o que se prenda com o regime das lotas, tem de nos merecer o maior interesse.

Fundamentalmente, há que assentar qualquer critério sobre uma verdade incontroversa, mas que — infelizmente — não tem sido devidamente atendida: a indústria da pesca, que vende, e a indústria das conservas, que compra, têm que buscar uma forma solidária nestas transacções. Querer defender os interesses duma delas em prejuizo da outra, é o caminho mais seguro para lesar ambas, tal a sua interdependência.

A indústria conserveira não pode sobreviver à falência dos pescadores, e estes só terão uma actividade próspera, na medida em que as conservas comportem a matéria prima peixe a preço remunerador. Sendo assim, temos todos que nos convencer de que o aviltamento do pescado conduz ao aviltamento das conservas, e que também um preço exagerado do peixe restringirá o comércio conserveiro, que tem forte concorrência estrangeira a defrontar em qualquer dos seus mercados.

Há, portanto, que garantir à pesca o justo preço do produto do seu trabalho, mas este terá que ser estabelecido em conformidade com o valor das conservas, para que fiquem ambas as actividades solidárias; nos sacrifícios em tempo de crise, e nos benefícios quando haja prosperidade.

Creio ser esta a base indispensável à valorização das indústrias mais importantes dentro da Economia Nacional (logo com vantagens directas e indirectas para todos), e, posto o problema desta forma, temos que admitir, como indiscutível, que ele só se resolve adequadamente com a intervenção conjunta de armadores e conserveiros, e que fica-

rá sempre manca qualquer solução unilateral.

Acerte-se, pois, o passo em cada safra, para que ambas caminhem lado a lado, evitando que uma fatigue a outra à força de se lhe encostar, mas fugindo também a ligações complexas e íntimas, que as tornem em manas siamesas, porque, então, também não iriam longe.

Feitas estas considerações, compreende-se por que razões me merece natural interesse o Congresso da Pesca, já anunciado, e como o problema das lotas de sardinha será ali tratado a fundo, e, naturalmente, segundo o ponto de vista de quem somente é armador, pareceu-me vir a propósito que na revista «CONSERVAS DE PEIXE» os industriais conserveiros se occupassem deste assunto, para se saber também, publicamente, quais são os seus pontos de vista sobre matéria tão importante, à falta do seu próprio Congresso, e é bom acentuar, quanto ele se impõe para tratar deste problema e de muitos de igual importância.

Nas colunas desta revista, já se disse mais do que seria necessário para convencer os industriais da necessidade dum Congresso de conservas que seja uma realização honrosa para todos nós, como manifestação de vitalidade duma classe, capaz de mostrar saber bem quais as bases que devem passar a reger a sua actividade, depois dos tempos anormais de guerra por que passou, e donde espera sair em futuro próximo.

Em presença da apatia geral, que se manteve, parece-me aceitável a ousadia de solicitar ao Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte, que tome a si a iniciativa desta reunião, certo, como estou, de que fazendo-o, conseguirá o entusiasmo geral a apoiá-lo.

Setúbal deu vida ao I.º Congresso, e este belo exemplo pode ser seguido por Matesinhos, centro naturalmente indicado, em face do seu desenvolvimento nos últimos anos, e por ali estarem reunidas as mais modernas unidades da nossa in-

dústria, havendo até facilidades de organização pela sua proximidade da cidade do Porto.

Como se torna necessário que, entre nós, cada corrente de opinião se manifeste, e como o prazer da critica é por vezes estímulo para quebrar o comodismo do silêncio, passo a expôr, mais à vontade, algumas idéias próprias sobre o problema das lotas.

As lotas livres, em que os preços da sardinha, à mercê da lei da oferta e da procura, oscilam entre o valor irrisório do adubo, e a exorbitância do que é raro e de luxo, consoante o mar é generoso em lufadas, ou se mostra avaro pela escassez, não convêm ao pescador, uma vez que só vende o peixe caro quando pesca pouco, e quase o dá quando pesca muito; não convêm, igualmente, ao conserveiro, por assim não poder nunca saber qual o preço de custo da matéria prima básica da sua mercadoria antes do final duma safra, o que o pode pôr em posição critica em face dos seus concorrentes, mormente doutros Centros mais afortunados.

Uma regulamentação tendente a estabilizar dentro de limites razoáveis o valor da sardinha, parece ser o mais indicado. Porém, um preço mínimo para venda da sardinha à nossa indústria, tal como vigorou na época passada, é uma medida unilateral de defesa da pesca.

Primeiro, porque esse mínimo foi o preço que serviu como «médio» para o I. P. C. P. negociar as conservas.

Segundo, porque se não estabeleceu preço máximo.

Resultado: sempre que houve abundância de peixe, o conserveiro, que tinha a lota regulamentada, comprava-o pelo justo preço; sempre que escasseou a sardinha, a concorrência desenfreada nas lotas acabou por obrigar todos a pagar mais do que era lícito.

Isto, como economia dirigida, é incompleto, pois protege interesses dum sector da actividade nacional, (a pesca), sem atender aos interesses do seu conjunto, (pesca e conservas), o que, não estando certo, urge emendar.

De resto, só tenho ouvido uma justificação do actual critério: desde que a fixação dum preço mínimo de sardinha lhe garanta o preço que as conservas

À BOA PAZ...

Publica a importante revista «Indústria Conservera», órgão da União de Fabricantes de Conservas da Galiza. no seu número de Junho, uma ampla explicação à local que inserimos no nosso 1.º número sob a epigrafe «Uma afirmação infeliz», na qual estranhávamos, e lamentávamos ao mesmo tempo, certas afirmações feitas pelo sr. Presidente da citada União que considerámos molestas para a nossa indústria de conservas. Embora tivéssemos feito o nosso comentário baseado numa informação verbal, de toda a nossa confiança, verificámos, depois, quando tivemos a ocasião de a controlar através dum resumo da entrevista publicado na «Indústrias Pesqueiras» que não havia qualquer deslize na interpretação do período que motivara a nossa crítica, porque, se, de facto, o entrevistado não usara a expressão «derrotará a sua congénere portuguesa», esta idéia está implicitamente contida nas suas palavras.

Para melhor elucidação, transcrevemos o referido período, em espanhol:

«En Portugal, la intervención estatal «con la creación del Instituto das Conservas de Peixe, ha mejorado, pero ha «encarecido su producción en proporciones que pueden ser la causa de que, «después de la guerra, sea difícil sostener la competencia de las costas gallegas; cosa segura si se deja en libertad «a los fabricantes, y la sardina no se «mata con dinamita».

Disse, pois, o sr. Presidente que em Portugal a intervenção do Estado, com a criação do Instituto das Conservas de Peixe, melhorou a produção, mas fez encarecê-la em proporções tais que pode ser a causa de que, terminada a guerra, seja difícil à indústria portuguesa «resistir à concorrência da indústria galega», hipótese que «será uma certeza» se os fabricantes galegos tiverem uma relativa liberdade de exportação e não se matar a sardinha com dinamite.

Os dois requisitos que o sr. Presidente considera indispensáveis para que a nossa indústria de conservas não possa «resistir» à da Galiza, devem considerar-se já satisfeitos, pois os fabricantes galegos gosam já da relativa liberdade de exportação, e os prejuízos de se matar a sardinha a dinamite podem considerar-se compensados pelo desenvolvimento que a Espanha tem dado à sua frota pesqueira. Conclui-se daqui, sem malabarismos de linguagem, que na luta para a conquista dos mercados que se dará no após guerra, a indústria galega derrotará a sua congénere portuguesa. E se analisarmos mais profundamente as consequências para a nossa indústria da realização do facto que o sr. Presidente considera «coisa certa», verificaremos que ainda somos moderados nas nossas conclusões, porque, vivendo a indústria de conservas portuguesa exclusivamente dos mercados externos, o que já não sucede com a espanhola que tem o recurso do mercado nacional, a sua perda, acarretará o seu definhamen-

to, e, finalmente, o seu desaparecimento, pois os mercados são o seu meio natural, tão necessários à sua existência, como o oxigénio à vida do homem.

Não estamos a exagerar, como o articulista espanhol diz, mas a deduzir com lógica, baseados no verdadeiro significado das palavras.

Exagêro, consideramos nós a afirmação do sr. Presidente de que «não havia maneira de Portugal, nem a Bretanha, nem o Japão, anularem a nossa concorrência nos mercados mundiais», e de que baste um pouco de liberdade a mais, e um pouco de dinamite a menos, para que a indústria espanhola elimine a concorrência portuguesa. A indústria portuguesa de conservas tem valor e prestígio internacionais, adquiridos e cimentados através de muitos anos de trabalhos esforçados; tem uma mentalidade apurada e atenta a todos os pormenores que lhe dizem respeito, e tem, também, as suas susceptibilidades, justas e legítimas, que lhe não permitem deixar passar, sem reparo, afirmações proferidas publicamente, que vão além das próprias fronteiras, por entidades responsáveis, e que envolvem conceitos que lhe são desagradáveis ou prejudiciais.

A palavra foi dada ao homem para exprimir os seus pensamentos. Não nos repugna, porém, acreditar, para corresponder à amável explicação do nosso prestigioso colega que, desta vez, as palavras atraícoaram as boas intenções que o sr. Presidente da União dos Conserveiros da Galiza nutre pela indústria de conservas portuguesa, e com esta declaração, julgamos dar uma prova concreta do nosso sincero desejo de harmonia e cooperação entre as duas importantes indústrias Ibéricas.

comportam, o pescador não recebe mais nem menos do que lhe é devido; se o conserveiro pagar mais, é porque pode, ou quer... e com isto não tem que se preocupar quem tenha funções directivas.

Para rebater raciocínio tão simplista, basta retorquir: nessa ordem de idéias, pode-se dispensar qualquer tabelamento

da sardinha, bastando deixar o pescador com a liberdade de vender ou não, e se entregar o peixe barato, é porque pode ou quer...

Claro, que o pescador não vende nunca barato porque quer, nem o conserveiro paga caro porque quer; se a isso são levados é por circunstâncias prementes, muita vez para evitarem males maiores.

Defenda-se, pois, o lucro razoável da pesca, mas defenda-se também o lucro razoável do fabricante, tomando medidas que garantam a ambas as actividades trabalharem sem se arruinarem, para que se não definham totalmente factores tão importantes para a riqueza do País.

Filipe Fernandes

!! Uma nova técnica na fabricação de Conservas!!

Canais de descabêço e evisceração, com transporte e lavagem automáticos das grelhas, sistema

"MASSÓ"

Patentes portuguesas n.ºs 20.618, 20.619 e 20.874

Fornos contínuos de cozedura de sardinhas por ar quente, sistema

"MASSÓ"

Patente portuguesa n.º 22.868

VANTAGENS

- 1.º — Economia de 15 % de mão de obra e 40 % de sal.
- 2.º — Supressão da fadiga física das operárias que percorrem, inutilmente, durante o dia, 2 1/2 a 4 quilómetros dentro das fábricas, com sensível perda de tempo.
- 3.º — Melhoria da qualidade e sabor do peixe, suprimindo, por completo, a sardinha mole, esfolada ou partida, como sucede com a cozedura a vapor.
- 4.º — Possibilidade de enlatamento rápido, por sair o peixe sêco rígido, de mais fácil manipulação.
- 5.º — Melhor aspecto da sardinha, mesmo com falta de escamas.

AGENTES EM PORTUGAL

ADÃO POLONIA & C.^A, L.^{DA}
MATOSINHOS

MATÉRIAS PRIMAS



Folha

A situação internacional da folha de Flandres não se alterou, o que quer dizer que a sua escassez continua a fazer-se sentir com bastante intensidade. Como prova, é demasiado significativo o facto dos E. U. estarem tentando colocar encomendas para vários productos de ferro e aço nos mercados fornecedores europeus, principalmente no agrupamento belgo-luxemburguês. Por outro lado, ainda que a produção americana caminhe rapidamente, tentando recuperar o tempo perdido, a falta de ferro de fundição e sucata tem atrasado a possibilidade de aceitação de novas encomendas e as já aceites só poderão vir a ser executadas — se não se verificarem novas greves —, dentro do primeiro trimestre de 1947. Esperamos, no entanto, que com a aproximação do último trimestre do ano corrente, se venha a verificar uma ligeira melhoria que permita encarar a produção em 1947 com mais optimismo.

Chegaram, entretanto, a Portugal, 11.050 caixas de folha das 27.000 que os ingleses distribuíram livres pela indústria.

Óleo

A questão do fornecimento de óleo à indústria de conservas parece estar em vias de solução, em virtude das entidades competentes terem resolvido atender as reclamações que os refinadores de óleo lhe apresentaram.

Segundo o acordo feito superiormente, 1/3 da produção oleícola seria atribuído à indústria das conservas e 2/3 revertiriam a favor do consumo público. Só assim era possível aos refinadores venderem o óleo destinado ao público a um preço de prejuízo (Esc. 7\$40), porque

cobriam a perda com o preço do óleo à indústria (Esc. 12\$80).

Até agora, porém, os produtores só têm sido autorizados a fornecer óleo para o consumo. Das 3.700 toneladas já importadas deveria a indústria das conservas receber, segundo o acordo, cerca de 1.300 toneladas que, acrescidas das 800 ton. retiradas no ano passado do seu contingente, perfazem 2.100 ton. de que está credora.

Para regularizar esta situação, que era insustentável para os refinadores de óleo, e estava causando graves perturbações à normal produção das conservas, formam-nos que até ao fim do presente mês de Julho serão distribuídas pela indústria cerca de 800 toneladas de óleo.

Azeite

Consta-nos que a Junta Nacional do Azeite vai pôr à disposição da indústria de conservas 500 ton. de azeite para a execução do contrato com os Estados Unidos de 250.000 caixas de 1/4 22 m/m. sem pele e sem espinha.

Este azeite só poderá ser unicamente aplicado neste fabrico.

Produção mundial do estanho

Segundo o «Statiscal Bulletin» a produção mundial do estanho, que foi em 1939 de 183.500 ton., subiu para 235.000 ton. em 1940 e alcançou em 1941 o número «record» de 245.500 ton. Antes da guerra, a maior produção tinha sido em 1937, com 209.100 ton. Em seguida, porém, à ocupação pelos japoneses dos ricos territórios do Extremo Oriente, a produção mundial do estanho desceu rapidamente para 125.000 ton. em 1942,

121.500 ton. em 1943 e 109.000 ton. em 1944. Só em Malaya a produção baixou de 85.384 ton. em 1940, para 15.000 ton. por ano, de 1942 a 1944, e nas Índias Holandesas, depois de alcançar 51.000 ton. em 1941, ficou reduzida a 5.000 ton. em 1944. Os produtores em Malaya e na Nigéria não estão satisfeitos com os actuais preços oficiais de L. 300 por ton. fob e objectam que os compradores ingleses e americanos estão pagando o estanho na Bolívia 40 a 60 libras mais caro. Por sua vez, o Ministério dos Abastecimentos inglês está fornecendo o estanho ao mesmo preço de L. 300 a ton. mas posto no armazém do comprador na Inglaterra, o que representa um prejuízo que se presume esteja coberto pelas existências antigas de estanho adquiridas a preços mais baixos,

Produção de azeite em Tunísia

Segundo o «Foreign Cross and Markets», os cálculos sobre a produção de azeite da safra de 1945-1946 dão-na em cerca de 22.000 ton., notavelmente inferior à de 1944-45 que foi de 82.000 toneladas.

Em virtude desta situação, haverá pouco azeite disponível para a exportação, pois o consumo local, avaliado em 33.000 ton., aproximadamente, é superior às quantidades de que se pode dispôr.

Produção mundial de azeite em 1939-1940

| | |
|------------------------|---------------------|
| Espanha | 370.000 ton. |
| Itália | 280.000 » |
| Grécia | 140.000 » |
| Tunísia | 55.000 » |
| Portugal | 48.000 » |
| Turquia | 40.000 » |
| Algéria | 15.000 » |
| Marrocos francês | 10.500 » |
| França | 10.000 » |
| Palestina | 3.800 » |
| Líbano | 2.500 » |
| Outros países | 14.500 » |
| Total | 989.300 ton. |

D. Cayetano Feu Marchena

Morreu um grande industrial. Aos 63 anos de idade, quando havia muito ainda a esperar da sua actividade, da sua inteligência e da profunda experiência que tinha das indústrias de conservas e pesca, finou-se Cayetano Feu Marchena, o «D. Cayetano», como o tratavam os seus amigos, colegas, colaboradores e operários.

Espanhol de origem, mas português



D. Cayetano Feu Marchena

por naturalização, Cayetano Feu Marchena foi estruturalmente um industrial, a quem os problemas da nossa indústria sempre apaixonaram.

Vindo de Ayamonte, sua terra natal, há cerca de 45 anos, fixou-se em Portimão e tendo, pela morte de seu irmão, António Feu Marchena, tomado a direcção dos negócios da casa Feu Hermanos em Portugal, D. Cayetano Feu conse- guiu, mercê dum trabalho honesto e constante, transformar o pequeno «frito» de Rodolfo Torras, na bela fábrica de

S. Francisco que aquela firma possui em Portimão.

Mais tarde, a aquisição duma velha fábrica da Mexilhoeira da Carregação, deu-lhe ensejo para transformar um edifício acanhado e deficiente num dos mais modernos estabelecimentos fabris do país, como é hoje a fábrica de S. António.

Espirito aberto às idéias modernas, estava sempre pronto a aplicar nas suas fábricas tudo o que representasse um real progresso para a indústria de conservas.

De coração generoso, interessando-se pelo bem estar dos seus operários, a sua preocupação maior era a de fazer laborar o mais possível as suas fábricas, para que não faltasse o pão áqueles que ele considerava seus colaboradores.

Precedendo a aplicação de muitos dos princípios do nosso Estado Corporativo, D. Cayetano Feu foi o iniciador das primeiras construções do que mais tarde viria a ser o belo Bairro Operário Dr. Oliveira Salazar, de Portimão; fundou cantinas e creches e começou, há alguns anos, a reformar os seus trabalhadores de ambos os sexos, os homens aos 60 anos, e as mulheres aos 55.

Conhecedor profundo dos mercados estrangeiros, que visitava regularmente antes da guerra, D. Cayetano Feu alcançou para a sua firma um lugar proeminente nalguns desses mais importantes mercados, graças à reconhecida excelência dos produtos das suas fábricas, aos seus métodos honestos de trabalho e ao escrupulosíssimo respeito pelos compromissos que assumia,

Dum fino trato para toda a gente e duma lealdade inexcedível para os amigos e colegas, D. Cayetano sabia cativar os que dele se acercavam e deixa em todos que o conheciam uma profunda saudade.

A toda a família enlutada endereça «Conservas de Peixe» a expressão sincera do seu sentido pesar.

Comissão Corporativa Central

De harmonia com o actual contrato colectivo de trabalho da nossa indústria, existem Comissões Corporativas Distritais, no Norte, em Leiria, em Lisboa, em Setúbal e no Algarve, mas, tendo a prática demonstrado haver falta duma comissão capaz de se pronunciar, com verdadeiro conhecimento de causa, sobre os pareceres, por vezes opostos, emitidos por aquelas cinco Comissões, afim de facilitar a apreciação final do Sr. Sub-Secretário de Estado das Corporações e Previdência Social, nomeou este Senhor, de acordo com a resolução tomada numa reunião dos interessados, uma Comissão Corporativa Central, que funcionará no I. P. C. P., em Lisboa, e a que presidirá o Sr. Dr. Mário Madeira, sendo constituída pelos srs. Dr. Chaves Ferreira, Delegado do Governo junto do I. P. C. P., Dr. Francisco Perienes e Alfredo Augusto de Almeida, como representantes dos industriais, Mário Lobo de Ávila e Germinal Sequeira, como representantes dos operários.

Consta-nos que, de preferência a entregar ao estudo da Comissão Central várias interpretações e pareceres sobre integração de casos omissos, já dados pelas Comissões Distritais acerca do Contrato de Trabalho vigente, se preferirá incumbi-la de promover a redacção de um novo documento para substituir o actual, reatando-se assim a tradição que, de resto, se mostrou bem construtiva, do regulamento das condições de trabalho na nossa indústria ser, fundamentalmente, o resultado de entendimento entre os Grémios e os Sindicatos, conhecedores, como devem ser, das características muito especiais da actividade conserveira, quer em todo o país, quer em cada centro.

É de esperar que tal trabalho das Comissões Central e Distritais, pelo seu carácter técnico, se faça num plano de realidades em que prevaleça o espírito compreensivo, tanto dos patrões pelas aspirações do seu operariado, como deste pelas possibilidades materiais da

“NAVICERTS” Lá, como cá

O Ministério dos Negócios Estrangeiros publicou nos jornais o seguinte comunicado:

«Em virtude de negociações encetadas logo depois de findas as hostilidades na Europa e que posteriormente prosseguiram entre Portugal, a Inglaterra e as autoridades do «Combined Food Board», ficou estabelecida temporariamente, e enquanto não cessa de todo o regime de «navicerts», a prática seguinte:

A partir de hoje não serão necessários «navicerts» de carga ou certificados britânicos de origem para quaisquer mercadorias trocadas directamente entre Portugal, ilhas adjacentes e colónias portuguesas e para os produtos de consumo destes territórios. Não são necessários «navicerts» de cargas ou certificados britânicos de origem para quaisquer mercadorias exportadas directa ou indirectamente para os países libertados. Estes países exercem o seu próprio «controle» de importações de acordo com as deliberações das autoridades combinadas em Washington e Londres. Os países libertados incluem todos os países continentais europeus e as suas possessões,

excepto a Alemanha, a Austria e os países europeus neutros na última guerra».

É motivo para nos congratularmos com o novo regime provisório que, graças ao esforço do nosso Governo, é agora adoptado para os «navicerts», tanto pelo que ele representa de satisfação ao prestígio nacional, que repõe no seu devido e justo lugar nas relações com as nossas colónias e ilhas adjacentes, como pelas facilidades de movimentos que vem dar ao nosso comércio de exportação, enleado em proibições e restrições de toda a ordem.

Os países neutros para os quais continua a ser exigido o «navicert», são: Espanha e possessões, Tânger, Suécia, Suíça, Irlanda, Iran, Iraque, Turquia e Islândia,

É, certamente, um grande passo dado no caminho da normalidade económica pela qual temos pugnado nestas colunas, mas não é ainda o último e decisivo.

Manifestamos, por isso, a esperança, que o comunicado, aliás, também reflete, de que o regime de «navicerts» cesse, em breve, de todo.

indústria das conservas em as satisfazer. Só assim será possível conseguir o necessário equilíbrio de justiça e paz social que os contratos colectivos de trabalho presupõem.

A referida Comissão Central, que funcionará em Lisboa, junto do I. P. C. P., cumpre:

zelar pela boa execução do contrato colectivo de trabalho, tornando-o instrumento de justiça, equilíbrio e paz social;

mandar estudar e propôr as reformas que no decorrer do tempo se julgue conveniente introduzir no mesmo contrato, de modo a torná-lo mas perfeito nos seus efeitos económicos e sociais;

e dar parecer sobre as interpretações a cláusulas contratuais e integrações de casos omissos feitos pelas comissões corporativas distritais, para que, uma vez homologados pelo Subsecretário de Estado das Corporações e Previdência Social, se considerem como fazendo parte do citado contrato colectivo.

Já aqui dissemos que as dificuldades de alimentação que a Europa atravessa são, em muitos casos, motivadas menos pela falta de produção do que pelos defeitos da organização internacional de compra e distribuição dos produtos alimentares.

A noticia que a seguir damos, publicada num jornal belga sob o título «A Europa não quis peixe suéco», confirma esta nossa opinião.

M. Knut von Horn, chefe da secção dos Negócios Estrangeiros do Ministério dos Abastecimentos suéco, declarou que uma oferta suéca de 50 mil toneladas de peixe salgado para a Europa, não obteve resposta, se bem que tivessem já decorridos 7 meses. «Oferecemos, igualmente, disse o mesmo funcionário, começar imediatamente a entregar peixe fresco, todas as semanas, nos portos do norte da Europa que nos forem indicados, mas também não tivemos resposta. Entretanto, os nossos pescadores deitam ao mar uma grande parte das suas pescas. E, contudo, tínhamos proposto entregar, primeiro, e só depois falar no preço. A falta de navios frigoríficos não constituía um grave problema no inverno e no começo da primavera.

Um sistema de distribuição rápida teria permitido evitar perdas, apesar da penúria de transportes apropriados».

O mesmo poderemos nós dizer da nossa oferta de muitos milhares de toneladas do nosso peixe em salmoira, feita há mais de um ano, a preços com prejuizo, às organizações internacionais de compra, e que também não obteve resposta.

“INDUSTRIA CONSERVERA”

Esta importante revista do país vizinho, Órgão dos Fabricantes de Conservas da Galiza, refere-se, no seu número de Junho, ao nosso aparecimento com palavras amáveis que cordialmente agradecemos.



RESERVADO

PARA

SCHWARZ & EHRLICH

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

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

●
Enderêço Telegráfico: SARDI PORT



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRAFICO
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; "Ryabate"



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: 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 Seguiar 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 SETUBAL

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

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado
João Francisco Leote
António da Silva Freitas



GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Faustino Tavares Figueira
João Veiga Henriques



SARDINHAS · ATUM · ANCHOVAS

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

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

