

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



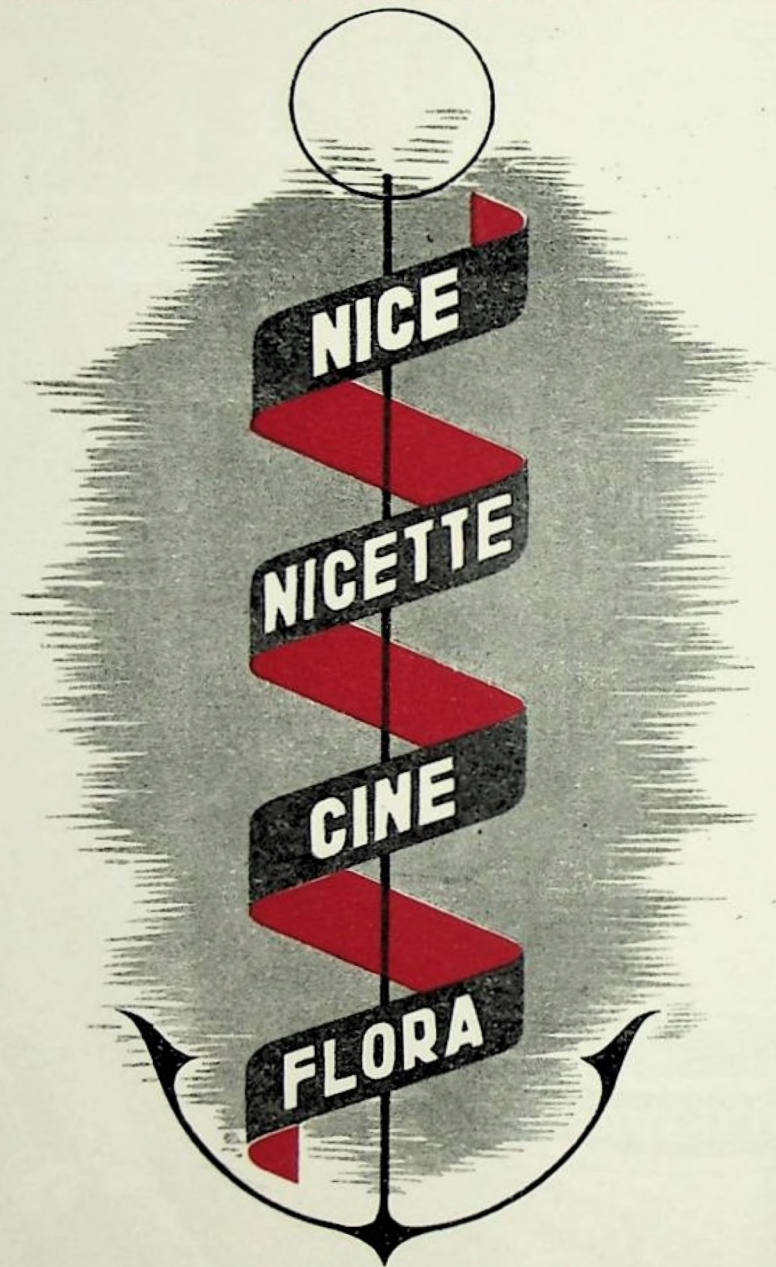
ETP

ANO III
1948

N.º 33
DEZEMBRO

algarve exportador l.^{da}

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES
GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL





SCHWARZ & EHRLICH

A G E N T E S D E I M P O R T A Ç Ã O

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

Endereço Telegráfico: SARDIPOINT

●

Estamos habilitados para a venda de produção de primeira classe, do Sul e de Setúbal, em marcas Estrangeira e Portuguesa. Solicitamos aos Srs. Fabricantes, interessados em estabelecer uma Agência nos Estados Unidos, o favor de entrarem em contacto conosco.



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

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

LISBOA
R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.º

Telefones: | 3 1824
| 3 3037

Telegramas: - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

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

Conservas Unitas, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}
FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165
Telefone, 327-M Telegramas: "PRADO" Apartado 27
M A T O S I N H O S



**E DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA
RAMIREZ**

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

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524, 1.^o
PORTO - TELEF. 666

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE, LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.
NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

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

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

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



S O F A L

Vila Viçosa

OS MELHORES AZEITES
para Conservas e exportação

VIRGENS
REFINADOS

Portugália Industrial, Lda.

Algarve - PORTIMÃO - Portugal
Telefona n.º 35 - Telegramas: "PORTUGÁLIA"

Preserved fish in olive oil, oil and brine

Selected quality
Sardines
Boneless - Plain - Skinless
Fish paste
Filets of anchovies, sardines and mackerels
Packers and Exporters
Fishing department

Registered Marks:

«SUPER-OMNIA»
«PORTUGÁLIA»
«ANNIE»
«EAGLE»
«LE PLAISIR»
«ALL RIGHT»

Conservas Silvas Limitada
Silvas, Coelhos, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

2 FÁBRICAS EM SETÚBAL «LATINA» E «UNIDA»

Conservas de peixe em azeite e tomate

Fabricação especial em azeite de sardinha com espinha,
sem espinha, sem pele nem espinha e filetes de anchôvas

MARCAS REGISTRADAS

«LUMIÈRE» «ARRABIDE» «LATINE» «SILVAS»

Sede:

Praça da República, 12 - SETÚBAL - PORTUGAL

Código: BENTLEY'S

Telegramas: LATINA

Telefones: 82 e 143

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

Sociedade de Conservas
A UNIVERSAL
Limitada

FABRICANTES E EXPORTADORES



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

Apartado, 23

Enderço telegráfico: Universal
Telefone, 98-M

MATOSINHOS — Portugal

Prefiram as Conservas desta Fábrica

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

Sardines portugaises

à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées

L'UNIVERSELLE

UNIVERSAL

ROSÁLIA

ORBELA

ZÉLIA

MINDELO

ATRAENTE

GUIDA

LUTADORA

Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

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

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

Folha

Arame para precintar

Fita de aço para precintar

Maquinaria para vazio

Arame para chaves

Verniz para latas

Arco de ferro

Geradores

Cabo de aço

Guinchos e monta cargas

Motores Diesels

Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Enderço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

The Norport Company, Inc.

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

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

◆
Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

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

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

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

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112 Market Street
San Francisco, California

ANO III
N.º 33



Conservas de Peixe

DEZEMBRO
1948

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

Composição e impressão: SOCIEDADE ASTÓRIA, LDA.

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

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

Regueirão dos Anjos, 68—LISBOA

Sumário

Ainda a crise da sardinha; Produção e Exportação; Production and Exportation; Crustáceos comestíveis de Portugal; A pesca do atum com isca viva; Mercados (Holanda); A sardinha em azeite das costas ocidentais do Atlântico Norte, já centenária, é uma conserva sem rival no mundo; O mundo da pesca e da conserva; Economia e Finanças; Reforma monetária da Alemanha; Um passo em frente...; O problema da matéria prima da indústria das conservas; L. de Clerville; A utilização do Asdic para assinalar o peixe; Matérias primas.

Ainda a crise da sardinha

TINHAMOS dito no nosso artigo anterior, neste mesmo lugar, que a diferença a menos de 16.000 toneladas na pesca da sardinha, de Janeiro a Agosto, em relação a igual período do ano passado, deveria ser maior no mês de Setembro. De facto, o «deficit» aumentou neste último mês em mais 8.300 toneladas, elevando, portanto, o seu quantitativo para 24.300 toneladas, ou seja, 45 % menos de que o volume da sardinha pescada de Janeiro a Setembro de 1947.

Os números, na sua eloquência muda, corroboram o que aqui já dissemos quanto à necessidade de haver no nosso país uma instituição científica que se dedique, permanentemente, aos estudos e investigações oceanográficas e que colabore com a pesca, esclarecendo-a e orientando-a em todos os seus problemas.

O grande desenvolvimento da pesca na Noruega que a coloca, actualmente, em 7.º lugar entre todos os países desta indústria no mundo, e em 2.º, entre os países europeus, é devido não só à abundância das espécies nas suas águas mas, também, à estreita cooperação que os seus cientistas lhe têm dado.

Igualmente, os Estados Unidos, a Inglaterra, a França, a Suécia, o Canadá, etc., mantêm em contínua actividade as suas estações de biologia marítima, os seus

laboratórios, os seus institutos, nos estudos e investigações oceanográficas, a fim de valorizarem as riquezas icticas das suas costas. Se não seguirmos o seu exemplo, teremos que nos limitar a ir verificando os efeitos do mal, sem jamais lhe conhecermos as causas, e a aguardar que a natureza, mais ou menos caprichosa e retardatária, opere em sentido contrário àquele que originou a crise. Um país, como o nosso, que vai buscar ao mar um dos seus maiores recursos, não pode quedar-se, ignorante e fatalista, perante as crises periódicas da pesca, contando só, para a sua solução, com os milagres da Divina Providência.

Mas, para a indústria das conservas, mais do que a escassez da pesca, que sendo relativamente diminuta poderia, contudo, bem distribuída, bastar para satisfazer as também reduzidas possibilidades de exportação, é, sobretudo, o preço desmedidamente elevado por que paga a sardinha na lota que lhe tem causado os maiores prejuízos, e tão grandes, que não é exagero afirmar-se que está atravessando um dos anos mais trágicos da sua laboração.

A média do custo da sardinha, na lota, tem regulado à volta de 250 escudos os 45 quilos, o que representa 155 escudos de peixe em cada caixa base de $\frac{1}{4}$ clube. Em 1938, a sardinha entrava na fabricação de uma

caixa $\frac{1}{4}$ clube pelo valor médio de 20 escudos, portanto, cerca de 8 vezes menos do que o actual, ao passo que o preço por que se tem vendido este ano, em média, a conserva — 300 escudos —, não chega a atingir o triplo do que se praticava anteriormente á guerra — 100 escudos.

Verifica-se, portanto, que a sardinha entra hoje no custo da produção na percentagem de 50 % do preço de venda da conserva, enquanto que em 1938 esta percentagem era de 20 %.

A simples comparação destes números dá-nos uma ideia sumária, mas alarmante, das condições deficitárias em que a indústria das conservas tem laborado este ano.

Numa produção de 1 milhão de caixas de sardinha em que se pode computar a desta safra, até à data, não é demasiado calcular um prejuízo real de 50 escudos por caixa base, ou seja um total de 50 mil contos arrancados em alguns meses à economia de uma indústria que, ao contrário do que muita gente julga, não saiu da guerrapletórica de riquezas, porque uma grande parte dos seus lucros serviu para repôr no são o que as vicissitudes do período de antes da guerra tinha deixado muito combalido, uma outra parte, maior ainda, foi entregue ao Estado em contribuições de lucros excepcionais de guerra, e ainda uma terceira, bastante apreciável, foi convertida em melhoramentos fabris e na aquisição de maquinaria moderna.

Ao passo que os prejuízos têm sido esmagadores para a indústria das conservas, a pesca, praticamente, nada tem perdido, porque, se, de facto, o volume da pesca, de Janeiro a Setembro, é inferior de 45 % ao do ano passado, o seu valor é quase o mesmo. No ano de 1947 atingiu, durante este período, 149.208 contos e este ano, 138.758 contos.

Pode-se alegar que a lota da sardinha é livre e que se os industriais a pagam a um preço que os arruína, o fazem conscientemente e de sua livre vontade.

É certo, certíssimo.

Como explicar, então, um tal desvairo?

Esta é uma outra crise, subjectiva, que existe latente na indústria das conservas, e que se torna mais aguda e mais nefasta quando as dificuldades apertam e os espíritos mais se perturbam, como succede sempre àqueles que Júpiter dementa antes de os perder.

Mas para esta crise, ao contrário da da pesca cuja solução deixamos às forças inconscientes da Natureza, conhecemos muito bem as causas e o remédio que está no nossa inteligência, no nosso bom senso, no nosso ins-

tinto de defesa e dentro do quadro das organizações económicas que regem e orientam hoje a actividade das duas indústrias.

Os egoísmos têm que desaparecer de vez para darem lugar a entendimentos mútuos, em que os sacrificios, quando os houver, sejam divididos e partilhados com elevado espírito de compreensão e com uma visão larga do futuro, à luz das duras realidades da hora presente.

Os organismos ligados às duas indústrias têm, pois, que intervir para coordenarem os seus interesses sob a égide do nosso Governo, e estabelecerem o sistema por que se deve reger, na próxima safra, a venda da sardinha na lota, visto que, infelizmente, a actual safra está a findar. Este sistema só pode ser elaborado nos moldes do que foi estabelecido pelo Despacho do Ministro da Economia em 1 de Fevereiro de 1944, que fixou os preços da sardinha na venda para a indústria das conservas e para o consumo público. Em vez, porém, de um preço único, rígido, como então se fez, conviria, como a experiência aconselha, que se fixasse um preço mínimo e um preço máximo, a fim de permitir uma certa elasticidade na lota, segundo a pesca seja mais ou menos abundante.

Foi na base de um preço fixado à sardinha antes do início da safra, que foi possível à indústria das conservas, durante alguns anos, executar contratos colectivos de fabricação que somaram muitos milhões de caixas. Infelizmente, o egoísmo de alguns conseguiu fazer destruir este «modus-vivendi» que é essencial para que as duas indústrias possam laborar em bases sãs, e, portanto, subsistirem como um valor sólido na nossa economia, auxiliando-se mutuamente nas suas crises que atingem, alternadamente, uma ou outra.

É assim, de resto, com um preço previamente acordado entre pescadores e industriais conserveiros, que trabalham as principais indústrias nossas concorrentes, como a francesa, a marroquina, a norueguesa, a norte-americana e a canadiana. O abandono deste sistema trouxe-nos este ano as consequências mais calamitosas, entre as quais avulta a completa impossibilidade de se fabricar 1 milhão de caixas do contrato colectivo inglês que em condições razoáveis de preço da sardinha teria sido totalmente executado. Não são também menores os prejuízos que sofreram as nossas balanças comercial e de pagamentos, tão gravemente deficitárias, com o desaparecimento de uma exportação de 20 mil toneladas no

(Continua na pág. 41)



Situação no mês de Agosto

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção no mês de Agosto foi de 162.209 caixas distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 129.620 caixas; carapau, 334 caixas; cavala, 12.794 caixas; atum e similares, 4.801 caixas; anchovas, 14.528 caixas e outras espécies, 132 caixas.

Matosinhos é o primeiro centro produtor com 55.009 caixas (33,91%), seguido de Portimão com 37.047 caixas (22,83%) e de Olhão com 34.072 caixas (21%). A percentagem total da produção destes três centros é de 77,74%.

Em relação às espécies, Matosinhos foi o Centro que fabricou mais sardinha (51.945 caixas); Olhão, mais carapau (334 caixas), cavala (6.887 caixas) e anchovas (4.211 caixas); V. R. S. António, mais atum (1.916 caixas) e Lisboa, mais de outras espécies (104 caixas).

A produção em Agosto é superior à de Julho em 35.379 caixas e inferior à de Agosto de 1947 em 58.792 caixas.

Salmoura

A produção de salmoura foi de 486.132 quilos, sendo: 108.496 de sardinha, 338.057 de biqueirão, 14.558 de carapau, 23.991 de cavala e 1.000 de atum, distribuídos pelos seguintes centros: Matosinhos, 18.758 quilos de sardinha, 10.150 de biqueirão e 82 de carapau; Lisboa, 10.300 quilos de sardinha; Lagos, 12.000 quilos de sardinha, 20.000 de biqueirão e 21.741 de cavala; Portimão, 370 quilos de sardinha, 37.799 de biqueirão; Olhão,

10.480 quilos de sardinha, 118.543 de biqueirão e 14.506 de carapau; V. R. de Santo António, 56.588 quilos de sardinha, 151.565 de biqueirão, 2.250 de cavala e 1.000 de atum.

Esta produção é superior à de Julho em 395.224 quilos e inferior à de Agosto do ano passado em 62.580 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por centros

Azeites ou Mólhos

A exportação foi de 3.603.282 quilos (193.150 caixas) nas seguintes espécies: sardinha, 2.587.874 quilos (137.255 caixas); carapau, 67.984 quilos (3.257 caixas); cavala, 43.299 quilos (1.698 caixas); atum e similares, 599.073 quilos (19.589 caixas); anchovas, 273.668 quilos (29.225 caixas); lulas e chocos, 26.661 quilos (1.826 caixas) e outras espécies 4.723 quilos (300 caixas).

A sardinha entra na exportação total com a percentagem de 71,81%.

O centro que mais exportou foi Matosinhos com 1.444.007 quilos (76.727 caixas) ou 40%; segue-se-lhe Setúbal com 632.592 quilos (41.556 caixas) ou 17,55% e depois Olhão com 488.710 quilos (21.271 caixas) ou 13,56%.

A exportação em Agosto foi superior à de Julho em 968.151 quilos e à de Agosto de 1947 em 1.049.579 quilos.

Salmoura

Exportaram-se 89.954 quilos, dos quais 71.959 de sardinha, 12.000 de cavala e 5.995 de atum.

O primeiro centro exportador foi

V. R. de Santo António com 37.200 quilos.

Exportaram-se menos 63.892 quilos do que em Julho e menos 263.611 do que em Agosto de 1947.

Congelados

Exportaram-se 57.650 quilos nas seguintes espécies: sardinha, 15.600; enguias, 20; carapau, 1.030; polvo, 23.465 e lulas e chocos, 17.535.

Esta exportação foi superior à de Julho em 49.545 quilos e à de Agosto do ano passado em 7.315 quilos. O principal país importador foi a Argentina com 50.300 quilos.

Por Países

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores, foram: Bélgica, 1.086.435 quilos (30,15%); Itália, 1.082.158 quilos (30%) e E. U. A., 766.049 quilos (21,25%). A percentagem destes três países totaliza 81,40%.

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha, (1.026.803 quilos); a Itália, de carapau (44.714 quilos), cavala (26.541 quilos), e atum e similares (434.865 quilos); E. U. A., de anchovas (246.227 quilos); Cuba, de lulas e chocos (18.633 quilos) e outras espécies (1.625 quilos de pasta de peixe).

Em Julho os principais importadores foram: a Itália (1.037.675 quilos), os E. U. A. (632.338 quilos) e a Bélgica (519.311 quilos), e em Agosto do ano passado: a Bélgica (1.682.414 quilos), os E. U. A. (351.589 quilos) e a Argentina (88.433 quilos).

Salmoura

O principal país importador neste mês de Agosto foi a Grécia com 59.835 quilos (66,50%). Em Julho este lugar é ocupado pela Itália com 110.386 quilos e em Agosto de 1947 foi igualmente pela Itália com 297.639 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, em Agosto de 1948
August Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	51.945	-	32	533	2.499	-	55.009
Peniche	1.604	-	188	-	363	-	2.155
Lisboa	187	-	38	1.356	966	101	2.651
Setúbal	10.752	-	11	385	3.388	-	14.536
Lagos	4.120	-	486	180	845	19	5.650
Portimão	33.701	-	2.842	-	504	-	37.047
Olhão	22.200	334	6.887	431	4.211	9	34.072
V. R. S. António	5.111	-	2.310	1.916	1.752	-	11.089
	129.620	334	12.794	4.801	14.528	132	162.209

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Agosto de 1948
August Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	52.458	-	-	-	1.707	52.458
Matosinhos	1.394.213	24.232	-	4.624	20.245	378	315	76.727	1.444.007
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	94.916	874	20.471	75.391	32.605	8.381	(a)3.208	13.734	235.846
Setúbal	466.380	39.040	7.157	20.571	81.082	17.807	555	41.556	632.592
Lagos	27.800	-	-	-	15.582	-	-	3.010	43.382
Portimão	390.043	-	-	-	22.318	-	-	23.306	412.361
Olhão	196.812	3.838	15.671	227.669	44.080	95	545	21.271	488.710
V. R. S. António	17.710	-	-	218.360	57.756	-	100	11.839	293.926
	2.587.874	67.984	43.299	599.073	273.668	26.661	4.723	193.150	3.603.282

(a) Pasta de peixe e antepasto



FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FR-2A» New York

Códigos

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

Western Union

★
Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios

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

Production and Exportation

Situation during the month of August

PRODUCTION

Oil ou Sauce

The production during the month of August was of 162.209 cases distributed for the following kinds: Sardines, 129.620 cases; Chinchards, 334 cases; Mackerel, 12.794 cases; Tunny and the like, 4.801 cases; Anchovies, 14.528 cases and other kinds, 132 cases.

Matosinhos is the leading producing center with 55.009 cases (33.91%), followed by Portimão with 37.047 cases (22.83 %) and by Olhão with 34.072 cases (21 %). The total average production of these three centers is of 77.74 %. As regards kinds, Matosinhos was the center that packed more Sardines (51.945 cases); Olhão more Chinchards (334 cases), Mackerel (6.887 cases) and Anchovies (4.211 cases); V. R. de Santo António, more Tunny (1.916 cases) and Lisbon more other kinds (104 cases). The production in August is higher compared to that of July in 35.379 cases and lower compared to that of August, 1947 in 58.792 cases.

Brine

The production of Brine was of 486.132 kilos as follows: 108.496 of Sardines, 338.057 of Biqueirão, 14.558 of Chinchards, 23.991 of Mackerel and 1.000 of Tunny, distributed by the following centers: Matosinhos, 18.758 kilos of Sardines, 10.150 of Biqueirão and 82 of Chinchards; Lisbon, 10.300 kilos of Sardines; Lagos, 12.000 kilos of Sardines, 20.000 of Biqueirão and 21.741 of Mackerel; Portimão, 370 kilos of Sardines, 37.799 of Biqueirão; Olhão, 10.480 kilos of Sardines, 118.543 of Biqueirão and

14.506 of Chinchards; V. R. de Santo António, 56.588 kilos of Sardines, 151.565 of Biqueirão, 2.250 of Mackerel and 1.000 of Tunny.

This production is higher compared to that of July in 395.224 kilos and lower compared to that of August of last year in 62.580 kilos.

EXPORT

By Centers

Oil ou Sauce

The export was of 3.603.282 kilos (193.150 cases) for the following kinds: Sardines, 2.587.874 kilos (137.255 cases); Chinchards, 67.984 kilos (3.257 cases); Mackerel, 43.299 kilos (1.698 cases); Tunny and the like, 599.073 kilos (19.589 cases); Anchovies, 273.668 kilos (29.225 cases); Calamaries and Cuttle-fish, 26.661 kilos (1.826 cases) and other kinds 4.723 kilos (300 cases).

The total average for this export as regards Sardines is of 71.81 %.

The leading exporting center was Matosinhos with 1.444.007 kilos (76.727 cases) or 40 %; it is followed by Setubal with 632.592 kilos (41.556 cases) or 17.55 %; then comes Olhão with 488.710 kilos (21.271 cases) or 13.56 %.

The export in August is higher compared to that of July in 968.151 kilos and also higher compared to that of August, 1947 in 1.049.579 kilos.

Brine

89.954 kilos were exported of which 71.959 of Sardines, 12.000 of Mackerel and 5.995 of Tunny.

The leading exporting center was V. R. de Santo Antonio with 37.200 kilos. 63.892 kilos less were exported

than in July and 263.611 kilos less than in August, 1947.

Frozen

57.650 kilos of Frozen were exported for the following kinds: Sardines, 15.600; Eels, 20; Chinchards, 1.030; Poulp, 23.465; Calamaries and Cuttle-fish, 17.535.

This kind of export was higher compared to that of July in 49.545 kilos an also higher compared to that of August, 1947 in 7.315 kilos. The leading importing country was Argentina with 50.300 kilos.

By Countries

Oil ou Sauce

The three leading importing countries were: Belgium 1.086.435 kilos (30.15 %); Italy, 1.082.158 kilos (30 %); U. S. A., 766.049 kilos (21.25 %). The percentage of these three countries totalled 81.40 %.

As regards kinds, Belgium was the chief buyer of Sardines (1.026.803 kilos); Italy, the chief buyer of Chinchards (44.714 kilos), of Mackerel (26.541 kilos) and of Tunny and the like (434.865 kilos); U. S. A. the first buyer of Anchovies (246.227 kilos); Cuba the chief importer of Calamaries and Cuttle-fish (18.633 kilos) and other kinds (1.625 kilos of Fish-paste).

In July the three importing countries were: Italy, (1.037.675 kilos), U. S. A., (632.338 kilos) and Belgium (519.311 kilos) and in August of last year were Belgium, (1.682.414 kilos), U. S. A. (351.589 kilos) and Argentina (83.433 kilos).

Brine

The chief importing country in August was Greece with 59.835 kilos (66.50 %). In July this place is occupied by Italy with 110.386 kilos and in August, 1947 was also Italy with 297.639 kilos.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo,
em Agosto de 1948

August Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardiné</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totals <i>Total</i>
África Ocíd. Brit.	12.217	3.838	76	437	10	-	-	16.578
África Orient. Brit.	11.532	-	-	-	-	-	-	11.533
Alemanha.	18.883	-	-	-	-	-	-	18.883
Austrália.	5.012	-	-	-	-	-	-	5.012
Angola.	3.082	-	19	940	128	57	313	4.539
Bélgica.	1.026.803	18.558	11.343	23.091	6.640	-	-	1.086.435
Cabo Verde.	38	-	-	-	-	-	-	38
Canadá.	7.400	-	-	-	2.053	-	-	9.453
Checo-Eslováquia.	3.287	-	-	-	-	-	-	3.287
Col. Brit., América Central e Sul. . .	133	-	-	-	-	-	-	133
Colombia.	4.351	-	-	-	-	-	-	4.351
Congo Belga.	1.235	-	247	95	-	-	-	1.577
Cuba.	179.442	-	-	3.205	2.155	18.633	(a) 1.625	205.060
Curaçao.	560	-	-	-	105	19	38	722
Egipto.	12.426	-	-	-	-	-	-	12.426
Equador.	285	-	-	-	-	-	-	285
E. U. A. do Norte	406.212	-	-	109.910	246.227	3.700	-	766.049
Filipinas.	2.600	-	-	-	-	-	-	2.600
França.	57	-	-	-	-	-	-	57
Grécia.	5.800	-	-	-	2.945	-	-	6.745
Guiné Portuguesa	7.729	-	-	19	-	56	21	7.825
Holanda.	7.296	-	-	-	-	-	-	7.296
India Holandesa. .	3.895	-	-	-	-	-	-	3.895
Inglaterra.	12.297	-	-	-	-	-	-	12.297
Itália.	575.808	44.714	26.541	434.865	230	-	-	1.082.158
Macau.	523	-	-	-	114	-	200	637
México.	45.537	-	-	960	4.845	2.703	171	54.216
Moçambique.	5.680	874	171	746	54	364	440	8.325
Nicarágua.	285	-	-	-	-	-	-	285
Palestina.	152.000	-	-	-	-	-	-	152.000
S. Tomé e Príncipe	247	-	-	424	-	-	-	671
Suíça.	52.803	-	4.750	14.498	1.409	-	-	73.460
Timor.	710	-	-	62	10	-	-	782
União Sul Africana	12.235	-	-	163	346	-	-	12.744
Uruguai.	7.464	-	-	1.871	1.664	1.036	555	12.590
Venezuela.	3.230	-	-	5.372	4.693	93	(b) 1.360	14.748
Fornec. à Navega- ção.	979	-	152	2.415	40	-	-	3.586
Quilos <i>Kilos</i>	2.587.874	67.984	43.299	599.073	273.668	26.661	4.723	3.603.282
Caixas <i>Cases</i>	137.255	3.257	1.698	19.589	29.225	1.826	300	193.150

(a) Posta de peixe (b) Antepasto

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM AGOSTO (AVERAGE FOB PRICES IN AUGUST): *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30 mm) sardinhas em azeite, 345\$00; sardinha em óleo 335\$00; carapau em óleo, 280\$00; cavala em azeite, 480\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 350\$00; (base quilo) atum em azeite, 28\$00; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 8\$00; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 12\$00; polvo, 13\$50; lulas, 17\$00.

Produção e Exportação

Situação no mês de Setembro

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

Produziram-se no mês de Setembro 239.072 caixas nos seguintes fabricos: sardinha, 208.313 caixas; carapau, 3.037 caixas; cavala, 9.875 caixas; Atum e similares, 2.568 caixas; anchovas, 14.004 caixas e outras espécies, 1.275 caixas.

Está em primeiro lugar nesta produção o Centro de Matosinhos, com 111.501 caixas (46,63 %); em segundo, Olhão, com 41.495 caixas (17,35 %) e em terceiro, Portimão, com 36.785 caixas (15,38 %).

A percentagem total da produção destes Centros, é de 79,36 %.

Em relação às espécies, Matosinhos foi o Centro que fabricou mais sardinha (105.031 caixas), carapau (2.384 caixas) e atum (1.282 caixas); Portimão, mais cavala (4.082 caixas); Olhão, mais anchovas (4.490 caixas) e Setúbal, mais outras espécies (795 caixas).

Verifica-se um aumento de produção, neste mês, de 76.863 caixas em relação a Agosto e uma diminuição de 130.785 caixas em relação ao mês de Setembro do ano findo.

Salmoura

Fabricaram-se neste mês 1.000.865 quilos, dos quais: 215.187 quilos de sardinha, 718.197 quilos de biqueirão, 67.081 quilos de cavala e 2.400 quilos de outras espécies.

Os Centros produtores foram: Matosinhos, 62.454 quilos de sardinha e 2.400 de outras espécies; Lisboa, 13.830 quilos de sardinha; Setúbal, 3.797 quilos de biqueirão; Lagos, 45.910 quilos de sardinha, 47.785 de biqueirão e 25.341 de cavala; Portimão, 12.150 quilos de sardinha, 50.210 de biqueirão e 6.000 de cavala; Olhão, 30.990 quilos de sardinha, 224.100 de biqueirão e 18.520

de cavala; Vila Real de Santo António, 47.853 quilos de sardinha, 392.305 de biqueirão e 17.220 de cavala.

Esta produção é superior à de Agosto em 514.733 quilos e à de Setembro de 1947 em 261.395 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por centros

Azeites ou Mólhos

Exportaram-se 3.645.818 quilos (197.444 caixas) nas seguintes espécies: sardinha, 3.063.756 quilos (162.366 caixas); carapau, 106.324 quilos (5.750 caixas); cavala, 57.616 quilos (2.985 caixas); atum e similares, 234.496 quilos (8.452 caixas); anchovas, 150.986 quilos (15.502 caixas); lulas e chocos, 30.128 quilos (106 caixas).

O Centro que mais exportou foi Matosinhos, com 1.563.395 quilos (82.803 caixas); ou 42,88 %, seguido de Olhão, com 821.592 quilos (44.838 caixas) ou 22,53 %, e de Portimão, com 501.893 quilos (27.105 caixas) ou 13,76 %.

A exportação em Setembro foi superior à de Agosto em 4.294 quilos e inferior à de Setembro do ano passado em 75.798 quilos.

Salmoura

A exportação neste mês foi de 157.521 quilos, sendo de sardinha, 156.615 quilos, de atum, 630 quilos e de outras espécies, 276 quilos.

O principal Centro exportador foi Matosinhos com 51.845 quilos.

Exportaram-se mais 67.567 quilos do que em Agosto e mais 69.672 do que em Setembro de 1947.

Congelados

Esta exportação totalizou 27.610 quilos assim distribuídos: sardinha, 8.340; enguia, 20; carapau, 980; Polvo, 11.210 e ostras, 7.060.

A Argentina, o nosso maior comprador, importou 19.000 quilos.

Por Países

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores, foram: Bélgica, 1.716.369 quilos (47,07 %); Itália, 799.242 quilos (21,92 %) e E. U. A., 575.770 quilos (15,79 %).

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (1.530.398 quilos), carapau (85.727 quilos), cavala (57.236 quilos); a Itália, de atum e similares (130.728 quilos); os E. U. A., de anchovas (119.355 quilos); Cuba, de lulas e chocos (25.279 quilos) e Venezuela de outras espécies (1.413 quilos de antepasto).

Em Agosto foram também a Bélgica, a Itália e os E. U. A. os três primeiros países importadores com, respectivamente, 1.086.435, 1.082.158 e 766.049 quilos, e em Setembro do ano passado, a Bélgica (3.556.011 quilos), os E. U. A. (456.038 quilos) e a Itália (157.630 quilos).

Salmoura

O principal importador foi a Grécia, com 106.905 quilos (67,86 %), pois que ocupa também o primeiro lugar em Agosto, com 59.835 quilos e em Setembro de 1947, com 39.102 quilos.

José Cardoso

(Fundada em 1918)

Agente distribuidor de Conservas Portuguesas em Bordeaux e nos mais importantes centros importadores de FRANÇA

«Nere Chokoa»

Avenue Diessé - Bayonne - Franco

Teléfono 515-22 - Telegramas «Jocar»

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, em Setembro de 1948
September Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Caçala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	105.031	2.384	315	1.282	2.489	-	111.501
Peniche	3.293	-	112	-	127	-	3.532
Lisboa	1.365	-	-	628	659	295	2.947
Setúbal	19.109	28	10	221	3.081	795	23.244
Lagos	11.133	-	679	11	624	109	12.556
Portimão	31.981	-	4.082	-	722	-	36.785
Olhão	32.253	625	3.629	422	4.490	76	41.495
V. R. S. António	4.148	-	1.048	4	1.812	-	7.012
	208.313	3.037	9.875	2.568	14.004	1.275	239.072

Exportação por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Setembro de 1948
September Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Caçala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	51.194	-	-	-	1.408	51.194
Matosinhos	1.513.290	22.272	19	5.033	21.395	588	798	82.803	1.563.395
Lisboa	96.738	5.690	4.047	51.053	13.156	47	1.499	8.660	172.140
Setúbal	200.773	48.450	1.900	16.029	23.588	29.175	-	20.446	319.915
Lagos	114.739	-	-	-	4.077	-	-	6.476	118.116
Portimão	487.570	-	-	1.840	12.483	-	-	27.105	501.893
Olhão	613.864	30.002	45.190	78.924	53.079	318	215	44.838	821.592
V. R. S. António	36.782	-	6.460	30.423	23.208	-	-	5.708	96.873
	3.063.756	106.324	57.616	234.496	150.986	30.128	2.512	197.444	3.645.818

END. TELEG.
«BIENCODAR»

BIEN TRADING COMPANY, INC.

IMPORTADORES DISTRIBUIDORES

105 HUDSON STREET
NEW YORK, N. Y.

SARDINHAS ■ ATUM ■ ANCHOVAS ■ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

PINHAIS & C.^A, LIMITADA

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS

DE:

Atum
Sardinhas
Cavalas
Chicharro
Anchovas
Pastas
de Peixe
Mariscos



MARCAS REGISTADAS:

PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER -
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, Prensadas e em Salmoura

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
PHYSICS DEPARTMENT

PHYSICS 435



Production and Exportation

Situation during the month of September

PRODUCTION

Oil or Sauce

During the month of September were produced 239.072 cases of the following packings: Sardines, 208.313 cases; Chinchards, 3.037 cases; Mackerel, 9.875 cases; Tunny and the like, 2.568 cases; Anchovies, 14.004 cases and other kinds, 1.275 cases.

Matosinhos occupies the first place in this production with 111.501 cases (46.63 %); Olhão comes in second with 41.495 cases (17.35 %) and in third place is Portimão with 36.785 cases (15.38 %). The total average production of these centers is of 79.36 %.

As regards kinds, Matosinhos was the center that packed more Sardines (105.031 cases), Chinchards (2.384 cases) and Tunny (1.282 cases); Portimão packed more Mackerel (4.082 cases); Olhão more Anchovies (4.490 cases) and Setubal more of other kinds (795 cases). It is noticed an increase during this month of 76.863 cases compared with the month of August and a decrease of 130.785 cases compared with the month of September of last year.

Brine

During this month 1.000.865 kilos were packed of which 215.187 kilos of Sardines, 718.197 kilos of Biqueirão, 67.081 kilos of Mackerel and 2.400 kilos of other kinds.

The packing centers were: Matosinhos, 62.454 kilos of Sardines and 2.400 kilos of other kinds; Lisbon, 13.830 kilos of Sardines; Setubal, 3.797 kilos of Biqueirão; Lagos, 45.910 kilos of Sardines, 47.785 of Biqueirão and 25.341 kilos of Mackerel; Portimão, 12.150 kilos of

Sardines, 50.210 of Biqueirão and 6.000 kilos of Mackerel; Olhão, 30.990 kilos of Sardines, 224.100 of Biqueirão and 18.520 of Mackerel; V. R. de Santo António, 47.853 kilos of Sardines, 392.305 of Biqueirão and 17.220 of Mackerel.

This production is higher compared to that of August in 514.733 kilos and to that of September, 1947 in 261.395 kilos.

EXPORT

By Centers

Oil or Sauce

3.645.818 kilos (197.444 cases) were exported for the following kinds: Sardines, 3.063.756 kilos (162.366 cases); Chinchards, 106.324 kilos (5.750 cases); Mackerel, 57.616 kilos (2.985 cases); Tunny and the like 234.496 kilos (8.452 cases); Anchovies, 150.986 kilos (15.502 cases); Calamaries and Cuttle-fish, 30.128 kilos (2.283 cases) and other kinds, 2.512 kilos (106 cases). The chief exporting center was Matosinhos with 1.563.395 kilos (82.803 cases) or 42.88 % followed by Olhão with 821.592 kilos (44.838 cases) or 22.53 % and by Portimão with 501.893 kilos (27.105 cases) or 13.76 %.

The export in September was higher compared to that of August in 4.294 kilos and lower compared to that of September of last year in 75.798 kilos.



Brine

The export during this month was of 157.521 kilos as follows: Sardines, 156.615; Tunny, 630; other kinds, 276.

The chief exporting center was Matosinhos with 51.845 kilos.

67.567 kilos more were exported than in August and 69.672 kilos more than in September, 1947.

Frozen

This export totalled 27.610 kilos so distributed: Sardines, 8.340; Eels, 20; Chinchards, 980; Poulp, 11.210; Oysters, 7.060;

Argentina was our best buyer by importing 19.000 kilos.

By Countries

Oil or Sauce

The three leading importers were: Belgium, 1.716.369 kilos (47.07 %); Italy, 799.242 kilos (21.92 %) and U. S. A., 575.770 kilos (15.79 %).

As regards kinds, Belgium was the largest buyer of Sardines (1.530.398 kilos), Chinchards, (85.727 kilos) and Mackerel (57.236 kilos); Italy was the largest buyer of Tunny and the like (130.728 kilos); U. S. A., of Anchovies (119.355 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttle-fish (25.279 kilos) and Venezuela, the best buyer of other kinds (1.413 kilos of Anti-pasto).

In August were also Belgium, Italy and U. S. A. the three chief importers respectively with: 1.086.435, 1.082.158 and 766.049 kilos and in September, 1947 were Belgium, (3.556.011 kilos), U. S. A., (456.038 kilos) and Italy (157.630 kilos).

Brine

The leading importer was Greece with 106.905 kilos (67.86 %) that occupies also the same place in August with 59.835 kilos and in September, 1947 with 39.102 kilos.

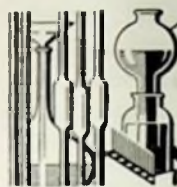
Exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos, em quilos, por países de consumo, em Setembro de 1948

September Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Oc. Brit.	13.880	17.081	-	-	-	-	-	30.961
África Orient. Brit.	11.628	-	-	-	-	-	-	11.628
Alemanha	57	-	-	-	-	-	-	57
Austrália	1.872	-	-	-	-	-	-	1.872
Angola	2.540	95	-	1.140	-	42	42	3.859
Bélgica	1.530.398	85.727	57.236	34.659	8.349	-	-	1.716.369
Canadá	14.373	-	-	-	3.736	-	-	18.109
Ceilão	1.440	-	-	-	-	-	-	1.440
Checo Eslováquia .	2.166	-	-	-	-	-	-	2.166
Chipre	2.356	-	-	190	236	-	-	2.782
Colónias Britânicas Am. Central e Sul	450	-	-	-	-	-	-	450
Congo Belga	6.669	-	-	-	855	-	-	7.524
Costa Rica	4.370	-	-	-	-	95	-	4.465
Cuba	145.505	-	-	2.470	1.586	25.279	-	174.840
Egipto	47.633	-	-	1.296	390	-	-	49.319
Equador	-	-	-	-	191	-	-	191
Etiópia	95	38	-	95	67	-	-	295
E. U. América . . .	422.757	-	-	31.808	119.355	1.850	-	575.770
Filipinas	975	-	-	-	949	-	-	1.924
Grécia	2.451	-	-	-	-	-	-	2.451
Guiné Holandesa .	627	-	-	-	-	-	-	627
Guiné Portuguesa .	1.843	-	-	38	-	-	-	1.881
Holanda	29.213	-	-	-	-	-	-	29.213
Honduras	321	-	-	-	58	38	38	455
Índia Portuguesa .	950	-	-	-	-	-	-	950
Inglaterra	950	-	-	-	-	-	-	950
Itália	664.512	-	-	130.728	4.002	-	-	799.242
Jugoeslândia	3.480	-	-	-	2.163	-	-	5.643
Libéria	475	-	-	-	-	-	-	475
Macau	71	-	-	-	-	-	-	71
México	15.688	-	-	1.420	1.747	-	-	18.855
Moçambique	12.823	3.383	323	1.085	114	593	814	19.135
Nicarágua	19	-	-	95	19	-	-	114
Palestina	19.000	-	-	-	-	-	-	19.000
Perú	-	-	-	-	1.900	-	-	1.900
Síria	8.550	-	-	-	665	-	-	9.215
Suécia	28	-	-	-	-	-	-	28
S. Tomé e Príncipe	857	-	-	133	-	-	28	1.018
Suíça	82.425	-	-	16.448	3.024	-	-	101.897
Repúb. Dominicana	1.900	-	-	475	589	-	177	3.141
Uruguai	1.884	-	-	2.214	-	1.306	-	5.404
Ter. E. U. A Central	2.800	-	-	-	428	925	-	4.153
Venezuela	1.710	-	-	9.828	427	-	(a) 1.413	13.378
Forn. à Navegação	2.034	-	57	374	136	-	-	2.601
Quilos <i>Kilos</i>	3.063.756	106.324	57.616	234.496	150.986	30.128	2.512	3.645.818
Caixas <i>Cases</i>	162.366	5.750	2.985	8.452	15.502	2.283	106	197.444

(a) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM SETEMBRO [AVERAGE FOB PRICES IN SEPTEMBER]: *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30 mm) sardinhas em azeite, 350\$00; sardinhas em óleo, 340\$00; carapau em óleo, 280\$00; cavala em azeite, 480\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 350\$00; (base quilo) atum em azeite, 28\$00 *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 8\$00; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 12\$00; polvo, 13\$50; lulas, 17\$00



Ciência e Técnica

Crustáceos comestíveis de Portugal

PELO DR. JOSÉ FREIXO (BIÓLOGO)

Os crustáceos são artrópodos (animais com patas articuladas) que possuem o corpo envolvido por uma carapaça composta de uma substância chamada quitina, que se endurece em contacto com o ar, misturada com sais calcáreos para aumentar a sua consistência.

Sem valor alimentar, serve a carapaça para defesa natural destes animais. Nuns casos, reúnem-se os anéis cefálicos com os torácicos, formando-se um céfalo-tórax indiviso; noutros, a carapaça envolve o animal dum modo mais ou menos complexo constituindo-se uma concha bivalva.

O corpo dividido em cabeça tórax e abdómen, é metamerizado, chamando-se cada anel segmento ou zoómite, dos quais nascem, na face ventral, apêndices realizando uns os movimentos de ataque e de locomoção, adaptando-se outros a funções fisiológicas especiais.

Os apêndices cefálicos são quase sempre em número de cinco pares, encontrando-se dois deles transformados em órgãos sensoriais, constituindo as antenas, e os outros adaptam-se ao trabalho da apreensão e mastigação dos alimentos, formando dois pares de maxilas e um par de mandíbulas.

Na região torácica, os apêndices tomam o nome de patas e funcionam como órgãos locomotores ou natatórios, podendo os mais anteriores, participar também na mastigação.

Relativamente à anatomia interna nota-se que o aparelho digestivo dos crustáceos comestíveis é composto dum tubo digestivo formado pelo

esófago com uma bolsa mastigadora ou moela, pelo estômago onde terminam duas glândulas imprópriamente chamadas fígado, pelo intestino e pelo recto que termina no anus.

O aparelho circulatório consta do coração em forma de saco ou tubo sendo o sangue na maior parte deles rico dum pigmento que contém cobre, chamado hemocianina.

A respiração é cutânea nos crustáceos inferiores, mas nos superiores existem gueltras aonde circula o sangue venoso para receber o oxigénio dissolvido na água, ou o do ar.

Os órgãos do tacto, do gosto e do olfacto, existem principalmente nos dois pares de antenas e sobre algumas peças bucais e os da visão nos olhos compostos que muitas vezes são pedunculados.

Os crustáceos têm os sexos separados depositando a fêmea os ovos na face ventral do abdómen, onde ficam reunidos e seguros por um líquido viscoso. Depois de cozidos os ovos dos crustáceos tomam a coloração característica da astacina, hidrocarboneto componente da casca, e recebem o nome de «corais».

Após esta breve descrição da morfologia e organização interna dos crustáceos vamos dizer alguma coisa acerca do valor nutritivo destes animais mais utilizados na alimentação e que pertencem à ordem dos decápodos com excepção dos percebes que são cirripedas.

Os crustáceos decápodos que vivem nas águas de Portugal e usados na alimentação são: a lagosta, o lavagante, o lagostim, a caranguejola, a santola, o caranguejo e o camarão.

Exceptuam-se assim os percebes ou perceves que pertencem à ordem dos cirripedas.

Relativamente ao camarão, existem entre nós três variedades principais: o camarão mouro, o camarão do rio e o camarão da costa.

O camarão mouro dá-se nas águas doces mas aparece também nas regiões salgadas. Não constitui a melhor qualidade para a alimentação, nem depois de cozido toma a cor encarnada do bom camarão, sendo a sua carne mole e desgostosa.

O camarão do rio é muito mais saboroso, e vive em grande quantidade nas rias e bacias litorais dos rios invadidos pelo fluxo marítimo.

O camarão da costa é semelhante ao camarão do rio, mas atinge maiores dimensões chegando a medir 18^{cm} de comprimento. Habita a nossa costa marítima, procurando refugiar-se por debaixo das pedras e das algas em sítios profundos, onde a luz penetra com fraca claridade.

A lagosta é um crustáceo com o comprimento médio de 35^{cm}. De carne muito saborosa mas de elevado preço, este animal vive nos fundos pedregosos não muito distantes da terra em toda a costa de Portugal, sendo abundantíssima desde Viana do Castelo até à Póvoa de Varzim e nas águas de Peniche, devido à natureza do solo submarino destas paragens, coberto de rochas e vegetação.

O lavagante mede geralmente 25^{cm} de comprimento. Possui uma carne mais adocicada do que a da lagosta e não é tão vulgar nas nossas águas como esta.

O lagostim é um crustáceo de carne muito saborosa que aparece nas regiões meridional e ocidental da nossa costa.

A caranguejola, que os pescadores do norte chamam burro e os do sul sapateira, parece um enorme caranguejo que atinge 35^{cm} de comprimento e 20^{cm} na maior largura. Possuidor de uma carne muito saborosa, é este crustáceo muito vulgar em toda a nossa costa.

A santola é também um dos crus-

táceos abundantíssimo em toda a costa. Atinge um comprimento máximo de 20^{cm} e a sua carne é muito estimada.

O caranguejo é um pequeno crustáceo que abunda aos milhares por toda a costa de Portugal, aproveitando-se para o consumo só os de maiores dimensões e de carne mais branca. Outros, não comestíveis, são muito procurados pelos lavradores e usados como adubo no amanho das terras.

Os percebes são crustáceos bastante saborosos que vivem fixos, e esse modo de vida traz-lhes uma modificação notável, que os torna bastante diferentes dos outros animais do mesmo grupo.

Estes e outros crustáceos vivem e reproduzem-se naturalmente nas águas portuguesas.

De resto, a respeito da cultura artificial dos crustáceos em que se procura o desenvolvimento dos ovos e das larvas de algumas espécies em caixas especiais, ainda que tenha dado bons resultados em certas instalações da América do Norte, pode dizer-se que aquele processo se encontra em vias de experiência.

É característica a cor da carapaça dos crustáceos, sendo a cor natural devida a um carotenóide oxigenado, a astacina, que se encontra combinado com os proteídos daquela. Depois de cozidos, os proteídos coagulam e a astacina por sua vez é libertada devido à hidrólise produzida pela ebulição continuada, o que restitue à carapaça a cor do referido hidrocarboneto.

A carne destes animais é branca, compacta e bastante saborosa.

Tal como o peixe, os crustáceos proporcionam ao homem comida sã e succulenta, embora a sua digestão seja mais difícil que a do pescado. Alguns que se consomem em cru têm grande quantidade de vitaminas.

Ricos em substância azotada não proteica, são os crustáceos considerados como poderosos estimulantes do apetite.

Sobre este ponto de vista, os caranguejos vulgarmente usados na alimentação mais ricos em proteína,

como pode ver-se pelo quadro seguinte que representa a sua composição:

Nome vulgar	Água	Proteína	Gordura
Caranguejo	67,30	26,63	1,65
Lagosta	73,76	23,25	1,74
Caranguejola	76,80	19,72	1,44
Lavagante	77,84	19,17	1,17
Percebes	72,15	16,64	-
Camarão	81,16	16,00	0,88

Para conservar os crustáceos em caixas, indústria largamente desenvolvida em alguns países como na Noruega e no Japão, procede-se da seguinte forma: cozem-se os crustáceos vivos, em cozedura branda, a fim de conservar à carne o seu sabor delicado e a sua rigidez. Passam-se em seguida para uma salmoura fria, onde se resfriam. Desembaraçados da sua carapaça, são postos em caixas com determinado molho. Envolvem-se em pedaços de papel pergaminho para evitar o enegrecimento pela formação de sulfuretos metálicos, visto que, se a carne não está em estado de frescura absoluta, despreendem-se, sobre a influência do calor, compostos sulfurados. Pela mesma razão, a esterilização não deve ser feita a temperaturas muito elevadas, considerando-se no entanto a de 110° como o mínimo abaixo do qual não é prudente descer. O ácido acético ou cítrico, a 2 %, que se junta algumas vezes ao conteúdo das caixas constitui também uma prevenção contra os agentes da putrefacção.

É preciso ter-se presente que a carne dos crustáceos mortos quando não sujeitos previamente a qualquer operação se decompõe rapidamente.

Os crustáceos são tanto mais frescos quanto maior for a sua viveza que se traduz, por exemplo, pelo movimento mais ou menos rápido das patas.

Quando bem frescos a coloração do corpo é brilhante e húmida, parecendo verter água por todos os poros. O cheiro é «sui generis», ligeiro e agradável, e os olhos, de cor negra, são vivos e brilhantes.

Os crustáceos que se tenham submetido à cozedura quando frescos,

têm a carapaça com uma coloração de fundo vermelho brilhante e os artigos das patas oferecem bas-

tante resistência, quando se pretende separá-los um dos outros.

Quando cozidos depois de mortos, a carapaça tem uma cor menos viva e um aspecto seco e os apêndices articulados estão frouxos.

Nos crustáceos crus, o início da putrefacção revela-se pela perda do brilho e humidade da carapaça; o abdome apresenta-se mole e viscoso com um cheiro característico, repugnante.

No estado mais avançado da putrefacção, os músculos perdem a cor branca, tornam-se acinzentados, e deixam de encher a carapaça em virtude da perda de água, por evaporação, o que se nota particularmente nos apêndices articulares.

Nos crustáceos cozidos, o primeiro sinal de suspeita de alteração é o aspecto baço e sujo da carapaça e, praticando cortes longitudinais, verifica-se que as massas musculares se apresentam friáveis, secas e menos brancas que o normal.

Tem havido alguns casos de intoxicação com percebes frescos que estiveram aderentes à quilha dos barcos e que, por tal, contém cobre em grande quantidade.

As doenças dos crustáceos são quase todas desconhecidas sendo as melhor estudadas as dos caranguejos.

Entre elas, distinguem-se as micoses, casos em que a carapaça destes animais aparece malhada de manchas negras ou branco leitosas, segundo a doença é causada pelo *Oidium astaci* ou pelo *Mycosis astacina*. Deve no entanto dizer-se, que, como a micose não atinge a carne, a menos que seja muito extensa e tome o aspecto repugnante, pode o animal ser usado como alimento.

A Pesca do Atum com isca viva

Num artigo publicado na revista francesa «La Pêche Maritime», o sr. G. Pommereau classifica de muito satisfatórios os resultados obtidos pelos pescadores da costa basca com o emprego dos novos métodos da pesca do atum, à linha, mas utilizando o peixe vivo como isca.

Havia já quinze anos que a pesca do atum naquela costa estava em continuação regressão, ou porque o número de barcos que andava nesta pesca era excessivo ou porque o peixe já se habituara ao engodo empregado (colheres, palha de milho).

Desde 1934 que os armadores, preocupados com esta situação, começaram a estudar os métodos da pesca do atum usados no estrangeiro, sobretudo na Califórnia.

Em 1947 a Société des Entreprises Maritimes Basques armou o barco «Marie Elizabeth» para ensaiar a pesca com engodo vivo e os resultados obtidos, se bem que variáveis, mostraram que se podiam fazer capturas interessantes. Durante o verão de 1948 renovaram-se os ensaios pelos barcos «Marie Elizabeth» e «Nivelles» com resultados óptimos pois que, enquanto os barcos que usavam os antigos métodos pouco ou nada pescavam, os barcos com viveiros conseguiram obter pescas interessantes.

Em que consiste, pois, este método de pesca?

Foi há já uns vinte anos que os pescadores da Califórnia do Sul, achando insuficiente o rendimento dos processos empregados, tiveram a ideia de praticar a pesca do atum por meio de isca viva.

Ao princípio (1927-29) só empregavam nesta pesca pequenas embarcações a motor, com 15 a 20 metros de comprimento, munidas de uma rede para capturar o engodo, e de um viveiro para o conservar. Estes pequenos barcos só faziam saídas curtas, de um ou dois dias.

Foram tão auspiciosos os resultados obtidos com a exploração desta flotilha que o tamanho dos barcos aumentou progressivamente, o material foi aperfeiçoado e hoje constitui uma frota de mais de 70 magníficos barcos chamados «clippers», medindo 30 a 50 metros, munidos de motores de 400 a 450 cavalos e que praticam esta pesca efectuando saí-



Pesca do atum, à linha

das de 7 a 8 semanas a distâncias que vão até 3.000 milhas. Estes «clippers» são armados sobretudo nos portos de San Pedro e San Diego, pescam desde as costas da Califórnia até ao Equador e reentram nos portos com pescas que podem atingir 400 toneladas. O peixe é conservado em porões frigoríficos. As equipagens de 12 a 20 homens, segundo a importância do barco, são compostas, principalmente, de portugueses.

A eficácia deste método é tal que não é raro ver pescar 30 a 40 toneladas de atum numa hora, e registam-se pescas de 100 toneladas num só dia.

A técnica desta pesca é a seguinte:

A isca, que pode ser sardinha, biqueirão, cavala ou qualquer outro peixe, é capturada à rede e mudada para o viveiro, com precaução, e por meio de um pequeno saco de rede. O viveiro é munido de bombas que permitem uma circulação ininterrupta de água de mar.

O barco procura então o atum, e logo que o descobre, o pescador encarregado do engodo começa a lançar peixes vivos ao mar, a fim de o juntar em volta da embarcação.

Se o atum se encontra nas disposições convenientes, lança-se com voracidade sobre a isca que lhe é ofe-

recida. É então pescado com linhas curtas, montadas em canas de bambu de 2,50 a 3 metros e tendo como engodo ou um peixe vivo, ou uma isca artificial, formada pelo anzol guarnecido de penas de ave. Como o anzol não tem barbela o peixe é balançando e lançado pelo pescador, por cima das suas costas, sobre a ponte do barco.

A pesca prossegue até ao momento em que o atum desaparece e o barco procura então novos bancos de peixe.

Actualmente todos os barcos de pesca do atum em Saint-Jean-de-Lux estão providos de viveiros.

Um dos nossos colaboradores cha-

(Continua na pág. 31)

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO



Mercados



Holanda

A Holanda está submetida a fortes restrições nas importações com o objectivo de se economisarem divisas para a aquisição de matérias primas necessárias à reconstrução do país e aos fabricos de exportação. Desta politica resulta a sistemática negação, pelo governo, de licenças de importação e das divisas, para os respectivos pagamentos, de muitos artigos que o mercado desejaria consumir mas que não são considerados pelas autoridades de instante necessidade pública ou susceptíveis de provocar represálias contra as exportações holandesas. É o caso das conservas portuguesas.

Praticamente, o mercado está fechado para as nossas conservas, classificadas pelas autoridades holandesas como produto de luxo, por não serem absolutamente indispensáveis à economia nacional.

Quanto às conservas portuguesas de sardinha, os importadores lamentam que não tenham sido incluídas no Acordo Comercial, porque continuam a ter bastantes apreciadores neste país, e se o Governo holandês se resolvesse a autorizar a sua importação, certamente Portugal poderia exportar razoáveis quantidades para o consumo local.

O seguinte quadro mostra-nos a posição relativa, em toneladas, dos principais países exportadores de conservas para a Holanda, nos dois últimos anos anteriores à guerra e nos dois primeiros anos após a libertação:

	1938	1939	1947
Portugal	241	533	
França	74	70	1
Marrocos	61	39	
Noruega	53	54	13

Como se vê dos números acima, Portugal era antes da guerra o primeiro fornecedor da Holanda de sardinhas de conservas. Apesar de não mencionada, a Espanha também exportava alguma sardinha, mas de qualidade inferior e em menos quantidade. Pelo contrário, a França exportava as qualidades mais finas, sendo o tipo corrente exportado por Portugal e Marrocos.

Nos anos de 1946 e 1947, segundo os registos holandeses, Portugal enviou para os portos de Holanda, em trânsito, para vários destinos, especialmente a Checoslováquia, as seguintes quantidades de conserva de sardinha, em toneladas:

	1946	1947
Porto de Rotterdam ...	—	2.150
Porto de Amsterdam	111	627

O dirigismo económico da Holanda, depois da guerra, não permite, de um modo geral, que o mercado trabalhe fora do quadro das negociações entabuladas entre o governo holandês e os dos países exportadores. Algumas excepções se abrem, no entanto, sempre que o Governo julga conveniente para a economia nacional fazer importações não previstas nas listas anexas aos acordos comerciais em vigor. Para alguns países com os quais a Holanda não assinou acordos, vigora um regime de «clearing».

Eis, em síntese, o regime de importações, actualmente, na Holanda:

Se as mercadorias estão compreendidas nas listas dos acordos comerciais, o contingente anual previsto é distribuído pelos importadores «pro rata» segundo a média das importações que os comerciantes inscritos fizeram nos últimos dois anos an-

teriores à guerra. O organismo oficial que regula o assunto é o «Centrale Dienst voor In-en Uitvoer». O importador aguarda que este organismo o avise de que chegou a altura de lhe ser autorizado importar. Este aviso obriga-o a entregar imediatamente ao Governo holandês a quantia, em florins, correspondente à quota de importação que lhe foi distribuída.

Apesar de terem sido abolidas as taxas aduaneiras nas fronteiras dos três países da Convenção Benelux, as conservas portuguesas importadas na Bélgica não poderão transitar livremente para a Holanda, porque o governo holandês mantém o controlo de divisas belgas, podendo assim recusar — e recusa — fornecer divisas belgas para mercadorias cuja importação do país de origem não autoriza.

As conservas de peixe importadas na Holanda pagam o imposto especial de 3% ad valorem e o direito estatístico de 2%. A taxa de 20% ad valorem encontra-se suspensa até 31 de Dezembro de 1948.

As disposições em vigor na Holanda, quanto às embalagens, prescrevem a obrigação de nelas se inscreverem:

- nome do fabricante
- a designação do peixe
- o peso líquido
- a natureza do mólho.

A Holanda importou, no ano findo, conservas de peixe, assim discriminadas, segundo o valor das importações, em milhares de florins:

Bélgica-Luxemburgo	58
Noruega	56
Suíça	33
Marrocos	24
E. U. A.	22

Como a indústria da pesca abastece abundantemente o mercado holandês, o peixe fresco, especialmente o arenque, constitui ali um alimento bastante barato. As classes populares fazem dele grande consumo, ingerindo-o crú. A conserva de peixe em azeite ou óleo é, por isso, um alimento que as classes mais elevadas desejariam consumir se o Governo holandês permitisse a sua importação.

Há pouco mais de 150 anos que um modesto doceiro da rua dos Lombardos, em Chalon sur Saône, Nicolas Appert, abria em Nassy, no Seine & Oise, a primeira fábrica de conservas segundo os seus processos.

Em 1810, resumia a sua experiência numa obra modesta, mas que causou uma enorme impressão e foi logo traduzida em várias linguas: «A arte de conservar durante muitos anos todas as substâncias animais e vegetais».

Este título ultrapassava, porém, a verdadeira realidade, porque a esterilização em vasos fechados (garrafas e frascos de vidro) num meio aquoso, se, de facto, conseguia conservar convenientemente os legumes e as carnes, não permitia a conservação dos peixes.

Era sobre este problema que meditava, há muito tempo, um outro confeiteiro de Nantes, Joseph Colin, obcecado pela ideia de aplicar os processos Appert à conservação das sardinhas, para poder substituir as sardinhas prensadas e salgadas de que os navios de longo curso do porto de Nantes faziam um consumo abundante.

Em 1823, imaginou substituir o meio aquoso no qual Appert fazia as suas conservas por um corpo gordo, a princípio a manteiga e depois o azeite; e como esse corpo gordo, no decorrer da esterilização, se derramava entre as rolhas de cortiça e o gargalo dos frascos de vidro, ele teve então a ideia «genial», que foi a origem de toda a Conserva Moderna, de substituir os frascos de vidro por latas metálicas soldadas. Dentro de poucos anos, as primeiras fábricas de conservas de peixe enxamearam as costas da Bretanha, de Nantes até Brest, e as da Vendêa, até La Rochelle e Bordeaux.

★

Quatro factos económicos, quase simultâneos, deviam concorrer para dar às conservas de sardinha em azeite de Nantes um rápido e prodigioso desenvolvimento:

— a descoberta dos filões mineiros de Kondyke, em 1894, e o «Gold-rush» na Califórnia;

— a Guerra da Secessão, onde, pela primeira vez, as conservas entraram na preocupação das Intendências como viveres de campanha sem rival.

— a criação da rede europeia de caminhos de ferro, que alargou em poucos anos a área de penetração comercial do novo produto até aos confins da Ásia;

— e as grandes exposições nacionais e internacionais, que em menos de cinquenta anos lhe conquistaram um mercado mundial.

Em menos de meio século, a produção passava de alguns milhares para mais de 30 milhões de latas.

Em 1877, funcionavam 160 fábricas sobre as costas francesas, ao passo que em Portugal só existia uma e em Espanha 7 ou 8.

Em 1881, a França possui 200, a Espanha 40 e Portugal 18; mas já em 1886, graças à contribuição dada pelos industriais franceses que vieram estabelecer-se nas costas hispânica e Cantábrica, estes nossos concorrentes

A SARDINHA

DAS COSTAS OCIDENTAIS DO ATLÂNTICO-NORTE, JÁ

possuem 123 fábricas, das quais 70 em Portugal. A indústria francesa encontra-se então perante graves dificuldades, em virtude de crises da pesca. Por outro lado, como os períodos de pesca são consideravelmente mais longos nas costas de Espanha e de Portugal, os preços da sardinha nestes países é nitidamente mais baixo. E destes factos resulta que, apesar de uma diferença inegável de qualidade existente nessa época, a concorrência



A EM AZEITE

ENTENÁRIA, É UMA CONSERVA SEM RIVAL NO MUNDO

actua duramente contra uma indústria outrora privilegiada e preponderante.

As crises sardinheiras francesas tiveram, pelo menos, o grande condão de forçar os industriais a tomarem consciência da ameaça, a pôrem-se em contacto com os Poderes Públicos, os pescadores, os distribuidores, os consumidores e a opinião geral e a realizarem um resurgimento que lhes permitiu vencer as graves dificul-



dades provocadas pela extensão e duração das crises dos mercados em 1914-1918 e 1939-1944.

Um dos resultados destas crises económicas terá, certamente, sido o de apertar mais os laços que desde o princípio do século ligam os países produtores de sardinhas (Espanha, Portugal, Marrocos e França) e que encontraram a sua primeira expressão jurídica e técnica na criação do Comité Internacional da Conserva, constituído em 1937 em seguida ao Congresso Internacional que assinalou a Exposição de Paris. Este acordo entre os produtores da verdadeira sardinha era tanto necessário quanto tardio, porque, desde 1870 que os Estados Unidos, tentados pelo desenvolvimento prodigioso e pelos pedidos sucessivamente maiores das conservas francesas de sardinhas em azeite, tinham começado a experiência de conservar o arenque pequeno, apresentando-o como sardinha em azeite.

A Noruega, encorajada pelos resultados obtidos e pela abundância nas suas costas do arenque pequeno, fazia em 1879 «as primeiras tentativas» para conservar o brisling como «sardinha», e nos anos que se seguiram a 1880 Stavanger viu montarem-se 6 fábricas para esta indústria. Em 1909, já existiam 52 e o seu número tem aumentado sem cessar.

Mas se é principalmente a Noruega que se dedica frutuosamente à exportação destes «ersatz» da sardinha, também a Alemanha, a Rússia, a América do Norte, o Chile, a Índia, o Japão e a Nova Zelândia entraram neste mesmo caminho, utilizando os pequenos ou jovens peixes da espécie «clupea»: na Noruega os brislings, na Alemanha e na Rússia os arenques jovens e nas costas da América do Norte, os arenques pequenos e os pilchards. Em França, em Espanha e em Portugal, a fabricação fiscalizada das conservas de sardinha, utiliza exclusivamente a «clupea pilchardus Walbaum», com a exclusão da «clupea harengus» e da «clupea sprattus» que só podem ser etiquetadas e vendidas, respectivamente, sob o nome de arenque e de sprat.

A indústria francesa só teria que aplaudir, como uma consequência da sua iniciativa, que os estados nórdicos e americanos tivessem pensado em utilizar os recursos ictiológicos das suas costas, os peixes de real valor alimentar e de sabor agradável, para crearem indústrias autónomas e satisfazerem os pedidos que a capacidade de produção das fábricas do oeste europeu era insuficiente para preencher.

Mas ela de forma alguma podia admitir as tentativas verificadas de contrafacção fraudulenta que provocaram um certo número de processos retumbantes que não é inoportuno lembrarmos aqui para sublinhar o facto de que a falta de uma cooperação estreita entre a Espanha, Portugal e França, então ocupadas em se disputarem os mercados de exportação, teve como resultado tornar vãos, no plano prático, as decisões obtidas pela França, no estrangeiro, no campo jurídico.

A França tinha começado por pôr a ordem no seu próprio mercado, promulgando a lei sobre as fraudes

de 1 de Agosto de 1905 e perseguindo os delinquentes nos Tribunais em obediência à jurisprudência creada pelo Tribunal de Lorient, em 10 de Abril de 1910.

Partindo destas bases, o CODECOP (Comité de Defesa das Conservas de Peixes) levou o ataque perante as justiças estrangeiras, e a questão do uso abusivo da palavra «Sardinha» para peixes que não fossem a clupea pilchardus Walbaum, foi invocada na Inglaterra num processo contra Angus Watson, principal importador duma marca de Stavanger, que tinha feito uma publicidade enorme para introduzir no mercado das Ilhas Britânicas as conservas de brisling norueguesas, sob o nome de «Sardinha». Angus Watson foi absolvido na primeira instância mas condenado na apelação, e a sentença do Tribunal de Policia de Bow-Street, em 10 de Março de 1914, apoiando-se no *Merchandise Marks Acte de 1887*, lembrava que a designação comercial de sardinha é reservada à clupea sardina pilchardus Walbaum, não adulta, conservada em azeite em latas herméticas.

Mas as maiores dificuldades com os estados escandinavos foram as que se levantaram no Tribunal de Hamburgo, quando se tratou da defesa das sardinhas francesas na Europa Central.

Os industriais franceses, de um lado, e os industriais noruegueses, de outro, auxiliados pelos respectivos Governos e pelos seus técnicos, defrontaram-se com um rico arsenal de argumentos. O Tribunal de Hamburgo declarou, na sua sentença de 6 de Novembro de 1913, que a pretensão dos defensores noruegueses de que a palavra «Sardinha» designa não um peixe vivo, mas um produto, uma conserva, é falsa.

A sentença reconhecia, igualmente, que se de início a indústria nórdica tinha alimentado o mercado alemão de sprats em azeite ou tomate e depois, mais tarde, ela tinha denominado este produto «Sardinha», com ou sem acréscimo das palavras «norueguesas fumadas», isto só podia ter sido feito conscientemente e com o fim de utilizar em seu benefício a preferência e a fama das verdadeiras sardinhas, e que o desenvolvimento considerável tomado pela indústria norueguesa era devido ao uso posterior e injustificável da palavra «Sardinha».

Os esforços unilaterais da indústria francesa foram porém impotentes nos Tribunais americanos para rectificar a decisão da administração americana relativa à etiquetagem das sardinhas (Food Inspections, Decisions, 24 March 1907) que estabeleceu que: «comercialmente falando, a palavra sardinha serve para designar qualquer clupea conservada em lata»...

Julga este Departamento que é assim atingido o objectivo desejado pela lei sobre a pureza dos artigos de alimentação, e que o público fica completamente protegido se todas as latas de sardinha levarem etiquetas indicando o lugar de produção assim como a natureza dos ingredientes empregados para conservar o peixe ou dar-lhe gosto.

A questão está neste pé desde 1939.

Seja qual for a sistematização em grupos, famílias ou populações a que tenham chegado os trabalhos dos biólogos, há cincoenta anos, no que diz respeito aos Clupeos, não resta dúvida que as sardinhas que povoam o Atlântico e o Mediterrâneo fazem parte da mesma espécie, e que, se as condições de maturidade ou imaturidade em que é pescada a matéria prima das diversas indústrias, se a natureza do plancton que serviu para a alimentação destes peixes, se os processos tradicionais de fabricação (fritura em azeite, cozimento pelo vapor, etc.) e a temperatura do clima em que se opera a fabricação e os cuidados que se lhe prestam, influem na qualidade do produto e o diferenciam para servir uma clientela especial, devem os quatro países produtores das verdadeiras sardinhas tomar cada vez mais a consciência do interesse que eles têm em formar um grupo de defesa vis-a-vis dos contrafactores e de propaganda em face dos consumidores. Nunca foi mais verdadeira a velha divisa da cidade de Paris: «Funiculus triplex difficile rumpitur».

Não é demasiado tarde para os interessados adoptá-la e fazerem reconhecer, por uma acção conjunta, que a sardinha em azeite das costas ocidentais do Atlântico-Norte, hoje já centenária, é uma conserva sem rival no mundo.

L. DE CLERVILLE

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

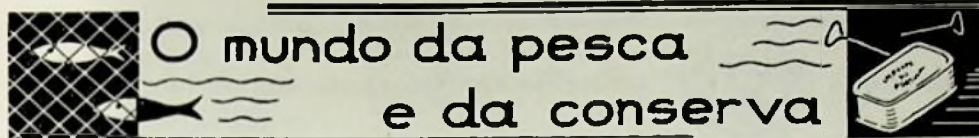
HEAD OFFICE

MATOSINHOS (Portugal)

Rua D. João I, 123

FACTORY

VILA DO CONDE (Portugal)



O preço da «sardinha» na Califórnia

Em conformidade com o acordo estabelecido entre os armadores e industriais de conservas, foi fixado o preço de \$67,50 dólares por ton. (Esc. 1\$68 por quilo) para a «sardinha» (pilchard) na safra deste ano. No final da safra anterior o seu preço tinha atingido 115 dólares por ton. (Esc. 2\$88 por quilo).

É curioso verificar os aumentos que o preço da «sardinha» californiana tem sofrido desde o início da guerra. Assim: Em 1940-41 o seu preço era de 10,50 dólares a ton., aproximadamente o mesmo que em 1939; em 1941-42 subiu para 17 dólares; na safra de 1942-43, o OPA fixou oficialmente o preço em 22 dólares que se manteve até 1946. Em 1946-47 aumentou para 30 dólares e chegou até 60; em 1947-48, o preço começou para 46 dólares e atingiu no final 115.

Em relação ao preço do pilchard antes da guerra, o que foi agora estabelecido é cerca de 6,5 vezes mais elevado.

As conservas deste peixe são vendidas nas seguintes bases: latas de 1 libra (peso) oval, em tomate, 11,50 dólares por caixa; latas cilíndricas de 1 libra, em molho natural, 8,50 e em tomate, 9 dólares, por caixa.

Fiscalização às conservas de peixe na União Sul Africana

As autoridades sul-africanas estudam os regulamentos que fixarão os tipos de qualidade a que devem obedecer as conservas de peixe nacionais. Segundo as suas declarações, foi a ausência de uma fiscalização na União que deu origem ao lamentável incidente ocorrido na Inglaterra com as primeiras remessas de «snoeck», quando as donas de casa

inglesas, apesar da grande escassez de géneros alimentícios, se recusaram terminantemente a adquiri-lo.

O mal que estas expedições fizeram à reputação das conservas de peixe sul africanas, é incalculável — asseveram as mesmas entidades —, e decorrerão ainda muitos anos antes que essa infeliz impressão desapareça.

É curioso saber que o governo inglês pretendia com a introdução do «snoeck» substituir as importações das conservas de sardinha portuguesas.

Um plano quinquenal para a pesca e conservas na União Soviética

Segundo afirmam os dirigentes russos, a U. R. S. S. em 1950, ano final do plano de 5 anos que foi iniciado em 1945, produzirá anualmente 2.050.000 ton. de peixes, ou seja, 54 % mais do que em 1940.

A indústria das pescas será particularmente desenvolvida no Extremo Oriente, onde as capturas serão elevadas a 240 % do nível de 1940, e no Báltico, onde aumentarão de 70 %. A pesca será explorada nas novas regiões: Costa Sul das Sacalinas, Ilhas Kurilas, e Koenigsberg. Está projectada a construção de cerca de 500 barcos a motor e 10.000 à vela. O Instituto de Investigações Oceanográficas colabora neste plano aperfeiçoando os métodos e os tipos de aparelhos que podem determinar a importância e os movimentos dos bancos de peixes situados à distância de uma centena de milhas.

Um novo instrumento que tem dado excelentes resultados, é uma espécie de boia luminosa submarina, imersa a uma profundidade de 30 a 40 metros e que atrai, com a sua luz, o peixe para as redes. As experiências feitas com os dirigíveis para assinalar a presença dos bancos, têm sido também frutíferas.

Estão em curso projectos para a montagem dum grande número de novas fábricas de conservas. A sua realização permitirá duplicar a produção actual, sobretudo a do «sprat» fumado e de escabeche, a das conservas de figados de bacalhau, de salmão e de caranguejo.

A indústria da congelação do peixe está também em desenvolvimento, prevendo-se um aumento de 80 % com a construção de mais 30 frigoríficos.

Defesa de Pilchard

A Comissão de Jogos e Pesca da Califórnia (Califórnia Fish & Game Commission) e os industriais de pesca e de conserva californianos, adoptaram, definitivamente, o seguinte programa para a defesa do pilchard durante a safra de 1948-49: Cinco dias só de pesca por semana; redução de um mês no período total da safra; interrupção da pesca nos cinco dias de lua cheia; limite de 8 polegadas (2 decímetros) para as dimensões do peixe pescado; entrega por cada industrial de uma caução de 5 mil dólares. Esta importância serve de garantia ao cumprimento das medidas estabelecidas e se aquela Comissão, depositária das várias importâncias, reconhecer que houve infracção da parte de qualquer industrial, este perderá a sua caução. No caso de haver violação ao limite fixado para as dimensões do peixe pescado, o dono do barco será processado e a pesca confiscada.

As entidades oficiais estão, por sua vez, fazendo investigações para o esclarecimento do grave problema da crise da pesca do pilchard, e vários barcos foram já apetrechados para se proceder aos estudos oceanográficos.

Dott. Carmelo-Arpa
 Largo della Zecca, 8
GENOVA
 Aceita representações



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^ª

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a Indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Av. 24 de Julho, 1,
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto



Economia e Finanças

Diminuição dos depósitos à ordem nos ramos comerciais e os grandes levantamentos por estes feitos do Banco de Portugal

pelos Dr. Filomeno Lourenço Sousa Leite

Um sintoma claro de pleura monetária que se produziu em Portugal, que se pode traduzir pelo excesso das notas em circulação não exigido pelo desenvolvimento da actividade económica do País ou pela intensificação das trocas, está na rápida e crescente progressão dos depósitos à ordem efectuados pelos particulares nos bancos comerciais e nas caixas económicas (incluída a Caixa Geral de Depósitos), sem que, paralelamente, esses dinheiros fossem utilizados mais largamente nas explorações da agricultura, da indústria e do comércio ou em empreendimentos produtivos doutros ramos.

De facto, pelo quadro que se segue, vê-se que os seus quantitativos se multiplicaram, de 1938 a 1946, nos bancos comerciais e nas caixas económicas, respectivamente 8,5 e 3,2 vezes.

Anos	Bancos Comerciais (Em milhares de contos)	Caixas Económicas
1938	1.194	2.422
1940	2.128	2.679
1942	4.954	4.912
1944	7.832	6.687
1945	9.101	7.582
1946	10.145	7.920

Tal abundância de disponibilidades, em grande parte improdutivas, além de originar a inflação, que duradouramente contribuiu para a subida dos preços, determinou a queda imediata das taxas de juro dos depósitos e das taxas de desconto das letras.

Com efeito, em 1939, as taxas de juro dos depósitos à ordem desciam nos bancos comerciais —

— Para 1 3/4 %, nas quantias até 200 contos.

— para 1 1/2 %, nas quantias além de 200 contos.

E, continuando a sua redução gradual e sucessivamente, no fim de 1946, já se fixavam entre 1/2 % e 1 %, para o 1.º escalão de depósitos, e entre 0,1 % e 1/2 %, para o 2.º escalão.

Desde 1947 até ao presente, esses estabelecimentos passaram a conceder apenas a taxa de 1 %, nos depósitos até 100 contos e taxas entre 0,1 % e 1/2 %, nos depósitos superiores a 100 contos.

Nas operações de desconto directo, o Banco de Portugal aplicou taxas que vieram diminuindo, por sua vez, de

4 1/2 a 4 %	, em 1939
a	3 1/2 %, em 1942
a	3 %, em 1943
a	2 1/2 %, em 1944

taxa esta que se tem mantido até hoje.

Pela sua parte, os bancos comerciais têm adoptado, nas operações de desconto que efectuam, taxas variáveis entre 1 3/4 % e 4 %, conforme a qualidade do «papel».

Começou a desenhar-se, depois de 1946, nos bancos comerciais, uma baixa no montante dos depósitos à ordem. Efectivamente, cifrando-se estes, no máximo da progressão, em

10.145 milhares de contos, em 31 de Dezembro de 1946, caíam depois para 9.115, em Junho de 1947, e no mesmo mês do corrente ano, de harmonia com os dados do Boletim Mensal de Estatística de Julho de 1948, fixavam-se em 9.588 milhares de contos.

Simultaneamente, os depósitos dos bancos e banqueiros no Banco emissor, que, no período letórico da circulação fiduciária, de 1941 a 1945, se efectuavam num crescendo:

2.433	milhares de contos,	em 1941
4.189	»	» 1942
5.257	»	» 1943
6.776	»	» 1944
7.985	»	» 1945

começaram a decrescer para

7.619 em 1946
6.299 em 1947.

E, em face da situação semanal referente a 30 de Junho de 1948, publicada pelo Banco de Portugal, esses depósitos atingiam somente 5.637 milhares de contos.

Quais as causas e o significado da diminuição dos depósitos, tanto dos particulares nos estabelecimentos bancários, como dos bancos e banqueiros no instituto emissor?

Sem dúvida que o nível do dinheiro à ordem nesses dois grandes reservatórios—chamemos-lhes assim — baixará sempre que os depósitos que anualmente neles se efectuarem forem de importâncias inferiores às dos levantamentos que se façam no mesmo espaço de tempo.

O numerário proveniente dos depósitos que os bancos e banqueiros carregam para o Banco de Portugal limita-se evidentemente ao que lhes sobra, depois de constituídas as reservas do dinheiro em cofre, necessárias para garantir aos depositantes o pagamento dos levantamentos normais, e de aplicada grande parte desse numerário em operações lucrativas — mórmente nos empréstimos e nos descontos de letras (carteira comercial).

Ora, mantida que fosse, por hi-

pótese, a partir de 1946, a proporção das reservas da caixa para a totalidade dos depósitos à ordem, que se registou nesse ano — 55,6 % — e verificando-se que havia uma subida nos saldos das três contas referidas — Dinheiro em cofre, Carteira comercial, Empréstimos — em relação às posições que tinham em 31 de Dezembro de 1946, esse facto conduziria só por si a uma redução dos depósitos dos bancos e banqueiros no Banco de Portugal.

Na realidade, como no quadro abaixo se mostra, os estabelecimentos bancários, em 1947 e 1948, em prestaram mais largamente à sua clientela e descontaram maiores importâncias de letras, enquanto conservavam o dinheiro em cofre num nível ligeiramente inferior. Consequentemente, os seus depósitos no Banco emissor tiveram de baixar. E não baixaram mais, apenas porque a proporção das reservas da caixa para a totalidade dos depósitos à ordem foi diminuída, como se demonstra, para 44,6 %.

É de desejar que, por motivo de mais vasta e numerosas colocações em empresas produtivas dos depósitos até agora inertes no Banco de Portugal, passe a sentir-se a necessidade de reduzir até ao limite normal a proporção que nos bancos e as caixas económicas têm de observar entre as reservas de caixa e a importância total dos depósitos à ordem por que respondem.

Em 1938, esse limite calculava-se em 30,4 %, e já se considerava elevado, em confronto com os que se registavam nos mercados monetários das grandes potências comerciais, oscilando entre 10 % e 20 %

Com as descompassadas emissões de notas que se fizeram, entre nós, nos anos de guerra, as proporções dessas reservas subiram para

41,1 %, em 1940
64,6 %, em 1941
66,4 %, em 1942

começando depois a descer para

59 %, em 1944
55,6 %, em 1946
48 %, em 1947
e 44,6 %, em 30 de Junho-1948.

Movimento de bancos e banqueiros (excluído o B. de P.) (Em milhares de contos)

Anos	Dinheiro em cofre	Carteira comercial	Empréstimos
1946	767	3.795	5.151
1947	720	4.117	6.552
1948 (a)	681	4.186	7.395

(a) Até 30 de Junho

Movimento das reservas de caixa e dos depósitos à ordem nos bancos e banqueiros (excluído o B. de P.) (Em milhares de contos)

Anos	Reservas de caixa (Dinheiro em cofre e depositado noutros bancos)	Depósitos à ordem	Proporção das reservas para os depósitos à ordem
1946	10.038	18.064	55,6 %
1947	8.524	17.748	48 %
1948 (a)	7.854	17.611	44,6 %

(a) Até 30 de Junho

Pode também tomar-se por sinal seguro duma melhoria da actividade económica do País o decréscimo de 2.384 milhares de contos que se operou, desde 1 de Janeiro de 1947 a 30 de Junho de 1948, naqueles ditos depósitos. Causado, conforme deixámos exposto, pelo maior volume de crédito que os estabelecimentos bancários distribuíram (nestes últimos 18 meses, mais 2.244 milhares de contos nos empréstimos concedidos e 391 mil contos nas letras descontadas) classificamo-lo de uma deflação parcial que se deu nas responsabilidades — escudos à vista, que pesam sobre o instituto emissor. Dela resultou a enorme vantagem de alargar a pequena margem dos meios de pagamento em ouro que o Banco emissor podia imediatamente utilizar, e a que nos referimos em artigo anterior, pois libertou, dos valores affectos às reservas de garantia, uma importância correspondente a 50 % dos citados 2.348 milhares de contos, metade da qual, ou sejam 25 %, tinha uma representação em ouro-metal.

A diminuição que se está a notar nos depósitos à ordem confiados aos bancos e banqueiros, que se resume, desde o fim de 1946 a 30 de Junho do ano corrente, a 453 mil contos, deve provir principalmente das seguintes causas:

— Da constituição de muitas novas sociedades comerciais e empresas, que, evidentemente, precisam de reter nas suas caixas quantias em dinheiros destinadas ao pagamento de gastos gerais correntes;

— de maiores saldos diários que têm de manter em caixa, em relação aos que se mantinham em 1946, por virtude dos agravamentos dos preços, salários e ordenados, tanto os estabelecimentos industriais e comerciais, como os particulares;

— da saída para o estrangeiro de notas do Banco de Portugal, quer mandadas em pagamentos para países de moeda fraca, quer levadas por nacionais que vão em vilegiatura ao estrangeiro.

Reforma monetária da Alemanha

Pela redução de créditos, débitos e dinheiro, na paridade de 10:1, efectuou-se uma medida radical para acabar com a circulação da abundância de dinheiro.

O activo assim realizado (10 % do anterior), somente pode ser utilizado com restrições, de maneira que ao estado anterior da abundância de dinheiro sucedeu a escassez. Actualmente não há possibilidades de créditos. A entrega de DM. 40, (Deutsche-Mark) a cada pessoa só permite, neste momento, fazer face às despesas mais necessárias e à compra de produtos alimentícios.

Por enquanto os salários, ordenados e rendas mantêm-se no antigo nível, mas serão pagos com DM.

A reforma monetária trouxe as seguintes consequências:

1 — Apareceram no mercado artigos de toda a espécie que normalmente não se viam há anos, a preços normais, tais como artigos domésticos, porcelanas, artigos eléctricos, bicicletas, etc.

2 — Os preços normais dos artigos acima mencionados provam o valor de compra e a confiança na nova moeda. Nota-se, porém, depois das primeiras semanas passadas, uma tendência de subida nos preços, que se deve certamente à necessidade de

capitalização para certos comerciantes.

3 — A reforma monetária acabou praticamente, por enquanto, com o mercado negro. Ofertas deste género, que ainda existem, variam. Para café pede-se DM. 20, — até 50, — por quilo. Cigarros, que antigamente representavam uma espécie de «cambio», oferecem-se entre DM. 0,20 a 0,40 cada.

Após a introdução da reforma monetária intensificou-se a luta contra o mercado negro. Criou-se um tribunal especial e todas as pessoas envolvidas no comércio de mercado negro são imediatamente julgadas e punidas.

4 — Uma grande parte de artigos condicionados foi posto em regimen de venda livre, como hortaliça, fruta e ovos. O primeiro artigo, de que houve falta, aparece agora em abundância. Estuda-se actualmente a possibilidade de pôr em regimen livre outros artigos de importância vital como: açúcar, frutas secas, etc.

No ramo de artigos de utilidade quase que já não há restrições.

5 — A desmoralização parece parar, visto todas as pessoas se encontrarem na necessidade de trabalhar. A oferta de empregados aumenta.

A emissão das notas do novo DM. encontra-se em mãos do Landes-zentral-Bank (antigo Reichsbank). Segundo informações a circulação máxima foi fixada em 10 biliões de DM. — Por enquanto não serão concedidos créditos bancários. O financiamento do comércio efectua-se actualmente mediante ordens de pagamento e letras comerciais, que serão controladas e contingentadas pelos respectivos Bancos dos aceites. — Por consequência existe uma grande falta de dinheiro-moeda, que dificulta o financiamento das necessidades correntes do comércio.

Não se pode prever ainda, se esta actual redução se mantém ou se uma certa inflação «controlada» continuará.

A medida radical da reforma monetária provocou o empobrecimento de uma grande massa do povo. As consequências definitivas ainda se não podem predizer. As classes médias, que já uma vez, após a primeira guerra mundial, sofreram grandes perdas, também desta vez foram gravemente atingidas. O futuro próximo mostrará mais nitidamente uma miséria social da grande massa do povo alemão.

Em geral a operação da reforma monetária não pode ser ainda considerada como um remédio geral, porque a economia não ficou restabelecida com esta medida. A Alemanha não produz tudo o que precisa para as suas necessidades mais elementares. Faltam matérias primas para a manutenção da economia. Espera-se, porém, que dentro em breve se tomem as necessárias medidas.

A prevista reforma das contribuições e distribuição de encargos, deve trazer mais clareza.

A necessidade imperativa para o povo alemão no futuro próximo consiste em manter um nível de vida bem orientado e o mais económico possível.

A pesca do atum

(Continuação da pág. 21)

mava, no nosso número anterior, a atenção dos interessados para a necessidade de se desenvolver, nas nossas costas, a pesca do bonito que representa uma grande riqueza para as indústrias de pesca e de conservas da Galiza e que entre nós está quase descurada.

Não seria, igualmente, de grande conveniência, que se estudasse a aplicação destes novos métodos à nossa pesca do atum, indo ao seu encontro, à sua passagem nas nossas águas, para o capturar, em vez de esperarmos que, acidentalmente, se encaminhe para as redes das nossas armações?

Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.º - Telefone 2 8623

Telegramas DEFARIA — LISBOA

*

Ses vieilles marques :

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —
BRISE MARINE — BELVEDER — FAN-
DANGO — TURANDOT — ELLINOR
— STADIUM — YVONNE



PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA
EXPORTADORA, L^{DA}.**
LISBOA-PORTUGAL



**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**

H. ORMAI

**U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE
100, HUDSON STREET
NEW YORK, 13**



Um passo em frente...

Misturada, modestamente intercalada, entre umas tantas deliberações de um dos últimos Conselhos Gerais do Instituto Português de Conservas de Peixe, chegou ao conhecimento da Indústria a medida sensacional da alteração do critério seguido até há pouco tempo no que respeita à instalação e substituição de novas cravadeiras e cofres de cozer nas fábricas de conservas.

Sensacional, digo, porque parece que, sob este aspecto fabril, o problema estava posto de tal forma que ninguém ousaria resolvê-lo, mas bastou para tanto a boa vontade e justa visão postas no seu estudo e apreciação pela actual Direcção do I. P. C. P. e maioria do Conselho Geral.

★

A manutenção do «statu quo ante» já tinha dado sobejas provas de quanto prejudicava a indústria o critério cerrado, que obrigava os fabricantes a manterem indefinidamente as suas instalações industriais sem quaisquer possibilidades de modernização dos seus elementos fabris, o que equivalia a condená-los a suportar elevados custos de produção, com manifesto prejuizo da qualidade dos seus produtos.

Não desejo perder a oportunidade de, nesta altura, prestar a minha homenagem àquele grande Industrial que foi o meu querido e saudoso Tio, Don Cayetano Feu, que viu o problema em toda a sua amplitude e pela sua resolução lutou sempre, destacando com gosto a magnífica exposição, feita, antes do seu falecimento, às entidades oficiais e publicada por gentil deferência da Direcção desta Revista, no seu n.º 4, de Julho de 1946.

A indústria de conservas de peixe

está colocada num beco sem saída, da qual deverá forçosamente sair, se quisermos — e é óbvio que queremos que ela tenha a importância a que tem incontestável direito e ofereça cada vez maiores benefícios à economia nacional.

Com a deliberação que agora se saudou, deu-se um passo em frente para a consecução desse objectivo, e estou certo de que, a este, hão-de seguir-se outros que vão resolvendo a pouco e pouco os problemas que actualmente afligem a nossa indústria, dentre os quais merecem destacar-se:

- a) falta absoluta dos mercados habituais e dificuldades de compra da parte dos restantes;
- b) elevadíssimos custos de produção, em virtude dos pesados encargos sociais;
- c) produções deficientíssimas, em quantidade, para que possa, normalmente, fazer face aos seus encargos.

Parecerá, à primeira vista, que os males apontados nos primeiro e último parágrafos poderiam compensar-se entre si. Teóricamente, se a umas menores possibilidades de exportação se opuserem menores produções, ambos estes problemas deveriam deixar de existir, porque um anularia o outro.

Mas é facto incontroverso que, para a indústria de conservas poder viver uma vida normal, as nossas exportações devem aumentar em ritmo crescente.

Temos um mercado com esplêndidas possibilidades de absorver quantidades avultadíssimas das nossas conservas, os Estados Unidos. Tem a Direcção do I. P. C. P. um plano de propaganda para aquele mercado que, com toda a certeza, há de es-

cancarar-nos as suas portas. A Indústria espera confiadamente que este propósito não será abandonado, mas que, pelo contrário, terá breve realização.

Por outro lado, há muitos mercados habituais que hoje pouco ou nada nos compram, apesar de terem com o nosso país importantes saldos favoráveis nas suas balanças comerciais. Veja-se o artigo «Dificuldades de exportação», publicado no n.º 31 desta Revista, cujo são critério corrobora o que dizemos.

Com um aumento substancial das nossas possibilidades de exportação, já teria a nossa indústria novos horizontes de produção, se a pesca, elemento fundamental, a isso ajudasse, com a vantagem de poder trabalhar em bases mais seguras.

Quanto ao problema do custo da produção, o industrial de conservas de peixe encontra-se perante estes dilemas:

Produzir muito e de boa qualidade.

Fabricar barato para vender barato.

Remunerar bem os que os servem.

e, em contrapartida, esbarra com estas tristes realidades:

Poucas possibilidades de exportação que compensem o seu esforço e os enormes capitais imobilizados na laboração,

Matérias primas escassas e a preços exorbitantes, e

Impossibilidade dum melhor aproveitamento da mão de obra e melhor remuneração dos operários, porque a necessária mecanização e o ajustamento dos seus quadros de pessoal lhes não são permitidos.

Vivemos, portanto, num verdadeiro círculo vicioso!!

★

Um passo em frente, representa, por isso, a acertada decisão tomada no terreno do condicionamento industrial, porque do aumento e substituição dos seus primordiais ele-

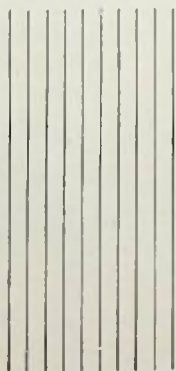
(Continua na pág. 41)

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

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



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



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

O Problema da matéria prima da Indústria das Conservas

pelo Dr. José de Noronha Gamito

A profunda interdependência dos diversos factores da economia contemporânea, a escala gigantesca em que a mesma economia se move, impõem a existência de um sistema industrial de actividade ininterrupta. A economia moderna baseia-se numa produção contínua e crescente capaz de satisfazer um consumo incessante e cada vez mais exigente. Quando qualquer destas continuidades ou progressos deixa de manifestar-se dá-se aquilo a que vulgarmente se chama uma crise económica, de consequências tão desastrosas nos mais dispareos sectores da vida humana. Basta lembrarmos-nos de que uma paragem da produção, ou até mesmo um simples abrandamento, vai originar, na esfera do consumo, a carência e a imediata carestia dos produtos, que se traduzem em dolorosas privações para a massa dos consumidores, e, na própria esfera da produção, uma ausência de rendimentos para os produtores e a suspensão dos salários para o operariado, que sofre duplamente a crise por pertencer à massa dos consumidores menos resistentes. Por vezes, a cessação brusca de uma actividade industrial é por si só suficiente para abalar a economia e mesmo a política de uma nação.

Uma das causas que podem produzir mais terríveis efeitos na interrupção da actividade de uma indústria é a falta das suas matérias primas. Sem matérias primas não há indústria visto que esta não é mais do que a transformação física ou química daquelas substâncias no seu estado bruto. Se existe qualquer indústria é porque há a necessidade de alterar um elemento natural. Se-

ria tão absurdo supor-se uma indústria sem matéria prima como o funcionamento de um motor de explosão sem essência. A verdadeira essência animadora de uma indústria não é a electricidade ou qualquer outra força motriz que ponha em movimento as suas máquinas, mas a matéria prima. Se esta faltasse, a indústria correspondente desaparecia, porque é óbvio que não poderia trabalhar sobre o vácuo.

Daqui se conclui que uma das condições da excelência de qualquer matéria prima reside na sua existência abundante, suficiente para atender a todas as necessidades que tiverem em qualquer altura as respectivas indústrias. Esta condição é tão indispensável que, mesmo naqueles casos em que determinadas matérias essenciais só correspondem às necessidades fabris de forma periódica, procura a técnica adquirir, nas fases de abundância, o quantitativo necessário para satisfazer mesmo durante as épocas de carência, uma laboração contínua. Outras vezes, quando uma indústria regional carece das suas substâncias básicas e não as consegue obter nem por acordos económicos, nem pela pressão diplomática, impõe-se aos dirigentes políticos da região afectada a seguinte alternativa, tantas vezes trágica: fomentarem uma pesquisa científica de forma a terem-se os «produtos de substituição» (*ersatz*), embora isso conduza quase sempre a um esforço económico depauperante, ou recorrerem abertamente à guerra para conseguirem pela violência aquilo de que necessitam, embora esse processo seja infalivelmente desastroso.

Interessa sobretudo que a indús-

tria, como fonte de riqueza, tenha uma laboração contínua, e para isso é preciso que as matérias primas existam em quantidades praticamente exploráveis em todo o tempo. As nações cujas principais indústrias são periódicas, naturalmente só por serem exploráveis periodicamente as suas matérias primas, têm uma economia débil, sujeita a todas as perturbações.

Se atendermos à indústria das conservas de peixe verificaremos que ela pertence ao número das indústrias periódicas. Mas em boa razão, se atendermos antes à natureza da sua matéria prima — o peixe, especialmente a sardinha — reconheceremos que esta indústria nem se pode classificar de periódica, dado depender do verdadeiro acaso da existência dos cardumes nas nossas zonas de pesca. Embora seja ingrato dizê-lo, a verdade é que a nossa indústria conserveira é de tipo ocasional. Apesar do seu mais eficiente apetrechamento, apesar da sua montagem ser de carácter permanente e estar em todo o instante pronta a laborar, só quando o peixe cai nas redes dos nossos pescadores é que ela começa a existir praticamente, concretamente como fomentador de riqueza.

Enquanto a maioria das outras indústrias baseia a sua intensa e ininterrupta laboração na existência de reservas imóveis das suas matérias primas (como os jazigos minerais, as grandes florestas) ou ainda têm assegurado o seu aprovisionamento na produção constante de outras indústrias subsidiárias que provocam a primeira transformação nas substâncias brutas, a indústria conserveira toma antes por base um elemento vivo que, sujeito a todas as contingências da vida animal, se desloca a todo o instante e se amplia ou reduz, sem ritmo nem explicação plausíveis. Embora esteja rigorosamente determinado o ciclo biológico de peixes como a sardinha, a verdade é que não é possível prever a sua quantidade certa numa época dada dentro de qualquer região piscatória. Nem

essa previsão é possível, nem os dados da ciência permitem sequer que se intervenha artificialmente, como numa experimentação laboratorial, de modo a provocar o aparecimento do peixe dentro dessas áreas de colheita. Tudo fica sujeito às contingências do acaso, porque de facto é para nós *acaso* todo aquele conjunto de circunstancias susceptível de provocar qualquer fenómeno desde que essas mesmas circunstâncias são mal conhecidas, impedindo assim quer a explicação da sua influência, quer a intromissão da vontade humana para as regular. Neste capítulo, toda a técnica industrial e toda a pesquisa científica resultam inúteis por não conseguirem pôr fim à flutuação irregular e ainda misteriosa da existência dos cardumes. A indústria conserveira sofrerá sempre de todos os inconvenientes da produção intermitente e imprevisível enquanto a ciência, aliada à técnica e à prudência dos homens, não tiver conseguido atribuir à sua matéria prima condições muito próximas — ou pelo menos correspondentes — das que possuem as matérias primas das outras grandes indústrias normais.

É claro que, por mais eficientes que sejam os processos científicos e técnicos, nunca se conseguirá dar à fauna marítima de qualquer espécie a mesma fixidez ou inamovibilidade de um filão férreo. Contudo parece-me possível vir a submetê-la a um certo regramento capaz de anular as flutuações desordenadas a que até agora tem estado sujeita. Essa outra grande vitória do homem sobre a Natureza supõe, como é óbvio, a adopção de determinadas medidas muito eficazes, quer de ordem científica, técnica ou legal. Seguidamente discriminarei cada uma destas medidas pela ordem que também julgo serem mais eficientes.

Primeiramente as medidas de carácter científico.

Se se quiser intervir proveitosamente no aparecimento de certas espécies da fauna marítima, é necessário que essas espécies sejam estudadas previamente. Portanto, é só

no grau em que se criarem as condições de estudo óptimas para a observação e experimentação da ciência oceanográfica que esta poderá conseguir resultados realmente apreciáveis já dentro do domínio prático, utilitário, da pesca e da indústria correspondente. Pela importância que este problema reveste para a economia nacional julgo que os meios oficiais competentes lhe deviam prestar todo o seu indispensável apoio. Esse apoio podia efectivar-se, por exemplo, com a criação dum Instituto Oceanográfico dotado dum bom laboratório. Nele se centralizariam todos os estudos respeitantes aos fenómenos marítimos, nomeadamente aos da fauna, pertencendo-lhe também a execução das medidas científicas que a investigação venha a revelar como mais perfeitas e a orientação prática, segundo directivas muito amplas, da própria indústria pesqueira. Só assim se daria complemento e satisfação condignas às tímidas iniciativas de alguns estudiosos isolados, evitando não só as naturais vicissitudes dessa pesquisa descontrolada, como a ignorância ou a confusão em que nos deixa ficar a actividade científica de outros institutos estrangeiros congêneres.

As medidas científicas que então se tomassem seriam, a meu ver, de duas ordens, umas respeitantes à observação científica, outras, à experimentação. Da observação constariam os estudos acerca da vida do peixe, do seu *habitat*, dos seus movimentos migratórios, da influência das diferentes espécies entre si, da riqueza e qualidade dos pastos submarinos, da criação das condições climatéricas, e das consequências que terá o uso intensivo dos processos vulgares de pesca sobre as pastagens e as zonas de maior estacionamento dos cardumes. Corresponderiam à parte experimental todos os ensaios tendentes a provocar artificialmente o *habitat* das espécies mais valiosas, ou a reconstituir outros centros mais piscosos, e portanto mais devastados, com adubações cuidadosamente prepara-

das, ou a delimitar determinados focos reservados exclusivamente à criação, como gigantescos viveiros.

Seguidamente as medidas de carácter técnico. Distingo aqui três grupos de medidas. Do 1.º constariam todas aquelas que se orientassem no sentido duma reforma dos processos usuais de pesca ou pelo menos no da substituição e aperfeiçoamento das tácticas piscatórias julgadas mais devastadoras. Do 2.º grupo fariam parte todas as medidas que procurassem aperfeiçoar a pesquisa submarina da pesca, como as que levassem ao emprego das sondas super-sónicas e do princípio do radar. No 3.º grupo concentrar-se-iam todas as tentativas para se obter um instrumento ou substância capaz de exercer atracção sobre os cardumes dispersos de forma a fazê-los convergir para a área de alcance efectivo dos navios pesqueiros (equivaleria isto à descoberta de um formidável *isco*).

Por último, as medidas de carácter legal. Estas medidas, consagradas universalmente sob a forma do Direito Internacional positivo, teriam uma expansão e um alcance tais que conseguissem banir definitivamente com a série absurda das violações e danos que regista a história do Direito Marítimo, homologando, através duma generalização equânime, aquelas disposições que já a prática ou apenas a prudência julgar mais justas e proveitosas.

L. DE CLERVILLE

Dá-nos a honra da sua colaboração neste número da nossa revista o sr. L. de Clerville, ilustre Presidente da União dos Sindicatos Franceses dos Fabricantes de Conservas de Peixe, que trata de um assunto da maior importância para as indústrias de conserva da verdadeira sardinha, que são, unicamente, a francesa, espanhola e a portuguesa, sugerindo uma acção conjunta, no interesse mútuo, que merece a nossa concordância e aplauso.

A utilização do Asdic para assinalar o peixe

Desde 1944 que a Marinha dos Estados Unidos em cooperação com o serviço das Pescas deste país (Fish and Wildlife Service) prossegue as experiências para a localização dos bancos de peixe pelo emprego do aparelho de ultrasons conhecido deste lado do Atlântico sob o nome de A. S. D. I. C., e na América com o de S. O. N. A. R.

Estes ensaios realizados durante a estação da pesca da sardinha (Agosto 1944-Fevereiro 1945) tinham por fim procurar todas as possibilidades de intensificar as capturas dum peixe correntemente e facilmente tratado pela indústria da conserva: a sardinha, e por consequência, muito importante para o abastecimento das populações e dos exércitos aliados durante as hostilidades.

No fim destas, em presença dos primeiros resultados obtidos as experiências continuaram para se conseguir a aplicação corrente do A. S. D. I. C. à pesca. Na Europa faziam-se ensaios do mesmo género na Noruega, Grã-Bretanha e em França para se conhecerem as possibilidades de localização dos bancos de peixe (bacalhau, sardinha, sprat, arenque, cavala, atum). Os resultados obtidos foram absolutamente convincentes.

A aplicação do Asdic à pesca nos Estados Unidos

Osgood R. Smith, biologista do serviço das Pescas nos Estados Unidos, Universidade Stanford Palo Alto Califórnia, relata no Commercial Fisheries Review Washington Vol. 9. N.º 1, Janeiro 1947, os resultados

obtidos na América no decorrer das experiências feitas durante a estação de pesca de 1946 sobre as pescarias de sardinhas da costa californiana.

Lembremos em poucas palavras o princípio do aparelho empregado para esta localização. Uma vibração sonora ou ultra-sonora é emitida a bordo do navio por um aparelho chamado emissor. Esta vibração propaga-se na água à velocidade de cerca de 5.000 metros por segundo e se encontra um obstáculo repercute-se e volta pelo mesmo caminho. É o fenómeno bem conhecido do eco. Um aparelho receptor regista a bordo a chegada deste eco; e, conhecendo a velocidade de propagação da vibração na água, o tempo decorrido entre a sua emissão e a recepção do seu eco, um simples cálculo permite estabelecer a distância do obstáculo que interceptou no seu trajecto a vibração emitida. Este cálculo é feito automaticamente pelo aparelho.

Este é o princípio dos aparelhos de sondagem pelo som e ultra-som, correntemente empregados na pesca e na navegação para conhecer a profundidade da água. É sobre o mesmo princípio que é igualmente baseada a localização em *profundidade* dos bancos de peixe.

No A. S. D. I. C., o feixe de vibração de alta frequência não é dirigido verticalmente em profundidade, mas horizontalmente ou obliquamente na água. O aparelho procede portanto como um projector eléctrico aéreo, que movendo-se em volta dum eixo projecta o seu raio luminoso na sua frente para explorar o horizonte.

O A. S. D. I. C. explora assim

o mar na sua frente emitindo vibrações de alta frequência, que, se encontram um obstáculo, voltam ao barco aonde são registadas. A recepção do eco destas vibrações reflectidas pelo obstáculo permite conhecer-lhe a direcção, a distância, a extensão e a deslocação em relação ao navio.

Além disso, como sucede na sondagem vertical, pelo som ou ultrasons, o eco recebido pelo aparelho registado é mais ou menos acentuado segundo que o obstáculo oposto à passagem das vibrações é mais ou menos rígido (banco de peixe, fundo lodoso ou rochoso, duma parte; campo de algas, bancos de peixes, grandes cetáceos, cascos de navios, doutra parte) e, o ouvido exercitado do operador ou a vista habituada à leitura da faixa registadora do aparelho pode determinar assim a natureza do obstáculo.

Contudo, certas dificuldades se apresentam no emprego do *Asdic* ou do *Sonar*. A velocidade de propagação das vibrações na água varia com as propriedades físicas desta, em especial com a temperatura, a salinidade e a pressão. A velocidade aumenta com cada um dos três factores: mas é sobretudo a acção da temperatura nas camadas vizinhas da superfície que tem a sua importância. Assim um feixe horizontal de radiações pode ser reflectido para a profundidade ao encontro de duas camadas de água de temperaturas muito diferentes e o aparelho regista então um eco proveniente do fundo; noutros casos as variações de temperatura nas camadas de água vizinhas provocam ainda fenómenos de reflexão com «falsos ecos» de que é necessário desconfiar.

O operador experimentado pode distinguir estes falsos ecos dos «Ecos peixes»; mas estas reflexões anormais podem provocar também fenómenos de interferências que prejudicam a recepção e limitam o alcance efectivo.

Na Califórnia, a pesca da sardinha é efectuada durante as noites sem lua. Os bancos de peixes são

naturalmente assinalados pelas manchas luminosas que a sua presença provoca na água. Mas estas manchas não são visíveis de dia ou nas noites claras de lua.

A pesca que se faz com rede de cerco está portanto limitada às noites sem lua que permitem assinalar facilmente o peixe e cercá-lo rapidamente para o capturar. Além disso os bancos dispersos ao longo da costa são mais ou menos abundantes e da sua abundância depende a importância do lanço.

Concebe-se portanto a vantagem dum aparelho que permitiria localizar os bancos durante as noites claras ou de dia e de avaliar ao mesmo tempo a sua importância.

«Os Écos-Peixes»

Dispensamo-nos de referir aos detalhes das experiências feitas nos Estados Unidos para dar simplesmente as suas conclusões.

Estas últimas experiências mostram que:

- 1) O carácter e o tom do *Éco-peixe* é muito diferente do proveniente da intercepção das vibrações por uma massa metálica: submarino, casco de navio ou destroços de naufrágios. *É mais frouxo, não metálico.*
- 2) O *éco-peixe* é nitidamente mais acentuado que um falso *éco* de profundidade registado pelo aparelho.
- 3) As dimensões dum obstáculo vivo, são geralmente maiores do que as dum submarino, um destroço, uma baleia e as suas deslocações são frequentemente irregulares e extravagantes.
- 4) Os *écos* peixes são nitidamente distinguíveis dos *écos* dos submarinos, dos barcos e do seu rasto, das baleias e dos bancos de golfinhos.
- 5) As variações de tons, e de intensidade do *éco* são provocados pelos bancos de peixes que se deslocam em várias direcções, formando assim uma superfície maior ou menor que faz parar as vibrações à passagem e as reflecte.

Além disso, cada um destes alvos vivos e móveis tem um *éco* característico que pode ser distinguido e registado.

Os golfinhos fazem um barulho comparado ao dos cavalos quando atravessam uma ponte de madeira.

O *éco* provocado por um banco de peixe é uma mistura estranha de *tics-tacs*, de pancadas, de movimentos rápidos, de ruidos surdos, comparado ao barulho dum oficina numa fábrica.

É mesmo possível identificar o banco segundo o *éco* registado. Há igualmente diversos «ruidos de água» provocados pelos fenómenos de interferência devido ao mau tempo ou à velocidade, mas estes ruidos são reconhecíveis e não têm o carácter de localização apresentado pelos outros *écos*.

As experiências feitas demonstraram que os bancos de peixes podiam ser localizados pelo *Asdic*, quer na vizinhança da superfície quer na profundidade das águas, pelas sondas sonoras ou ultra-sonoras.

Em numerosas ocasiões, bancos de sardinha foram localizados junto à superfície (21 bancos localizados numa hora e 26 minutos, ou seja um em cada quatro minutos no trajecto do navio durante um ensaio).

Mas, verificou-se também que os bancos de sardinha localizados nas camadas superficiais podem não aparecer à superfície durante vários dias ou semanas, ou que podem deslocar-se em profundidade para aparecerem noutro sítio à superfície, e que a esperança de que o peixe assinalado na profundidade viesse de noite à superfície, nem sempre se realizou. É possível que as condições do meio: temperatura, salinidade das águas à superfície, ausência de alimentação ou o estado fisiológico se opusessem ou não se prestassem a isso.

Em todo o caso, os pescadores informados da presença de bancos de sardinhas não as encontraram, o que não é de molde a fazer-lhes criar confiança numa inovação susceptível de lhes vir perturbar a rotina habitual.

Conclusões

Contudo, estas experiências demonstraram a possibilidade da localização dos bancos de peixes pelo *Asdic* e que este aparelho pode ser um instrumento de valor, tanto para a indústria da pesca como para a investigação científica aplicada à pesca.

Se os aparelhos que estão actualmente em serviço podem ser simplificados, reduzindo-os a dimensões que permitam ser instalados a bordo de navios de pesca e vendidos a preços acessíveis, o *Asdic* terá um valor considerável em certas circunstâncias, especialmente nas condições de má visibilidade. A localização do banco de peixe será feita do barco de pesca, os seus movimentos seguidos, indicando assim ao pescador o lugar e o momento em que lhe convém lançar a rede. Mas é provável que, daqui a algum tempo, o *Asdic* sirva os interesses da pesca marítima como instrumento de investigações. É com este fim que ele poderá ser instalado em barcos que possam consagrar todo o seu tempo à busca dos bancos de peixe. Para este efeito, será empregado em ligação com certas técnicas de conferência (linhas, pequenas redes de emalhar, granadas, cargas explosivas) para reconhecer a espécie de peixe localizado, e permitirá descobrir muitas coisas sobre a distribuição, a deslocação e as concentrações de peixes como a sardinha.

Novos tipos de aparelhos de emissão e de recepção, estabelecidos para a recepção de *écos* sobre os obstáculos moles (em vez de submarino) serão sem dúvida mais eficazes que os instrumentos experimentados. Estes novos aparelhos deverão ser igualmente mais fáceis de manter e manipular.

O material *Asdic* que venha a ser empregado na indústria da pesca deverá ser portanto modernizado (o que pode parecer estranho para uma descoberta relativamente recente) e especialmente adaptado ao fim em vista.

(De *La Pêche Maritime*)

MATÉRIAS PRIMAS



Produção da borracha

A produção da borracha natural nos primeiros seis meses de 1948 totalizou 727.500 ton. e o consumo 667.500 ton. o que fez aumentar o «stock» existente de mais 60.000 ton. No mesmo período do ano anterior a produção atingiu 607.500 ton. e o consumo 505.000 ton. Verifica-se pois que durante os últimos doze meses o consumo tem aumentado mais rapidamente do que a produção. Por outro lado, o consumo mundial de borracha sintética desceu mais rapidamente do que a sua produção.

Entre Janeiro e Junho deste ano, a produção mundial de borracha sintética alcançou 271.400 ton. comparada com o consumo mundial de 245.000 ton.; na primeira metade de 1947 a produção foi de 332.600 ton. e o consumo de 352.500 ton.

O recente aumento no preço da borracha natural reduziu muito as suas vantagens na luta de concorrência com a borracha sintética.

Emprego de borracha sintética nas latas

Desde 1939 que os laboratórios de investigação da American Can Company, uma das maiores empresas norte-americanas de fabricação de lata vazia, se dedicam a experiências com o fim de defender a sua produção de latas em caso de falta de borracha natural.

O vice-presidente desta Companhia declarou há pouco que 75 % da borracha natural anteriormente utilizada na fabricação de latas nos Estados Unidos, tinham sido actualmente substituídas por borracha sintética que provou dar melhores resultados na grande maioria dos recipientes.

Os E. U. A. fazem grandes esfor-

ços para o desenvolvimento da borracha sintética que consideram muito importante sob o ponto de vista da defesa natural.

Produção Mundial de Estanho

A produção mundial de estanho em concentrados e em metal, durante o mês de Agosto, foi inferior à de Julho. Em concentrados produziram-se 12.200 ton. em Agosto e 12.700 ton. em Julho, e em estanho-metal a produção nestes dois meses foi, respectivamente, de 3.200 ton. e 5.200 ton. O consumo de estanho-metal foi também menor em Agosto (11.000 ton.). No fim deste último mês as reservas mundiais de estanho, em concentrados e em metal, totalizaram 146.000 ton. quando em 31 de Dezembro de 1947 eram de 136.000 ton. e de 154.000 ton. em Dezembro de 1946.

Preço do chumbo

A Inglaterra aumentou a partir de 1 de Outubro o preço do chumbo em lingote, de £ 90 para £ 112, o que representa um acréscimo de £ 22 por ton.

Contingentes de Folha Americana

Os Estados Unidos da América do Norte atribuíram a Portugal, para o primeiro trimestre de 1949, o total de 4.050 ton. de folha, cabendo à Metrópole 3.760 ton.; a Angola, 250 ton.; e a Cabo Verde, 40 ton.

Da folha que vai ser fornecida à Metrópole, 3.006 ton. (80 %) serão distribuídas pela indústria de conservas de peixe e as restantes 754 ton. (20 %) pelas outras indústrias consumidoras deste material no País.

Para o fornecimento das 3.006 ton. à nossa indústria, 2.363,7 ton. serão entregues pelas fábricas pro-

dutoras americanas e 642,3 pelos comerciantes exportadores de folha.

As fábricas fornecedoras, são as seguintes:

	Ton.
United States Steel Exp. (rep. Mendes & Anjos, Lda.) ...	630
Wheeling Steel Corp. (rep. Miranda & Malheiro)	416
Belgo French Export (rep. A. C. Torres Fernandes)	400
Cowdrey C.º Inc. (rep. Spratley da Silva & Filhos) ...	312
Republic Steel Corp. (rep. F. Nóbrega de Lima, Lda.) ...	279
Jones & Langhlin Steel (rep. Nogueira, Lda.)	226
Weirton Steel Corp. (rep. Afonso Barbosa, Lda.)	100

Os comerciantes exportadores, são: Brewster Trading Corp., 387,8 ton.; Steinhardter & Nordlinger, 137,9 ton.; Schroeder Bros., 52,6 ton.; Strohmeier & Arpe, 32,9 ton.; Vítor Cory, 18,7 ton.; e Coelho Brothers, 12,4 ton.

Importação Portuguesa de Matérias Primas

Julho de 1948

	Quilos	Escudos
Folha	2.918.808	20.784\$795
Chumbo	343.221	3.127\$725

Agosto de 1948

	Quilos	Escudos
Folha	2.652.318	10.793.099
Chumbo	301.101	2.740.760

Produção Mundial de folha

A produção mundial de folha nos primeiros seis meses deste ano foi de 2.138.700 ton., o que é superior à metade do total produzido no ano de 1947, que foi de 4.140.000 ton.

Os E. U. A. produziram 1.672.591 ton. de folha naquele mesmo período, das quais metade era de folha electrolítica.

Os outros países produtores, foram: Inglaterra, 309.700 ton.; Canadá, 73.676 ton.; França, 35.000 ton.; Índia, 24.459 ton.; Bélgica, 8.200 ton.; Itália, 6.504 ton.; Espanha, 6.056 ton. e Noruega 2.095 ton.

A

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY

30. CHURCH STREET
NEW YORK

com o seu importante e eficiente aglomerado industrial e cerca de 300.000 engenheiros, empregados e operários especializados ao serviço do mundo, forneceu durante o período da última guerra e continua a fornecer para Portugal, as maiores quantidades da sua óptima produção de

FOLHA DE FLANDRES

Tipos especiais para fabrico de lata embutida

ARAME PARA CHAVES DE ABRIR LATAS DE CONSERVAS

Distribuidores exclusivos em Portugal:

Mendes & Anjos Lda.

SÓCIOS: FELICIANO DOS ANJOS PEREIRA
MIGUEL JOSÉ ASSUNÇÃO PEREIRA

LISBOA (AGÊNCIA)
RUA AUGUSTO ROSA, 66 (à Sé)

Tele { tone: 2 9966
gramas: STAG

OLHÃO (ALGARVE)

Tele { tone: 78 — Olhão
gramas: MENJOS

PORTO (SUB-AGÊNCIA)
Representação da Secção Comercial do
BANCO BURNAY
RUA DE AVIZ, N.º 10

Ainda a crise da sardinha

(Continuação da pág. 10)

valor de cerca de 300 mil contos, e a perda, para a indústria, de uma excelente oportunidade de fazer uma larga propaganda dos seus produtos e das suas marcas através de uma vasta distribuição no mercado inglês que, durante e depois da guerra, só recebeu a marca colectiva «Nacional».

O preço, porém, a fixar à sardinha tem que ser baseado nas condições que prevalecerem nos países consumidores das conservas, determinadas pelas suas possibilidades de compra e pela concorrência das indústrias congeneres que hoje são em maior número e melhor apetrechada do que antes da guerra e fazem grandes esforços para se introduzirem e manterem nos mercados nossos clientes.

Esta verdade, que os exportadores de conservas portugueses verificam todos os dias, já a reconheceu o Dr. Salazar em 1931, quando fez o seu notável inquérito à indústria. São dele estas afirmações:

«Os elementos nacionais de produção não têm independência bastante; são de facto dominados por um factor externo — o preço nos grandes mercados de consumo.

A excelência do nosso peixe pode garantir-nos a preferência ou superioridade, mas não nos permite emancipar-nos completamente das condições da concorrência; de fora, portanto, quer sejamos quer não sejamos senhores do mercado, hão-de em último caso vir as leis que dominarão aqui outros preços ou valores e hão-de influenciar com funções de predomínio os diferentes factores da produção.

Se queremos manter ou aumentar a exportação de

conservas — dou este ponto como indiscutivelmente aceite — não podemos partir do consumo do peixe para a pesca, da pesca para a indústria das conservas e daqui para o comércio de exportação. O caminho inverso está naturalmente indicado».

Temos também que partir deste princípio dogmático: a indústria da pesca não pode viver sem a da conserva, como a da conserva não pode subsistir sem a da pesca. Ambas completam-se e valorizam-se mutuamente. Estando os seus interesses tão intimamente ligados e sendo eles tão interdependentes, é óbvio que uma não pode progredir locupletando-se à custa da outra, porque as vantagens obtidas por qualquer delas sobre a sua aliada, seriam o germen da sua própria decadência.

Hoje a salvação da nossa economia exige que a sardinha pescada seja entregue à indústria das conservas na maior quantidade e nas melhores condições possíveis, porque é na sua exportação, transformada em conservas de qualidade incomparável, que o país tem, presentemente, o factor mais valioso para diminuir o grave desequilíbrio da nossa balança comercial e vai buscar os recursos em divisas de que tanto necessita para o pagamento das importações indispensáveis à sua vida.

As duas indústrias devem, pois, formar um bloco solidário ao serviço da Nação. Pensar e agir de forma contrária, é um delito grave contra a Economia Nacional.

No limiar da entrada do novo ano, fazemos sinceros votos para que desapareçam, muito em breve, da memória e do caminho da indústria das conservas, a recordação e os destroços deste ano fatídico de 1948 e para que se lhe abra na sua frente um longo período de trabalho progressivo, em benefício de todos os que nela laboram e a Bem da Nação.

Um passo em frente

(Continuação da pág. 33)

mentos de fabrico (cravadeiras e cofres de cozer) virão para todos vantagens indiscutíveis, tais como:

Aproveitamento de mão de obra;

Possibilidade de melhoria de qualidade;

Certeza de redução dos custos de fabrico;

Possibilidades de aumento de produção, se tal fosse necessário, e

Diminuição do estrago na cravação, por se evitarem as constantes mudanças de formatos.

Inconvenientes das medidas agora promulgadas? Francamente, não vejo nenhuns, a não ser que se con-

siderem inconvenientes os que resultam da impossibilidade de se transacionarem direitos de elementos de fabrico, por quantias avultadas.

Creio estar acompanhado pela maioria dos industriais portugueses, para dizer à Ex.^{ma} Direcção do I. P. C. P. e ao Conselho Geral:

Bem hajam pela resolução que tomaram!

ANTÓNIO FEU

Anciens Etablissements
LAURENT BEYDTS

106, Cours de Verdum
BORDEAUX

Endereço teleg.: BEYDTS



A Casa organizada para
introduzir as vossas mar-
cas nas lojas de Espe-
ciarias Finas de França

Referência:

Société Bordelaise de Crédit-Bordeaux

Lamouroux & C.º

280, Boulevard St. Germain — PARIS

Importação-Comissão

Teleg. ROLAMECE



É dirigida por um especialista
experimentado que espalhará
as vossas marcas em todo Paris



Referência:

Société Générale — PARIS

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221-2

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

●
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY



LA ROSE

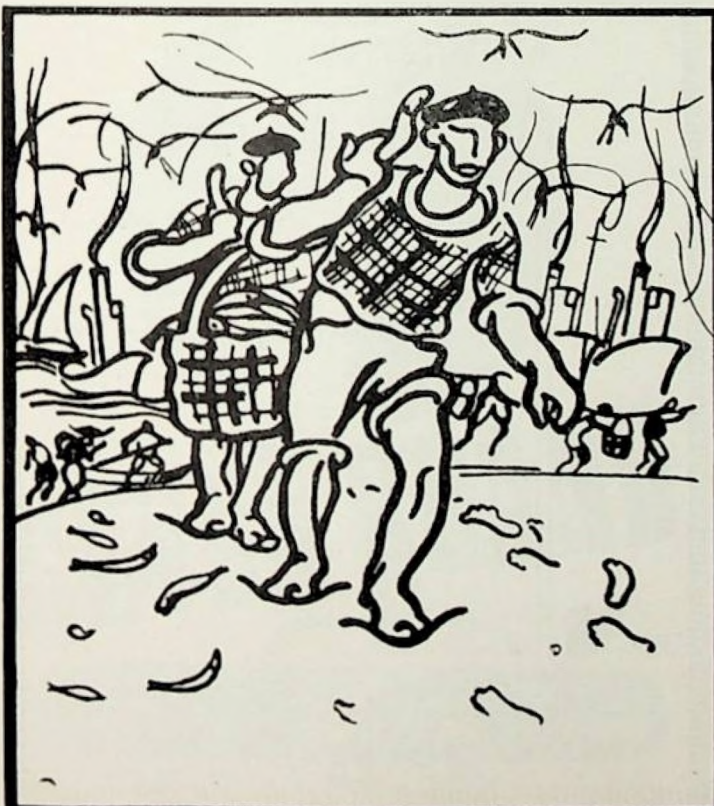
CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

MERLE & C.^{IE} S. A.

ENDEREÇO TELEG.: SARDINES

39, RUE DE LA DEVISE
BORDEAUX

CASA EM MARSELHA: Merle & C.^{ie}

Importador — distribuidor

está à vossa disposição para a distribuição das vossas marcas em FRANÇA

Referência: Crédit Franco Portugais-Lisboa

Etabl. OLYMPIA

17, Cours Alsace - Lorraine
BORDEAUX

Importação — Representação

A nossa Firma está organizada
para vender aos Grossistas,
às Firmas com Sucursais
Múltiplas e aos Retalhistas

Endereço telegráfico: OLIMPIA

Referência:

SOCIÉTÉ BORDELAISE DE CRÉDIT
BORDEAUX

Anciens Etablissement

Armand Riquard

5, Place do Palais — Bordeaux

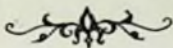
Endereço Teleg. Enviees

Importador-Comissário

O seu principal comércio é a importação em
França de Conservas de Sardinhas, Atum, Ca-
valas e especialidades.

Referência: Crédit Lyonnais
BORDEAUX

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

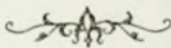


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

APA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Ferreira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



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

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



MARIE ELISABETH

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

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

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

Tele | gramas: Cerinhas — Olhão
| tone: 17

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

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas
ATLAS, L.^{DA}

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe
SETÚBAL - PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS
VERONIQUE

EVA

SCAL

LA SEMEUSE PORTUGAISE

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

CONSERVAS
DE PEIXES

*

MÁQUINAS
E
MATERIAIS
PARA A INDÚSTRIA
DE CONSERVAS

*

ESTANHO "RIPAL"
O mais fino para soldas
O mais puro para grelhas

*

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

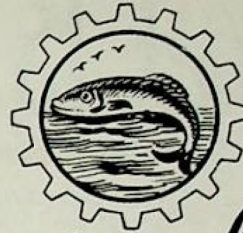
*

PULPE DE TOMATE

*

Azeite e Óleos

FUNDAÇÃO: 1931



Ripal
TRADE
MARK

Comissões
e
Representações

Importação
e
Exportação

ILÍDIO PANINHO, LDA.

S E D E : Setúbal

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

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

F I L I A I S :

Olhã o
104, Av. da República, 104
Telefone • Telegramas RIPALGAR

Marcas Registradas:

**PALACIO DE ORIENTE, ALBATROS,
ANTONIO ALONSO, HIJOS, LA CORRIDA,
LION D' ARGENT**



CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 157
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA



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

