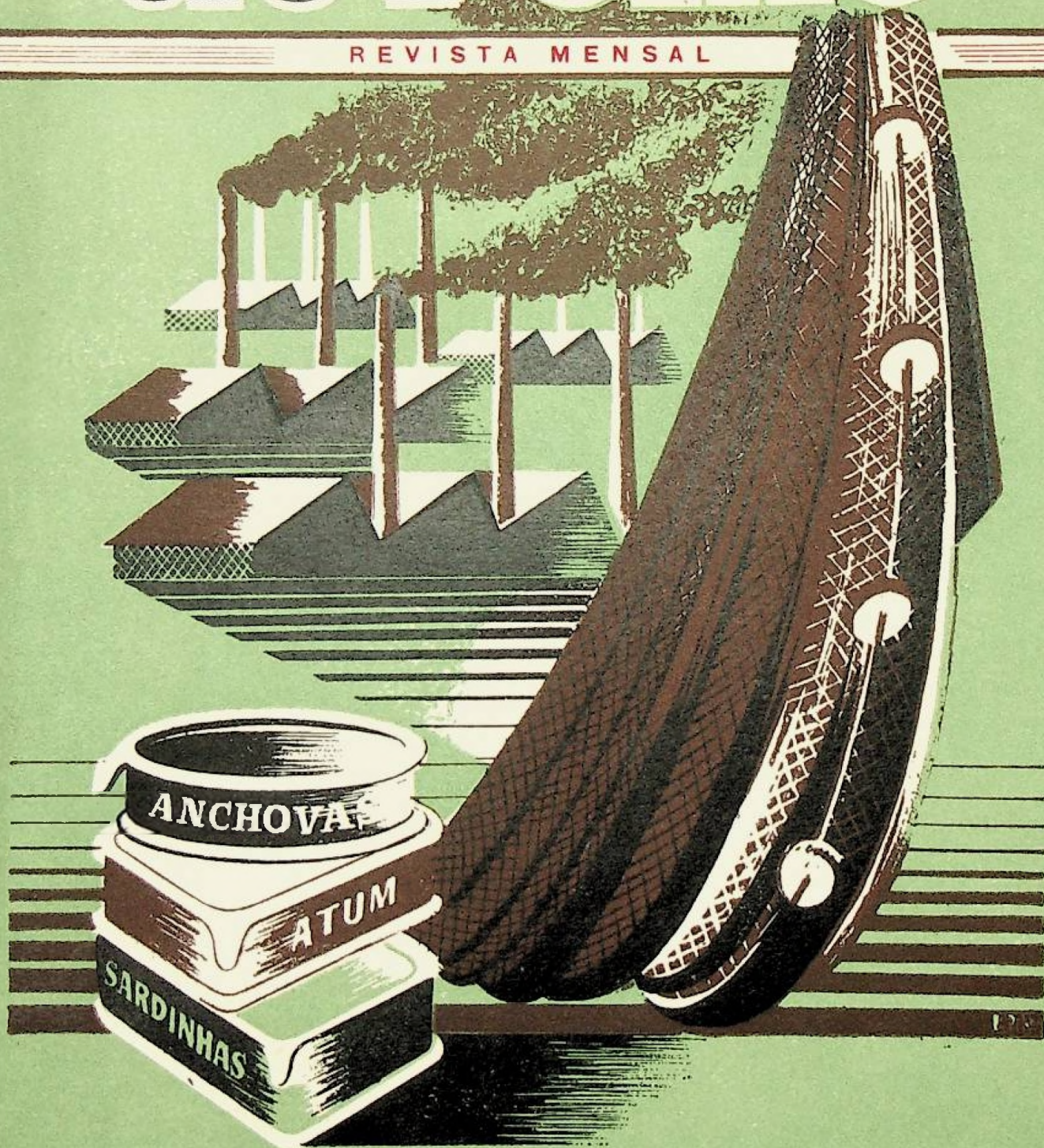


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO III
1949

N.º 34
JANEIRO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE · NICETTE · CINE · FLORA

ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

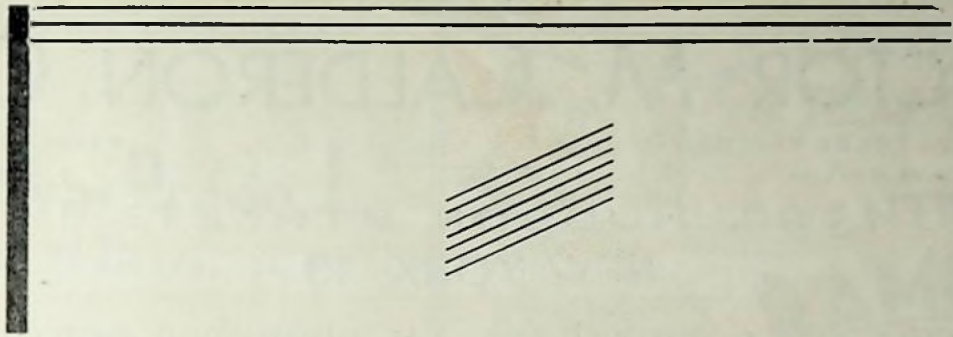
CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

CAZ



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: SARDI PORT

●

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. 5lh. & 6lh. Ed.
BENTLEY S
MASCOTTE 2.ª Ed.
NATIONAL FRANÇAIS
RUDOLF MOSSE E SUPL.
PRIVÉS

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDI	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



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

**VENTRESCA
RAMIREZ**

POR GROSSO:
RAMIREZ & C.^l
R. AUGUSTA, 27, 2.^o
LISBOA - TEL. 2 5620

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 324, 1.^o
PORTO - TELEF. 000

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"

Consultem sempre

SANTOS MENDONÇA, L.^{DA}

RUA DA BOA VISTA, 83
LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114
PORTO

Representantes de:

UNITED STATES FOREIGN CORPORATION
New-York — Folha de Flandres

SOC. COMMERCIALE DE SIDERURGIE S. A.
Bruxelas — Arco de Ferro

LE LAMINAGE À FROID
Carnières — Bélgica — Arco de Ferro

U. T. C. B. — UNION DES TREFILERIES
ET CLOUTERIES BELGES
Bruxelas — Arames

Fornecemos também:

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

Agentes em:

SETÚBAL: Setubal Factories Agency, Ltd.

OLHÃO: José de Aragão Barros

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

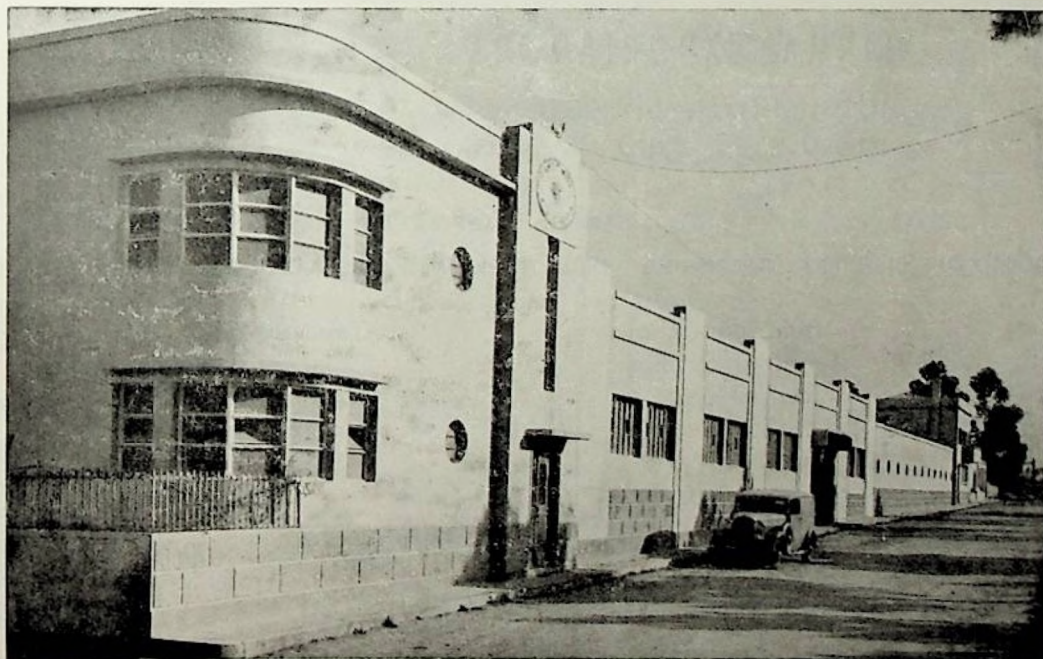
Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: OICANGI

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

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

“Botelho”
brand
the
finest quality

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

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

ILÍDIO PANINHO, LDA.

SETÚBAL

MATOSINHOS E OLHÃO

"RIPAL" le meilleur choix en
Conserves du Portugal

MÁQUINAS

—E—

MATERIAIS

para a Indústria
de Conservas



Fôlha-Estanho-Arames

AZÉITES

Pulpe de Tomate



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

Endereço 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

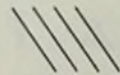
◆
Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

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"

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET
NEW YORK, N. Y.

END. TELEG.: BIENCODAR

*Importadores e distribuidores em todos os Estados Unidos
dos mais finos produtos alimentares*

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHA — GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

A PARTIR DE 20 DE DEZEMBRO DE 1948

M. J. & H. J. MEYER CO., INC.

ESTABELECIDOS DESDE 1890

COMO IMPORTADORES DE SARDINHAS E PRODUTOS SIMILARES

ADOPTARAM A FIRMA

GRANADAISA FOODS, INC.

COM O FIM DE DIVULGAR AINDA MAIS A ANTIGA E CONHECIDA MARCA

«GRANADAISA»

OS PROPRIETÁRIOS E DIRECTORES SÃO OS MESMOS

ENDEREÇO: 269 - 37TH STREET, BROOKLYN 32, N. Y.

ANO III

N.º 34



Conservas de Peixe

JANEIRO

1949

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

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

Sumário

Novamente a orientação profissional; Produção e Exportação; Production and Exportation; A temperatura das águas marinhas e a sua importância para a pesca; Pedidos de Representação; Mercados (França); Os transportes no interior das fábricas de conservas; O mundo da pesca e da conserva; Alterações que os óleos de sardinhas produzem nos óleos de cobertura das conservas de sardinha; Matérias primas; Os estudos de pescas e o seu carácter internacional; A disponibilidade da administração financeira e as aplicações que tiveram entre 1939 e 1947; O risco profissional na indústria das conservas de peixe; Pesca da sardinha.

Novamente a orientação profissional

por Augusto da Costa

COM publicar nesta Revista — N.º de Agosto — algumas observações acerca da orientação profissional, mereci do Sr. Dr. Falcão Machado a oferta, que muito me penhorou, do seu Guia do candidato ao exame de admissão às Universidade e a outras escolas superiores. Quis o ilustre Professor ter a amabilidade de me considerar, presentemente, o «Benjamim» do movimento em prol da Orientação Profissional; mas a verdade é que só esporadicamente, e cada vez menos, por simples curiosidade de amador, sou levado a tratar em público de problemas como este, que, devendo interessar a todos, pelo seu valor social, aparecem aos olhos da maioria como simples caturrice ou bizantinice de alguns. Multiplicam-se como coelhos, hoje em dia, os apóstolos do «social»; assistência, previdência, medicina, casas económicas, altos salários, nacionalização das grandes indústrias ou a socialização pura e simples dos meios de produção, — tudo são aspectos do mesmo problema, ou problemas todos vistos pelo mesmo prisma do social; não obstante, são pouquíssimos os «sociólo-

gos» que se preocupam com o problema da orientação profissional, que não tem menos interesse para a sociedade no seu conjunto do que para o indivíduo em cada caso particular.

Não é esta Revista, evidentemente, o lugar mais apropriado à apreciação de um Guia que tem por fim ajudar os rapazes saídos do ensino liceal, «esclarecê-los acerca do ensino superior e, em especial, dos objectivos das profissões universitárias e das aptidões, capacidades e contra-indicações que lhes correspondem». Não importa de modo particular aos industriais de conservas de peixe os requisitos essenciais a quem pretenda ser advogado ou architecto, bibliotecário-arquivista ou biólogo, capitão de navios ou cirurgião, dentista ou diplomata, engenheiro ou escultor, farmacêutico ou funcionário público, magistrado ou médico, músico ou notário, padre ou professor, químico ou veterinário (pois de todas estas profissões o Sr. Falcão Machado se ocupa, entre outras), — ainda que seja licito admitir que nem todos os filhos de industriais, industriais queiram ser, como

os pais. É muito possível, até, que a tendência mais generalizada seja neste mesmo sentido; isto é: que os filhos, atingido um certo nível económico-social, fujam da indústria para as profissões liberais, queiram ser não fabricantes senão doutores. Seja porém como for, o problema da orientação profissional é de considerar tanto pelos industriais de conservas como por quaisquer outros; e quando não queiram, como industriais, considerá-lo no plano da sua actividade específica, como instrumento de valorização do trabalho humano, importa-lhes considerá-lo como chefes de família, a quem cumpre encarregar os filhos na vida.

Escrevi no meu artigo anterior que o problema social do nosso tempo é «alguma coisa mais do que a remuneração do trabalho ou a propriedade dos instrumentos de produção. Para além disso está a valorização do próprio homem, na ordem económica como na ordem social, na ordem política como na ordem moral». E, cingindo-me apenas à ordem económica, rematei perguntando: — «como há-de o homem valorizar-se no plano económico se não souber valorizar-se profissionalmente?» Ora, o caminho para esta valorização é justamente o da orientação profissional. Em meu auxílio vem agora o Sr. Dr. Falcão Machado, com o seu valioso Guia. «Se, como diz Sócrates, na República de Platão «cada um devia limitar-se ao ofício que mais se conformasse com a sua natureza», nem sempre a natureza se manifesta por gostos particulares, tendências e inclinações, por vocação, e há que despistar capacidades, qualidades e aptidões, nem sempre reveladas ou suficientemente caracterizadas no decurso dos estudos liceais, como há que verificar, ponderada e circunspectamente, se certas vocações manifestadas não serão caprichos e aspirações momentâneas, como tantas vezes acontece. É humano que os pais se preocupem com o futuro dos filhos, mas o sentido utilitário e prático da vida que os inspira não os deve levar nem a contrariar vocações nem a apoiar falsas vocações dos filhos, o que prejudicará, não só estes, como a colectividade, que, em face de tais actos, tem o direito e o dever de se defender de quem, por ganância dos progenitores — se não própria — é lançado numa profissão de que será mau serventuário, ou falseado, tantas vezes sem solução, sem saída para outros horizontes...»

Diz-nos o art.º 2.º do Estatuto do Trabalho Nacional que «a organização económica da Nação deverá realizar o máximo de produção e riqueza socialmente útil e esta-

belecer poderio para o Estado e justiça entre todos os cidadãos». Ordenados a este fim principal, aparecem-nos seguidamente (art.º 7.º) o direito e a obrigação, para o Estado, de «estabelecer o equilíbrio da produção, das profissões, dos empregos, do capital e do Trabalho!» Porém, e talvez por confiar demasiadamente na espontânea iniciativa dos cidadãos, muito pouco o Estado tem feito até hoje — pelo menos de maneira directa — para estabelecer o necessário equilíbrio das profissões e dos empregos. Salvo os casos em que estejam naturalmente saturados, os empregos e profissões encontram-se de um modo geral abertos a todos, e cada um escolhe o caminho que mais lhe convém — ou de que mais gosta, que não é a mesma coisa. Ora, sem embargo da legítima liberdade dos indivíduos, — quer dizer: na proporção em que ela não colide com o interesse da colectividade —, parece-me necessário estabelecer neste ponto alguns limites. Assim como para alguns empregos e profissões se exigem determinadas habilitações literárias ou técnicas, assim também para muitos outros empregos e profissões deveria ser exigido um exame de aptidão física ou intelectual. O gosto do individuo por determinada profissão nem sempre corresponde a necessária aptidão para vencê-la — e as estatísticas comprovam a diferença entre as duas coisas. Por outro lado, o gosto do individuo pode perfeitamente estar em desacordo com o interesse da colectividade — quando não com o seu próprio. Um prévio exame psico-técnico, rigoroso, talvez evitasse, por exemp'lo, alguns desastres automobilísticos: porque uma coisa é gostar de ser motorista, outra ter indispensável aptidão. E fazer-se mecânico quem só tenha verdadeiramente aptidão para alfaiate — outro exemplo — é prejuízo ao mesmo tempo para o individuo e para a colectividade: aquele será sempre um mecânico inferior, e a colectividade perde um magnífico alfaiate...

Não pretendo com isto sugerir ao Governo — nem para tanto eu teria audiência — que tome decisões na matéria. O meu intento, pelo contrário, é sugerir aos particulares, no seu próprio interesse, que poupem aos governantes o trabalho de tomá-las. Todos ganharemos alguma coisa, socialmente falando, se os pais souberem endireitar os filhos para as profissões que melhor se coudunam com as suas aptidões naturais, e se os industriais quiserem sujeitar os seus operários a prévio exame de aptidão profissional, porque deste exame dependem, ao mesmo tempo, a prosperidade da indústria e o destino económico do trabalhador.



Situação no mês de Outubro

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção no mês de Outubro foi de 250.148 caixas distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 218.416 caixas; carapau, 2.054 caixas; cavala, 5.821 caixas; atum, 5.038 caixas; anchovas, 16.736 caixas e outras espécies, 1.451 caixas.

Matosinhos é o primeiro centro produtor com 152.576 caixas (60,99 %), seguido de Setúbal com 42.289 caixas (16,90 %) e de Olhão com 19.348 caixas (7,73 %).

A percentagem total da produção destes três Centros é de 85,62 %.

Em relação às espécies, Matosinhos foi o Centro que fabricou mais sardinha (147.018 caixas) e carapau (1.377 caixas); Olhão, mais cavala (4.207 caixas) e anchovas (6.330 caixas). Lagos, mais atum (1.334 caixas) e Setúbal, mais outras espécies (1.451 caixas).

A produção em Outubro é superior à de Setembro em 11.076 caixas e inferior à de Outubro de 1947 em 114.656 caixas.

Salmoura

A produção de conservas pelo sal foi de 999.673 quilos, sendo: 162.337 quilos de sardinha; 21.781 de carapau; 806.370 de biqueirão e 9.185 de outras espécies. Estas conservas foram assim distribuídas pelos seguintes Centros: Matosinhos, 2.673 quilos de sardinha, 424.397 de biqueirão e 9.185 de outras espécies; Lisboa, 10.768 quilos de sardinha e 24.755 de biqueirão; Setúbal, 6.556 quilos de sardinha e 62.260 de biqueirão; Lagos, 43.943 quilos de sardinha, 17.321 de cavala e 3.480

de biqueirão; Portimão, 7.070 quilos de sardinha, 2.180 de cavala e 16.345 de biqueirão; Olhão, 39.910 quilos de sardinha, 2.280 de cavala e 261.391 de biqueirão e Vila Real de Santo António, 51.423 quilos de sardinha e 13.742 de biqueirão.

Produziram-se menos 1.192 quilos em Outubro do que em Setembro e mais 597.736 quilos do que em Outubro do ano passado.

EXPORTAÇÃO

Por centros

Azeites ou Mólhos

A exportação neste mês foi de 3.908.226 quilos (217.423 caixas) nas seguintes espécies: sardinha, 3.484.390 quilos (186.246 caixas); carapau, 33.820 quilos (1.855 caixas); cavala, 95.690 quilos (4.458 caixas); atum e similares, 77.983 quilos (3.252 caixas); anchovas, 194.393 quilos (20.267 caixas); lulas e choccos, 11.128 quilos (805 caixas) e outras espécies, 10.822 quilos (540 caixas), dos quais 1.050 quilos de polvo e 8.001 de antepasto.

A sardinha entra na exportação total deste mês com a percentagem de 89 %.

O Centro que mais exportou foi Matosinhos com 2.108.736 quilos (115.043 caixas) ou 53,95 %, seguido de Portimão com 482.226 quilos (25.537 caixas) ou 12,33 % e de Setúbal com 464.922 quilos (28.130 caixas) ou 11,89 %.

A exportação destes três Centros totaliza 78,17 %.

Exportaram-se em Outubro mais 262.408 quilos do que em Setembro e menos 1.651.597 quilos do que em Outubro do ano anterior.

Salmoura

A exportação foi de 160.333 quilos, dos quais, 143.553 de sardinha, 15.000 de cavala e 1.780 de outras espécies.

O principal Centro exportador foi Matosinhos com 70.827 quilos.

Exportaram-se mais 2.812 quilos do que em Setembro e menos 16.441 quilos do que em Outubro do ano findo.

Congelados

Exportaram-se 30.205 quilos nas seguintes espécies: sardinha, 11.155 quilos; enguias, 20; carapau, 970; polvo, 10.540 e lulas e choccos, 7.520.

Esta exportação foi superior à de Setembro em 2.595 quilos e inferior à de Outubro de 1947 em 164.447 quilos.

O principal país importador foi a Argentina com 20.500 quilos.

Por Países

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores, foram: Bélgica, 1.962.046 quilos (50,2 %); E. U. A., 632.508 quilos (16,18 %) e Itália, 444.997 quilos (11,38 %), que totalizam 77,76 % das nossas exportações.

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (1.828.382 quilos), de cavala (71.121 quilos) e de carapau (23.693 quilos); a Itália de atum (29.586 quilos); os E. U. A. de anchovas (150.572 quilos); Cuba, de lulas e choccos (7.668 quilos) e Venezuela de outras espécies (8.001 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Grécia com 108.208 quilos (67,58 %) que também já o fora em Setembro e em Outubro de 1947.

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchoard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Total
Matosinhos	147.018	1.577	133	1.182	2.844	-	152.576
Peniche	10.100	-	62	-	566	-	10.728
Lisboa	3.373	-	-	513	536	64	4.486
Setúbal	37.045	70	324	348	2.145	1.451	42.289
Lagos	2.054	-	28	1.334	400	29	4.745
Portimão	8.085	50	633	532	1.246	380	11.826
Olhão	7.648	551	4.207	457	6.330	155	19.348
V. R. S. António	303	-	412	672	2.669	4	4.150
	218.410	2.054	5.821	5.038	16.736	2.083	250.148

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchoard</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 species</i>	TOTALS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açôres	-	-	-	25.375	-	-	-	996	25.375
Matosinhos	2.072.616	-	589	2.931	30.367	483	(a) 1.750	115.043	2.108.736
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	186.584	-	6.651	15.015	31.376	293	(b) 9.035	14.275	248.954
Setúbal	381.015	25.175	5.320	6.022	38.669	8.502	19	28.130	464.922
Lagos	106.973	-	950	-	13.418	-	-	7.351	121.341
Portimão	465.509	950	7.285	-	8.482	-	-	25.537	482.226
Olhão	233.018	7.695	66.554	13.070	54.989	-	18	21.674	375.344
V. R. S. António	38.675	-	8.141	15.570	17.092	1.850	-	4.417	81.328
	3.484.390	33.820	95.690	77.983	194.393	11.128	10.822	217.423	3.908.226

(a) Polvo e Ostras. — (b) antepasto.



FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Códigos

A. S. C. (Sit. Impl. Acne,
Bentley's

Western Union

Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimenticios

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

Production and Exportation

Situation during the month of October

PRODUCTION

Oil or Sauce

The production during the month of October was of 250.148 cases distributed for the following kinds: Sardines, 218.416 cases; Chinchards, 2.054 cases; Mackerel, 5.821 cases; Tunny, 5.038 cases; Anchovies, 16.736 cases and other kinds 1.451 cases. Matosinhos is the first producing center with 152.576 cases (60,99 %) followed by Setubal with 42.289 cases (16,90 %) and by Olhão with 19.348 cases (7,73 %).

The total percentage of production for these centers is of 85,62 %.

As regards kinds, Matosinhos was the first packing center of Sardines (147.018 cases) and of Chinchards (1.577 cases); Olhão packed more Mackerel (4.207 cases) and Anchovies (6.330 cases); Lagos more Tunny (1.334 cases) and Setubal more other kinds (1.451 cases).

The production in October was higher compared to that of September by 11.076 cases and lower compared to that of October, 1947 by 114.656 cases.

Brine

The production of preserves in brine was of 999.673 kilos, as follows: 162.337 of Sardines; 21.781 of Chinchards; 806.370 of Biqueirão and 9.185 of other kinds. These preserves were distributed by the following centers: Matosinhos, 2.673 kilos of Sardines, 424.397 of Biqueirão and 9.185 of other kinds; Lisbon, 10.768 kilos of Sardines and 24.755 of Biqueirão; Setubal, 6.550

kilos of Sardines and 62.260 of Biqueirão; Lagos 43.943 kilos of Sardines, 17.321 of Mackerel and 3.480 of Biqueirão; Portimão, 7.070 kilos of Sardines, 2.180 of Mackerel and 16.345 of Biqueirão; Olhão, 39.910 of Sardines, 2.280 of Mackerel and 261.391 of Biqueirão and V. R. de Santo Antonio, 51.423 kilos of Sardines and 13.742 of Biqueirão.

1.192 kilos less were produced in October compared to the production of September and 597.736 kilos more than in October of last year.

EXPORT

By Centers

Oil or Sauce

The export during this month was of 3.908.226 kilos (217.423 cases) for the following kinds: Sardines, 3.484.390 kilos (186.246 cases); Chinchards, 33.820 kilos (1.855 cases); Mackerel, 95.690 kilos (4.458 cases); Tunny and the like, 77.983 kilos (3.252 cases); Anchovies, 194.393 kilos (20.267 cases); Calamaries and Cuttlefish, 11.128 kilos (805 cases) and other kinds, 10.822 kilos (540 cases) of which 1.050 kilos of Poulp and 8.001 of Antipasto. The Sardines shares in this total export, for this month, with a percentage of 89 %.

The leading exporting center was Matosinhos with 2.108.756 kilos (115.043 cases) or 53,95 %, followed by Portimão with 482.226 kilos (25.537 cases) or 12,33 % and by Setubal with 464.922 kilos (28.130 cases) or 11,89 %.

The export of these three centers amounts to 78,17 %. In October were exported 262.408 kilos more than in September and 1.651.597 kilos less than in October, 1947.

Brine

The export was of 160.333 kilos of which 143.533 of Sardines, 15.000 of Mackerel and 1.780 of other kinds.

The leading exporting center was Matosinhos with 70.827 kilos.

2.812 kilos more were exported than in September and 16.441 kilos less than in October of last year.

Frozen

30.205 kilos were exported for the following kinds: Sardines, 11.155 kilos; Eels, 20; Chinchards, 970; Poulp, 10.540; Calamaries and Cuttlefish, 7.520. This export was higher compared to that of September by 2.595 kilos and lower compared to that of October, 1947 by 164.447.

The chief importing country was Argentina with 20.500 kilos.

By Countries

Oil or Sauce

The three leading importing centers were: Belgium, 1.962.046 kilos (50,2 %); U. S. A., 632.508 kilos (16,18 %) and Italy, 444.997 kilos (11,38 %) which reach 77,76 of our export.

As regards kinds, Belgium was the largest buyer of Sardines (1.828.382 kilos), of Mackerel, (71.121 kilos) and of Chinchards, (23.693 kilos); Italy, the first buyer for Tunny (29.586 kilos); U. S. A., for Anchovies (150.572 kilos); Cuba, for Calamaries and Cuttlefish (7.668 kilos) and Venezuela for other kinds (8.001 kilos).

Brine

The main importing country was Greece with 108.208 kilos (67,48 %) which has been also the first buyer in September and in October, 1947.

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

October Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocid. Brit.	30.157	-	-	-	190	-	-	30.647
Alemanha.	6.650	-	-	-	-	-	-	6.650
Austrália.	17.186	-	-	-	-	-	-	17.186
Austria.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Angola.	9.192	-	-	156	86	316	787	10.537
Bélgica.	1.828.382	23.693	71.121	22.290	16.425	-	135	1.962.046
Bolívia.	-	-	-	-	950	-	-	950
Cabo Verde.	380	-	-	-	-	-	-	380
Canadá.	27.095	-	-	-	7.566	-	-	34.661
Ceílão.	1.377	-	-	-	-	-	-	1.377
Checo-Eslováquia.	3.648	-	-	-	-	-	-	3.648
Chipre.	10.982	4.161	-	-	305	-	-	15.448
Col. Brit., América Central e Sul.	950	-	-	-	-	-	-	950
Congo Belga.	21.286	-	-	646	475	420	(a) 1.050	23.877
Cuba.	71.272	-	-	-	1.173	7.668	-	80.113
Curaçao.	95	-	-	-	105	19	19	238
Dinamarca.	6.800	-	-	-	-	-	-	6.800
Egipto.	19.931	-	-	635	-	-	-	20.564
Etiópia.	-	-	-	95	57	-	-	152
E. U. A. do Norte	471.059	-	-	9.009	150.572	1.850	18	632.508
Filipinas.	22.350	-	-	-	-	-	-	22.350
Grécia.	13.452	-	-	-	-	-	-	13.452
Guiana Holandesa	494	3.534	-	-	-	-	-	4.028
Guiné Portuguesa	3.893	-	-	275	-	21	80	4.269
Holanda.	6.631	-	-	-	-	-	-	6.631
India Portuguesa.	1.352	-	-	-	10	-	3	1.365
India Holandesa. .	-	-	-	82	-	-	370	452
Itália.	385.940	-	24.417	29.586	5.054	-	-	444.997
Libéria.	114	-	-	-	-	-	-	114
México.	28.877	-	-	-	-	815	-	29.692
Moçambique.	7.812	2.432	38	449	48	19	274	11.072
Perú.	4.465	-	-	-	-	-	-	4.465
Suécia.	243.210	-	-	-	475	-	-	243.685
S. Tomé e Príncipe	266	-	-	57	9	-	85	417
Suíça.	209.788	-	-	8.352	3.654	-	-	221.794
União Sul Africana	4.985	-	-	-	-	-	-	4.985
Uruguaí.	11.503	-	-	-	3.708	-	-	15.211
Venezuela.	9.110	-	-	5.927	3.463	-	(b) 8.001	26.501
Fornec. à Navega- ção.	1.506	-	114	426	68	-	-	2.114
Quilos.	3.484.390	33.820	95.690	77.983	194.393	11.128	10.822	3.908.226
Kilos								
Caixas.	186.246	1.855	4.458	3.252	20.267	805	540	217.423
Caixas								

(a) Polvo e ostras (b) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM OUTUBRO [AVERAGE FOB PRICES IN OCTOBER]: *Conservas em mólhos*. (base 1/4 clube 30 mm) sardinha 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.

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

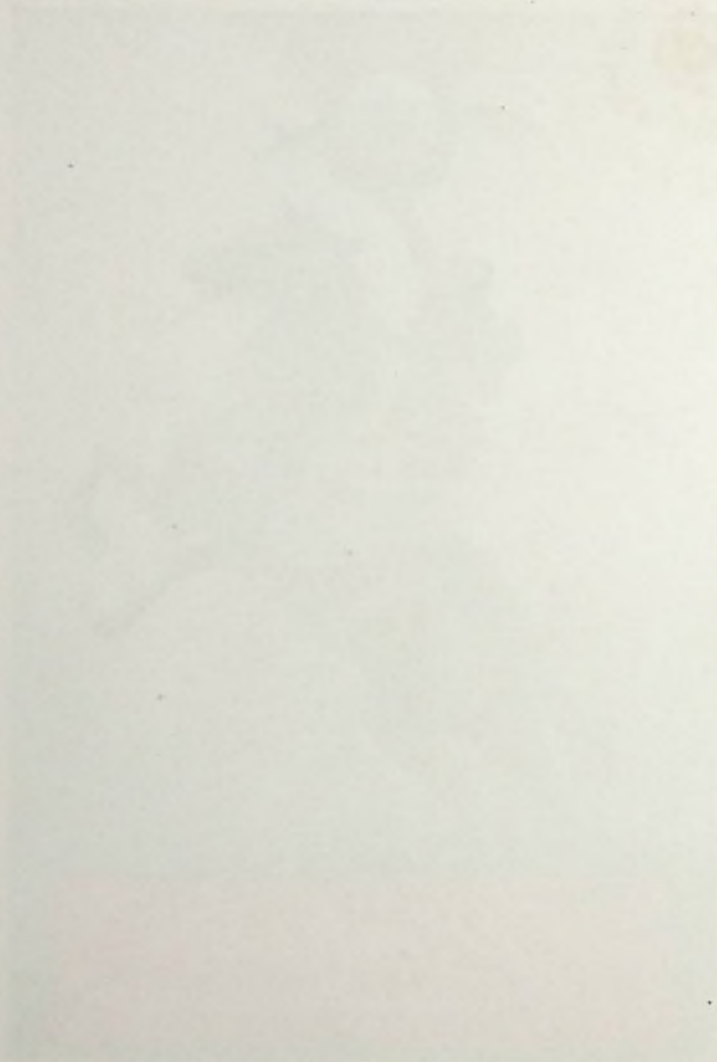
REGISTADAS:

PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER-
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO

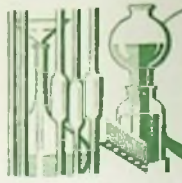
SARDINHAS EM MOLHOS, PENSADAS E EM SALMOURA

ANATOMY & PHYSIOLOGY

OF THE HUMAN BODY
MATHEW G. BRIDGES



THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS



Ciência e Técnica

A temperatura das águas marinhas e sua importância para a pesca

pelo DR. JOSÉ FREIXO

É de extraordinária importância o estudo do meio onde vivem os animais marinhos e a influência dos factores físicos e químicos das águas na biologia dos peixes.

Entre esses factores está a temperatura cuja variação exerce grande papel nos movimentos das faunas, não somente na superfície, mas sobretudo em profundidade.

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

Porém, tal como a temperatura do ar, a temperatura da água do mar tem uma variação sazonal, embora a sua amplitude seja menor.

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

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

As médias de temperatura mais elevadas observam-se nos mares tropicais; a diminuição é bastante rápida em profundidade até 1.000 metros, em que atinge 4 e 5 graus, sendo no fundo vizinha de 0 graus.

Com efeito, as águas dos grandes oceanos deslocando-se de um polo para o outro, apresentam à sua superfície, nas regiões polares, temperaturas próximas de zero graus e aquecem-se gradualmente até às regiões equatoriais.

Em profundidade a temperatura baixa, verificando-se no fundo dos

mares novamente a temperatura vizinha de 0 graus. O facto deve-se ao calor do sol ser quase inteiramente absorvido pelas camadas superficiais, sendo a água má condutora do calor.

A água do mar pode descer a menos 2 graus nas regiões polares enquanto que nas equatoriais sobe a 32 ou 33 graus.

Nos climas temperados, a temperatura da água superficial do Atlântico oscila entre 16 graus no verão e 10 graus no inverno.

Deve dizer-se, que, a temperatura da superfície das águas varia segundo a latitude, a estação, a hora e a proximidade das grandes correntes marítimas.

São as regiões costeiras e os mares interiores que têm variações sazonárias mais importantes, ultrapassando em certos casos 20 graus.

Com as variações de temperatura relacionam-se, pois, as das faunas marítimas.

Assim, em várias espécies verificam-se migrações de um local para o outro, mais ou menos afastados, à procura das águas em que a temperatura é mais suave.

A temperatura das águas está na verdade intimamente relacionada com a vida dos animais marinhos. Alguns, são mesmo extremamente sensíveis às menores mudanças de temperatura, não habitando senão certas águas. Outras espécies são porém menos sensíveis, e podem suportar mudanças maiores, encontrando-se por isso em todos os mares e em toda as estações.

Ao primeiro grupo pertencem as

principais espécies de animais comestíveis e é em grande parte a temperatura que são devidas as suas migrações, tanto verticais como horizontais.

É por tal que nunca se encontra o bacalhau nas zonas em que a temperatura das águas é superior a 6 graus, que o atum vermelho foge das zonas em que a temperatura desce abaixo de 13 graus, que o arenque não abunda senão em águas frescas, e que o atum branco se encontra nas camadas de água mesmo superiores a 300 metros desde que nelas se encontre uma temperatura superior a 14 graus.

Acontece também que muitos peixes têm necessidade na época da postura de uma temperatura maior que suportam ordinariamente.

O bacalhau, por exemplo, é uma espécie oceânica de águas frias. O seu habitat usual é em temperaturas próximas de zero graus, mas na época da desova emigra para as águas onde a temperatura se aproxima de 4 graus, e por vezes um pouco superior, até 6 graus.

A sardinha, pelo contrário, gosta de águas mais quentes. Se a temperatura desce, e em especial se os ventos sopram da terra com violência, desaparece e entranha-se nas profundidades do mar.

Habitante de águas com uma temperatura superior a 12 graus, abaixo da qual é inútil pescar, exige na época da postura temperaturas superiores a 12 e inferiores a 15 graus.

O atum vermelho, reúne-se no momento da postura em Maio e Junho, nas águas onde pode encontrar temperaturas compreendidas entre 18 e 20 graus.

Sob o ponto de vista biológico as grandes correntes marítimas têm uma importância considerável, visto que, por um lado asseguram a disseminação de numerosos animais dos mares equatoriais, e, por vezes, a adaptação dos que podem suportar, sem grande dano, um abaixamento de temperatura; por outro lado, arastando do equador numerosos animais pelágicos que não resistem ao abaixamento da temperatura, servem



as grandes correntes de veículo de alimentos aos peixes carnívoros que habitam outras águas.

A mudança de temperatura é uma das causas principais das migrações dos peixes, nomeadamente da sardinha e do atum.

Com efeito, como é sabido, as migrações dos peixes dependem principalmente de três causas: o desenvolvimento dos órgãos genitais, a alimentação e a temperatura.

Aquelas migrações são de duas espécies:

1.º — Uma migração de concentração no momento da reprodução, concentração que se produz na parte mais meridional do sector frequentado pela espécie. Os peixes têm então necessidade de calor na época da postura e por isso nessa época dirigem-se para as águas onde a temperatura é mais elevada do que a do habitat normal.

2.º — Uma migração de dispersão que se segue à postura e que tem por fim a procura do alimento suficiente para recuperar as forças perdidas durante o período reprodutor.

Por outro lado, cada espécie de

peixe tem a sua alimentação própria que é assegurada pelo «plancton», o qual é formado por um conjunto de ovos, larvas, esporos de plantas e animais marinhos que, durante os primeiros tempos da sua existência, estão continuamente em movimento, umas vezes pelos seus próprios meios, outras vezes arrastados pelas correntes.

Sabe-se que o «plancton» sofre variações diárias sob a influência da temperatura, da salinidade e da densidade da água, descendo geralmente durante o dia e subindo durante a noite. Assim se explica que certos peixes, tais como a sardinha e o arenque, acompanhem essas migrações verticais do «plancton» que é a sua principal fonte de alimentação, e ainda, em grande parte, que dos movimentos horizontais do mesmo, provocados pela corrente e, sobretudo, pelos ventos, provenha em dadas ocasiões o desaparecimento ou a raridade daquelas espécies em determinadas regiões habitualmente povoadas.

O sucesso ou insucesso de certas pescas, depende ainda do fenómeno das transgressões marítimas que consistem numa mistura de águas quentes e mais salgadas com outras frias e de menor concentração salina, que, segundo Le Danois, se faz em virtude de movimentos periódicos de uma parte da massa oceânica.

Cita-se como exemplo, a desastrosa pesca francesa do arenque em 1921, que coincidiu com uma forte transgressão atlântica. As variações hidrológicas no golfo de Gasconha provocaram deslocamentos da sardinha, e as do Atlântico Norte os deslocamentos do bacalhau.

Assim, pelo ritmo das transgressões é possível fazer-se algumas previsões sobre o valor da pesca de espécies e até orientar os pescadores

indicando-se-lhe os melhores locais de pesca.

Para o caso do bacalhau, por exemplo, as observações feitas por L'Office des Pêches Maritimes têm permitido, nos anos de fortes transgressões em que as águas dos bancos da Terra Nova são aquecidas, orientar os pescadores para a costa da Groenlândia, visto que em tais condições o peixe foge daquelas paragens e a pesca torna-se então infrutífera nos referidos bancos.

Compreende-se, assim, que o uso do termómetro de profundidade seja sempre de uma grande utilidade, evitando perdas de tempo e dinheiro, jamais quando os pescadores não possuam outras indicações, como sucede no nosso caso.

Pedidos de Representação

- *Smith's of Bristol*
343 Wells Road — Bristol 4.
- *Mário Padovani*
Corso Trieste 171 — Rome.
- *G. Pantelias*
P. O. B. 353 — Khartoum-Sudan.
- *A. P. Montera & Associates Inc.*
44 Whitehall Street — Room 308
— New York.
- *Hollandsch Handelskantoor*
Hermes N. V. — P. O. B. 605
Amsterdam.
- *Fred Adler*
3016 — N 53th Str. — Milwaukee-Wiscons. — U. S. A.

José Cardoso

(Fundada em 1918)

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

«Nere Chokoa»

Avenue Diesso - Bayonne - France
Telefone 515-22 - Telegramas «locar»

Dott. Carmelo-Arpa

largo della Zecca, 8

GENOVA

Aceita representações



Mercados



França

O MERCADO FRANCÊS DAS CONSERVAS DE PEIXES

por HENRY THEVENIN, H. E. C.

As condições em que funciona o mercado francês das conservas de peixes, neste fim do ano de 1948, parecem anunciar o regresso a uma situação normal que, porém, em nada se assemelha à de antes da guerra.

Se, com efeito, verificamos uma melhoria dos aprovisionamentos, um aumento das quantidades postas à disposição do consumidor, este aumento será pouco sensível enquanto as importações estrangeiras permanecerem simbólicas. Por outro lado, a alta dos preços ameaça modificar a breve prazo a indústria e o comércio das conservas alimentares, tais como nós os conhecemos entre as duas últimas guerras.

Mas antes de estudarmos esta transformação, examinemos, primeiramente, alguns dos aspectos da economia francesa.

...

A fabricação das conservas de peixes, na França, é livre, mas liberdade não significa facilidade, por-

que ela exige o peixe, o óleo (nem sempre) e a folha, isto é, as latas.

Se as condições do exercício da pesca melhoraram, não estão, porém, ainda normalizadas. Restam ainda numerosas dificuldades a vencer para que a frota pesqueira volte a encontrar o seu poder de antes da guerra. Mas, sobretudo, em virtude das necessidades da população em peixe fresco e do elevado custo de todos os géneros alimentícios, os pescadores, seguros de venderem os seus produtos a preços bastante altos, têm todo o interesse em sacrificar o peixe para a conserva, geralmente menos caro, ao peixe fresco para o consumo público.

É que, na verdade, o peixe empregado na conserva deve ser barato para que a conserva o seja igualmente porém, para chegar a este resultado, é necessário que a pesca seja abundante. Mas, como seria isso possível quando as necessidades do mercado em peixe fresco, para o consumo público, são consideráveis? Além disto, quando era de esperar que depois de cinco anos de guerra as quantidades pescadas fossem muito importantes, como sucedeu a seguir à outra guerra, parece que os fundos vizinhos das nossas costas não se repovoaram como logicamente se previa.

Deve-se atribuir esta rarefacção do peixe às condições oceanográficas ou à redução da frota de pesca?

Quanto ao óleo, teve a sorte de todas as oleaginosas: preços muito elevados e escassez de «stocks». Este facto explica a razão por que muitas conservas de sardinhas foram preparadas em tomate e a maior parte das conservas de atum ao natural.

Os aprovisionamentos de folha de flandres estão melhorando sensivelmente, mas a alta dos preços — sem-

pre ela — absorve em parte esta vantagem.

Assinalemos, enfim, o desagrado do consumidor pelas conservas francesas do tempo de guerra: preparações ao natural de peixes de segundo escolha.

Em boa verdade, estas fabricações podiam não se justificar, mas explicam-se pela carência de alimentos. Era fácil de prever que o regresso às condições mais normais traria o desaparecimento destes sucedâneos.

Regosijemo-nos com esta selecção que confirma o gosto do consumidor francês pelos produtos de boa qualidade.

...

Os preços das conservas de peixe francesas são livres há alguns meses.

Com efeito, um Decreto de 25 de Março de 1948 estabeleceu que «a partir de 5 de Abril de 1948 os preços dos produtos seguintes podiam ser discutidos livremente entre compradores e vendedores, tanto na produção como nos diferentes estádios da distribuição:

«...conservas de peixe preparadas na Metrópole à base dos produtos da pesca marítima francesa».

Esta medida não se applicava, porém, às conservas de peixe fabricadas anteriormente a 5 de Abril de 1948, restricção, aliás, puramente teórica, porque os «stocks» da campanha de 1947 eram quase nulos no momento em que apareceu aquele Decreto.

É lamentável verificar que esta concessão de liberdade coincidiu com uma alta considerável dos preços das fabricações da campanha de 1948.

Anotamos no mapa seguinte algumas cotações extraídas do Decreto n.º 19.275, de 30 de Dezembro de 1947 (Boletim dos Preços de 1 de Janeiro de 1948) fixando os preços das conservas de peixes (sardinhas, atum, cavala, carapaus, arenques) fabricadas durante a campanha de 1947 (posteriormente a 1 de Junho).

Especies e Formatos	Contendo em cm 3	Preço de venda dos fabricantes aos grossistas			Preço de venda dos grossistas aos retalhistas			Preço de venda dos retalhistas aos consumidores		
		Em óleo	Em óleo e em tomate	Ao natural	Em óleo	Em óleo e em tomate	Ao natural	Em óleo	Em óleo e em tomate	Ao natural
Sardinhas										
1/4 22	114	2879	2653	-	3264	3017	-	37,60	34,70	-
1/4 25	130	3132	2875	-	3553	3272	-	40,90	37,60	-
1/4 Clube 30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1/4 30	177	4103	3758	-	4636	4260	-	53,30	49	-
1/2 Alta 40	340	7429	6760	-	8400	7671	-	96,60	88,20	-
Atum em posta										
1/4 Alto ou baixo	152	3797	3648	-	4290	4128	-	49,30	47,50	-
1/4 Baixo	212	5177	4967	3411	5835	5606	3910	67,10	64,40	45,90
1/2 Atum natural antigo	240	5801	5562	3812	6533	6275	4365	75,20	72,20	50,20
1/2 100x46	304	7206	6904	4747	8120	7791	5440	93,40	89,60	62,60
1/2 Redondos 100x55	370	-	8184	-	-	9240	-	-	106,20	-
1/2 Baixas	425	9765	9339	6308	10998	10534	7230	126,50	121,20	83,20
		Preço de 100 latas na fábrica taxas compreendidas			Preço de 100 latas, compreendendo transportes e taxas			Preço por lata: Taxa sobre transacção compreendida: Taxa local sobre-venda a retalho não compreendida.		

Ao acaso, nas nossas pesquisas, registámos para algumas fabricações da campanha de 1948 os seguintes preços de grossista, por lata:

Sardinhas 1/4 25 azeite	Frs.	85
Sardinhas 1/4 clube 30 óleo	Frs.	70
Sardinhas 1/4 clube 30 óleo e tomate	Frs.	60
Atum, posta 1/10 óleo	Frs.	65
Atum, natural 1/4 baixo	Frs.	110

Assim, o regresso à liberdade traduz-se por altas que variam de 109 % a 222 %.

Triste exemplo para os defensores da economia liberal!

Se é verdade que estes preços se justificam pelo aumento do custo das matérias primas, da mão de obra, sem falar dos encargos sociais e fiscais, não é menos certo que terão consequências desastrosas, fáceis de prever desde já.

* * *

As conservas francesas são caras, mas encontram-se à disposição do

consumidor, embora em quantidade limitada.

As conservas estrangeiras, porém, desapareceram praticamente do mercado.

Os acordos comerciais que a França concluiu com os países estrangeiros, tais como a Noruega, a Holanda, a Espanha, Portugal, etc., prevêem algumas importações de conservas, mas os contingentes fixados são insignificantes e os consumidores não as chegam a ver.

É o que tem sucedido com as conservas importadas, que desapareceram, tais como o salmão do Japão, do Canadá e dos Estados Unidos, a lagosta da África do Sul e do Canadá, o caranguejo do Japão, o pilchard dos Estados Unidos, etc.

Quanto às sardinhas de Portugal e de Espanha, não são as 5.500 toneladas concedidas a estes dois países (3.000 a Portugal e 2.500 à Espanha) que vão encher os armazéns dos nossos grossistas, as lojas dos nossos merceiros e as prateleiras da despensa das nossas donas de casa.

* * *

No que diz respeito ao regime dos produtos de importação, a nova tarifa alfandegária francesa (Decreto de 16 de Dezembro de 1947), nova no sentido de que os antigos direitos específicos foram substituídos pelos direitos «ad-valorem», prevê, para as conservas de peixe de origem estrangeira, os direitos seguintes:

Secção IV — Produtos das indústrias alimentares.

Capítulo 16 — Preparação e conservas de carnes, peixes, crustáceos e moluscos.

.....

N.º 164 Peixes preparados ou conservados, apresentados em latas, vidros, frascos e recipientes herméticamente fechados de outra maneira (tarifa mínima):

Salmonídeos	25 %
Sardinhas	35 %
Outros	25 %

Os direitos da tarifa geral são três vezes mais elevados.

Em princípio, esta nova tarifa tem aplicação a partir de 1 de Janeiro de 1948, mas, de facto, os direitos estão provisoriamente suspensos, se bem que ultimamente alguns deles tenham sido restabelecidos.

Contudo, até nova ordem, as conservas de peixe estão isentas.

* * *

Os peixes preparados ou conservados (n.º 164 da tarifa alfandegária), importados do estrangeiro, são submetidos, no que se refere aos seus preços de venda em França, a uma regulamentação muito estrita (Decreto n.º 19.600, de 1 de Junho de 1948, Boletim de Preços de 4 de Junho).

A fixação destes preços de venda deve ser feita por um decreto do Ministro das Finanças e dos Negócios Económicos. O processo de homologação, bastante complicado, completa o pedido de licença (autorização de importação). Mas ao passo que esta é dirigida à Repartição dos

Câmbios, o «dossier» de homologação, que compreende um pedido sob uma fórmula especial com todos os documentos justificativos, deve ser submetido à Direcção dos Preços.

* * *

Resta Marrocos, o concorrente mais perigoso da produção francesa e da importação portuguesa.

Sabe-se que as fábricas de conservas marroquinas não têm cessado, desde há alguns anos, de proliferar, e que muitas delas estão equipadas segundo os últimos progressos da técnica e dotadas de poderosos meios de fabricação.

Qual será a sorte destas novas fábricas e o destino da sua produção? Sem querer dar mostras dum pessimismo excessivo, é justificado que manifestemos uma certa inquietude: quem comprará, quem consumirá os 1.500.000 ou 2.000.000 de caixas que estas fábricas estarão brevemente, em condições de fabricar, quando as matérias primas abundarem e a França e Portugal puderem produzir a pleno rendimento, sem contar com os novos países produtores (a América Central e a América do Sul, por exemplo) que se aproveitaram da guerra para criar uma indústria de Conservas de peixe?

Perguntas, na verdade, muito inquietantes, e às quais o regresso a uma situação normal permitirá responder muito em breve.

Os produtos provenientes da zona francesa de Marrocos são admitidos em França com franquias de direitos de alfândega no limite dos contingentes fixados cada ano. É assim que pelo Decreto de 13 de Setembro de 1948 (J. O. de 8 de Outubro), os peixes preparados ou conservados em latas, vidros, frascos e recipientes herméticamente fechados (ex. n.º 164 da tarifa) são admitidos no limite de 120.000 quintais.

Os preços de venda, em França, das conservas de sardinhas marroquinas, foram fixados pelo Decreto de 19 de Julho de 1948 (Boletim dos preços de 23 de Julho) nas condições seguintes:

Preço de venda pelos importado-

res aos grossistas, cada lata de 1/4 clube 30 m/m. sobre vagão porto de importação, taxas compreendidas:

Sardinhas em óleo	frs. 55
Sardinhas em arachide	frs. 50
Sardinhas em óleo e tomate	frs. 47
Sardinhas em óleo e tomate ou aromatizadas ou em vinho branco	frs. 43

Infelizmente os fabricantes de conservas marroquinos, desnorreados com a grande procura pelos compradores franceses, aumentaram as suas pretensões até venderem em FOB ao mesmo preço que sobre vagão no porto de importação!

Depois de ter encarado a possibilidade de compras em prioridade (aos preços fixados) à chegada das mercadorias aos portos de destino, o Ministro dos Abastecimentos francês estuda actualmente um aumento nos preços estabelecidos.

* * *

Nestas condições, o mercado francês encontra-se insuficientemente aprovisionado de conservas em virtude de uma produção e de uma importação deficitárias. Mas esta situação que corresponde, de facto, a uma sub-produção, vai-se complicar muito em breve com uma diminuição de consumo dos produtos de importação, determinada pela grande elevação nos preços de custo da produção francesa e pela baixa do franco nos mercados internacionais.

Ora, um estudo da evolução da indústria das conservas mostra que o prodigioso desenvolvimento do consumo entre as duas guerras foi motivado por duas causas principais:

- Fabricação de produtos de boa qualidade média;
- Barateza destes produtos.

É um facto indiscutível que quanto mais os preços das conservas diminuem, mais aumentam as vendas e mais numerosas são as novas camadas de consumidores.

Por consequência, a actual situação tem o perigo de vir a traduzir-se por uma redução considerável do consumo, pois que o comprador dará a sua preferência aos produtos mais vantajosos, em virtude da lei da substituição, cujo jogo ameaça sempre o mercado da conserva.

Mas pode-se igualmente prever, dar-se, talvez mais rapidamente do que muitos esperam ou receiam, um aumento na produção que em virtude da falta de consumo tornar-se-á em breve em sobre-produção.

A produção francesa vai em contínuo aumento, da mesma forma que as de Marrocos, de Portugal e dos novos países industrializados. Estes e aqueles pedirão, então, a conclusão de acordos comerciais, a concessão de contingentes razoáveis.

Talvez assistiremos nós então a uma crise séria, cuja liquidação fará restabelecer uma situação normal.

* * *

E o nosso Portugal?

O Jornal Oficial de 9 de Dezembro publicou as condições de realização do contingente de conservas de sardinhas previsto no acordo comercial.

Inaugura-se o sistema chamado *appel d'offres*, muito atraente na aparência mas desastroso nos seus resultados finais que tarde ou cedo se farão sentir.

É uma fórmula simplista esta de dizer aos importadores: façam ofertas, submetam as amostras, a administração escolherá os beneficiários das licenças. Mas segundo que critério? Preço, qualidade? Como se fazem conjugar equitativamente estes dois factores?

Consequência ainda mais grave: este sistema vai quebrar, pela força das coisas, os laços que uniam, desde há muito tempo, os produtores e exportadores portugueses, de um lado, e os agentes e os importadores franceses, de outro.

Quem serão os novos importadores, que garantias oferecem eles? E, insistimos ainda: será a marca, a

qualidade ou o preço que prevalecerá?

Esperemos os resultados; as queixas não devem tardar.

Se olharmos para um futuro mais distante, julgamos — é uma opinião pessoal — que a indústria portuguesa de conservas de peixe dispõe para a luta que se anuncia, de trunfos muito importantes.

Enumeremo-los rapidamente: o I. P. C. P. pôde, felizmente, evitar que a prosperidade fictícia, devida à guerra, ocasionasse um desenvolvimento excessivo de fábricas (quer no seu número quer na sua capacidade de produção), e uma nova crise como a que se deu depois de 1918 foi conjurada graças à intervenção providencial do Presidente Salazar.

A crise da pesca neste ano impediu os fabricantes de produzirem e de fazerem os seus «stocks». Não seria de recear, se a safra tivesse sido boa, que os industriais fabricassem com intensidade e se encontrassem no fim da época com grandes «stocks» por vender?

O equipamento industrial, sob reserva de alguns melhoramentos, é fácil de realizar, pouco dispendioso e muito satisfatório.

Portugal, país importador de numerosos artigos fabricados, está em condições de exigir, no decorrer das negociações comerciais com os países que quiserem exportar, que lhe sejam atribuídos contingentes substanciais de conservas embora sujeitos, se for necessário, a acordos financeiros.

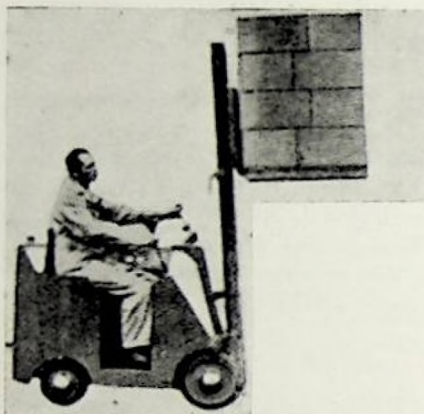
Enfim, a indústria portuguesa dispõe — pode-se dizer que dispõe ainda — de um corpo de exportadores ao qual deve uma boa parte da sua prosperidade. Se as circunstâncias — talvez também a ingratição — o diminuíram sensivelmente, pelo menos conservou os seus quadros, para os quais, num futuro próximo, será necessário apelar.

• • •

Estas considerações entendem-se, é bem de ver, sob reserva de imprevistos nacionais ou internacionais.

Os transportes no interior da fábrica de conservas

A questão dos transportes no interior duma fábrica de conservas impõe-se desde o momento da sua concepção assim como no decurso da sua exploração — veremos mais adiante em que circunstâncias.



As soluções deste problema têm uma incidência considerável sobre a importância numérica da mão de obra e o rendimento da aparelhagem, isto é, por outras palavras, sobre a rapidez da fabricação; esta incidência vai finalmente recair sobre o preço de custo.

As soluções não são menos importantes no que diz respeito ao valor higiénico do produto fabricado, que é, em grande parte, função do maior ou menor espaço de tempo necessário para tratar o produto fresco. Além disso, quanto mais mecanizada for a fábrica, mais reduzido é o número de homens presentes e, por conseguinte, menores os riscos de contaminação.

No momento de se organizar o plano duma fábrica, deve-se fixar o lugar destinado às máquinas e os meios de transporte de máquina para máquina, incorporando-as na área de fabricação.

É uma verdade primária a neces-

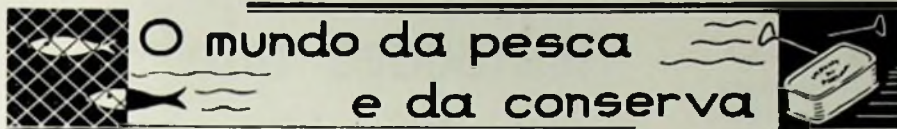
sidade de reduzir ao mínimo os transportes a efectuar.

A área de fabricação é concebida de forma que o circuito das matérias deva efectuar-se sem desvios nem retrocessos.

Contudo, por muito bem estudados que tenham sido o plano da fábrica e a questão dos transportes, depois de incluídos estes na área de fabricação, não se pode evitar a necessidade de recorrer a meios de transporte anexos aos já planeados. A exploração da fábrica conduz habitualmente ao emprego de meios antiquados, como, por exemplo, a padiola e o carrinho de mão empurrado pelo homem, mas actualmente, pelo menos nos Estados Unidos, começa a espalhar-se o emprego de máquinas que, accionadas por acumuladores eléctricos e guiadas por um só homem, agarram os objectos, transportam-nos horizontal e verticalmente e colocam-nos depois num local determinado.



Os técnicos modernos de embalagens adoptaram o processo de composição de «fardos» completos, reunindo em conjuntos mais ou menos importantes os objectos a transportar.



A indústria de conservas de peixe na Irlanda

Até o ano passado a Irlanda mostrou-se desinteressada no fabrico em conserva em molhos do brisling e do arenque pescados nas suas costas. O aumento, porém, constante das importações de conservas de brisling, arenque, pilchard e salmão, provenientes da Noruega e dos Estados Unidos, encorajou alguns capitalistas a lançarem-se no empreendimento e duas fábricas foram já construídas, em 1947, em Dublin.

O desenvolvimento futuro da indústria de conservas de peixe na Irlanda depende da reorganização e do aumento da sua frota de pesca que é presentemente reduzida e inadequada.

Exportação de conservas de peixe norueguesas

A Noruega exportou, de Janeiro a Setembro do ano passado, 28.382 toneladas de conservas de peixe no valor de 95,4 milhões de coroas, contra 26.376 ton. e 82,8 milhões de coroas para o mesmo período de 1947.

O seu principal cliente foram os Estados Unidos que lhe compraram conservas no valor de 30,3 milhões de coroas, seguidos pela Austrália com 27,6 milhões de coroas e pela Inglaterra com 16,1 milhões de coroas.

As restrições que a Austrália e também a União Sul Africana, outro grande comprador de conservas norueguesas, estão levantando à importação de conservas de peixe, causam grandes apreensões aos exportadores noruegueses.

Conservas de arenque na Inglaterra

Os ingleses estão prestando grande atenção ao fabrico de conservas

de arenque e, presentemente, a *Torry Research Station* em colaboração com o laboratório montado pela *British Food Manufacturing Industries Research Association*, está fazendo estudos numa fábrica experimental em Clyde com o fim de investigar os métodos mais aperfeiçoados para o fabrico do arenque e também da cavala e da pescada.

Têm sido feitas experiências para substituir o molho de tomate, usado quase exclusivamente nos fabricos do arenque, por uma mistura de molhos apropriados para produzirem uma conserva superior em sabor e aspecto, sem aumento do custo da produção.

A cabeça e as entranhas do peixe são arrancada por meio de uma máquina e as caudas cortadas, formando-se filetes, o que dá uma grande superioridade ao fabrico em relação aos processos usados anteriormente.

Desenvolvimento das exportações de conservas de peixe norte-americanas para a Europa

A *Fish and Wildlife Service*, dos Estados Unidos, enviou um seu delegado à Inglaterra, Irlanda, França, Itália, Holanda, Alemanha Ocidental, Bélgica, Austrália, Grécia e Suíça, com o fim de estudar as condições destes mercados para a venda das conservas de peixe norte-americanas. O inquérito a fazer incidirá sobre: quais as conservas de peixe que estes países desejam; quais as medidas que devem ser tomadas pelos industriais americanos para aumentarem as suas exportações e quais os países concorrentes que existem nos mercados da Europa Ocidental.

Este estudo faz parte de um programa para desenvolver as exportações dos produtos da pesca americana

que tiveram uma grande quebra no ano passado.

A média das exportações anuais dos E. U. A. destes produtos, era de 118 milhões de libras (peso) de 1934 a 1938, subiu para 163 milhões de libras de 1939 a 1945 e atingiu 211 milhões de libras, no valor de 50 milhões de dólares, em 1947.

Durante os primeiros seis meses de 1948 baixou para 47 milhões de libras, comparado com 124 milhões de libras exportadas durante o mesmo período de 1947.

A principal razão desta quebra é atribuída à falta de dólares da parte de alguns países compradores.

As exportações americanas dos produtos da pesca são constituídas simplesmente por conservas de salmão e pilchard, mas incluem também quantidades apreciáveis de conservas de chocos, pescada, arenque e outros produtos de menor valia.

A Administração de Cooperação Económica dispõe de 53,3 milhões de dólares para financiar as exportações dos produtos da pesca fabricados nos países do Hemisfério Ocidental para os países que participam no Programa Económico de Reconversão.

A indústria de conservas de peixe na Noruega

A importância desta indústria, nas suas várias modalidades, que, com a pesca, constitui a maior riqueza deste país, é-nos dada pelo número deveras impressionante das suas fábricas que a seguir discriminamos:

- 175 fábricas de peixe enlatado.
- 60 fábricas de arenque em azeite.
- 20 fábricas de farinha de peixe.
- 749 fábricas de óleo de fígado de bacalhau.
- 100 fábricas de desidratação.
- 1.400 fábricas de salgas.
- 1.100 fábricas de fumagem.
- 800 fábricas de peixe congelado.
- 100 frigoríficos.

VII

Para finalizar o estudo que numa série de artigos temos vindo publicando nesta Revista, necessitamos ainda saber qual a percentagem de humidade que a sardinha contém quando é enlatada e os índices de iodo médios que devemos atribuir ao óleo de sardinha, ao azeite de oliveira e ao óleo de amendoim.

Quanto à humidade da sardinha no momento em que é introduzida na lata para a seguir ser coberta com o óleo condimentar, os números variam dentro de limites assaz dilatados, porquanto existem bastantes factores que influenciam nesse estado de humidade.

Conforme o estado de gordura da sardinha, o processo de cozimento até as condições higrométricas do meio em que a secagem é feita, os valores que se representam a percentagem de água na sardinha cozida, são diferentes.

Não é prático nem viável, dado o ritmo acelerado que a indústria das conservas é forçada a manter para evitar atrasos de fabricação, fazer análises da humidade da sardinha cozida antes do enlatamento, para que ela entre na lata com uma percentagem de água determinada e constante.

A prática de um bom mestre conserveiro é suficiente para verificar o momento óptimo do início do enlatamento.

Afim de evitar que a sardinha fosse introduzida na lata com humidade excessiva, usaram-se, desde sempre, secadores de variados sistemas mas em que os de ar quente eram os mais generalizados. Esses processos artificiais de secagem, muitas vezes por falta de cuidado, prejudicavam a sardinha e então recorria-se à secagem natural ao ar livre, suspendendo as grelhas de baixo de telheiros, que a imensidade de superfícies das antigas fábricas permitiam. Este processo está hoje praticamente posto de parte, mas estamos em acreditar que ainda era o que dava maior naturalidade à sardinha, quando era convenientemente conduzido.

Actualmente, dispõem-se as grelhas em pilhas circulares, dentro das fábricas, nas quais incide uma deslocação de ar provocada por uma ventoinha, evaporando assim satisfatoriamente a água que a sardinha mantém em excesso.

E num futuro próximo, quando se generalizar o auto-cozimento nos fornos de ar quente, a sardinha depois de arrefecida fica logo em condições de ser enlatada, eliminando-se assim uma operação de fabrico por vezes demorada.

A humidade, em excesso na sardinha no momento de enlatar tem inconvenientes vários, entre os quais avultam o amolecimento do peixe e a turvação do óleo condimentar, ao passo que uma secagem excessiva endurece o peixe e dá-lhe um aspecto e um sabor que podemos confundir com retardamento, quando a sardinha começa a apresentar uma certa quantidade de gordura.

Alterações que os óleos nos óleos de cobertura

Pelo Eng.º DA

O grau de humidade da sardinha ao enlatamento deve oscilar entre 50 e 60 %, tendo nós tomado com humidade média 56 %.

Em relação ao óleo de sardinha devemos tomar o índice de iodo médio de 189, visto excluirmos os meses de defeso de fabricação (Fevereiro, Março, Abril e Maio), e tomaremos para índice de iodo do azeite de oliveira o número 85 (limite máximo estabelecido por lei), e para o óleo de amendoim o índice de 92,8.

Como já estamos de posse de todos os elementos, vamos agora encarar as várias hipóteses extremas.

1.ª HIPÓTESE:

Quando a conserva se apresenta com um mínimo de óleo de cobertura e a sardinha se encontra no máximo de gordura

É o caso de uma lata demasiadamente cheia de peixe e com sardinha muito gorda e na qual a percentagem de óleo de cobertura não vai além de 6,5 % de azeite de oliveira e a sardinha contém 46,72 % de gordura em relação à substância seca (Vidé gráfico e quadros publicados nos artigos anteriores).

Os cálculos dizem-nos que 100 gramas dessa conserva contém 93,5 gramas de peixe e 6,5 % gramas de azeite de oliveira. Como a sardinha tem 56 % de humidade, a percentagem de gordura existente nas 93,5 gramas será de 19,22 gramas. Por consequência, existem nessa lata de conserva 19,22 gramas de óleo de sardinha e 6,5 % de azeite de oliveira.

Quando esses dois óleos estiverem completamente misturados, o que se dá quando for atingido o equilíbrio, que é resultante de fenómenos osmóticos, como se disse nos artigos anteriores, ficaremos com 25,72 gramas de um novo óleo, constituído por 19,33 gramas de óleo de sardinha e 6,5 de azeite de oliveira e esta mistura terá portanto 74,73 % de óleo de sardinha e 25,27 % de azeite de oliveira.

Para calcular o índice de iodo desta mistura, tomando por base o índice de iodo do óleo de sardinha 189 e do azeite de oliveira 85, teremos:

$$\frac{74,73 \times 189}{100} = 141,239$$

$$\frac{25,27 \times 85}{100} = 21,479$$

de sardinha produzem as conservas de sardinha

EL WAGNER

Portanto o índice de iodo da mistura será a soma dos dois números ou seja 162,718 ou praticamente 162,7.

Se em lugar de ter empregado como óleo de cobertura o azeite de oliveira tivéssemos usado o óleo de amendoim, cujo índice de iodo é um pouco mais elevado (92,8), teríamos obtido para o índice de iodo da mistura, seguindo uns cálculos semelhantes, o número de índice de iodo de 164,48.

2.ª HIPÓTESE:

Quando a conserva se apresenta com um mínimo de óleo de cobertura e a sardinha possui um mínimo de gordura

É o caso de uma lata de conserva com sardinha de transição e demasiadamente cheia de peixe.

A percentagem de óleo de cobertura é de 6,5 %, igual à 1.ª hipótese, mas a sardinha tem somente 22,25 % de gordura em relação à substância seca (mês de Junho), pois foram desprezados os números referentes aos meses de defeso. (Vidê gráficos e quadros publicados em artigos anteriores).

Estabelecendo um cálculo absolutamente idêntico ao feito para a 1.ª hipótese, chegamos a um índice de iodo para a mistura de 145,8, quando o óleo de cobertura for azeite de oliveira e de 149 quando o óleo de cobertura for óleo de amendoim.

3.ª HIPÓTESE:

Quando a conserva se apresenta com o máximo de óleo de cobertura e a sardinha possui também o máximo de gordura

É o caso de uma fabricação com sardinha no auge de gordura e em que o óleo de cobertura é abundante.

Nesta hipótese o óleo de cobertura representa 31,5 % do conteúdo da lata e a sardinha contém 46,72 % de gordura em relação à substância seca. (Vidê gráficos e quadros nos artigos anteriores).

Por um cálculo absolutamente idêntico aos antecedentes chegamos aos números de índice de iodo de 117,13 e 122,5, respectivamente para o azeite de oliveira e óleo de amendoim.

4.ª HIPÓTESE:

Quando a conserva se apresenta com o máximo de óleo de cobertura e a sardinha mantém um mínimo de gordura

É o caso de uma fabricação com sardinha de transição e com abundância de óleo de cobertura.

Nesta hipótese o óleo de cobertura mantém a mesma percentagem da anterior, mas a sardinha é que é mais magra, pois contém 22,25 % de gordura referido à substância seca. (Vidê gráficos e quadros em artigos anteriores).

Podemos resumir todos estes casos em dois esquemas:

		Índice de iodo das misturas	
I — Óleo de cobertura : azeite (índice de iodo limite—85).	Mínimo de óleo de cobertura: 6,5 %	Máximo de gordura da sardinha: 46,72 % ... (índice de iodo médio — 189).	162,7
		Mínimo de gordura da sardinha: 22,25 % ... (índice de iodo médio — 189).	145,8
	Máximo de óleo de cobertura: 31,5 %	Máximo de gordura da sardinha: 46,72 % ... (índice de iodo médio — 189).	117,13
		Mínimo de gordura da sardinha: 22,25 % ... (índice de iodo médio — 189).	103,24
II — Óleo de cobertura : óleo de amendoim (índice de iodo médio — 92,8).	Mínimo de óleo de cobertura: 6,5 %	Máximo de gordura da sardinha: 46,72 % ... (índice de iodo médio — 189).	164,68
		Mínimo de gordura da sardinha: 22,25 % ... (índice de iodo médio — 189).	149
	Máximo de óleo de cobertura: 31,5 %	Máximo de gordura da sardinha: 46,72 % ... (índice de iodo médio — 189).	122,5
		Mínimo de gordura da sardinha: 22,25 % ... (índice de iodo médio — 189).	109,67

Pelas hipóteses atrás expostas verifica-se que a análise do óleo de cobertura de uma conserva de sardinha só nos poderá dar indicações de realidade se atendermos a esta complicada intervenção do óleo de sardinha no óleo condimentar que se adiciona na lata e, conseqüentemente, é infantil supor que seja possível encontrar no óleo de cobertura de uma conserva as mesmas características do óleo que lá foi introduzido durante a fabricação.

Sobre este ponto já não devem existir as mínimas dúvidas.

(Continua na pág. 33)



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a Indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

SEDE

Av. 24 de Julho, 1,
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

MATÉRIAS PRIMAS

Produção mundial de estanho antes e depois da guerra

Países	1937	1947
	(Toneladas)	
Malaia	77.266	27.026
Índias holandesas	39.134	15.915
Sião	16.494	1.401
China	10.457	4.000
Outros países da Ásia ...	8.600	1.250
Bolívia	25.025	33.259
Outros países América	2.070	1.245
Nigéria	10.782	9.139
Congo Belga	8.942	14.897
Outros países de África	1.800	1.137
Cornwall	1.983	898
Outros países da Europa	1.340	888
Austrália	3.607	2.415
Total	207.500	113.500

A indústria do alumínio na Noruega

A Noruega tem possibilidade de aumentar consideravelmente a sua produção de alumínio se a Organização do Plano Marshall assim o achar conveniente para os interesses da Europa. Uma nova e importante fábrica iniciou agora a sua produção e duas outras estão a aumentar o seu rendimento.

A Noruega publicou recentemente o seu plano de 4 anos para o aumento da produção industrial no qual se previa que a produção do alumínio subiria de 30.000 para 95.000 ton. por ano.

Exportação de folha inglesa

A Inglaterra exportou em Outubro 17.310 ton. de folha, quantidade superior à dos meses anteriores, que foram distribuídas pelos seguintes países:

Dinamarca, 556; Eire, 177; Argentina, 662; Brasil, 181; Uruguai, 10; Índia e Paquistão, 1.283; Malaia

Britânica, 456; Hong-Kong 353; Egipto, 23; Irão (Pérsia) 695; União Sul Africana, 1.678; Austrália, 6.790; Nova Zelândia, 933; Outros países, 3.513.

★

Importação Portuguesa de Matérias Primas em Setembro de 1948

	Quilos	Escudos
Folha	670.051	10.028.916
Chumbo	303.649	3.863.774

Produção de borracha no Brasil

O Brasil está atravessando uma grave crise de superprodução de borracha. A produção actual é de cerca de 50.000 toneladas e o consumo não excede 22.000 ton. O seu grande comprador, os Estados Unidos da América do Norte, só lhe compra hoje cerca de 1 % das suas necessidades, ao passo que importa da Malaia britânica cerca de 80 %.

Como solução para a crise pensa-se em exportar os excedentes de borracha para a Argentina em troca de trigo.

Produção de estanho da Federação Malaia

A Federação Malaia produziu em Novembro 5.543 toneladas (93.119 piculs) de minério de estanho, quando em Outubro essa produção foi de 5.355 toneladas (89.958 piculs). A região de Perak voltou a ser a maior produtora, com 3.485 toneladas. Segue-se Selangoe com 1.492 toneladas. A produção em números quanto aos outros estados (em piculs) foi: Negri, Sembilan, 2.801; Pahank, 2.591; Johore, 1.565; Trenggamu, 596; Kedah, 547; Perlis, 1.032; e Malaca, 376.

O consumo mundial de borracha em 1948

O consumo mundial de borracha, em 1948, totalizou cerca de 1.900.000 toneladas, segundo um relatório publicado pela Goodrich. O relatório mostra que durante os últimos 3 anos os Estados Unidos consumiram mais de 3.200 toneladas inglesas de borracha natural e sintética, sendo cerca de 55 por cento de borracha sintética.

O relatório declara não ser provável que os Estados Unidos pudessem ter adquirido mesmo 50 por cento da borracha necessária em tempo de paz, sendo por isso indispensável a utilização da borracha sintética. Antes da guerra o consumo da borracha sintética no país era muito menor. Em 1940 foi apenas de 650.000 toneladas.

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE
CONSERVAS

A V I Z

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

HEAD OFFICE

MATOSINHOS (Portugal)

Rua D. João I, 123

FACTORY

VILA DO CONDE (Portugal)



Sempre que estejam compradores de

FOLHA DE FLANDRES

preferam a qualidade

WEIRITE

fabricada pela

WEIRTON STEEL CO.

WEIRTON, W. VA. U. S. A.

REPRESENTANTES EM PORTUGAL

AFFONSO BARBOSA & C.^A, L.^{DA}

MATOSINHOS (PORTUGAL)

TELEF.

75 E 775 M

TELEG.

FONBAR

Os estudos de Pescas e o seu carácter internacional

por Alberto Candeias

Para se fabricarem conservas de peixe, a primeira condição natural é que haja peixe — assim como para se fazerem *omelettes* são precisos ovos.

Também, para se fazerem *omelettes* é indispensável partir os ovos, operação certamente desagradável para as sensibilidades que prezam a harmonia das formas e a integridade das coisas. Análogamente, para que o fabrico das conservas siga um certo ritmo e não se entregue às contingências do «Deus dará», é necessário que os interessados em fornecer a esta indústria a matéria prima essencial, se submetam a normas igualmente desagradáveis à sua natural mas mal avisada propensão para as pescas indiscriminadas, volumosas e intensivas.

O reconhecimento científico desta última necessidade conduziu à formulação de regras de pesca restritivas (defesos e contingentamentos), o que já é suficientemente amargoso para os espíritos aproximadamente *liberais*; e ainda por cima, tais restrições foram estabelecidas de acordo com os ditames de assembleias internacionais, o que, por sua vez, não pode deixar de ser desconfortável aos sentimentos de *castelão no seu castelo*, que em cada um de nós existem mais ou menos desenvolvidos.

Mas a aceitação final dessas restrições, exactamente porque foi dura e penosa, repudiada a princípio e só consentida pela força das circunstâncias, — enfim, pilula amarga de engulir — merece, por isso mesmo, tanto mais apreço, e revela até qualquer coisa de heróico.

O homem é, assim, o único ser que, não só descobriu as vantagens do *controlo biológico*, que aplicou para seu uso a certos organismos,

como aceitou submeter-se, ele próprio, a uma espécie de controlo reflexo, isto é, em que ele é simultaneamente o sujeito e o objecto.

Depois de verificar que um processo hábil e barato de combater certas pestes, era largar a estas outras pestes, que atacam as primeiras e libertam dos seus malefícios certos organismos úteis, o homem realizou um feito brilhante — se bem que um pouco avelhacado — em seu soberano proveito.

O exemplo clássico, e que em particular interessa à preciosa região de Setúbal, a qual além de boas conservas produz óptimas laranjas, é o do emprego da *Rodolia cardinalis*, uma espécie de *joaninha* da Austrália, aparentemente inerte mas, de facto, parasita da *Icerya purchasi*, o terrível *algodoeiro da laranjeira*, outro insecto abominado pelos estragos que produz nesta belíssima árvore. Relegando o *algodoeiro*, parasita N.º 1, ao braço secular, isto é, à voracidade da *joaninha australiana*, parasita N.º 2, o homem, parasita N.º 3, conseguiu dominar o parasita N.º 1 — com sonsa inocência lavando daí as suas mãos, pois quem desempenha o papel destruidor é a citada *joaninha*.

Pois bem: num gesto de abnegação suficientemente admirável, o homem, tendo também reconhecido que o excesso de pescas era lesivo da manutenção, num nível agradável, das reservas de espécies de peixes de valor económico, resolveu anuir, resmungando mas aceitando-o, ao convite para se controlar a si próprio e renunciar aos excessos piscatórios...

Direi, para descargo de consciência, que os homens que estabeleceram as provisões de controlo necessárias não foram exactamente os

mesmos que, mais ou menos de mau cariz, aceitaram essas provisões. Mas, enfim, não fazendo distinções dentro da *espécie*, pode-se considerar o arranjo como um acto meritório da parte de toda ela — e passar adiante.

É evidente que adquirir a certeza da necessidade desse controlo não foi coisa fácil, faúlha de intuição que chispou sem esforço e logo acendeu o grande fogo da verdade. Não.

Em primeiro lugar houve que ver se essa verdade se apoiava nos factos. E a soma de trabalho científico, isto é, humilde, tentativo, sujeito a correcções sucessivas, necessário para resolver pela afirmativa, foi, sem hipérbole, colossal.

Estudaram-se os factores que afectam naturalmente a abundância das reservas de espécies de peixes negociáveis, em anos sucessivos, e para isso realizaram-se investigações de oceanografia física, para tomar nota das variações das propriedades físicas: temperatura, salinidade, riqueza em gases, enfim, densidade, das águas do mar em regiões adequadas, bem como das características mecânicas: correntes, miscibilidade e agitação, que afectavam essas águas; e investigações de biologia marítima: determinação das espécies de organismos de que os peixes de valor económico dependiam, seu ritmo do desenvolvimento, crescimento e reprodução.

Depois, e tendo em consideração a influência destes factores, por assim dizer cósmicos, estudou-se ainda a importância na flutuação dessa abundância ou escassez, da acção destruidora dos inimigos naturais de tais espécies nas suas diferentes fases de desenvolvimento, desde ovo a adulto. E, finalmente, não houve mais remédio senão con-

tar entre esses inimigos o próprio homem, com os seus processos de pesca desavisadamente devastadores, e a sua febre de fazer depressa, ainda que mal.

Durante muito tempo, custou a admitir que tais processos, mesmo empregados intensivamente, afectassem coisa que valesse a abundância das espécies de peixes de valor económico, tão formidável era a sua capacidade de produção de ovos — de algumas dezenas de milhar, em certas espécies, a algumas dezenas de milhão, noutras, por individuo e por época de desova. Mas, finalmente, e para isso não deixaram de contribuir os resultados do desfoço forçado que duas guerras impuseram, reconheceu-se que, de facto, afectavam: que, pequeno ou grande que fosse o gravame que esses processos intensivos acarretavam ao dizimar das espécies, era ainda nele que o homem melhor podia intervir.

Algumas das investigações levadas a cabo para se chegar a este resultado são de alta engenhosidade e até de grande beleza, como, por exemplo, a que consistiu em marcar as gerações de determinada espécie, correspondentes a certos anos, e seguir quantitativamente o seu destino em anos sucessivos.

Em termos de especialistas, recorreu-se à contribuição de físicos e químicos, de sistematistas e ecologistas, de fisiologistas, e biometristas, e estatísticos — legiões deles e dos mais bem treinados.

Aproveitaram-se, naturalmente, muitos trabalhos realizados esporadicamente, como *ciência pura*—seja o que for que isto significa. Mas, de certo ponto em diante, compreendeu-se a vantagem de planear a tarefa de conjunto, e distribuir por quem *sabia* e era capaz de aplicar os seus esforços para atingir um fim comum e útil, o apuramento dos problemas parcelares que aquela tarefa compreendia, isto é, recorreu-se ao trabalho de *equipe* para a realização de um vasto problema do que, talvez sem grande necessidade, se chama *ciência aplicada*.

O método a adoptar para uma

obra de tão vasta magnitude tinha necessariamente de ser esse, o do trabalho de *equipe*, no mais largo e compreensivo sentido do termo, isto é, alheio a zelos particularistas e transcendendo os limites das fronteiras.

A razão para isso era dupla.

Em primeiro lugar os resultados a que se chegasse interessavam a muitos países, e as decisões práticas a que eles conduzissem obrigariam a todos, para vantagem de todos.

Por outro lado, tudo o que se relaciona com o mar, tudo o que nele se passa, em dada zona, é condicionado pelo que se passa, física e biologicamente, em zonas por vezes muito distantes. Neste ponto são estreitamente comparáveis a oceanografia e a meteorologia. E seria fútil, além de um pouco ridículo, reivindicar direitos de exclusividade a qualquer iniciativa de exploração, de inventariação e utilização de uma zona marítima limitada, como se ela fosse estanque e territorialmente intangível — tal a mobilidade e permeabilidade das suas feições físicas e biológicas, a sua penetrabilidade, no tempo e no espaço, pelos caracteres das zonas ambientes.

Mas se tal exclusividade de direitos não é invocável, cabe a cada um o dever de não descurar tais estudos e explorações nas zonas *caseiras*, considerando, bem entendido, os resultados atingidos, não tesouro a preservar ciosamente da curiosidade alheia mas contribuição a juntar ao que os outros averiguem, num intercâmbio científico generoso e inteligente, num espírito de aliança e colaboração pacífica, não menos instante do que outras alianças, e mais isenta de motivos de dispersão logo que o perigo passa...

Isso exige sempre, naturalmente, o aproveitamento de todas as competências técnicas, por elas mesmas e independentemente de quaisquer circunstâncias alheias ao objectivo principal prosseguido; o seu apetrechamento mais adequado aos fins parcelares em vista; uma direcção limpamente informada, livre da per-

turbadora mácula do amadorismo e da ânsia, não menos perturbadora, das conclusões precipitadas, da prioridade e da gloriola individual; e uma arreigada convicção do valor da ciência humana na solução dos problemas económicos humanos.

Postas por todos os países interessados numa mesma linha de estudos, tais condições em acção, tornar-se-á menos importuno a cada um deles a aceitação das resoluções colectivas condicionadoras das suas actividades particulares, pois que, tendo contribuído consciente e eficazmente para o estabelecimento dos factos em que elas se fundamentam, senti-las-ão menos estranhas e menos incômodamente compulsivas.

Finalmente: as restrições aceites — e cumpridas — tendentes a prevenir contra uma depleção de espécies de valor económico, arrastarão inevitavelmente uma ocasional escassez salutar dessas espécies nos mercados. Seria desejável que, perante essa escassez, se impusessem medidas interferentes com as tradicionais consequências de toda a escassez, medidas insusceptíveis de serem iludidas pela *vivacidade* de espírito dos que menos se ocupam com o bem comum do que com a prosperidade individual...

Eis um *desideratum* que, além de nada *utópico*, se nos afigura perfeitamente *crístico*.

Serrão de Faria & C.^o

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA

*

Ses vieilles marques :

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



AS DISPONIBILIDADES DA ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA E AS APLICAÇÕES QUE TIVERAM ENTRE 1939 E 1947

Pelo Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

Tem o Banco de Portugal, nos termos dos seus Estatutos (N.º 9.º do art. 30.º), de encarregar-se da arrecadação de rendimentos e do pagamento de encargos do Estado e de corporações públicas administrativas e de quaisquer operações do Tesouro Público, fora e dentro do País».

Desta forma, as disponibilidades da Administração financeira, constituídas pelos *superavits* das gerências e pelas importâncias não aplicadas provenientes da colocação de empréstimos do Estado, acham-se representadas, na sua maior parte, no saldo credor da conta corrente aberta ao Tesouro Público no instituto

emissor, e, em menor escala, e para garantia de contratos ou pagamentos de encargos da dívida externa, nos depósitos efectuados na Caixa Geral de Depósitos e Banco Nacional Ultramarino, e ainda em estabelecimentos bancários de praças estrangeiras.

Pode fazer-se ideia do montante e da situação destes valores pelo exame dos quadros da chamada *Divida flutuante*, patentes no Boletim Mensal de Estatística.

O referente a 31 de Dezembro de 1947 apresentava os seguintes números:

CONTAS CORRENTES NO PAIS:

	Contos	
Banco de Portugal	1.115.498	
Caixa Geral de Depósitos	44.826	1.160.324

CONTAS CORRENTES E DEPÓSITOS EM MOEDA ESTRANGEIRA:

<i>Baring Brothers, Londres:</i>		
£ 25.614 — Florins 17.424 — Dóls. 11.534, equivalentes a		3.012
<i>Middland Bank Ltd., Londres:</i>		
£ 37.817 — Frs. belgas 605.748, equivalentes a		4.125
<i>Anglo-Portuguese Colonial and Overseas Bank, Ltd., Londres:</i>		
£ 605.321, equivalentes a		60.532
<i>Crédit Lyonnais, França:</i>		
Frs. 3.825.407, equivalentes a		803
<i>Chase National Bank of the City of New York:</i>		
Dóls. 2.002.810, equivalentes a		49.850
<i>Société de Banque Suisse, Basileia:</i>		
Frs. Suíços 361.131, equivalentes a		1.378
<i>Banques des Règlements Internationaux, Basileia:</i>		
Reichmark 862.500, equivalentes a		8.497
<i>Banque Franco-Portugais d'Outre-Mer, França:</i>		
Frs. 1.001.348, equivalentes a		210
<i>Banco de Portugal:</i>		
Barras de ouro (Dóls. 17.416.247), equivalentes a		433.490

As disponibilidades em escudos, em conta do Tesouro Público, cresceram até ao máximo de 2.518.967 contos, no fim de 1946, e baixaram, por maiores aplicações que tiveram, para 1.160.324, em 31 de Dezembro de 1947.

No fim de:	(Contos)	
	No Banco de Portugal	Na Caixa Geral de Depósitos e Banco N. Ultramarino
1939	2.709	7.670
1940 (a)	193.028	12.171
1941	36.406	94.479
1942	1.723.076	—
1943	1.911.752	25.588
1944	2.298.303	68.037
1945	2.405.347	51.694
1946	2.399.250	119.717
1947	1.115.498	44.826

Os depósitos do Estado no estrangeiro, em ouro-metal e em diversas moedas estrangeiras, tiveram a seguinte evolução:

No fim de:	(Contos)	
	Ouro-metal	Moedas estrangeiras
1939	430.215	307.112
1940 (a)	478.103	122.819
1941	403.293	36.252
1942	401.736	51.629
1943	431.736	45.459
1944	431.488	61.059
1945	432.184	62.820
1946	432.184	75.582
1947	433.400	128.497

De harmonia com as situações da Dívida flutuante apresentadas nos fins dos anos de 1939 a 1946, as disponibilidades foram crescendo, partido de:

747,7 milhares de contos, no fim de 1939	
+ 58,4 » » » » » » 1940	
+ 46,9 » » » » » » 1941	
+ 1.323,4 » » » » » » 1942	
+ 238 » » » » » » 1943	
+ 444,3 » » » » » » 1944	
+ 93,1 » » » » » » 1945	
+ 47,6 » » » » » » 1946	

No fim de 1947, diminuíram 1.304,5 milhares de contos, sendo na posição da conta do Tesouro no

(a) Situação no mês de Novembro.

Banco de Portugal 1.283.752 contos, nos depósitos na Caixa Geral de Depósitos e Banco Nacional Ultramarino 74.891.

Para a constituição destas disponibilidades, concorreram, primeiro, as importâncias colhidas dos empréstimos públicos emitidos pelo Governo, que se elevaram, a partir de 1941, até 31 de Dezembro de 1946, a 4.808.191 contos (Vidé Relatório da Junta de Crédito Público de 1946) depois, os saldos positivos das contas dos anos económicos findos, cifrados em:

133.6	milhares de contos, em 1939
176	» » » » 1940
195	» » » » 1941
127	» » » » 1942
63.1	» » » » 1943
126.2	» » » » 1944
58	» » » » 1945
61	» » » » 1946

Nas oito gerências, totalizaram 939.900 contos, os quais, juntos à parte das gerências anteriores que estaria por utilizar no princípio de 1939, se destinaram, de conformidade com os desenvolvimentos das Contas Gerais do Estado.

	Contos
A rearmamento do Exército, incluindo instalações, bem como comissões de estudo ou de fiscalização	795.657
A aquisições de navios de guerra e respectivo armamento e munições	58.544
À reconstituição económica do País (Lei n.º 1.914 e Lei n.º 1.973)	339.483
A outras despesas	69.568

Dos 4.808.191 contos, produto da colocação de empréstimos contraídos

pelo Estado entre 1941 e 1956 — (e seja dito que cerca de 3.5 milhões de contos, pelo que se lê nos considerandos da legislação que os autorizou, eram destinados a reabsorver o excesso das notas em circulação) — aplicaram-se:

1.170.205	contos — à reconstituição económica do País.
576.982	» — a o rearmamento do Exército.
113.300	» — a despesas excepcionais resultantes da guerra.
183.799	» — às obras dos portos do Douro e Leixões.
539.629	» — a amortizações da dívida pública.

Nos anos que decorreram de 1939 a 1946, o rearmamento do Exército e as suas instalações e a aquisição de navios de guerra absorveram, pois, das receitas extraordinárias 1.431.183 contos; a reconstituição económica do País, incluindo as obras dos portos do Douro e Leixões, 1.693.487.

Como se pode concluir, depois da aplicação destas verbas, que as disponibilidades da administração financeira se fixavam nos 3.026.733 contos que patenteia a situação da Dívida flutuante em 31 de Dezembro de 1946?

A considerar o estado da Dívida flutuante no fim de 1938, as disponibilidades resultantes de saldos das contas de anos económicos findos e do produto de empréstimos por aplicar somavam 858.707 contos.

Foram depois aumentadas:

	Contos
— Dos <i>superavits</i> das gerências de 1939 a 1946	939.900
— Da importância que restou da aplicação que tiveram os	

	Contos
empréstimos emitidos de 1928 a 1936 (Conta Geral do Estado de 1939, pág. XXXIX)	201.100
— Do produto da colocação de empréstimos entre 1 de Janeiro de 1941 e 31 de Dezembro de 1946	4.808.191
totalizando assim	6.807.898

Ora, as receitas extraordinárias liquidadas de 1939 a 1946, foram:

	Contos
— Provenientes dos saldos das contas de gerência	1.263.252
— Provenientes de colocação de empréstimos	2.583.915
	3.847.167

Deviam, portanto, existir naquela data disponibilidades na importância

Do quadro da Dívida flutuante respeitante a 31 de Dezembro de 1946 constam, afinal, 3.026.7 milhares de contos, que não se afastam muito do montante que calculámos.

Aquelas disponibilidades descem, no fim de 1947, para 1.722 milhares de contos. O facto deve-se (levado em conta o acréscimo de 52.400 que ainda tiveram do *superavit* da gerência de 1947) a haverem-se coberto com elas, segundo expõe no seu Relatório o Sr. Ministro das Finanças, despesas extraordinárias de fomento e segurança, pela parte do produto de empréstimos 1.333 milhares de contos, pela parte dos saldos de anos findos 88.600 contos.



O risco profissional na indústria das conservas de peixe

pele Dr. L. Simões de Abreu

Ao exercício de qualquer profissão é inerente um risco, quer porque as condições de laboração — deficiência de instalações, carácter tóxico ou corrosivo das matérias primas e produtos, etc. — originam doenças, quer porque os meios preventivos, apesar de sucessivamente aperfeiçoados, não evitam completamente a eclosão de acidentes de trabalho ligeiros, graves e catastróficos.

A medida que as preocupações de ordem social se impuseram mais fortemente no campo económico, as empresas passaram a arcar com os encargos resultantes dos desastres de trabalho e doenças profissionais. E se, de começo, a sua responsabilidade dependia duma constatação de culpa, hoje admite-se que o trabalhador está vinculado à produção, por forma que o simples facto de o acidente surgir durante e por causa do trabalho basta para obrigar o empresário.

Daqui resulta a intromissão dum factor novo no custo de produção da indústria, de natureza imprevisível e aleatória, que pode exercer uma influência funesta na exploração, mormente quando a envergadura desta não avulta.

O seguro de «Acidentes de Trabalho» veio oferecer remédio à ameaça permanente deste risco. Mediante a compensação de numerosos riscos dispersos, transformou eventualidades gravosas em despesas normais de exploração — prémios do seguro — comportáveis pela capacidade económica e financeira das várias empresas.

Por via de regra são as Companhias de Seguros as entidades que assumem a responsabilidade do seguro, mas esta também pode ser tomada por Mútuas, constituídas por associações de segurados. Algumas empresas poderosas, por seu turno,

se dispõem dum volume de emprego capaz de garantir uma relativa compensação de riscos, fazem o seguro por conta própria, com permissão da lei.

Interessa averiguar como tem sido caracterizada a «Indústria das Conservas de Peixe» quanto a estes aspectos nos últimos anos, para o que as Estatísticas Industriais elaboradas pelo Instituto Nacional de Estatística fornecem alguns dados bastante elucidativos.

Começaremos pela avaliação do risco, referindo-nos em seguida à sua cobertura.

1.º — Avaliação do risco:

Dividindo o número total de dias de trabalho indicados pela estatística por 313 dias considerados como ocupação plena dum operário durante um ano, obtemos o número médio de operários que trabalharam nesse ano. Claro que este número médio não passa duma abstracção aritmética, útil sem embargo para a estimação do risco.

A comparação do número de «Operários feridos e contusos» com a média assim determinada exprime-se em percentagens:

Observa-se, portanto, que a frequência dos sinistros se mostra apreciável, parecendo mais favorável em relação às mulheres e menos favorável em relação aos menores, o que por certo não surpreenderá muito.

O período focado é curto para que se tirem ilacções seguras quanto às tendências da evolução, se bem que pareça desenharse um agravamento decisivo em 1945.

Mas a frequência dos sinistros não basta para definir o risco; há que medir a sua intensidade que pode ir evidentemente de uma simples escoriação sem consequências à incapacidade parcial ou total, permanente ou temporária e mesmo à morte.

A Estatística revela que o número de mortes provocadas por acidentes foi:

Em 1944	2
Em 1945	4
Em 1946	1

o que se não antolha demasiado lúgubre. Atribuindo às perdas ocasionadas por morte um valor monetário,

Percentagem de feridos e contusos

	1944	1945	1946
Operários sem distinção	14,6 %	22,3 %	18,2 %
Só mulheres	13,1 %	20,4 %	16,2 %
Só menores	14,8 %	37,7 %	26,1 %

Este quadro pode completar-se com os números médios de feridos e contusos por dia de trabalho, em cada um dos anos:

1944	5
1945	10
1946	7

rio, não peca por temeridade a conjectura de que este não excederá 40 contos por cabeça na peor das hipóteses, isto é, quando o total das pensões atinge o limite legal e a idade dos filhos órfãos é pouca. Como se sabe, os encargos reais dependem da situação familiar do si-

nistrado: existência de cônjuge, ascendente e descendente, e idade destes.

Quanto à incapacidade para o trabalho com a mesma origem, explica-se no quadro seguinte:

	1944	1945	1946
Número de dias de incapacidade	12.613	25.626	28.256
Permilagem para o total de dias de trabalho	3,7	5,8	7,3
Indemnizações prováveis correspondentes aos dias de incapacidade	101	228	305

Patenteia-se assim que o número de dias de incapacidade tem aumentado nos últimos anos absoluta e relativamente, o que denota um irrefutável agravamento do risco. Seria vantajoso investigar as causas deste agravamento, a fim de se procurar neutralizar de futuro. Elas podem assentar, por exemplo, ou num afrouxamento da prevenção ou na pioria das condições de trabalho ou mesmo numa atitude consciente do operário. Esta manifesta-se por vezes quando, na iminência do desemprego, sobretudo em tempo de crise, o sinistro é premeditado para se assegurar o recebimento da indemnização. Ao risco industrial acresce o risco moral.

Mas os encargos possíveis não ficam por aqui. Há ainda que tomar em conta não só o valor actual dos pagamentos futuros das pensões aos sinistrados incapacitados permanentemente, mas também as despesas médicas, farmacêuticas, de transporte de feridos e tantas outras. As Estatísticas Industriais disponíveis não facultam elementos esclarecedores quanto ao primeiro ponto, se bem que seja de presumir que aquele valor possa alcançar a casa da centena de contos. As outras despesas também não se conseguem deduzir facilmente, admitindo-se todavia, com base em números constantes dos Boletins de Seguros (da Inspeção de Seguros), relativos a todas as indústrias, que não andarão longe

das importâncias pagas pelos dias de incapacidade.

Sintetizando, os encargos globais prováveis (em contos) resultantes dos acidentes de trabalho na «Indústria de Conservas de Peixe»,

	1944	1945	1946
Número de dias de incapacidade	12.613	25.626	28.256
Permilagem para o total de dias de trabalho	3,7	5,8	7,3
Indemnizações prováveis correspondentes aos dias de incapacidade	101	228	305

abstraindo das incapacidades permanentes, alinham-se a seguir:

	1944	1945	1946
Morte	80	160	40
Incapacidade .	101	228	305
Despesas	101	228	305
	282	616	650

2.º — A cobertura do risco e o seu custo:

Ocorrerá agora perguntar como tem sido coberto este risco.

Pelas próprias empresas? Pelas Companhias de Seguros? Escasseiam as informações para uma resposta categórica, havendo razões para supor, sem embargo, que perto de 90 % do risco deve ser normalmente transferido para as Sociedades de Seguros.

A tarifa do ramo de «Acidentes de Trabalho» fixa para as Conservas um prémio de 2,5 % do salário, ao qual há que adicionar mais 20 % para Encargos. Partindo-se dos sa-

lários inscritos nas Estatísticas, calculam-se os seguintes prémios puros e comerciais (estes com encargos).

	Puros	Comerciais
1944 ...	1.025 contos	1.240 contos
1945 ...	1.487 »	1.784 »
1946 ...	1.704 »	2.045 »

Lembrando que as Companhias de Seguros pagam, em média, 11 % dos prémios comerciais em Comissões aos intermediários, e têm Despesas Gerais de perto de 20 %, as receitas calculadas acima insinuam que a Indústria das Conservas tem proporcionado àquelas resultados satisfatórios, ainda que se descontem vultuosas reservas para Incapacidades Permanentes.

Não repugna aceitar, todavia, que os prémios arrecadados pelas Companhias não atinjam montante tão elevado, dada a tradicional e condenável tendência das entidades patronais para lhes declarar um número de operários inferior ao que de facto empregam. Sem esquecer que nem todas as empresas estão seguras nas Companhias.

Restaria agora investigar se as Empresas de Conservas teriam vantagem em assumir o risco por conta própria ou mediante a constituição de Mútuas. A priori é difícil decidir, se bem que os contras pareçam sobrelevar os prós. Efectivamente, o quantitativo da receita de prémios não é grande, embora superior ao de algumas Sociedades de Seguros. A indústria não se encontra concentrada geograficamente como seria vantajoso, algumas despesas certamente agravar-se-iam por se tornar necessário o recurso a serviços externos especializados (Clínicos, Hospitalares, etc.).

As grandes Companhias dispõem de apetrechamento adequado, possuem larga experiência e não se confinam a uma única actividade. Podem actuar por conseguinte mais eficiente e economicamente.

No entanto, este veredictum não transitou definitivamente em julgado.



PESCA DA SARDINHA

OUTUBRO DE 1948

Lotas	Destino	PÊSO			VALOR		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	Mólhos	65,53	3.566.540		69,19	20.551.672\$00	
	Salmoura	0,08	4.460		0,06	18.595\$50	
	Consumo	34,39	1.871.564	5.442.564	30,75	9.131.152\$00	29.701.419\$50
Peniche	Mólhos	38,56	778.760		39,10	3.067.264\$00	
	Consumo	61,44	1.240.800	2.019.560	60,90	4.776.535\$00	7.843.799\$00
Lisboa	Mólhos	14,31	71.128		14,39	300.399\$00	
	Consumo	85,69	425.879	497.007	85,61	1.787.261\$00	2.087.660\$00
Setúbal	Mólhos	91,46	365.540		95,25	2.138.138\$00	
	Consumo	8,54	34.132	399.672	4,75	106.665\$00	2.244.803\$00
Lagos	Mólhos	59,39	62.510		68,89	211.950\$00	
	Salmoura	6,82	7.175		5,37	16.500\$00	
	Consumo	33,79	35.560	105.245	25,74	79.195\$00	307.645\$00
Portimão	Mólhos	66,19	288.750		78,26	1.559.210\$00	
	Salmoura	10,75	46.900		7,64	152.200\$00	
	Consumo	23,06	100.595	436.225	14,10	280.974\$00	1.992.384\$00
Olhão	Mólhos	76,19	65.845		83,89	433.345\$00	
	Salmoura	2,66	2.300		1,61	8.320\$00	
	Consumo	21,15	18.279	86.424	14,50	74.905\$00	516.570\$00
V. R. de St.º António	Mólhos	57,07	5.650		61,03	26.495\$00	
	Consumo	42,43	4.250	9.900	38,97	16.916\$00	43.411\$00
				8.996.597			44.737.691\$50

Para conservas em mólhos 5.204.703 quilos (57,85%) Esc. 28.288.473\$00. Em Salmoura 60.835 quilos (0,68%) Esc 195.615\$50

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos

Matosinhos 5\$76, Peniche 3\$93, Lisboa 4\$22, Setúbal 5\$84, Lagos 3\$39, Portimão, 5\$40, Olhão 6\$58, V. R. de St.º António 4\$68

Alterações nos óleos de cobertura

(Continuação da pág. 23)

O que pode dar origem a controversias é o grau de grandeza de alteração do óleo de cobertura de uma conserva de sardinha.

Foi exactamente para elucidar aparentes anomalias que se fez este estudo e pelo qual podemos concluir que a incorporação do óleo de sardinha no óleo de cobertura de uma conserva fabricada com azeite de oliveira pode atingir 74,73 % de óleo de sardinha, o que faz elevar o índice de iodo do óleo de cobertura para 162,7, quando se trata de azeite de oliveira, e para 165, quando o óleo condimentar empregado for óleo de amendoim.

É lógico supor que a incorporação do óleo de sardinha no óleo de cobertura de uma conserva não é instantânea, demorando possivelmente meses para se estabelecer o equilíbrio osmótico, embora seja plausível que essas trocas sejam mais aceleradas nos primeiros meses,

mas exportam-se e consomem-se conservas com mais de um ano de fabricadas.

Entre os números limites de índice de iodo verificados neste estudo (162,7-103,24 para o azeite de oliveira e 164,68-109,67 para o óleo de amendoim), encontramos na prática todos os números intermédios, cujos valores estão na razão directa do tempo de contacto e da percentagem de gordura de sardinha e na inversa da percentagem do óleo de cobertura da conserva.

Podemos ainda conceber índices de iodo inferiores a 103,24 para o azeite de oliveira e 109,67 para o óleo de amendoim, facto que sucede em fabricos muito recentes; mas o que é possível afirmar, como se provou e as análises confirmam, é que um índice de iodo de 162,7 para uma conserva de sardinha em que o óleo de cobertura é azeite de oliveira ou 165 para o óleo de amendoim, não pode ser «a priori» considerado falsificação com óleo de peixe ou qualquer outro óleo de índice de iodo elevado.

Terminamos assim este estudo, que tem sempre actualidade para quem necessita dedicar-se a estes escabrosos trabalhos de investigação técnico-analítica.

**ALIANÇA
EXPORTADORA**
DA
L.
LISBOA-PORTUGAL

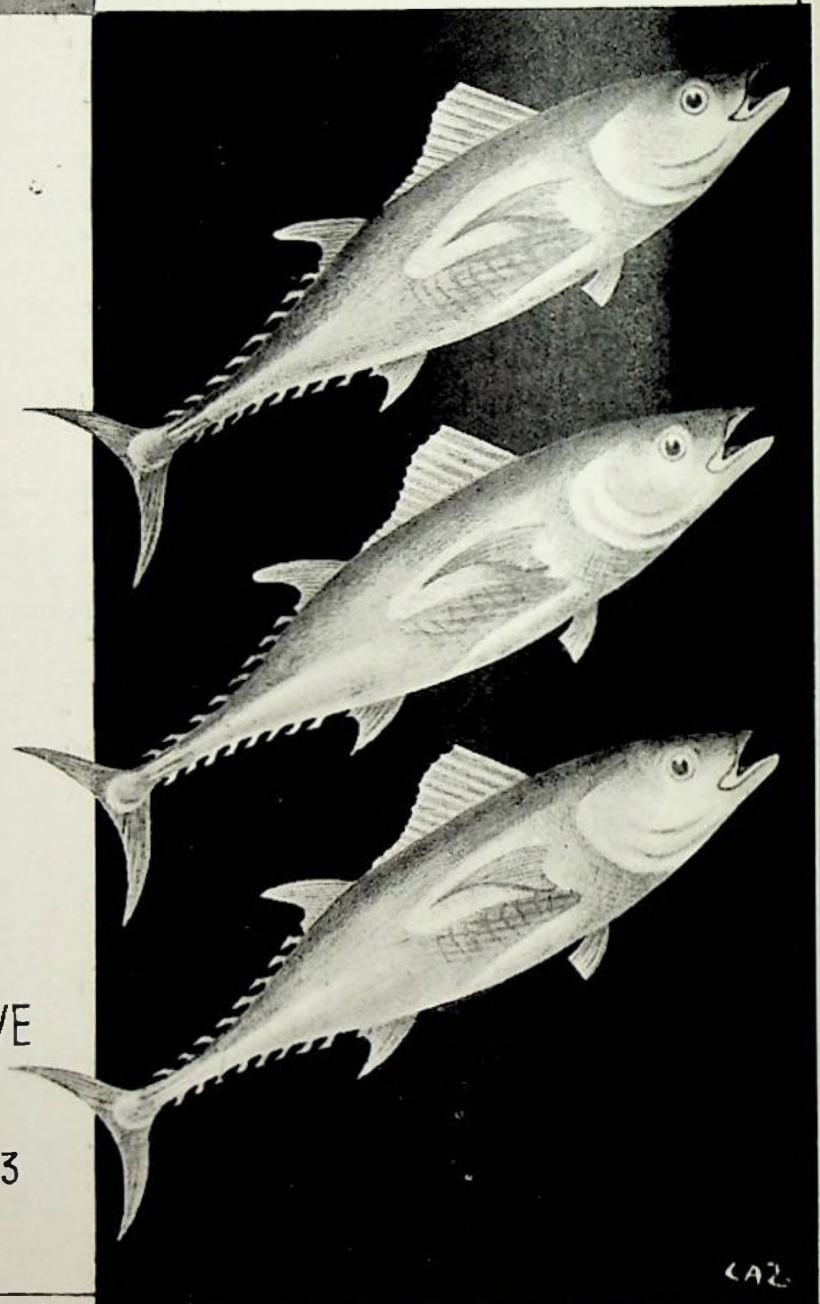


**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE
H.ORMAI
100. HUDSON STREET NEW-YORK.13



CAZ



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 du 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

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

MARIE ELISABETH

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

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas -- Olhão
{ lone: 17

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

Olhão - Portugal



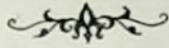
SOFAL

Vila Viçosa

OS MELHORES AZEITES
para Conservas e exportação

VIRGENS
REFINADOS

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

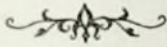


CONSERVAS DE PEIXE

*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 Pereira 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



O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...
COMO AS CONSERVAS
LOPES DA CRUZ & C.^a L.^{da}
PELA QUALIDADE

Com fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



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



ÓLEO DE MENDOBI

AZEITES EXTRA E REFINADOS

OS PREFERIDOS PELOS BONS

FABRICANTES DE CONSERVAS

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS

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

Marcas Registradas:

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



Anciens Etablissements
LAURENT BEYDTS

106, Cours de Verdun
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

TELEPHONE:
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



J. B. Cardoso, L. da

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.ª, L.ª

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.ª

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

Sardinha do Algarve, L.ª

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

MARTELL
REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



Conservas Portuguesas

SARDINHAS

ANCHOVAS

ANTIPASTO

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

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

MENDES & ANJOS, LDA.

Sócios:

Feliciano dos Anjos Pereira e
Miguel José da Assunção Pereira

OLHÃO (Algarve)

Tele | fone: 78 — Olhão
| gramas: MENIOS

Banqueiros:

Banco Burnay — Lisboa
Banco Nacional Ultramarino — Faro

LISBOA (Agência)

Rua Augusto Rosa (à Sé), 66

Tele | fone: 29966
| gramas: STAG

EXPORTAÇÃO DE CONSERVAS DE PEIXE :

Os melhores agentes nos mercados mundiais ao serviço comercial da Indústria

Representantes Gerais em Portugal da

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY
New York

Folha de flandres e arame para chaves de abrir latas de conservas. Tipos especiais de folha para lata embutida.

Representantes no Algarve, de:

BANCO BURNAY, Secção Comercial, Lisboa

Todos os produtos de ferro e de aço da United States Steel Export Company, de New York; centrífugas «SHARPLESS» para rápida limpeza de azeites e óleos servidos.

J. B. CARDOSO, LDA. — Lisboa

Chaves para abrir latas de conservas, pregos e grelhas de arame para peixe.

SOCIEDADE INDUSTRIAL REFINADORA DE AZEITES, LDA., Poço do Bispo, Lisboa

Azeites de oliveira refinados de requintada qualidade.

CARLOS EMPIS, Lisboa

Potassa, soda cáustica e outros produtos químicos.

STAG — SOCIEDADE TÉCNICA DE ARTES GRÁFICAS, LDA. — Lisboa

Máquinas, tintas e rolos «Ideal» de impressão e todos os acessórios e matérias primas para artes gráficas. Tintas especiais para impressão em folha de flandres.

Representantes de Coimbra para o Sul, de:

J. TAVEIRA, Matosinhos

Os mais progressivos modelos de toda a maquinaria para o fabrico económico de toda a espécie de lata vazia, incluindo os modelos patenteados «MASSÓ». Cravadeiras «SOMME» de Bilbau. As mais modernas. As mais sólidas. As mais simples.

DEPOSITÁRIOS E ANTIGOS IMPORTADORES DE **ALCAPARRAS**



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
Américo de Oliveira Bessa

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

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Saias

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

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

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliclano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Velga Henriques

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freltas
Manuel Gaspar Patrocínio



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

BTP

