

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO IV

1949

N.º 40

JULHO

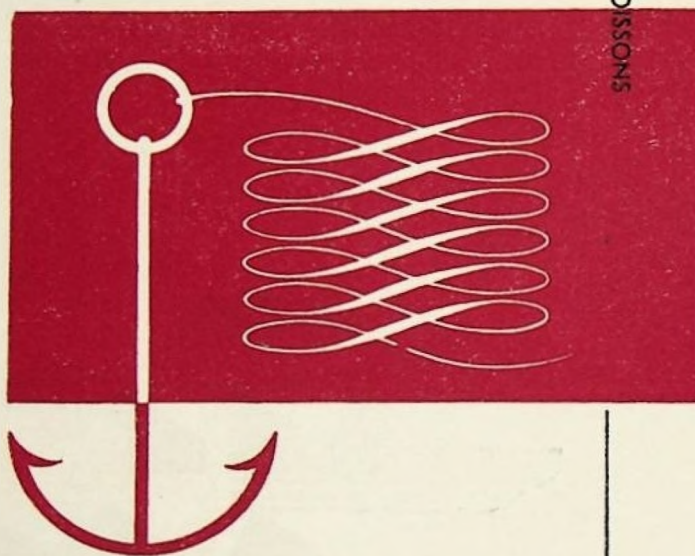


ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

algarve  
exportador l. da

SIÈGE À LISBONNE

CONSERVES DE POISSONS

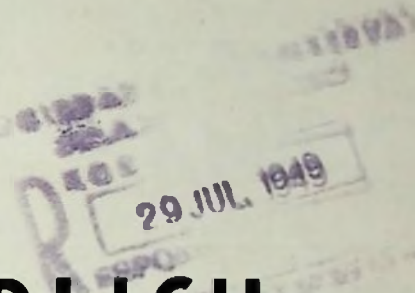
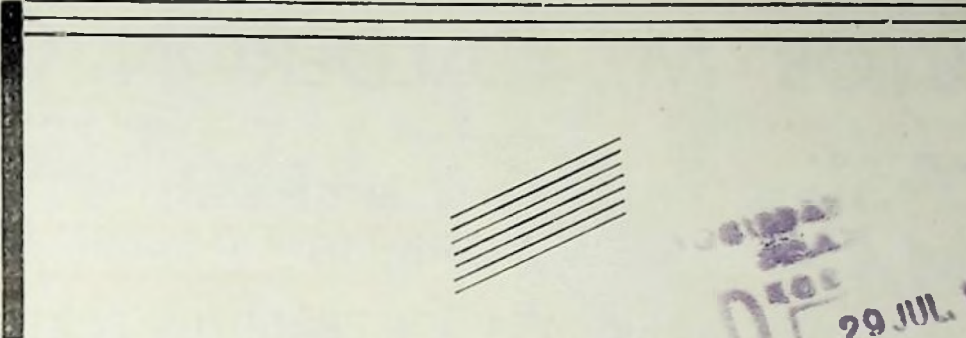


CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

RENOMÉE MONDIALE  
MARQUES PRINCIPALES  
N I C E  
N I C E T T E  
C I N E  
F L O R A  
GRANDES USINES DU NORD  
AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOSINHOS



# 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. 5th. & 6th. Ed.  
BENTLEY S  
MASCOTE 2.ª Ed.  
NATIONAL FRANÇAIS  
RUDOLF MOSSE E SUPL.  
PRIVÉS

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALÉNA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



**Conservas Prado, L.**<sup>da</sup>

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

**M A T O Z I N H O S**



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

**VENTRESCA  
RAMIREZ**

POR GROSSO:  
**RAMIREZ & C. L.**  
R. AUGUSTA, 27, 2.<sup>o</sup>  
LISBOA - TELEF. 2 3620

**GASPAR CARMO & IRMÃO**  
R. BONJARDIM, 524, 1.<sup>o</sup>  
PORTO - TELEF. 000

TELEPHONES  
MANSION HOUSE 2200-6-7  
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"

# The Norport Company, Inc.

89, 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 : BIECODAR

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

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHA — GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

# GRANADAISA FOODS, INC.

Sucessores de M. J. & H. J. Meyer Co., Inc.

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

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

A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ANO IV  
N.º 40



# Conservas de Peixe

JULHO  
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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

## Sumário

O grave problema nacional da falta de peixe na nossa costa; Produção e Exportação; Production and Exportation; A propósito da normalização das latas para conservas; Companhia Portuguesa de Congelação; Pedidos de Representação; Conservação dos Alimentos por meios electrónicos; A indústria da conserva norueguesa; Consumo de Peixe nos Estados Unidos; Entende-se que o Rei; Concentração; Mercados; O Seguro Mútuo na Indústria da Pesca; O Mundo da Pesca e da Conserva; Matérias Primas; Pesca da sardinha

## O grave Problema Nacional da falta de peixe na nossa costa

Não têm melhorado nos últimos meses, infelizmente, as perspectivas de rendimento das actividades piscatórias no litoral português. De todos os centros de pesca, desde os mais avultados aos mais modestos, ouve-se o mesmo clamor de desalento e inquietação, como se tivessem cuidado sobre os mares sulcados pelos nossos pescadores maldições que os reduzissem à esterilidade. Vai para dois anos que a crise da pesca subsiste, sobretudo na sardinha que é, de longe, a principal fonte de receita da nossa economia marítima e os remédios completos e de mais eficazes resultados prováveis não foram ainda postos em prática nem os seus fundamentos de investigação científica orientadora estão elaborados com a largueza indispensável. Ao apelo que lançamos neste lugar, há muitos meses, outras vozes de repercussões mais vastas vieram juntar-se; e se a boa vontade, o espírito providente, a resolução activa podem conseguir alguma coisa nesta matéria de tão significativa importância nacional, seriu este o momento de os pôr em jogo, empreendendo-se a obra complexa e coerente de estudo e acção que a crise da pesca reclama.

A curva da produção de sardinha na costa portuguesa durante os últimos anos é, só por si, o mais impressionante dos depoimentos.

Em 1943 pescaram os nossos barcos 133 milhares de toneladas de sardinha; no ano seguinte 129, depois 109, 107, 101 milhares de toneladas e no ano passado a curva descensional, tão regularmente verificada nos cinco anos precedentes, fletiu com intensidade abrupta, caindo o resultado da pesca para 47 milhares de toneladas. O

que se sabe e tem sido divulgado do rendimento da apanha de sardinha no ano corrente não permite alimentar a esperança de que tão desfavorável evolução seja corrigida prontamente; e a economia piscatória, como a indústria de conserva que lhe anda ligada, continuam a sofrer duramente com esta deficiência de peixe que, para ambas, se traduz em prejuizo de muitas dezenas de milhar de contos, assim cerceados ao rendimento da economia nacional duramente afectada em muitos outros aspectos.

Quanto aos factores humanos que determinam esta situação, alguma coisa se fez já, como efeito do despacho que o Sr. Ministro da Marinha exarou perante o parecer da Comissão Central de Pescarias: o revigoreamento da fiscalização da pesca de arrasto nas zonas vedadas, de modo a impedir as devastações que por essa actividade possam ser motivadas; e supomos que outras providências entrarão em curso, com a aplicação dos meios de defesa que o «Jornal do Pescador» recentemente propunha: defeso de pesca da sardinha pelo mínimo de três meses, fixação de zonas proibidas alternantes nessa pesca, limitação do número de barcos, repressão do derramamento de combustíveis que afugentam a espécie e do emprego de artes e redes proibidas pelos pescadores ribeirinhos. Na medida em que os factores representados por estas recomendações sejam efectivamente influentes no caso — o que, infelizmente, não está ainda cabalmente investigado e determinado — e pondo de parte, por inaceitável, a afirmação que o articulista faz de que a sardinha é uma espécie que tende a desaparecer, pode esperar-se que a aplicação desses métodos

venha melhorar sensivelmente as perspectivas da pesca da sardinha no futuro.

As soluções que a priori podem conceber-se e desejar-se, todavia, vão além desses meios oportunamente recomendados. É no plano da investigação científica prévia que o problema deve ser posto, inspirando a acção indispensável a pôr em prática. Se os factores de actuação humana podem contribuir para a carência das espécies ictiológicas, os factores naturais, como a temperatura das águas, as correntes e ventos, a disseminação do «plankton», etc., talvez exerçam acção lesiva muito mais accentuada. É indispensável estudá-los metódica e intensivamente e, na base dos resultados colhidos, fundamentar as intervenções possíveis da vontade humana nesse domínio ou instruir nova orientação nas actividades piscatórias em matéria de processos técnicos, áreas de pesca, protecção das reproduções e tudo mais que o conhecimento seguro e documentado recomendar. Neste aspecto, infelizmente, pouco se tem feito e não tem encontrado reflexo no nosso país as lições de experiência e de trabalho que outros nos sugerem.

Possuímos, é certo, uma Estação de Biologia Marítima competentemente dirigida e disposta da possibilidade de utilização de quadros técnicos que em pouco tempo poderiam, decerto, sustentar um trabalho de grande projecção. Mas os recursos de que dispõem esse organismo e quem o dirige são muito reduzidos para os fins em vista, limitando a sua actuação a serviços modestos de restrito âmbito que não estão à altura dos problemas muito sérios levantados pela situação da pesca na costa portuguesa. Em circunstâncias idênticas ou até muito menos graves, outros países com interesses ligados à economia piscatória têm desenvolvido esforço considerável que se prolonga extensamente e em breve prazo consagra a utilidade e a importância das iniciativas promovidas na investigação ictiológica. Os trabalhos efectuados em tempos pelo navio «Albacora» ao serviço da nossa Estação de Biologia Marítima foram muito apreciáveis, mas nunca chegaram, infelizmente, ao nível dos que se têm levado a efeito noutros países.

Os Estados Unidos mantêm presentemente 4 barcos ocupados em actividade permanente na investigação oceanográfica ao serviço da pesca, com a missão determinada de estudarem o ciclo completo da vida da sardinha desde a postura dos ovos até ao estado adulto da fêmea em condições de desovar. Cerca de 100 cientistas e técnicos especializados trabalham regularmente nestes barcos, colhendo e sistematizando observações que vão enriquecer o património de conhecimentos nestes assuntos. Para financiarem tão importante trabalho pagam as indústrias de pesca e conservas norte-americanas uma taxa de 50 cêntimos por tonelada de peixe movimentado e o Estado, que dotava esses serviços com 300.000 dólares (cerca de 7.500 contos) em 1948, concedeu-lhes este ano a dotação de 400.000. Quando este trabalho estiver concluído e completo, as actividades económicas norte-americanas interessadas na pesca da sardinha vão dis-

por de elementos preciosos de orientação com que esperam compensar os inconvenientes da grave crise da pesca em curso há dois anos.

Na França, por seu turno, a investigação ictiológica dispõe do subsídio anual permanente de 26 milhões de francos, retomando neste ano os seus trabalhos o navio oceanográfico «Président Théodore Tissier» que em 1948 empreendeu proveitosa campanha de estudo das condições hidrológicas e biológicas nas zonas de pesca da sardinha; e nessas actividades se incluem investigações complexas sobre a génese e distribuição do «plankton», condições de gestação dos ovos e larvas de peixes, colheita de águas onde vive e se pesca o atum, ensaios de detecção vertical e horizontal dos bancos da sardinha com a mais moderna aparelhagem, estudo da pesca do biqueirão, observação de condições hidrológicas ao largo da costa ibérica, etc.

Também a Noruega mantém em actividade constante e fecunda as suas estações de biologia marítima que colaboram intimamente com a pesca, devendo-lhe esta, em grande parte, o seu extraordinário desenvolvimento e o apoio que tem dado à expansão das indústrias de conservas em franco florescimento; e Marrocos, onde estas indústrias têm conseguido desenvolver-se em ritmo e proporções excepcionais, os serviços de estudos oceanográficos estão organizados com notável eficiência, sendo considerados pelos propulsores do progresso económico do Protectorado como factor de primeiro plano nos seus vastos objectivos de expansão produtiva. O relato das iniciativas e trabalhos de investigação científica no mar com finalidades industriais poderia alongar-se extensamente — demonstrando que o nosso país tem ainda largo caminho a percorrer neste domínio se quiser colocar-se ao nível dos países marítimos mais adiantados.

A experiência alheia e a nossa própria atestam que não basta condicionar os factores nocivos que a pesca em excesso, imprevidente ou mal orientada, traz ao rendimento económico dessa actividade. É indispensável, para esse fim de morigeração e correcção, bem como para o remédio de condições naturais adversas, organizar o estudo sistemático de todos os elementos que afectam a distribuição do peixe na costa portuguesa; e, na base desse estudo, servido pelos meios necessários, embora dispendiosos, orientar as actividades da pesca em todos os seus ramos, aplicar e ensinar aos nossos pescadores as novas técnicas e processos, acautelar o futuro com disposições eficientes, levar a cabo, em suma, a vasta obra de reorganização da pesca portuguesa que as circunstâncias requerem. O esforço e o dinheiro que ela custar não serão esbanjamentos supérfluos mas autêntica capitalização de valores do trabalho e meios de rendimento económico ao serviço de um sector primacial da economia portuguesa. Não é cedo nem é tarde para realizar esta obra de que dependem a vitalidade, o ressurgimento e o progresso das indústrias nacionais da pesca e conservas.



*Situação no mês de Abril*

### PRODUÇÃO

#### Azeites ou Mólhos

A produção de conservas de peixe no mês de Abril foi de 17.833 caixas, assim distribuídas:

94 caixas de cavala; 416 caixas de atum e similares; 17.070 caixas de filetes de anchova e 303 caixas de outras espécies.

Olhão foi o Centro que mais produziu neste mês, com 7.551 caixas (42,2 %); segue-se-lhe Vila Real de Santo António com 2.927 caixas (16,3 %) e depois Setúbal com 2.910 caixas (16,2 %).

Em relação às espécies, Olhão foi o único centro produtor de cavala (94 caixas) e o que fabricou maior o único centro produtor de cavala (7.296 caixas) e de outras espécies (104 caixas) e Lisboa foi o maior produtor de atum e similares (359 caixas).

A produção de conservas em Abril foi inferior à de Março em 3.075 caixas e a de Abril do ano anterior em 11.593 caixas.

#### Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 46.970 quilos nas seguintes espécies: 5.290 quilos de sardinha e 41.680 quilos de biqueirão.

Os Centros produtores destas conservas, foram: Matosinhos, 3.180 quilos de biqueirão; Portimão, 4.800 quilos de biqueirão; Olhão, 5.290 quilos de sardinha e 19.200 quilos de biqueirão e Vila Real de Santo António, 14.500 quilos de biqueirão.

A produção destas conservas em Abril foi superior à de Março em 17.995 quilos e inferior à de igual mês de Abril de 1948 em 82.711 quilos.

### EXPORTAÇÃO

#### Por centros

#### Azeites ou Mólhos

A exportação das conservas em azeite ou molhos, durante o mês de Abril, foi de 694.914 quilos (50.858 caixas) no valor de 15.235.987\$00, assim distribuída pelas várias espécies: sardinha, 406.297 quilos (21.925 caixas); carapau, 1.957 quilos (103 caixas); cavala, 24.716 quilos (1.302 caixas); atum e similares, 21.381 quilos (1.344 caixas); filetes de anchova, 186.045 quilos (22.260 caixas); lulas e chocos, 51.885 quilos (3.770 caixas) e outras espécies, 2.633 quilos (154 caixas), dos quais 1.711 quilos são de antepasto e 685 quilos de enguias.

O valor, neste mês, da exportação das várias conservas, foi: sardinha, 7.056.566\$00; carapau, 28.323\$00; cavala, 585.373\$00; atum e similares, 598.668\$00; filetes de anchova, 5.874.929\$00; lulas e chocos, 1.050.000\$00; outras espécies 42.128\$00.

Matosinhos ocupa o primeiro lugar nesta exportação com 206.772 quilos (13.351 caixas) ou 29,7 %, Setúbal o segundo, com 156.756 quilos (11.660 caixas) ou 22,5 % e Lisboa o terceiro, com 110.825 quilos (7.963 caixas) ou 15,9 %.

Em Abril exportaram-se menos 33.694 caixas do que em Março e menos 184.114 caixas do que em Abril do ano passado.

#### Salmoura

A exportação de conservas em salmoura no mês de Abril foi de 19.663 quilos, exclusivamente de sardinha, no valor de 143.539\$90.

O principal centro exportador foi Matosinhos, com 13.000 quilos.

Esta exportação foi inferior à de Março em 77.049 quilos e à de Abril de 1948 em 253.808 quilos.

#### Congelados

O total da exportação de Congelados no mês de Abril foi de 7.600 quilos, com o valor de 112.025\$00, nas seguintes espécies: sardinha, 2.910 quilos; carapau, 135 quilos; lulas e chocos, 1.135 quilos; polvo, 3.375 quilos e berbigão e ameijoia, 45 quilos.

Esta exportação foi inferior à de Março em 4.325 quilos e à de Abril de 1948 em 70.230 quilos. Os E. U. A. foram o maior comprador de congelados, com 7.245 quilos.

#### Por Países

#### Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores em Abril, foram: E. U. A. com 241.832 quilos (34,8 %); Bélgica, com 77.940 quilos (11,2 %) e Itália, com 68.105 quilos (9,8 %).

Em relação às espécies, os E. U. A. foram o maior comprador de sardinha (74.756 quilos) e de filetes de anchova (161.352 quilos); a Alemanha, de carapau (1.957 quilos); a África Ocid. Britânica, de cavala (17.670 quilos); a Venezuela, de atum e similares (6.982 quilos) e outras espécies (975 quilos de antepasto) e Cuba, de lulas e chocos (42.226 quilos).

Os maiores importadores em Março, foram: a Itália (318.466 quilos), os E. U. A. (243.670 quilos) e a Bélgica (198.467 quilos) e em Abril de 1948; a Inglaterra (2.842.283 quilos); a Bélgica (650.147 quilos) e a Itália (266.800 quilos).

#### Salmoura

A Grécia e a Síria foram os únicos países importadores com, respectivamente, 15.000 e 4.663 quilos. A Grécia ocupa o primeiro lugar, tanto em Março (57.500 quilos) como em Abril do ano passado (257.189 quilos).

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em caixas, em Abril de 1949  
*April Canned Fish Pack (in cases)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos . . . . .	-	-	-	-	859	83	942
Peniche . . . . .	-	-	-	-	28	-	28
Lisboa . . . . .	-	-	-	359	482	19	860
Setúbal . . . . .	-	-	-	-	2.832	78	2.910
Lagos . . . . .	-	-	-	-	943	-	943
Portimão . . . . .	-	-	-	-	1.722	-	1.722
Olhão . . . . .	-	-	94	57	7.296	104	7.551
V. R. S. António . . . . .	-	-	-	-	2.908	19	2.927
	-	-	94	416	17.070	303	17.883

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Abril de 1949  
*April Canned Fish Export (by Centers)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Matosinhos . . . . .	180.391	1.957	10	1.257	23.094	-	63	13.351	206.772
Lisboa . . . . .	38.445	-	17.847	4.635	44.672	3.515	(a) 1.711	7.963	110.825
Setúbal . . . . .	83.525	-	950	6.432	21.418	43.746	(b) 685	11.660	156.756
Lagos . . . . .	-	-	-	-	11.061	-	-	1.000	11.061
Portimão . . . . .	81.795	-	3.534	-	16.336	-	174	6.572	101.839
Olhão . . . . .	18.853	-	2.375	3.612	41.724	-	-	6.680	66.564
V. R. S. António . . . . .	3.288	-	-	5.445	27.740	4.624	-	3.632	41.097
	406.297	1.957	24.716	21.381	186.045	51.885	2.633	50.858	694.914

(a) - Anteposto.  
 (b) - Euguis.



## FRAZAR & COMPANY INC.

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

IMPORTADORES - EXPORTADORES - DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica  
 «FRAZAR» New York

Códigos

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

Western Union



*Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimenticios*



*Exportação: Agentes Exportadores Exclusivos para Portugal e Colónias: Atlas Imperial Diesel Engine Co.-Fabricantes de Motores Diesel e a Gasolina Exportadores de Productos Alimenticios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico e de Engenharia-Mercadorias Gerais*

# Production and Exportation

Situation during the month  
of April

## PRODUCTION

### Oil or Sauce

The production of these fish preserves in the month of April was of 17.883 cases, so distributed: 94 cases of Mackerel; 416 cases of Tunny and the like; 17.070 cases of Filets of Anchovies and 303 cases of other kinds.

Olhão was the leading packing center in this month with 7.551 cases (42,2 %) followed by V. R. de Santo António with 2.927 cases (16,3 %) and by Setubal with 2.910 cases (16,2 %).

As regards kinds Olhão was the sole packing center for Mackerel (94 cases) and the largest packer of Filets of Anchovies (7.296 cases) and of other kinds (104 cases) and Lisbon the largest packer of Tunny and the like (359 cases).

The production of preserves in April was lower as compared with March by 3.075 cases and also lower as compared with April of last year by 11.593 cases.

### Brine

The production of preserves in Brine was of 46.970 kilos for the following kinds: 5.290 of Sardines and 41.680 kilos of Biqueirão.

The packing centers of these preserves were: Matosinhos, 3.180 kilos of Biqueirão; Portimão, 4.800 kilos of Biqueirão; Olhão, 5.290 kilos of Sardines and 19.200 kilos of Biqueirão and V. R. de Santo António, 14.500 kilos of Biqueirão.

The production of these preserves in April was higher as compared with March by 17.995 kilos and lower as compared with April of 1948 by 82.711 kilos.

## EXPORT

### By Centers

#### Oil or Sauce

The export of preserves in oil or sauce during the month of April was of 694.914 kilos (50.858 cases) amounting to 15.235.987\$00 so distributed for the followings kinds: Sardines, 406.297 kilos (21.925 cases); Chinchards, 1.957 kilos (103 cases); Mackerel, 24.716 kilos (1.302 cases); Tunny and the like, 21.381 kilos (1.344 cases); Filets of Anchovies, 186.045 kilos (22.260 cases); Calamaries and Cuttlefish, 51.885 kilos (3.770 cases) and other kinds, 2.633 kilos (154 cases) of which 1.711 kilos of Antipasto and 685 kilos of Eels.

The value of the export during April in what refers to the different kinds of preserves was: Sardines, 7.056.566\$00; Chinchards, 28.323\$00; Mackerel, 585.373\$00; Tunny and the like, 598.668\$00; Filets of Anchovies, 5.874.929\$00; Calamaries and Cuttlefish, 1.050.000\$00; other kinds, 42.128\$.

Matosinhos occupies the first place in this export with 206.772 kilos (13.351 cases) or 29,7 %; Setúbal is in second place with 156.750 kilos (11.660 cases) or 22,5 % and Lisbon the third place with 110.825 kilos (7.963 cases) or 15,9 %.

In April were exported 33.694 cases less than in March and 184.114 cases less than in April, 1948.

### Brine

The export of preserves in Brine in the month of April was of 19.663 kilos only of Sardines amounting to 143.539\$90.

The leading exporting center was Matosinhos with 13.000 kilos.

This export was lower as compared with March by 77.049 kilos and

also lower by 253.808 kilos as compared with April, 1948.

## Frozen

The total export of Frozen during the month of April was of 7.600 kilos amounting to 112.025\$00 for the following kinds: Sardines, 2.910 kilos; Chinchards, 135 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 1.135 kilos; Poulp, 3.375 kilos and Berbigão and Clams, 45 kilos.

This export was lower as compared with March by 4.325 kilos and by 70.230 kilos as compared with April, 1948.

U. S. A. was the largest buyer of Frozen with 7.245 kilos.

### By Countries

#### Oil or Sauce

The three leading importing countries in April were: U. S. A. with 241.832 kilos (34,8 %), Belgium with 77.940 kilos (11,2 %) and Italy with 68.105 kilos (9,8 %).

As regards kinds U. S. A. were the best buyer of Sardines (74.756 kilos) and of Filets of Anchovies (161.352 kilos); Germany of Chinchards (1.957 kilos); British West Africa of Mackerel (17.670 kilos); Venezuela of Tunny and the like (6.982 kilos) and of other kinds (975 kilos of Antipasto) and Cuba of Calamaries and Cuttlefish (42.226 kilos).

The largest importers in March were: Italy (318.465 kilos), U. S. A. (243.670 kilos) and Belgium (198.467 kilos) and in April, 1948 were: England (2.842.283 kilos); Belgium 650.147 kilos) and Italy (266.800 kilos).

### Brine

Greece and Siria were the sole importing countries, respectively with 15.000 and 4.663 kilos. Greece occupies the first place in March (57.500 kilos) as well as in April, 1948 (257.189 kilos).

Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo,  
em Abril de 1949

April Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocid. Brit.	30.808	-	17.670	-	-	-	-	48.478
África Orient. Brit.	7.315	-	-	-	-	-	-	7.315
Alemanha. . . . .	11.415	1.957	-	-	-	-	-	13.372
Angola. . . . .	1.881	-	-	57	9	-	57	2.004
Bélgica. . . . .	62.514	-	6.859	2.580	5.987	-	-	77.940
Cabo Verde. . . . .	57	-	-	74	-	-	-	131
Canadá. . . . .	475	-	-	219	2.168	-	-	2.862
Congo Belga. . . . .	1.995	-	-	-	475	-	-	2.470
Col. Brit., América Central e Sul. . . . .	3.130	-	-	19	-	-	-	3.149
Cuba. . . . .	10.045	-	-	6.828	1.415	42.226	-	60.514
Egipto. . . . .	10.355	-	-	399	665	-	-	11.419
Equador. . . . .	-	-	-	-	190	76	111	377
Etiópia. . . . .	4.370	-	-	95	190	380	-	5.055
E. U. da América. . . . .	74.756	-	-	-	161.352	5.550	174	241.832
Filipinas. . . . .	8.206	-	-	-	1.424	-	-	9.630
França. . . . .	12.380	-	-	-	-	-	-	12.380
Grécia. . . . .	11.913	-	-	-	-	-	-	11.913
Guatemala. . . . .	475	-	-	-	-	-	-	475
Guiné portuguesa. . . . .	144	-	-	57	10	-	42	253
Holanda. . . . .	42.224	-	-	-	-	-	-	42.224
Inglaterra. . . . .	1.596	-	-	-	-	-	-	1.596
Itália. . . . .	65.873	-	-	2.232	-	-	-	68.105
México. . . . .	3.381	-	-	160	138	1.784	(a) 685	6.148
Moçambique. . . . .	6.899	-	92	1.087	579	19	399	9.075
Nova Zelândia. . . . .	-	-	-	-	137	-	190	327
Síria. . . . .	5.852	-	-	-	142	-	-	5.994
S. S Ivador. . . . .	285	-	-	-	-	-	-	285
S. Tomé e Príncipe. . . . .	1.166	-	-	121	10	-	-	1.297
Suécia. . . . .	380	-	-	-	-	-	-	380
Suiça. . . . .	13.932	-	-	-	7.572	-	-	21.504
Territ. E. U. A. na América central. . . . .	-	-	-	-	-	1.850	-	1.850
Timor. . . . .	209	-	-	52	-	-	-	261
Venezuela. . . . .	11.225	-	-	6.982	3.563	-	(b) 975	22.745
Fornec. à Navega- ção. . . . .	1.041	-	95	419	19	-	-	1.574
Quilos . . . . . <i>Kilos</i>	406.297	1.957	24.716	21.381	186.045	51.885	2.633	694.914
Caixas . . . . . <i>Cases</i>	21.925	103	1.302	1.344	22.260	3.770	154	50.858
Valores . . . . . <i>Values</i>	7.056.566\$00	28.323\$00	585.373\$00	598.668\$00	5.874.929\$00	1.050.000\$00	42.128\$00	15.235.987\$00

(a) Enguias; (b) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM ABRIL [AVERAGE FOB PRICES IN APRIL]: *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube, 30 mm); sardinha em azeite, 335\$00; sardinha em óleo, 330\$00; cavala em azeite, 450\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 300\$00; (base quilo) atum em azeite, 28\$00; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 7\$30; *Congelados*: (base quilo) sardinha 14\$00 polvo, 15\$00; lulas e chocos, 16\$00.

# A propósito da normalização das latas para conservas

por HENRI CHEFTEL

Director dos laboratórios dos Estabelecimentos J. J. Carnaud e Forges de Basse-Indre

*As notas que se seguem não pretendem apresentar um ponto de vista particular. Não traduzem, portanto, nem a opinião dos industriais franceses, nem a da Sociedade de que o autor faz parte nem mesmo a do próprio autor. Este tentou simplesmente examinar o assunto sob os diversos aspectos, a fim de mostrar a sua complexidade, e deseja que a revisão geral que tentou assim fazer do problema, possa incitar outras pessoas a trazerem o seu concurso ao estudo desta questão.*

A normalização dos formatos de latas para as conservas é sempre uma questão que tem actualidade. Objecto, desde há vários anos, da atenção dos fabricantes de latas e dos fabricantes de conservas em muitos países, o seu estudo, no plano internacional, foi empreendido a partir de 1938 pelo «Comité International Permanent de la Conserva» e mais recentemente, pela «International Standard Organization».

A importância prática da normalização e as discussões que se têm levantado a seu respeito, incitam-nos a tentar apresentar algumas ideias fundamentais.

## Objetivo da normalização

A primeira pergunta a fazer é saber qual é o fim que se tem em vista quando se normalizam os formatos de latas para conservas.

É a resposta a esta pergunta, ponto de partida de todo o estudo sobre a normalização, que deve servir em seguida constantemente de guia, embora seja curioso verificar que ela

parece ter sido muitas vezes descurada ou esquecida. Tem-se dito algumas vezes que a normalização visa a permitir economias ou aperfeiçoamentos nas fabricações. Mas a verdade é que, tanto umas como outras, são consequências secundárias e por vezes longínquas, por muita importância que se lhes dê.

Se nos voltarmos para o que se pode considerar como o primeiro exemplo moderno de normalização, a introdução do sistema métrico, ou para as realizações mais recentes que viram a luz do dia nos Estados Unidos, verificamos que o cuidado de fazer economias nunca foi a preocupação imediata dos «normalizados». Os Estados Unidos dão à normalização o nome de «simplified practice» e esta denominação explica muito bem de que se trata: *de simplificar a utilização prática*. Esta designação implica imediatamente duas conclusões:

1.º que se deve *simplificar*, sem nos preocuparmos obrigatoriamente em fazer economias que virão, eventualmente, mais tarde;

2.º que esta simplificação deve ser realizada sob o *ponto de vista da utilização* e não, necessariamente, da fabricação — ou pelo menos que se deve pensar, em primeiro lugar, na utilização.

O facto de se considerar a normalização sob este aspecto não deve, naturalmente, impedir de se encarar cada problema sob o seu aspecto mais geral, incluindo as economias que a normalização pode trazer na fabricação ou os aperfeiçoamentos técnicos cuja realização ela pode facilitar. Mas, na nossa opinião, é conveniente não perder de vista esta definição fundamental, a fim de se ve-

rem sempre as coisas tais quais elas são na realidade. Pode mesmo acontecer que uma determinada normalização seja, não só dispendiosa na sua execução, o que em geral sucede, mas também sem influência sobre as despesas de fabricação ou mesmo desfavorável sob este ponto de vista. Trata-se, evidentemente, de factores que é necessário tomar em consideração, mas que não devem fazer renunciar à normalização «à priori». Teríamos hoje o sistema métrico se a Comissão de Sévres não tivesse sabido olhar bem longe no futuro?

## Como realizar a simplificação?

Tendo sido fixados o fim e a definição da normalização, podemos agora perguntar em que deve consistir, duma maneira geral, esta simplificação, a fim de determinar, sendo possível, as regras de conduta. Aplicada aos produtos manufacturados, pode-se dizer que a normalização significa:

redução do número de tipos  
aumento da inter-permutabilidade  
racionalização técnica.

Com efeito, somente os dois primeiros elementos acima indicados constituem condições indispensáveis; a racionalização técnica é um elemento acessório e há, além disso, normalizações perfeitamente irracionais. Em casos muito numerosos houve, de facto, só intenção, ao que parece, de normalizar o que existia, sem a preocupação de saber se era razoável ou não. Ora é evidentemente aconselhável que antes de se in-

introduzir a normalização num domínio técnico determinado, se submeta o conjunto a um estudo teórico completo e a uma crítica profunda e se esboce no início um programa ideal sujeito a ser executado por partes.

Um outro ponto importante é que a normalização deve apresentar uma maleabilidade suficiente para permitir o progresso técnico e prestar-se facilmente às indispensáveis revisões.

### **Normalização das latas. O que é necessário normalizar?**

Depois do que fica dito, podemos voltar agora ao problema particular da normalização das latas para conservas e perguntar: o que convém normalizar? ou mais precisamente, por onde se deve começar? Sendo as latas de conservas recipientes e devendo o problema da normalização ser sempre considerado, *em primeiro lugar*, sob o ponto de vista da utilização, parece que é necessário fixar, antes de mais nada, os seus volumes, ou capacidades. Sobre este ponto existe há muito tempo a unanimidade de opiniões.

Uma normalização de latas tendo por base o peso do conteúdo não seria uma única, porque ela resultaria em tantas séries de latas quantos os produtos de densidade diferente. Por outro lado, visto que é necessário dar ao consumidor uma medida constante e que esta não pode ser outra senão o volume, é preferível defini-la directamente a fixar dimensões que encerrariam a normalização num quadro demasiado rígido. Definir o volume segundo as dimensões implicaria, com efeito, a fixação do perfil do fundo do recipiente, da altura das cravações, etc.

O facto de normalizar as latas segundo a capacidade acarreta, no plano internacional, uma consequência imediata que se não pode desprezar: a adopção, para as medidas, das unidades métricas. É, realmente, o meio mais lógico para evitar a contradição entre as medidas de volume inglesas, cuja base é o galão imperial de 4,5 litros, e as dos Estados Uni-

dos, cuja base é o galão de 38 l.

Estes dois princípios foram aliás adoptados pela «International Standard Organization» quando se realizou a última reunião consagrada à normalização das latas para conservas (Abril 1948, em Londres).

Quanto ao método a seguir para medir a capacidade duma lata, compreende-se que deva consistir em medir ou o volume de água ou o peso de água a 4° C. contido na lata *fechada e totalmente cheia*. Por outras palavras, é necessário ter em conta o espaço ocupado pelo fundo do fecho da lata, mas não nos devemos, também, cingir ao enchimento prático que será sempre inferior à capacidade total.

Estas exactidões não são inúteis, tanto mais que já se viu medir a capacidade das latas até às bordas antes de se colocar a tampa e indicar na etiqueta a capacidade total como sendo o volume do conteúdo.

### **Métodos a seguir para normalizar as latas**

Estabelecidos estes princípios orientadores, tratar-se-á em seguida de fixar uma ou várias séries de latas apresentando uma gama de capacidades suficiente para satisfazer as necessidades do consumidor, mas que sejam ao mesmo tempo tão pouco numerosas e tão inter-permutáveis quanto possível.

#### **1.º Escolha das capacidades**

Teremos, portanto, que fixar, não somente a ou as séries de capacidades, mas também certas dimensões no interior de cada série, como, por exemplo, as que definem a base circular, rectangular, etc., do cilindro que constitui a lata.

Compreende-se que esta selecção deve ser feita tendo em conta *também* o produto, principalmente a forma de certas mercadorias, como por exemplo, peixes e espargos, mas sem que por isso se vá fazer latas «por medida», processo contrário à normalização e aliás absolutamente inútil.

Considerando, a título de exem-

plo, as latas de forma «redonda», podemos experimentar ver quais os métodos que poderíamos seguir para estabelecer, em primeiro lugar, a gama das capacidades, e, depois, a ou as séries de latas.

Um dos métodos pode consistir em escolher, entre as latas em uso, ou os formatos mais empregados ou os utilizados para o maior número de produtos, e, para completar esta escolha, que é só por si insuficiente, tomar em consideração as necessidades particulares de certos produtos ou de certos mercados. Todavia, nunca se deve perder de vista que nem as considerações de ordem comercial nem as questões técnicas, podem fazer esquecer o fim a atingir: a simplificação. Que se diria do «normalizador» que tivesse aprovado os 34 formatos de latas de uma casa que só fabricasse três produtos? O método primitivo que acabamos de lembrar foi o seguido em França, no começo, em virtude talvez do cuidado de perturbar o menos possível os hábitos existentes.

Pode-se contudo ir mais longe, e depois de ter escolhido uma capacidade usual como unidade, por exemplo, o da lata mais utilizada, decidir que as outras capacidades devam ser todas múltiplas ou submúltiplas da capacidade unitária. É o sistema empregado actualmente em França, mas está sujeito a duas objecções: em primeiro lugar, pode-se perguntar qual é vantagem em introduzir uma unidade de medida nova, e se o consumidor não compreende tão bem «lata de 85 cl.» como «lata de 1/1»; em segundo lugar, quando se parte, como foi o caso, de um número indivisível por 2 (ou por 4 se é expresso em cl.), chega-se a sub-múltiplos com números decimais incómodos e inúteis.

É portanto preferível, se se quer que as capacidades de uma série sejam todas múltiplas umas das outras, fixar a capacidade mais pequena como ponto de partida de uma série geométrica; e bastará indicar as capacidades em centímetros (ou mililitros), pelo menos nos países em

(Continua na pág. 34)

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

# PINHAIS & C.<sup>A</sup>, 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

THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
LIBRARY



UNIVERSITY OF CHICAGO LIBRARY

# Companhia Portuguesa de Congelação

Esta Companhia que já possuía duas fábricas de congelação e conservação de produtos alimentares, principalmente de peixe congelado para a exportação, em Peniche e em Olhão, inaugurou em Junho último uma outra fábrica em Lisboa.

Montada com os mais modernos aparelhos, fornecidos pela casa Lebrun, da Bélgica, compõe-se a nova fábrica de: uma casa de máquinas com dois compressores de 65.000 frigorias hora a  $25^{\circ}$ , accionados por dois motores eléctricos de 50 H.P. cada um; uma câmara de congelação para 4.000 quilos de peixe em 24 horas; duas câmaras de congelação com a capacidade de  $100m^3$  cada e uma ampla ante-câmara para os serviços próprios de embalagem; um tanque de congelação rápida, para congelar 1.500 quilos de peixe em cada 50 minutos e um tanque para fabrico de gelo.

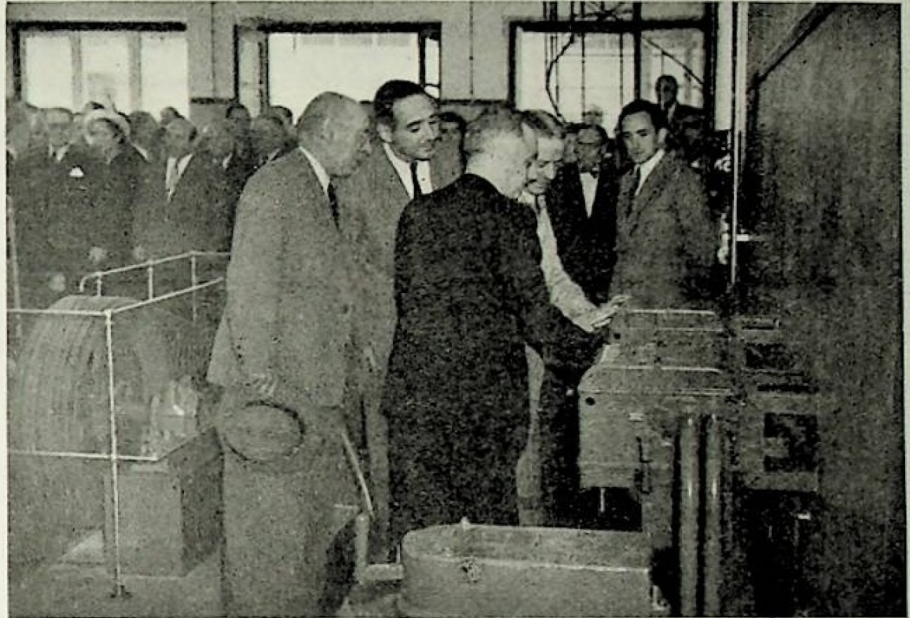
Uma cabine de alta tensão fornece a energia eléctrica necessária. Uma rede eléctrica estanque, para iluminação, foi montada com os mais modernos princípios de segurança.

Antes da inauguração, o reverendo prior da Igreja de Nossa Senhora de Fátima em Lisboa, procedeu à benção da fábrica, tendo proferido algumas palavras sobre a função e a dignidade do trabalho, sob o ponto de vista humano e cristão.

Por parte da Administração da Companhia, falaram o seu Presidente o sr. Lucas Coelho dos Reis e o Administrador sr. major Carlos Bragança Parreira que demonstrou o valor da indústria do frio em geral e as suas

vantagens como factor económico e social a considerar.

A seguir o Chefe de Gabinete do sr. Ministro da Economia procedeu à inauguração da fábrica, tendo sido no final oferecido um Porto de Honra aos numerosos convidados.



*O Chefe do Gabinete do sr. Ministro da Economia inaugurando a fábrica*

Entre estes viam-se o representante do sr. subsecretário do Comércio e Indústria, os srs. Ministro e Cônsul Geral da Argentina, o Director Geral dos Serviços Industriais, os representantes do I. P. C. P., da Junta dos Produtos Pecuários, dos Grémios de conservas e pesca, das Associações Industriais e Comerciais, das Câmaras de Comércio Argentina e Belga, etc.

## Pedidos de Representação

- *Beltrimex*  
54-56, Rue du Sceptre — *Brussels 4*
- *Didier Soriano*  
225, Rue Malbec — *Bordeaux*
- *Alhay Ali Baksh & Sons*  
*Bahrain* (Persian Gulf)
- *Insotra*  
51, Rue du Petit-Bercy — *Paris*

- *I. Hakim Doweik & Sons*  
P. O. B. 180 — *Beyrouth*
- *Overseas Corporation (Australia), Ltd.*  
P. O. B. 512 — *Singapore*
- *H. Bundtzen*  
Hindenburgstrasse, 75 — *München-Pasing*
- *The Westminster Trading Company (London), Ltd.*  
66 Gresham Street — *London EC-2*

- *Jones & Company Ltd.*  
P. O. B. 52 — *Hong-Kong*
- *Mahomed Oozeerally*  
Rivière Seche — *Mauritius*
- *Nedindo*  
Rue de la Poterie, 18 — *Brussels*
- *Werner Diederichs*  
Grottenstrasse 3, *Hamburg-Othmarschen*
- *Contaratos-Sarajides*  
3, Petraki Street — *Athens*



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.<sup>A</sup>, L.<sup>DA</sup>**

MATOSINHOS (PORTUGAL)

TELEF.

75 E 775 M

TELEG.

FONBAR

# Conservação dos Alimentos por meios electrónicos

Há cinquenta anos o Prof. J. J. Thomas, físico, descobriu o electrão, a que chamou a partícula negativa da electricidade. Desde então intensificaram-se os trabalhos de investigação sobre o electrão; a aplicação da nova ciência, quer em tempo de paz, quer durante a guerra, levou a certas descobertas, como o radar e a televisão, e trouxe à indústria possibilidades extraordinárias.

Neste ano do jubileu do electrão, chegamos dos Estados Unidos notícias sobre o capacitão, um aparelho electrónico para a esterilização dos alimentos.

As experiências sobre o capacitão começaram propriamente na Alemanha, por volta de 1930, quando as nações europeias rivalizavam entre si no desenvolvimento das armas atómicas de destruição. Dois jovens cientistas alemães, Dr. Arno Brasch e Dr. Friedrich Lange, construíram um gerador de três milhões de volts e um tubo laminado de gás catódico, que utilizaram para estudar os efeitos dos raios electrónicos sobre a esterilização dos alimentos e a destruição do cancro dos animais. Com o início do regime nazi, Brasch deixou o seu país e estabeleceu-se nos Estados Unidos.

Aqui pôs-se em contacto com vários financeiros influentes e em 1943 fundava uma companhia com um capital de 250.000 dolares para continuar as suas experiências sobre a esterilização dos alimentos, de drogas e remédios. Um outro cientista alemão, Dr. Wolfgang Huber, associou-se com Brasch no desenvolvimento prático da companhia, a «Electronized Chemicals Corporation», e em 1945 estava a funcionar o primeiro capacitão americano.

Todo o equipamento foi construí-

do numa antiga fábrica de gelo numa parte afastada de Brooklyn. Quando no ano passado o autor deste artigo visitou o laboratório, ficou surpreendido pelo contraste entre a fachada vulgar e suja e a massa assombrosa de aparelhos, elevando-se até ao teto e ultrapassando mesmo as concepções de Hollywood da futura investigação científica.

## Aparelhagem

Temos, em primeiro lugar, o gerador, constituído por um grupo de condensadores ligados em paralelo com resistências para alta carga, que transforma a corrente alterna a 220 volts na corrente contínua de carga. O Dr. Brasch chamou a este gerador «um pequeno produtor de faíscas», e, na verdade, eleva uma tensão de 220 volts para uma tensão da ordem de três a quatro milhões de volts. Esta carga é libertada entre o espaço explosivo para um tubo de vácuo laminado, especialmente planeado para esse fim e imerso em óleo. No fundo deste cátodo especial existe uma janela de alumínio através da qual são descarregados sobre o objecto a esterilizar biliões de electrões, como balas de uma metralhadora gigante.

Esta metralhadora de raios catódicos pode ser disparada em pequenos jactos que se sucedem de 1/10.000 a 1/1.000.000.000 de segundo. A profundidade de penetração da irradiação é regulada segundo a duração e a potência do raio electrónico.

As primeiras experiências de esterilização e conservação dos alimentos por este processo não foram coroadas de êxito. Pretendiam usar o raio electrónico para impedir os desenvolvimentos biológicos que produzem a deterioração e este fim foi atingido. Mas a irradiação produzia também um certo número de reac-

ções secundárias indesejáveis, tais como a formação do peróxido de hidrogénio, o que muito prejudicava o sabor das substâncias alimentares, e, por outro lado, limitava a duração da conservação.

## O aspecto e o sabor conservam-se inalteráveis

Verificou-se, porém, que nas devidas condições, estas reacções secundárias podiam ser eliminadas, e que por meio de um controle cuidadoso da duração da irradiação os alimentos crus eram conservados sem alteração do seu aspecto ou sabor. Desta forma, carnes cruas, como a de vaca, porco, vitela ou galinha eram conservadas num compartimento à temperatura normal durante seis meses a um ano. Os vegetais, os frutos, e as flores, irradiados um ano antes da visita do autor, apresentavam-se frescos como no dia em que foram submetidos à acção dos raios electrónicos.

A carne de vaca magra, a criação e os ovos eram, dos alimentos proteicos, os de mais fácil conservação; enquanto, entre os frutos e os vegetais, eram os cogumelos, as ervilhas e os tomates os que apresentavam resultados mais satisfatórios. Os produtos de leite e o queijo, altamente susceptíveis de alteração de sabor e de aspecto, eram matérias difíceis para o capacitão: também certos vegetais e frutos, de polpa, como maçãs, peras, alfaces e morangos, murchavam sob o bombardeamento electrónico. As ostras, os camarões, e as lagostas adquiriam um sabor a fumo depois da irradiação, mas conservavam-se sem dificuldade.

Certos alimentos, porém, apresentavam pronunciadas alterações quando expostos a este tipo de irradiação. As bananas, por exemplo, ficavam moles e amachucadas, a alface murchava, e os morangos perdiam quase completamente a sua cor avermelhada. Estão-se procedendo a novas investigações para eliminar estes efeitos secundários.

A esterilização por meio do capa-

(Continua na pág. 34)



# F. NÓBREGA DE LIMA, L.<sup>DA</sup>

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 & Co. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

REPUBLIC STEEL CORPORA-  
TION

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,  
etc.

LONDRES

115 Park Street Lon-  
don, W.1

Teleg. Julima London  
Telef. MAYFAIR 3391

SEDE

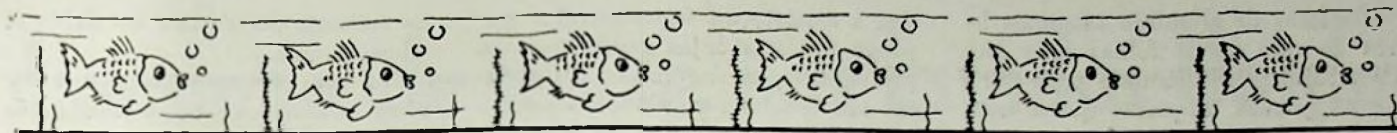
Av. 24 de Julho, 1,  
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa  
Telef. 22192/3  
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,  
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto



# A indústria da conserva N O R U E G U E S A

A indústria da conserva na Noruega, instalada na sua maior parte na Costa Sudoeste do País onde se pescam o «sprat» e o arenque pequeno, chamados na Noruega brisling e sild, que constituem a base destas fabricações, transformou-se no decorrer desta última década graças aos aperfeiçoamentos técnicos que lhe foram introduzidos.

Logo que chega à fábrica, o «sprat» é lavado em grandes tinas ou em lavadouros rotativos e depois mergulhado numa salmoura saturada durante 10 a 30 minutos, segundo o seu tamanho e gordura. Em seguida é enfiado em varas metálicas para ser fumado e cozido.

Esta operação é feita sobre mesas especialmente munidas de uma barra com caneluras paralelas articuladas com a mesa.

Dispostos os peixes sobre a mesa, baixa-se a barra de maneira que as suas cabeças fiquem imobilizadas nas caneluras e depois, num gesto rápido, enfiam-se nas varas. Cada vara leva 22 peixes, suspensos em intervalos iguais, que são em seguida dispostos sobre um quadro que pode receber 30 hastes e os quadros colocados depois sobre carros especiais, à razão de 10 por carro, o que perfaz 6.600 sprats em cada carro.

A fumagem faz-se a quente, o que quer dizer que o sprat é cozido ao mesmo tempo que é fumado. A operação efectua-se em túneis horizontais de cerca de 15 metros de comprimento, através dos quais os carros são arrastados por meio de uma cadeia sem fim comandada por um

motor. O fumo entra no túnel pelo lado da saída do peixe e aí é misturado com os gases quentes que provocarão o cozimento.

Impelido por um ventilador, o fumo passa no túnel através de todas as fileiras de peixes, deslocando-se em sentido inverso ao da marcha destes. A sua temperatura é regulada pelo manejo das portas do forno que orientam a entrada do ar e a intensidade da combustão da madeira, e é de 80° C. à entrada do peixe no túnel e de 127° à sua saída (portanto à entrada do fumo).

A operação dura 30 a 35 minutos segundo o tamanho do peixe tratado.

Algumas fábricas utilizam fumeiros verticais nos quais os quadros carregados de peixes circulam de uma maneira contínua, arrastados de alto a baixo e de baixo para cima por um movimento transportador num trajecto de cerca de 15 metros. O gerador de fumo fica na base do aparelho. Tanto num caso como noutro, o fumo é obtido pela combustão duma mistura de serradura e de aparas de madeiras duras.

Os peixes cozidos pelo fumo quente são descabeçados à saída dos fumeiros. A operação é feita por meio de máquinas especiais, uma espécie de guilhotina que decapita de um só golpe todos os «sprats» de um mesmo quadro. Os «sprats» fumados e decapitados são em seguida postos em latas, depois de terem sido escolhidos segundo o seu tamanho.

O enlatamento do peixe faz-se à mão, e as latas cheias são então co-

bertas de azeite, cravadas e levadas para os auto-claves. A esterilização efectua-se em auto-claves horizontais à sobre-pressão de vapor e de ar a 115°, 116°, pressão de 0,56 kg. por cm.<sup>2</sup>, e a sua duração é de uma hora para o formato corrente 105 × 6 × 21,5.

Terminada a esterilização, as latas são arrefecidas pela introdução de água fria no autoclave, continuando, porém, a manter-se a pressão até ao fim da operação, precaução indispensável para evitar a deformação das latas sob o efeito da sua pressão interior.

As latas arrefecidas são lavadas à máquina com a ajuda de uma solução detergente, enxutas e envolvidas em papel, depois de se lhes ter colocado uma chave sob o papel da embalagem. As latas empapeladas são finalmente etiquetadas e postas em caixas à razão de 100 latas por caixa.

A escassez de óleos vegetais para a cobertura do peixe nas latas levou os conserveiros noruegueses a empregar óleo de arenque refinado para esta operação. Os resultados obtidos foram satisfatórios.

## *O emprego das latas de alumínio*

As latas de alumínio são actualmente de uso corrente na indústria de conserva na Noruega. A sua utilização tem vantagem e inconvenientes.

Enumeremos as vantagens:

A aplicação e a operação de embutimento do alumínio são mais fáceis do que as da folha.

As latas de alumínio são mais leves do que as de folha; uma lata de sardinhas de alumínio pesa cerca de 23 gramas, enquanto que a mesma lata de folha pesa 65 gramas.

As latas de alumínio são mais fáceis de abrir.

O alumínio oferece ainda vantagem para o enlatamento dos produtos que atacam a folha e provocam um enegrecimento pela sulfuração da lata, ou para aqueles outros que são susceptíveis de tomar um gosto metálico.

O seu emprego tem, porém, os seguintes inconvenientes:

A sua fraca resistência mecânica impõe precauções particulares no tratamento das latas, principalmente durante as operações de cravação e esterilização no autoclave, se bem que técnicas especiais de esterilização e de arrefecimento das latas tenham sido aperfeiçoadas para evitar a sua deformação no decorrer deste tratamento térmico.

A resistência química do alumínio não é também suficiente para se poder utilizá-lo com os alimentos ácidos sem recorrer a processos especiais de protecção da superfície do metal (envernizamento).

A cravação das latas de alumínio exige uma atenção particular em virtude das propriedades mecânicas deste metal. As alterações das conservas fabricadas com latas de alumínio têm muito frequentemente a sua origem nos defeitos da cravação.

Actualmente empregam-se na Noruega três tipos de latas diferentes pela natureza do metal:

As latas de liga de alumínio e manganés simples, as latas de liga de alumínio e manganés anodizado e as latas de alumínio puro e anodizado.

As latas de alumínio e manganés simples ou anodizado podem ser utilizadas sem inconveniente para certos produtos, tais como filetes de arenques fumados.

Para uma conservação de longa duração e para os produtos destina-

dos à exportação, é preferível o emprego de latas cujas superfícies são protegidas por anodização. Estas latas são igualmente utilizadas para a maior parte das conservas *não ácidas* (sprats e brislings em óleo, crustáceos, legumes, carnes).

Para os produtos mais ácidos (anchovas, sardinhas em tomate, espinafres, espargos, etc.), é recomendado o emprego das latas de alumínio anodizado e envernizado.

Os formatos correntes utilizados nas latas de alumínio são: 1/4 rectangular para os «sprats» ou brisling, latas ovais para os «Kippers» (arenques abertos fumados ou filetes de arenque fumados) e latas redondas embutidas, desde a lata pequena de 76 x 16 até à lata grande de 9/10 do litro (137 x 67,5) para a conserva de crustáceos. A resistência mecânica destas latas é reforçada.

Fizeram-se na Noruega constatações curiosas sobre o comportamento dos «sprats» e dos arenques fabricados em latas de alumínio, tendo sido verificado que os «sprats» preparados em óleo nestas latas provocavam bombeamentos, depois de um ano de armazenagem, devido à libertação do hidrogénio, enquanto que os pequenos arenques tratados da mesma maneira não provocavam este acidente, mesmo depois de alguns anos de armazenagem, a temperatura relativamente elevada. Foi ainda verificado que a corrosividade dos «sprats» variava segundo a época do ano, e que os peixes capturados durante o verão eram muito mais corrosivos do que os pescados antes ou depois. Esta particularidade foi igualmente constatada, mas sob uma forma muito menos atenuada, com o pequeno arenque, que durante o verão também se torna ligeiramente corrosivo mas que deixa de o ser na restante parte do ano.

Este fenómeno foi explicado pelos cientistas Jakobsen e Mathiesen num relatório dirigido à indústria de conservas norueguesa.

A acidez da carne do sprat e do arenque eleva-se principalmente durante os meses de verão em virtude

do aumento do seu teor em óxido de trimetilamina.

No caso do arenque, este óxido pode decompôr-se em trimetilamina que, sendo uma base fraca, pode assim neutralizar parcialmente a acidez constatada nas carnes.

A utilização das latas de alumínio na indústria da conserva norueguesa toma assim um desenvolvimento cada vez maior, compensando esta da penúria de folha de flandres que se verifica em todo o mundo.

As latas de alumínio custam actualmente por mil latas um dólar mais caro do que as de folha. Mas permanecerão elas assim comparativamente tão caras?

Um encarecimento de 50 libras esterlinas por ton. fez elevar recentemente o preço do estanho na Grã-Bretanha para 572 libras 10 sh. ou seja um aumento de 134 libras sobre o preço médio de 1947. O «Tin Printer and Box Maker» de Londres, no seu número de Julho de 1948, acentua o aumento constante do preço deste metal desde a última conflagração mundial de 1914. Assim, o preço médio, por ton., era de 202 libras em 1913, subiu para 225 libras em 1939 e atingiu 572 1/2 libras em fins de 1948.

É impossível calcular qual seria o preço actual do estanho se não estivesse submetido ao controlo oficial, sabido que a procura excede ainda em muito a produção e só no fim de 1949 se espera que esta iguale aquela.

O preço da folha depende mais do preço do aço que do do estanho. Aquele preço passou de 13 sh. 1 d., caixa base em 1913, para 61 sh. 3 d. em 1920; caiu para 24 sh. 11 d. em 1921, depois para 20 sh. 8 d. em 1939, para atingir actualmente 37 sh. 5 1/2 d. O aumento desta cotação é, aliás, muito provável, se bem que a produção da folha, nos primeiros seis meses do ano de 1948, se tenha elevado, no mundo inteiro, a 2.138.700 ton., ou seja mais de metade da produção mundial do ano de 1947 que alcançou 4.140.000 ton.

# Consumo de peixe nos Estados Unidos

Segundo os estudos efectuados por vários técnicos norte-americanos, o consumo dos produtos da pesca nos E. U. A. oscilou, desde 1930 a 1947, entre 8 a 10 libras peso (3,624 kg. a 4,530 gr.), quantidade comestível, por pessoa.

O consumo, em 1931, desceu mais do que uma libra, «per capita», em relação a 1930, e tornou a descer cerca de meia libra durante 1932. Desde então, a tendência foi para a subida, até ao rebentar da guerra em 1939, e depois de uma baixa de 3 1/2 libras, em 1942, em relação a 1941, aumentou, em 1946, para o nível de antes da guerra.

A ascensão no consumo que se verifica desde 1932 a 1941 é devida, principalmente, aos progressos técnicos e à maior eficiência na preparação e na distribuição do peixe.

Anteriormente, o seu consumo fazia-se, sobretudo, nas áreas junto às costas dos E. U. A., porém, o aperfeiçoamento da maquinaria para uma melhor produção, os novos métodos de congelação, o desenvolvimento dos meios de transporte e a obtenção de facilidades locais, mais adequadas, de armazenagem, permitiram que o comércio dos produtos da pesca se alargasse, vantajosamente, às regiões do interior. Além disso, a escassez de alguns artigos de alimentação durante a guerra e, depois desta, o elevado preço da carne, fizeram aumentar o consumo do peixe num vasto sector da população que até então não tivera oportunidade de se habituar ao produto.

Estudos recentes em cerca de 20 grandes cidades no interior mostraram que os consumidores preferem o peixe congelado, empacotado, ao peixe fresco.

Cerca de 60 a 70 por cento do total do peixe pescado nos Estados Unidos e na Alasca são utilizados na alimentação. A quantidade destinada ao consumo humano tem sido de-

vidida, quase igualmente, entre o peixe em conserva e o congelado e fresco, ao passo que a utilizada na salga e fumagem, que representa 2 a 3 por cento do total da pesca, tem vindo a baixar ligeiramente.

Analiseemos o consumo, «per capita», nos Estados Unidos, do peixe em conserva, fresco e congelado, e salgado e fumado.

O consumo do peixe em conserva, nos últimos dezoito anos, tem variado desde o limite mais alto de 5,8 libras (2,627 kg.) em 1936, ao nível mais baixo de 1,9 libra (0,860 kg.) em 1943. Esta diminuição é justificada pelos grandes fornecimentos de conservas de peixe que os Estados Unidos tiveram que fazer, durante a guerra, aos seus exércitos e às populações dos países aliados, para acudir ao seu sustento, o que reduziu enormemente as quantidades disponíveis para o consumo público no país. Em 1946 e 1947 o consumo estacionou em 3,8 libras (1,721 kg.).

O consumo de peixe fresco e congelado que teve o seu número mais baixo em 1933 com 4,2 libras (1,902 kg.), atingiu no ano passado 6,2 libras (2,809 kg.). Esta subida é motivada, sobretudo, pelo aumento do consumo do peixe em filetes, fresco

e congelado, que das regiões costeiras onde estava confinado se estendeu ao interior do país. Foram precisamente os filetes que pela grande comodidade que vieram dar às donas de casa e pela atracção das suas embalagens que mais concorreram para a expansão do consumo do peixe.

O consumo do peixe salgado e fumado tem sido, desde há muitos anos, relativamente pequeno. O número mais alto registado nestes últimos 18 anos, foi de 1,3 libra (0,589 kg.), em 1930, e o mais baixo, de 0,7 libra (0,317 kg.) em 1943 e 1944. O nível comparativamente baixo de consumo do peixe assim preparado pode ser, até um certo ponto, explicado pelo facto dos americanos não estarem tão dependentes dos elementos conservados pelo sal ou pelo fumo como alguns povos de outros países.

A conclusão final desta investigação é a de que o consumo do peixe nos Estados Unidos mostra manifesta tendência para aumentar, e que há ainda muito espaço para o seu desenvolvimento que pode ser preenchido não só pela produção nacional como também pela importação em maior escala.

Consumo, «Per Capita», nos Estados Unidos da América do Norte, dos produtos de pesca, de 1930 a 1947

Anos	Fresco e congelado	Conservado em latas	Salgado e prensado	Total
	Quilos	Quilos	Quilos	Quilos
Média 1935-39 ...	2,400	2,174	0,453	5,027
1940.....	2,582	1,903	0,408	4,893
1941.....	2,854	2,129	0,362	5,345
1942.....	2,400	0,997	0,362	3,759
1943.....	2,537	0,861	0,317	3,715
1944.....	2,537	1,178	0,317	4,032
1945.....	3,216	1,178	0,408	4,802
1946.....	2,854	1,721	0,453	5,028
1947.....	2,809	1,721	0,362	4,892

I — Começa por estas palavras o parágrafo 26.º da escritura social do «Centro de brisling das fábricas de conservas», sociedade anónima com sede em Stavanger, na Noruega, cujo objectivo é a compra e venda da produção de «brisling» em conserva das fábricas que lhe estão ligadas.

Relaciona-se o citado parágrafo com a circunstância da referida Sociedade — sociedade voluntariamente constituída e que não teria necessariamente de agrupar a totalidade das fábricas produtoras — considerar como indispensável aos fins para que se constituía a proibição da exportação do «brisling» em conservas sem autorização da mesma. Naturalmente que esta proibição, constituindo um privilégio, dependia duma disposição legal que a promulgasse. No caso, pois, em que a Sociedade não conseguisse tal privilégio ou ele lhe viesse a ser retirado, a mesma não entraria em actividade ou cessaria as suas funções.

II — Eis o exemplo a seguir! Neste momento, em que só já os inconscientes e os maldosos — tão prejudiciais ao bem geral, uns como outros — podem admitir ou fingirem admitir que não seja indispensável fazer alguma coisa para salvar uma indústria em que tantos capitais estão empregados e que é o pão de milhares de pessoas, cabe aos conscientes dar o passo necessário. É certo que teremos, do nosso lado, os melhores: os sinceros e, até, os próprios egoístas mas conscientes do mal que, afinal, os atingirá como aos outros. Confiemos em que, mostrando trabalho feito, dando a prova do que podemos e desejamos, o «rei» entenda ajudar-nos...

E, então, não haverá dúvida: os outros virão e, seguindo a parábola, recebe-los-emos, porque não? como filhos pródigos a quem os olhos se abriram.

III — Vamos a constituir uma sociedade. Seremos 50 ou 100? Não importa. Entende-se que o Rei...

A sociedade será uma cooperativa. Estabeleceremos, de forma justa e equitativa, quotas de produção exportável. De harmonia com essas quotas, constituiremos o capital inicial. Nas sociedades cooperativas, o capital é variável. Esse, portanto, servirá para os primeiros tempos e será reembolsável logo que esteja reintegrado pela atribuição duma determinada percentagem sobre as produções e exportações individuais. Sempre no futuro assim se procederá, tendo em conta o mínimo que seja fixado. De início, representará talvez a imobilização, em média, de 1.000 a 2.000 caixas (conforma o número de aderentes) por fábrica. Quem o não pode fazer? Com esse capital e com aquele — enorme aos olhos de terceiros — que representará a nossa união, a nossa vontade consciente de vencer, operaremos milagres.

Não percamos, pois, mais um minuto.

Vejamos as bases para a constituição da nossa sociedade que julgo adaptáveis ao momento actual.

# ENTENDE-SE

Por FERRE

## Bases para a constituição da cooperativa

Base I — A Cooperativa — Entrepasto de Conservas de Peixe será uma sociedade cooperativa de responsabilidade limitada, da qual poderão fazer parte todos os industriais e exportadores de conservas de peixe, tendo por objecto a compra e venda destas.

### Nota explicativa:

Entenda-se compra aos industriais e venda a estes e aos exportadores. Só em casos excepcionais, a venda directa. Veja-se a Base XII que precisa esta ideia.

Base II — O capital inicial será de 50.000 contos e constituido pelas participações individuais indicadas que serão reembolsadas desde que importância idêntica esteja reintegrada de harmonia com a Base seguinte.

§ único — Os sócios que sejam produtores de conservas poderão realizar as suas participações 20 % a dinheiro e o restante em mercadorias de sua produção.

### Nota explicativa:

Sugere-se que 35.000 contos sejam subscritos pelos industriais e 15.000 contos pelos exportadores. Quanto aos primeiros a divisão far-se-ia proporcionalmente aos números resultantes da fórmula actual de distribuição de matérias primas e quanto aos segundos em partes iguais, num e noutro caso considerando somente aqueles que desejassem participar na sociedade.

Base III — De futuro, o capital será fixado no mínimo de 50.000 contos e constituido pelas participações individuais no Fundo de Capitalização previsto nas Bases XI e XII.

§ 1.º — O Conselho de Administração poderá decidir o seu aumento para o máximo de 100.000 contos.

§ 2.º — O capital sobranete será reembolsado sempre proporcionalmente às participações individuais para o Fundo de Capitalização mais atrasadas.

Base IV — A Cooperativa poderá emitir obrigações, sujeitas a subscrição pública com preferência aos indus-

# QUE O REI...

## BARBOSA

triais e exportadores de conservas, até ao total de 50.000 contos e vencendo o juro anual de 4 %.

Base V — O Conselho de Administração da Cooperativa, será composto de 6 membros, eleitos cada um pelos sócios industriais de cada um dos Grémios e um pelos exportadores. Dentre os seus membros será escolhido o Presidente com voto de qualidade e exercendo as funções de Delegado junto de Gerência. Não serão remunerados.

Base VI — A Gerência será composta de 3 membros, escolhidos pela Assembleia Geral, sob proposta do Conselho de Administração e podendo a sua nomeação recair em indivíduos estranhos à indústria e comércio das conservas. A sua remuneração será igualmente fixada em Assembleia Geral.

Base VII — A Assembleia Geral reunirá ordinariamente uma vez por ano para apreciação do Relatório e Contas do Conselho de Administração e extraordinariamente a pedido deste ou quando seja requerido pelo número legal de sócios.

Base VIII — A Cooperativa adquirirá todas as conservas de peixe produzidas por sócios seus, dentro dos limites estabelecidos pelo Conselho de Administração que, para tal, fixará quotas individuais.

§ único — A Cooperativa também poderá, comprar, quando o Conselho de Administração o entenda conveniente, conservas produzidas por industriais que não sejam sócios.

### *Nota explicativa:*

As quotas serão fixadas para todos os industriais de conservas (possivelmente pela fórmula já citada). As que sejam atribuídas aos industriais não sócios da Cooperativa serão consideradas na hipótese do § único desta Base. Quando as circunstâncias o aconselharem, isto é, se verificar um regular escoamento das primitivas quotas que faça antever o seu fácil esgotamento, poderá fixar-se uma segunda «tranche» nas mesmas bases. É óbvio que a fixação das quotas não impedirá os fabricantes de se arriscarem a uma maior produção e, neste último caso, eles verão coroadas de êxito as suas previsões. Será, porém e então, justo estabelecer normas equitativas que de alguma forma atendam aos interesses dos industriais não sócios da Cooperativa.

Esta não revenderá em caso algum conservas aos fabricantes ou exportadores que não sejam seus sócios, pelo que, praticamente, estes não poderão exercer a função exportadora dado o que se prevê no n.º 1.º da Base XXIV. Mas poderão e deverão ter o direito de vendê-las à Cooperativa quando seja possível. (§ único da Base VIII).

Base IX — O preço de compra aos industriais sócios da Cooperativa será fixado pelo Conselho de Administração para as diferentes classes e tipos, devendo sê-lo de forma a cobrir o custo normal da produção e um lucro calculado no máximo de 10 %.

Base X — A facturação pelos sócios produtores será feita quinzenalmente, constituindo-se os mesmos fiéis depositários das mercadorias enquanto elas se conservarem nos seus armazens.

Base XI — A liquidação será feita, após a verificação, dentro dos 10 dias seguintes pelo preço estabelecido de harmonia com a Base IX e com a dedução de 2,5 % destinados ao Fundo de Capitalização e creditados em conta individual do vendedor sob esta rubrica.

§ único — Será feita, em princípio, sempre a pronto, podendo, porém, sê-lo também por meio duma livrança a prazo, creditandó-se, nesta hipótese, juros à taxa anual de 4 %.

### *Nota explicativa:*

A alternativa do parágrafo único desta Base admitir-se-á só para os casos em que o produtor esteja interessado nessa forma de liquidação. Será, assim, mais uma possibilidade de emprego de capitais para as Empresas economicamente desafogadas, além da que se prevê na Base IV. Porém, só será permitida quando a Cooperativa tenha nisso interesse e não veja inconvenientes na sua adopção.

Base XII — Normalmente, a Cooperativa venderá, todos os produtos adquiridos, aos seus sócios, produtores e exportadores de conservas, ao preço de compra acrescido de 2,5 % (destinados ao Fundo de Capitalização e creditados em conta individual do comprador sob esta rubrica) e mais 3 % para fazer face às despesas e encargos.

§ único — Quando e para onde as circunstâncias o aconselharem o Conselho de Administração poderá decidir que a Cooperativa faça exportações directas com exclusividade ou não. Os lucros obtidos nestas exportações constituirão receitas da Cooperativa. Na hipótese de exclusividade será necessário o acordo da Assembleia Geral.

### *Nota explicativa:*

Os 3 % substituir-se-ão aos ónus de crédito das empresas produtoras, repartindo-se, assim, solidariamente por todos. Tomar-se-ão certamente

muito menos gravosos para os industriais de economia apertada. Quanto aos que disponham mais ou menos fartamente de capitais, libertar-lhes-ão estes para outros fins, inclusivé, podendo encontrar aplicação imediata na subscrição de obrigações de harmonia com a Base IV.

Base XIII — Os sócios da Cooperativa poderão adquirir as conservas para exportação imediata ou para stockagem de conta própria.

Base XIV — Os sócios serão inteiramente livres na sua actuação de venda e exportação dos produtos adquiridos à Cooperativa, considerando-se, porém, como infracção punível nos termos legais (art.º 48.º do Decreto-Lei n.º 26.775 e 33.º do Decreto-Lei n.º 26.776) a venda a preços sob inferiores ao da compra à Cooperativa aumentado das despesas de pôr a bordo, comissões pagas aos agentes e dum lucro mínimo, e que constituem, para todos os efeitos legais, os preços mínimos previstos no Decreto-Lei n.º 26.777, art.º 16.º alinea e).

§ único — Neste caso, o sócio, além das penalidades que lhe possam ser applicadas em virtude de disposições legais, será punido com suspensão e, em caso de terceira reincidência, com a exclusão definitiva.

Base XV — O sócio produtor de conservas, na ocasião da facturação das suas mercadorias à Cooperativa, poderá requerer reserva de venda, a seu favor ou a favor de outro sócio produtor ou exportador. Esta reserva de venda só poderá deixar de ser concedida aqueles em relação aos quais se verifique já uma existência com essa cláusula superior a 50 % das mercadorias entregues na safra decorrente somadas às que tenham transitado de épocas anteriores.

Base XVI — As reservas de venda também poderão ser requeridas no início da época para toda ou parte da sua produção, pelos sócios produtores, ou para quantidades determinadas de mercadorias de produção estranha por sócios produtores ou exportadores, podendo este indicar os respectivos produtores desde que demonstrem o seu acordo. Estes casos constituirão os «exclusivos de colocação» e não poderão ser concedidos aos sócios em relação aos quais se mantenham em stock mais de 50 % das quantidades requeridas na época anterior.

Base XVII — O Conselho de Administração poderá impôr aos sócios produtores que não requeiram ou não estejam em condições de requerer exclusivos de colocação para toda a sua produção a fabricação em marcas doutros sócios ou em marcas colectivas.

Base XVIII — Salvo os casos de «reserva de venda» ou «exclusivo de colocação» os sócios produtores obrigam-se-ão a fornecer gratuitamente à Cooperativa até 0,125 % do total dos lotes para efeitos de verificação e amostragem.

Base XIX — A Cooperativa poderá organizar servi-

ços colectivos de interesse para os seus sócios, tais como de compras de matérias primas, seguros, despachos, etc.

Base XX — A receita prevista na última parte da Base XII e os lucros da Cooperativa em operações de conta própria, depois de fazerem face às despesas, encargos e prejuizos, serão distribuidos como segue:

30 % do liquido apurado para Fundo de Reserva.

35 % distribuído pelos sócios produtores, calculado sobre os números resultantes das suas vendas à Cooperativa no ano a que digam respeito somadas às existências de sua produção no ano anterior e diminuidas daquelas que se encontrassem em stock no fim do exercicio.

35 % distribuídos pelos sócios exportadores (produtores ou não) em função das suas compras à Cooperativa no exercicio a que digam respeito.

Base XXI — Na hipótese duma descida forçada de preços acarretar à Cooperativa prejuizos que as suas receitas e reservas não possam comportar e, dentro desse excesso, serão debitados em conta especial aos sócios produtores na base das mercadorias de sua produção existente nessa altura em poder da Cooperativa.

§ único — A liquidação desses débitos será feita por transferências das contas individuais do Fundo de Capitalização a reembolsar ou por dedução a combinar nas futuras entregas de conservas à Cooperativa.

Base XXII — Os prejuizos resultantes de defeitos de fabricação ou inferior qualidade serão de responsabilidade dos respectivos produtores.

§ único — Quando se prove má fé poderá applicar-se o disposto no § único da Base XIV.

Base XXIII — As percentagens indicadas nas bases XI e XII só poderão ser alteradas por decisão da Assembleia Geral e proposta do Conselho de Administração.

Base XXIV — Entende-se que serão superiormente tomadas medidas nos sentidos seguintes:

1.ª A exportação de conservas de peixe só será permitida de futuro:

- a) em execução de contratos colectivos de venda firmados pelo Instituto Português de Conservas de Peixe;
- b) em função de quotas de exportação, fixadas especialmente a industriais ou exportadores de conservas, para determinados mercados;
- c) à Cooperativa ou aos seus sócios para mercadorias que tenham sido adquiridas por eles a mesma.

- 2.ª A confirmação, a fazer pelo Instituto Português de Conservas de Peixe e pelos Grémios, do que se dispõe na Base XIV sobre preços mínimos.
- 3.ª As disposições da alínea *i*) do art. 2.º do Decreto-Lei n.º 26.777 e as do § 1.º do art. 46.º do Decreto-Lei 26.775, dizendo respeito ao depósito de mercadorias nos armazens gerais do I. P. C. P. e desconto pelos Grémios de Industriais dos certificados anexos aos conhecimentos de depósito emitidos por aquele organismo, tornar-se-ão extensivas e limitadas à utilização pela Cooperativa — Entrepósito de Conservas de Peixe.
- 4.ª As operações de compra e venda de conservas da Cooperativa, salvo as que correspondam a exportações directas, não serão tributáveis.

*Nota explicativa*

É óbvio que os casos das alíneas *a*) e *b*) de n.º 1.º não terão interesse para a Cooperativa, cuja acção será, nesses casos, perfeitamente dispensável.

**Esquema da Mecânica de preços imposta pelo funcionamento da cooperativa**

*Observação:*

Designaremos por 100 o custo normal da produção e todas as outras verbas pela respectiva percentagem em função daquele.

Custo da produção .....	100
10 % de lucro industrial .....	10
<hr/>	
Preço de compra pela Cooperativa ...	110
— 2,5 % para Fundo de Capitalização (crédito aos produtores) .....	2,75
<hr/>	
Importância a liquidar pela Cooperativa...	107,25

Preço de compra pela Cooperativa .....	110
+ 2,5 % para Fundo de Capitalização (creditado aos exportadores — industriais ou comerciantes) .....	2,75
+ 3 % para encargos da Cooperativa ...	3,30
<hr/>	
Preço de venda pela Cooperativa ...	116,05

Preço de compra à Cooperativa .....	116,05
+ Despesas FOB apx. ....	6,975
+ 3 ½ % comissão de agência (s/135)	4,725
+ Lucro mínimo de exportação .....	2,25

Preço mínimo de exportação FOB ... 130,000

Assim, o preço de venda FOB será superior em 30 % ao do custo normal de produção.  
Vejam os como se distribuirão esses 30 %.

**ENCARGOS**

*Despesas de pôr bordo:*

(taxas corporativas, direitos de exportação, despachos, etc.) 6,975 %

*Gastos de venda:*

(comissão de agência) ..... 4,725 %

*Onus financeiros:*

(3 % para a Cooperativa) ... 3,3 % 15 %

**LUCROS**

*Imediatos:*

para o produtor ... 7,25 %  
para o exportador (mínimo) ..... 2,25 % 9,5 %

*Diferidos:*

(Fundo de Capitalização)  
para o produtor ... 2,75 %  
para o exportador ... 2,75 % 5,5 % 15 %

Total ..... 30 %

Vemos assim que a Cooperativa implicará a necessidade de ter em conta nas vendas um resultado positivo mínimo de 18,3 %, dos quais só 3,3 %, representam encargos da mesma (e encargos que se substituem aos juros e encargos bancários agora suportados pelas Empresas) e 15 % constituem a margem de lucro (nalguns casos distribuído por duas entidades) que não pode ser considerada exagerada.

Das melhores marcas do  
Mundo de folha de Flandres



SUB-AGENTES NO NORTE  
BURNAY COMERCIAL, LDA.  
Rua Aviz, 10                      PORTO



Distribuidores Gerais:

**Mendes & Anjos, L.<sup>da</sup>**

O L H Ã O



Agência de Lisboa:  
Rua Augusto Rosa, 66

# SUPERDRAW

# CONCENTRAÇÃO

Um dos aspectos mais interessantes na vida industrial dos últimos tempos, é a concentração da produção, no sentido de regularizar o mercado.

A tendência da concentração leva a agrupar aqueles que constituem determinada actividade, a fim de evitar certa anarquia comercial que, sendo mais acentuada em períodos normais, nem por isso deixa de continuar a fazer sentir os seus perniciosos efeitos mesmo quando aquela anormalidade termina.

Não se trata, porém, de combinações tendentes a aumentar os preços e prejudicar os consumidores, como se pode julgar; trata-se simplesmente de evitar a venda a preço menor do custo da mercadoria produzida. — outro fenómeno que segue, com frequência, as épocas difíceis para o mundo economicamente desequilibrado por diferentes e variadíssimas causas.

As uniões e coligações são praticadas para a melhor defesa em determinados casos e para evitar a ruína em não poucos.

A teoria escolástica do «justo preço», parece-nos que é a que deve presidir a esta espécie de sociedades, que devem ser consideradas de emergência ou «salvação». O lucro justo é o grande critério que em geral é adoptado pelos que manifestam esta tendência no comércio honesto.

A concentração equivale à unidade de direcção e a uma disciplina o mais perfeita possível — mantendo em suas mãos o indispensável equilíbrio para julgar da oferta e pro-

cura com muito mais conhecimento e certeza do que quando individualmente se pretende prescutar a capacidade dos mercados.

Leon Mazeand diz, a tal respeito, que «individualmente se vai direito ao prejuízo e à ruína. Unidos, pelo contrário, são capazes de realizar o equilíbrio indispensável entre a produção e o consumo, e de evitar as crises de super-produção ou o aviltamento dos preços e a «debacle». A concentração é uma lei natural. As Uniões são filhas da necessidade».

Onde a associação é possível, a concorrência é impossível, assim dizem Proudhon e Stephenson.

As concentrações desta classe organizam-se iniciando a sua vida como órgãos parciais, que podem ser regionais ou de centros industriais, para terminar por um órgão central.

Chamar a estes grupos, Associações, Entrepostos, ou Sociedades, não tem importância, se bem que seja a Sociedade a mais perfeita, isto é, o nome de baptismo. O necessário é que exista o elo económico e dentro das leis do país.

Há grande justificação na fixação de preços comuns ou mínimos, com processos seguros para que não seja possível o que tem acontecido em outras ocasiões de todos bem conhecidas: vender a preço mais baixo do que o custo. Torna-se indispensável que toda a infracção seja impossível.

Notamos que os nossos compradores formam grupos particulares ou oficiais para, com a força de tal união, procurarem obter as maiores vantagens na aquisição dos nossos produtos. Logo, conceber uma Sociedade de produtores que se anteponha àqueles objectivos ruinosos e deprimentes para nós, eis o remédio.

Regressam os velhos tempos e com eles as confusões de então. A concorrência desmedida e injusta volta a

desnortear todos os nossos esforços. Ao dizer-se que sempre foi assim, parece que se pretende demonstrar que somos incorrigíveis ou que carecemos daquele sentido prático que deveria caracterizar todos os industriais. Dum lado, presenciamos que se coligam todos os numerosos compradores; de outro, que permanecemos indiferentes ante as consequências desastrosas que aqueles provocam.

Têm chegado às nossas mãos — e por mais de uma vez — projectos que têm como finalidade procurar vencer a situação e entendemos que já é chegada a hora de lhe prestar a atenção necessária e começar a sua discussão tomando como base um desses tais projectos.

Julgamos que há conveniência em começar a tratar, a sério, destes assuntos, sempre oportunos, e assim, poderemos chegar à conclusão de que não somos indiferentes e estamos preparados e dispostos a procurar, custe o que custar, a solução mais adequada aos nossos interesses.

Julho de 1949.

*José A. Mora*

**Dott. Carmelo-Arpa**

Largo della Zecca, 8

GENOVA

Aceita representações

**Serrão de Faria & C.ª**

Import — Export

Rua Nova de Almada, 36-2.ª - Telefone 2 8623

Telegrama: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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

# ALIANÇA EXPORTADORA, L<sup>DA</sup>

LISBOA · PORTUGAL



## PORTUGUESE CANNED FISH

### SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



# H. ORMAI

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

LA2.



# Mercados



## Itália

Pelo  
DR. CARMELO ARPA

O mercado italiano para as conservas de peixe apresenta nesta primeira quinzena de Junho os seguintes aspectos:

### Situação geral:

Mercado ligeiramente sobrecarregado, com pedidos para conservas em azeite, sobretudo atum, se bem que de menor quantidade em relação aos meses de Inverno e às expectativas de então.

Os pagamentos já não são tão fáceis e a clientela é cada vez mais exigente.

### Atum

As existências de atum em azeite são consideradas elevadas, se se atender à época, e a situação é muito diferente da do ano passado na mesma data em seguida às compras mais importantes do que as habituais feitas pelos grossistas do interior nos meses de Inverno, talvez na previsão de possíveis aumentos.

Assim os preços, apesar de se não ter realizado a compensação já anunciada de 350 ton. de atum com o Consórcio Almadrabero Espanhol, têm baixado gradualmente nos últimos meses, duma maneira geral, para o atum de todas as proveniências,

com diferenças que ultrapassam 60 liras por quilo do importador ao grossista.

Recentemente, os detentores das maiores disponibilidades procuraram aproveitar-se do insucesso da tentativa Italo-Espanhola para a conclusão do novo tratado de comércio e da rigidez dos produtores portugueses em manterem o preço de cerca de \$1,20 por quilo para a nova safra, para tentarem reconquistar uma parte, pelo menos, da baixa, porém, sem resultado, ao que parece.

Julga-se que se houver confirmação das notícias que circulam acerca da pesca excepcional em Espanha (fala-se numa pesca de direito de mais de 70.000 ton.) será um desmoronar dos preços desta conserva que, na realidade, estão muito elevados em relação aos de antes da guerra quando o atum era cotado a menos de 50 cêntimos do dólar.

### Sardinhas em Azeite

O mercado para este artigo está desmoralizado em virtude da infinidade de ofertas vindas de Portugal.

Os maiores e habituais importadores que faziam normalmente contratos para vários milhares de caixas, lamentam agora encontrar-se com a concorrência dos grossistas que deles usualmente se abasteciam e que, actualmente, com a possibilidade de comprarem na origem algumas centenas de caixas ao mesmo preço que os grandes importadores, criam a confusão no mercado.

Os grandes compradores são os que dão o impulso mais activo à importação, mas facilmente se desinteressam de um artigo logo que verificam que há factores que influenciam desfavoravelmente o negócio.

### Filetes de cavala

Há pedidos, a preços mesmo ligeiramente melhorados, em virtude da diminuição das existências.

O mercado, porém, desta conserva está presentemente subordinado à pesca na Sicília, que é considerada abundante, e às importações intensas deste peixe da Dinamarca e sobretudo da Noruega. Pode-se afirmar que as chegadas de cavala destes países, em vagões frigoríficos, não têm cessado desde o ano passado. Ultimamente a cavala tem vindo em vapores com carregamentos completos, preparados com instalações frigoríficas, em óptimas condições para fabricar uma conserva escolhida porque o peixe é muito grande e dá, por conseguinte, grandes filetes de boa consistência.

### Peixe salgado

Há muitos pedidos de biqueirão salgado de Espanha e Sicília, mas só para o bem trabalhado e de boa maturação.

Não há, porém, interesse pelas sardinhas em salmoura.

Este peixe já não goza o favor de outros tempos, nem mesmo naquelas regiões tradicionalmente consumidoras. Há produtores no Adriático que possuem milhares de caixas de sardinha muito bem fabricadas, mas que não encontram compradores. As pequenas quantidades importadas de Portugal, em 1948, não deram comercialmente resultados satisfatórios.

As perspectivas para as sardinhas prensadas não são também muito prometedoras, visto que existem nos frigoríficos quantidades importantes de arenque, o que torna desnecessário esperar pela sardinha prensada que só começa a ser pedida na Itália em Agosto.

### Indústria Italiana

A indústria da pesca apresenta-se nesta primeira quinzena de Junho nas seguintes condições:

A pesca no Adriático ainda não começou.

Espera-se que os acordos com a

Jugoslávia para a pesca nas águas territoriais deste país, dêem bons resultados.

Julga-se, porém, que as conservas de sardinha em azeite da indústria Adriática não poderão competir com as portuguesas, porque, apesar do menor custo de algumas matérias primas, como a folha, o óleo e também o peixe, o custo superior da mão de obra na Itália anula aquela vantagem.

A pesca do atum, que é mais tardia em Itália do que em Espanha e Portugal, é considerada até agora normal, tanto na Sicília como na Sardenha.

A pesca da cavala, como já assinalámos, tem sido abundante.

#### Situação comercial:

Em 25 de Abril chegou a Roma uma comissão oficial espanhola para tratar da renovação do tratado comercial que termina no fim do corrente mês e que nos dois últimos anos se mostrou inoperante.

As negociações não obtiveram resultado, porque a Comissão Espanhola pretendia — segundo se diz, — um acordo de «clearing», com câmbio diferencial para a peseta, apesar do «clearing» nos últimos dois anos ter dado resultado completamente negativo. O governo italiano com espírito mais prático desejava estabelecer um acordo geral de compensação.

Ignora-se quando é que estas negociações serão de novo retomadas, se bem que de Madrid anunciem que esperam a chegada de uma Comissão Italiana.

Quanto a Portugal, fala-se já há meses de negociações para um novo acordo comercial, mas até hoje nada se fez de concreto.

No estado actual de coisas, os importadores italianos não compreendem a hostilidade do Governo Português às compensações, porquanto as que o Governo Italiano tem concedido, são sistematicamente recusadas em Lisboa.

A razão da atitude do Governo Português deve estar no facto de considerar as conservas de peixe

uma fonte apreciável de divisas para o País.

A este respeito, o autor destas linhas, como porta-voz do comércio de importação Italiano, permite-se chamar a atenção dos Orgãos responsáveis sobre alguns factos que não foram talvez até agora devidamente realçados.

O Acordo Comercial Luso-Italiano de Outubro de 1947 não teve aplicação prática porque o governo italiano não concedeu licenças de importação nem divisas. Foram, de facto, concedidos cerca de 600.000 dólares para a importação de atum de Portugal, mas que se volatilizaram em licenças muito fraccionadas.

As importações de conservas de peixe em azeite e salmoura, de Portugal, foram possíveis porque no fim de 1947 foram autorizadas as importações «franco valuta» para as quais o «Ufficio Italiano Cambi» não concedia divisas que tinham então que ser compradas no mercado livre ou negro ou, melhor, de contrabando.

O Ministério do Comércio Estrangeiro foi levado a tal decisão para fazer reentrar os capitais depositados no estrangeiro e obter ao mesmo tempo uma diminuição no custo da vida.

Sucede, porém, que o negócio das divisas «livres» ou do «mercado negro», vem do tempo da guerra. Houve interrupções na Bolsa das transacções das divisas livres, houve prisões e a Polícia Tributária (Polícia especial para a evasão fiscal) é muito diligente na fiscalização dos pagamentos destas importações «franco valuta» que por esse motivo eram quase sempre efectuadas em nome de pessoas que afrontavam os riscos porque nada tinham para perder.

O resultado de tudo isto é que nenhuma firma séria quer ouvir falar de ofertas em divisas livres.

Com isto não se quer dizer que não hajam importações neste regime, aproveitando circunstâncias especiais. Porém, actualmente, como regra geral, as firmas mais importantes do Génova que representam

cerca de 90 % dos importadores italianos de conservas de peixe em azeite, recusam-se a tratar sob uma tal base. Por consequência, Portugal perde o mercado italiano se não se muda de sistema.

Aqui em Itália verifica-se que o Governo Português, proibindo as compensações, obteve dólares com a exportação das conservas para este país, mas que, por outro lado, teve que pagar em dólares as importações de Itália dos azotatos, produtos químicos, máquinas, fios, etc., para cuja exportação o Governo Italiano tinha concedido a autorização de compensação com conservas de peixe em azeite.

Por isto se conclui que o recebimento de uma parte corresponde a um desembolso da outra em dólares, e que, na realidade, a exportação dos produtos da pesca para a Itália, mesmo num ano de produção escassa, como o de 1948, esteve um pouco paralisada.

Se tivesse havido uma produção normal de atum no Algarve, Açores e Angola em vez de deficiente como foi, o sistema «franco valuta» teria ocasionado uma derrocada nos preços e ficaria por vender uma grande parte da produção, com grave prejuízo para a indústria e economia portuguesas.

Como conclusão destas notas com que procuramos dar, sucintamente, um quadro da situação, reproduzimos sobre este assunto a opinião do Comércio de importação dos produtos da pesca conservados de Génova, que continua a ser o empório do Mediterrâneo mais importante destes artigos, que é a seguinte:

O Governo Português deveria diligenciar a conclusão, no mais curto prazo de tempo possível, de um novo tratado de comércio com a Itália.

O Governo Português deveria, com efeito, aproveitar-se da rotura, praticamente, das relações comerciais entre a Itália e a Espanha, visto que o velho tratado expira neste mês e não é renovado, para procurar substituir-se a este país.

(Continua na pág. 34)



# O Seguro Mútuo na Indústria da Pesca

Pelo DR. LUÍS SIMÕES DE ABREU

(Continuação do número anterior)

Continuaremos hoje a análise en-  
cetada no último número desta Re-  
vista sobre a actividade das «Mútuas  
Corporativas» da Pesca.

Referimo-nos então às origens e  
características fundamentais da sua  
constituição, ao nível das suas recei-  
tas, ao âmbito da sua aplicação e ao  
grau da autonomia técnica em rela-  
ção ao resseguro.

Examinaremos agora alguns índi-  
ces da exploração, o significado real  
dos seus resultados líquidos e a re-  
percussão de todos na situação eco-  
nómica e financeira das várias so-  
ciedades.

Em qualquer empresa de seguros  
os encargos mais avultados são as  
«Comissões», as «Indemnizações» e  
as «Despesas Gerais». No caso de se-  
guros de Acidentes de Trabalho, às  
«Indemnizações» associam-se os au-  
mentos das «Reservas Matemáticas»  
que correspondem aos valores  
actuais das pensões futuras a pagar  
aos sinistrados ou às famílias destes.  
Além das «Reservas Matemáticas»,  
devem constituir-se «Reservas de Ga-  
rantia» mas estas, destinando-se à  
cobertura dos riscos não expirados  
na altura do fecho das contas, signi-  
ficam apenas uma correcção dos  
prémios e pouco pesam.

Quanto às Mútuas, a primeira  
ideia a reter é a da ausência de  
«Comissões de Seguros Directos»,  
uma vez que, congregando aquelas  
todos os Sócios dos Grêmios que lhes  
deram origem, a necessidade do in-  
termediário não se faz sentir. A eco-  
nomia que a dispensa desta entidade

representa na exploração pode ava-  
liar-se notando que as comissões dos  
Agentes e Angariadores, nos ramos  
«Marítimo» e «Acidentes de Traba-  
lho», variam na vizinhança de 10  
por cento dos prémios processados,  
líquidos de anulações e estornos.

Assim, no período que decorre de  
1943 a 1948, em que a receita das  
Mútuas somou 149.565 contos, as  
comissões poupadas são da ordem  
dos 15 mil contos.

Vejamus agora as «Indemniza-  
ções». Estas dependem, como se sa-  
be, da sinistralidade, ou seja da fre-  
quência e intensidade dos sinistros.

No Quadro n.º 1 apresentamos as  
importâncias (em contos) dos «Pré-  
mios» e «Indemnizações» de seguros  
directos referentes a todos os ramos  
e ao conjunto das Mútuas nacionais  
ligadas à indústria da Pesca.

Do quadro ressalta não só que a  
sinistralidade oscila fortemente de  
ano para ano mas ainda que dentro  
do mesmo ano as características das  
várias sociedades não são comuns.  
Sobressai a posição favorável da  
«Mútua dos Navios Bacalhoeiros»  
que só em 1946 teve um índice de  
«Indemnizações» francamente mau.  
Em sentido contrário, torna-se nota-  
da a exploração da «Mútua da Sar-  
dinha», sobretudo no último triênio.

A contribuição dos ramos Maríti-  
mo e Acidentes de Trabalho para as  
indemnizações totais mostra-se no  
quadro n.º 2.

Inferese que a razão dos sinistros  
para os Prémios é muito mais regu-  
lar no ramo «Acidentes de Traba-  
lho» que no «Marítimo» e que a evo-  
lução nos últimos exercícios tem si-  
do mais satisfatória para o primeiro  
ramo.

Há todavia a salientar que a si-  
nistralidade do ramo «Acidentes de  
Trabalho» se reflecte também na  
conta das «Reservas Matemáticas»  
há pouco definidas. Ora os aumen-  
tos destas no último quinquênio atin-  
giram (valores em contos):

Aumento das R. M.

1944	1945	1946	1947	1948
527	729	863	6.478	870

Estes números revelam uma relati-  
va permanência, exceptuando-se o

Quadro n.º 1

Mútuas	1943	1944	1945	1946	1947	1948
Pesca de Arrasto (a) .....	2.804	3.118	3.171	3.936	4.878	6.661
» » » (b) .....	930	2.984	948	2.145	1.384	1.804
Pesca da Sardinha (a) .....	3.701	5.390	5.716	5.548	5.730	5.901
» » » (b) .....	1.506	2.706	2.529	3.009	3.611	3.374
Navios Bacalhoeiros (a) ...	10.706	10.725	13.477	17.111	17.170	20.255
» » » (b) ....	818	3.100	1.921	14.239	4.976	8.309
Pescadores (a) .....	113	334	437	816	883	984
» (b) .....	18	82	146	188	310	411
Total (a) .....	17.234	19.567	22.801	27.411	28.661	33.801
Total (b) .....	3.272	8.872	5.544	19.581	10.281	13.903

(a) Prémios

(b) Indemnizações

Quadro n.º 2

	1943	1944	1945	1946	1947	1948
<i>Marítimo:</i>						
Prémios .....	13.036	14.403	16.977	20.611	21.861	26.405
Indemnizações .....	2.942	6.406	3.431	17.344	7.912	11.186
<i>Acidentes de Trabalho:</i>						
Prémios .....	3.934	4.523	5.063	5.593	5.650	6.196
Indemnizações .....	731	2.384	1.980	2.020	2.044	2.337

ano de 1948, que acusa uma verdadeira catástrofe. Catástrofe que ainda está na memória de todos, ocorrida nos fins de 1947 no norte do país (Matosinhos), que custou a vida de uma centena e meia de pescadores e deixou numa situação económica e financeira bastante crítica a «Mútua dos Armadores da Pesca da Sardinha».

Escusado será dizer que o carácter calamitoso de alguns sinistros e as suas repercussões na vida das Sociedades de Seguros não traduzem hipóteses a desprezar, muito principalmente quando o pequeno número de unidades sujeitas ao dano não permite uma dispersão de riscos compensadora.

Por isso mesmo o resseguro se impõe com absoluta necessidade e as nossas Mútuas a ele recorrem decidi-

damente, como tivemos ocasião de sublinhar no anterior artigo.

A participação dos resseguradores nas «Indemnizações» prestadas pelas Mútuas explana-se nos Quadros n.ºs 3 e 4 para os ramos «Marítimo» e «Acidentes de Trabalho».

Conclue-se que no ramo «Marítimo» o ressegurador suporta mais de 60 por cento das «Indemnizações», percentagem mais modesta competindo ao de «Acidentes de Trabalho», o que até certo ponto se é tentado explicar à «priori» por o número de pescadores sujeito ao risco profissional ser muito maior do que o número de barcos sujeito ao risco do mar, possibilitando portanto maior compensação e mais fácil dispensa do resseguro. Quanto à parte do «Resseguro Cedido» nas «Reservas

Matemáticas» apenas interessa indicar as verbas referentes a 1947. Lográmos averiguar que, para o total de 6.478 contos atrás indicados, os «Resseguradores» entraram com 3.773 contos.

Como observámos no nosso citado artigo, o resseguro de «Acidentes de Trabalho» restringe-se quase só ao risco de Catástrofe, risco esse que poucas Companhias Resseguradoras desejam assumir.

Sabe-se mesmo que, no caso da tragédia de Matosinhos, uma cota apreciável do resseguro se achava colocada na «Mútua dos Pescadores» que decerto não possuía capacidade económica e financeira para tão vultuosos encargos.

O facto é que houve que recorrer a um remédio de emergência que consistiu em obter a aprovação ministerial para a cobrança de uma taxa de 0,5 por cento sobre o valor das pescas, por meio do «Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha». Espera-se, todavia, que já se tenha estudado devidamente o problema do resseguro para lhe encontrar uma solução adequada e geral.

Por via de regra, o Ressegurador concede ao Ressegurado uma «Comissão» sobre os prémios que lhe são transferidos. As comissões auferidas pelas Mútuas, no entanto, referem-se quase exclusivamente ao ramo «Marítimo».

No Quadro n.º 5 cotejam-se as deste ramo com os respectivos Prémios.

Vê-se deste modo que nos últimos anos as comissões de Resseguros Cedidos andam à volta de 12 por cento dos Prémios.

Até agora só episódicamente aludimos, a propósito do sinistro de Matosinhos, ao Resseguro Tomado pelas Mútuas.

Merece a pena investigar, todavia, em que medida as Sociedades Mútuas Nacionais resseguram umas nas outras. O resultado dessa investigação sintetiza-se no quadro n.º 6 onde se apontam os «Prémios de Resseguros Aceites» globais repartidos pelos dois ramos.

Quadro n.º 3 — Marítimo

Indemnizações (contos)	1943	1944	1945	1946	1947	1948
Pagas pela Mútuas .....	2.402	6.406	3.431	17.344	7.912	11.186
Cota parte dos Resseguradores .....	1.621	4.539	2.117	11.200	4.844	7.719

Quadro n.º 4 — Acidentes de Trabalho

Indemnizações (contos)	1943	1944	1945	1946	1947	1948
Pagas pelas Mútuas .....	731	2.384	1.980	2.020	2.044	2.337
Cota parte dos Resseguradores .....	333	1.533	678	489	960	568

Quadro n.º 5 — Resseguros cedidos

Cotas	1913	1914	1915	1916	1917	1918
Prémios .....	8.409	9.439	10.942	12.757	13.665	17.209
Comissões .....	857	1.268	1.527	1.405	1.661	2.087

Quadro n.º 6

Ramos	1913	1914	1915	1916	1917	1918
Marítimo .....	414	484	139	—	—	—
Acidentes de Trabalho .....	1.338	1.782	1.068	834	837	863

O quadro diz-nos que nos últimos três exercícios não foram aceites resseguros do «Marítimo» e que, ante-

riormente, as importâncias tomadas (pelas Mútuas do Arrasto e dos Bacalhoeiros) eram insignificantes. No

ramo «Acidentes de Trabalho», o «Resseguro Aceite» avulta um pouco mais e respeita só à «Mútua dos Pescadores», legitimamente podendo admitir-se que o resseguro feito nesta mútua antes significa manifestação de solidariedade corporativa do que preocupação de segurança. Haja em vista o que sucede com a catástrofe a que nos referimos por mais de uma vez. A fraca envergadura das mútuas explica a reduzida aceitação.

Para encerrar o nosso bosquejo falta apreciar o índice das Despesas Gerais (Administração e Impostos), os Resultados Líquidos da Exploração e a situação Líquida das várias Sociedades tal como se deduz dos Balanços publicados. Isso reservamos para um próximo artigo.

Tele { phone: 272-M  
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA  
Import — Export

HEAD OFFICE

MATOSINHOS (Portugal)  
Rua D. João I, 123

FACTORY

VILA DO CONDE (Portugal)

Adolf Dircks & Co.

A casa mais antiga e especializada na ALEMANHA

Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1888

Endereço: HAMBURGO 11, Neuer Wandröhm 1

Endereço telegráfico: ALHAMBRA, Hamburgo

## Conservação dos alimentos

(Continuação da pág. 17)

citrão difere dos outros métodos de conservação pelo facto de não existir nem aquecimento, nem arrefecimento, nem ainda o concurso de substâncias químicas. Apesar da potência extraordinária do raio electrónico, não há alteração no carácter das substâncias. Os electrões são dirigidos sob a superfície da substância sem a prejudicar. Eis a razão do grande futuro que espera os electrões no campo da investigação médica, pois que cancros profundos em coelhos foram destruídos fazendo passar o raio electrónico através de agulhas ocas, sem danificar os tecidos sãos ou o pêlo em redor.

Um grupo, composto pelos mais importantes fabricantes de substâncias alimentares, financiaram a continuação dos trabalhos de investigação tendentes a descobrir as possibilidades do capacitrão, quer no campo da investigação médica, quer no da conservação de alimentos e drogas para fins comerciais. O primeiro capacitrão industrial acaba de ser construído e começará a trabalhar dentro de alguns meses. Este modelo comercial «pilot» é mais pequeno em tamanho, porém de muito maior potência. Diz-se que poderá esterilizar 40 libras-peso de alimentos ou drogas num único jacto, e, trabalhando com dez segundos de intervalo, poderá esterilizar 7 toneladas por hora.

Os homens que financiam as experiências do capacitrão acreditam no seu futuro cheio de promessas; mas pensam também que tal facto não implica o desaparecimento dos restantes métodos de conservação.

Pelo contrário, dizem eles, o capacitrão será o complemento da refrigeração e das indústrias de conservas.

Formaram-se já, e estão ainda em vias de organização, sindicatos para explorar os direitos do capacitrão na América Latina, na Escandinávia e na Inglaterra.

## A propósito da normalização das latas para conservas

(Continuação da pág. 14)

que o sistema métrico está já no uso corrente.

Poder-se-ia, talvez, propor que se escolhessem tais capacidades a capacidade prática de cada lata fosse um número redondo, o que seria mais cómodo para os produtos líquidos vendidos ao volume e mais claro para o consumidor. Admitindo que a capacidade prática é de cerca de 10 % inferior à capacidade total, teríamos, por exemplo, uma série como a seguinte:

Capacidades totais: 55, 110, 220, 440, 660, 880, 3.300 ml.

Capacidades práticas: 50, 100, 200, 400, 600, 800, 3.000 ml.

Ter-se-á notado que nesta série nos afastámos por duas vezes da série geométrica: a primeira vez para introduzir a capacidade de 660 ml, porque estamos convencidos de que um formato intermediário entre 440 e 880 ml corresponde a uma necessidade indiscutível do mercado; a segunda vez, para substituir uma capacidade de 3.300 ml às de 1.760 e 3.520 ml cuja utilidade não se faz sentir.

É natural que se estranhe que na normalização francesa não tenha sido tomada em consideração uma capacidade intermediária entre as capacidades de 1/2 e 1/1 existentes actualmente, e que é a capacidade mais usada em todo o mundo. Sem dúvida isto é devido ao facto de não existir uma normalização de latas nos Estados Unidos. Apesar desta lacuna, uma vista de olhos sobre o Atlântico, não teria sido inútil.

Tem-se, de resto, a impressão que muitas normalizações e discussões a seu propósito, foram abordadas sem previamente se ter feito um exame bastante profundo do problema, do que resultaram «arrepentimentos» e dificuldades de rodagem que poderiam ter sido evitados.

(Continua)

## MERCADOS

(Continuação da pág. 30)

Não se deve esquecer que nas suas exportações para a Itália, em 1948, Portugal só tirou vantagem do sistema de importações «franco valuta» e da anormalidade das relações comerciais entre este país e a Espanha desde Julho de 1947.

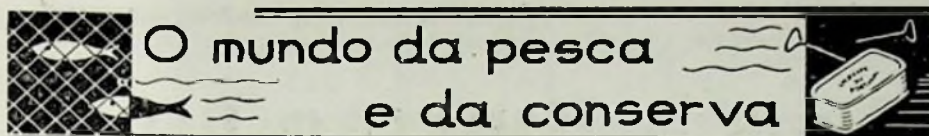
Além disso, o Governo Português deveria acelerar a conclusão do acordo comercial com a Itália enquanto os industriais italianos da pesca fazem pressão sobre o Governo para a aplicação em Setembro das novas tarifas alfandegárias.

O Governo Português deveria ter presente esta nova tarifa que é considerada proibitiva mas que, segundo declarações do Ministro, teria que ser matéria de negociações.

No caso do Governo Português não obter uma redução sensível, se não for possível evitar a sua aplicação, as exportações dos produtos da pesca para a Itália ficariam paralisadas, qualquer que fosse a forma do tratado de comércio.

Sobre a modalidade do tratado de Comércio, o Comércio de importação Genovês é de parecer que se deveria renovar em bases completamente diferentes das do anterior. As trocas comerciais entre os dois países deveriam ser estabilizadas sob um acordo geral de compensações. Segundo as averiguações feitas, verificou-se que Portugal poderia ser um comprador de produtos italianos em medida muito maior do que a actual. Ora toda ou a maior parte destas importações portuguesas poderia ser destinada a dar incremento às exportações dos produtos da pesca que poderiam tornar a encontrar na Itália aquele mercado que anteriormente a 1935 absorvia a maior parte da produção de todos os peixes salgados e em azeite, à excepção das sardinhas em azeite.

Eventualmente, poder-se-ia examinar uma forma de trocas comerciais mixta, isto é, estabelecer um contingente em «clearing» e permitir as compensações com limites suficientemente elevados.



## O mundo da pesca e da conserva

### Transporte rápido das sardinhas dos lugares de pesca para as fábricas

O progresso da técnica frigorífica nos Estados Unidos tornou possível que o primeiro barco frigorífico para sardinhas refrigeradas fosse posto ao serviço na costa oriental daquele país, no decorrer da última campanha de pesca.

Este navio, o «Maria Ana», é um barco de 25 metros, munido de um motor Diesel de 4 cilindros de 40 kw. montado na secção anterior à câmara das máquinas e que fornece pressão aos dois compressores.

A cabine do piloto é munida de uma sonda registadora, de um radiotelefone e de um aparelho de orientação pela rádio. O barco tem uma capacidade de 57 metros cúbicos e instalações para uma equipagem de três homens.

A instalação de refrigeração é constituída por duas máquinas frigoríficas que arrefecem a salmoura transportada num reservatório construído de um lado ao outro do navio, entre os dois porões destinados ao peixe.

O reservatório da salmoura é cheio em terra com 10.000 litros de salmoura concentrada a 100%. No caminho para a pesca, a salmoura é arrefecida à temperatura que se deseja e logo que o carregamento do peixe terminou, a salmoura, que tinha sido previamente arrefecida de — 7° a — 9°, é lançada sobre o peixe acabado de pescar com o auxílio duma bomba.

Este novo barco para o transporte de sardinhas forneceu às fábricas um peixe de melhor qualidade e permitiu que se organizasse uma coordenação eficaz entre aquelas e a pesca.

Com a entrada em serviço do «Maria Ana» efectuou-se um novo progresso no aprovisionamento rápido das fábricas e na melhoria da qualidade das conservas.

### Comité Internacional permanente da Conserva

O «Comité International Permanent de la Conserve» (C. I. P. C.) na sua reunião semestral deste ano efectuada em Paris de 5 a 7 de Maio apreciou vários trabalhos, entre eles a do engenheiro Henrique Pereira sobre a bacteriologia das conservas de anchova, e tomou várias resoluções de que destacaremos as seguintes:

Recomendar à «International Standard Organisation» que inclua na lista dos formatos que tomou a iniciativa de normalizar internacionalmente, uma lata rectangular de la dos paralelos com uma capacidade de 130 cm. e uma tolerância de 1,5 % a mais ou a menos, e pedir aos organismos nacionais ou internacionais competentes que a denominação «sardinha» seja reservada aos peixes da espécie «*Sardina pilchardus Walbaum*».

Além disto, o C. I. P. C. iniciará nos diversos países membros do Comité um inquérito acerca das denominações que empregam para as conservas dos tonídeos e para as outras conservas de peixes preparadas em azeite.

### Produção de Conservas Marroquinas em 1949

Embora as fábricas marroquinas estejam apetrechadas para poderem fabricar 2.200.000 caixas, base 1/4 clube 30 m/m, haverá que fazer um correctivo a esta cifra em virtude da organização da pesca não ter acompanhado a curva ascendente das fábricas de conservas, e por isso se presume que a produção não ultrapassará este ano 1.800.000 caixas, em condições normais de pesca.

Destas 1.800.000 caixas, 900.000 caixas seriam reservadas pelo governo cherifiano para a exportação para os países estrangeiros, das

quais 500.000 caixas destinadas à Inglaterra. Das outras 900.000 caixas, a Residência de Rabat tomaria 100.000 caixas para as necessidades locais e outras 100.000 caixas para a Intendência e para as colónias francesas. As restantes, ou sejam 700.000 caixas, seriam destinadas à França e ali importadas com isenção de direitos.

### A esterilização dos alimentos

Segundo opinião dos srs. Jackson e Benjamim expressa num artigo publicado no «Industrial and Engineering Chemistry», Nicolas Appert continua a ser o pai da indústria da conserva, porque a esterilização pelo calor é ainda hoje o melhor processo para a conservação prolongada dos alimentos.

Mas, entretanto, foram introduzidos importantes melhoramentos na esterilização pelo calor, dos quais o mais importante e o mais recente, consiste em empregar temperaturas mais elevadas mas durante um tempo mais curto. O efeito bactericida dum aquecimento rápido a 127° C. durante 8 minutos equivale ao que se atinge pela temperatura de 115° mantida durante 35 minutos.

Este processo chamado nos E. U. A., «high-short» (alto-curto) garante ainda uma melhor conservação da cor original dos alimentos.

### A indústria de conservas na Argélia

As 24 fábricas de conserva de peixes existentes na Argélia, distribuídas por mais de 1.000 qm. de costa, fabricaram em 1948 cerca de 250.000 caixas de sardinha, das quais 2/3 aprox. em óleo e em tomate e o restante em molhos diversos. As actuais instalações poderiam fabricar 500.000 caixas num ano.

Ampliações das fábricas, modernizações no material e a construção de algumas fábricas nos centros onde ainda não existem, permitiriam ultrapassar largamente estes números.

**ALBERTO SOARES RIBEIRO, L<sup>DA</sup>**

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

# MATÉRIAS PRIMAS



## Folha electrolítica canadiana

A primeira linha para a estanhagem electrolítica da folha com uma extensão de 350 pés (115<sup>m</sup>,5), foi agora montada no Canadá e funciona nas fábricas de «Steel Company of Canada Ltd.» em Hamilton.

A produção total de folha no Canadá, em 1948, foi de 140.226 ton. e o seu consumo de 184.268 ton., tendo sido o «déficit» coberto com aquisições nos Estados Unidos.

A Inglaterra só exportou 142 ton. de folha para o Canadá naquele ano, quando a média da exportação antes da guerra, era de 67.945 ton.

## Exportação de Folha inglesa

A Inglaterra exportou 49.474 ton. de folha durante o primeiro trimestre deste ano. Em igual período do ano pasado, esta exportação foi de 43.700 ton.

A exportação foi sobretudo dirigida para os países da Comunidade, entre os quais os mais beneficiados foram a Austrália com 16.678 ton., a Nova Zelândia com 3.699 ton., e a União Sul Africana com 2.516 ton.

## Produção de folha norte-americana

Segundo as estatísticas elaboradas pelo «American Iron and Steel Institute», a produção de folha nos E. U. A. durante o primeiro trimestre de 1949 foi de 831.804 ton., comparadas com 810.233 ton. no período correspondente de 1948.

As cifras deste ano incluem 394.163 ton. de folha estanhada por imersão a quente e 437.641 ton. de folha electrolítica.

É significativo que a folha electrolítica esteja a ser produzida em quantidade maior do que a estanhada a quente.

No primeiro trimestre deste ano cerca de 52 1/2 % da produção da

folha dos E. U. foi estanhada pelo processo electrolítico, enquanto que a média para o total de 1948 foi de 45 % aproximadamente.

## Consumo de estanho e chumbo na Inglaterra

O consumo de estanho na Grã-Bretanha durante os três primeiros meses deste ano, foi de 5.656 ton. comparado com 7.159 ton. no primeiro trimestre de 1948.

Se bem que o total indique uma diminuição de cerca de 21 % no consumo, a quantidade de estanho utilizada no fabrico da folha aumentou ligeiramente de 2.485 ton. no primeiro trimestre de 1948 para 2.500 ton. no mesmo período de 1949.

O consumo total de chumbo na Inglaterra foi de 84.813 ton. de Janeiro a Março de 1949, contra 85.674 ton. durante estes meses em 1948.

## A situação do chumbo

O preço do chumbo, depois do desequilíbrio entre a produção e a procura provocado pela guerra, tende a baixar no mercado internacional.

Os E. U. A. que são os maiores produtores deste metal (cerca de 30% da produção mundial), são ao mesmo tempo o seu maior consumidor, necessitando, para satisfazer as exigências do seu consumo, de utilizar não só a sua produção como também a de outros países produtores, tais como o México, o Perú, a Argentina e o Canadá.

A Inglaterra é igualmente um grande produtor de chumbo, não só pelas explorações que mantém em vários pontos do seu império como também noutros países estrangeiros, como, por exemplo, em Espanha, nas regiões de Linares e Cartagena.

Porém, a posição dominante que tinha no comércio internacional deste metal, perdeu-a já.

Os outros países europeus também produtores de chumbo, são a Bélgica, a Alemanha e a Espanha.

## Cotas de distribuição de estanho

A Comissão do Estanho revelou as cotas provisórias de distribuição para o segundo semestre de 1949, num total de 25.070 ton. Nas cotas incluem-se os Estados Unidos com 17.100 ton., a Polónia com 1.500, a Bizona na Alemanha com 1.100, a Checoslováquia com 700, o Egipto com 180, a Índia com 770, a Noruega com 170, a Roménia com 330, a União Sul Africana com 300, a Turquia com 340 e a Jugoslávia com 340.

O Grupo Internacional do Estudo do Estanho publicou uma declaração dizendo que haverá até 1951 um excesso de 43.000 ton. de estanho disponíveis, o que faz prever uma crise de abundância.

O Grupo calcula que a produção em 1949 se deve elevar a 170.000 ton., em 1950, a 190.000 ton., em 1951, a 205.000 ton. e que o consumo será, respectivamente, de 138.000 ton., 158.000 ton. e 162.000 ton.

## Produção mundial de borracha em 1948

A produção da borracha natural no mundo, em 1948, foi de 1.515.000 ton., o que representa um aumento de 270.000 ton. em relação à de 1947, que foi de 1.245.000 ton. O consumo naquele ano foi também superior ao deste último em 297.000 ton. A produção da borracha sintética em 1948 atingiu 533.000 ton., o que representa uma diminuição de 26.000 ton. em comparação com o ano anterior, enquanto que o consumo mundial baixou também de 625.000 ton. em 1947 para 488.000 em 1948.

As áreas produtoras e consumidoras possuem uma reserva de, respectivamente, 230.000 e 305.000 ton.



# LA ROSE

## CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

# FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA



# PESCA DA SARDINHA

ABRIL DE 1949

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quiles	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	consumo	-	1.237	1.237	-	7.926\$00	7.926\$00
Peniche	consumo	-	23.260	23.260	-	130.360\$00	130.360\$00
Lisboa	consumo	-	48.871	48.871	-	318.683\$00	318.683\$00
Setúbal	consumo	-	10.628	10.628	-	55.142\$00	55.142\$00
Lagos	consumo	-	12.600	12.600	-	52.750\$00	52.750\$00
Portimão	consumo	-	22.400	22.400	-	126.410\$00	126.410\$00
Olhão	consumo	-	100.294	100.294	-	584.880\$00	584.880\$00
V. R. de S. António	consumo	-	18.010	18.010	-	87.728\$00	87.728\$00
				237.300			1.363.879\$50

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






SETUBAL (PORTUGAL)  
 TELEFONE 157  
 TELEGRAMAS SANTONIO  
 APARTADO 62  
 FABRICA em SETUBAL --- FABRICAS em ESPANHA



# J. B. Barbosa, L<sup>da</sup>

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

## CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setibal Factories Agency, L.<sup>da</sup>

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

## Sardinha do Algarve, L.<sup>da</sup>

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.

**Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>**

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

# 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.<sup>A</sup>  
FARO

José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
fone: 17

Códigos { A. B. C. 5.<sup>a</sup> Ed.  
Bentley's  
Privés

Olhão - Portugal

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO  
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

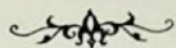
De Conserves de Sardines, Anchois  
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo  
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão  
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA  
LUSITANIA, L.<sup>DA</sup>

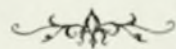


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo  
LUSITANIA

Correspondencia  
APARTADO, 100

Telefone  
272

S E T U 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.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

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.ª  
PELA QUALIDADE

Com fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



# 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

## **RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED**

**IMPORTADORES E AGENTES**

TELEFONE:  
MANSION HOUSE 6221-2

41, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:  
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS  
EM TODA A INGLATERRA

**ESPECIALIDADES**

**CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES**

•  
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•  
AZEITE DE OLIVEIRA

•  
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

•  
VINHO DO PORTO — BRANDY



# 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

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

## ORGANISMOS CORPORATIVOS

### GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

#### DO NORTE

José António Ferreira Barbosa  
Narciso José Barroso  
Américo de Oliveira Bessa

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

#### De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia  
João de Brito Folque  
Silvério Gonçalves Sâias

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

#### DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida  
Manuel Pereira da Cruz  
Filipe Nazareth Fernandes

#### DE SETÚBAL

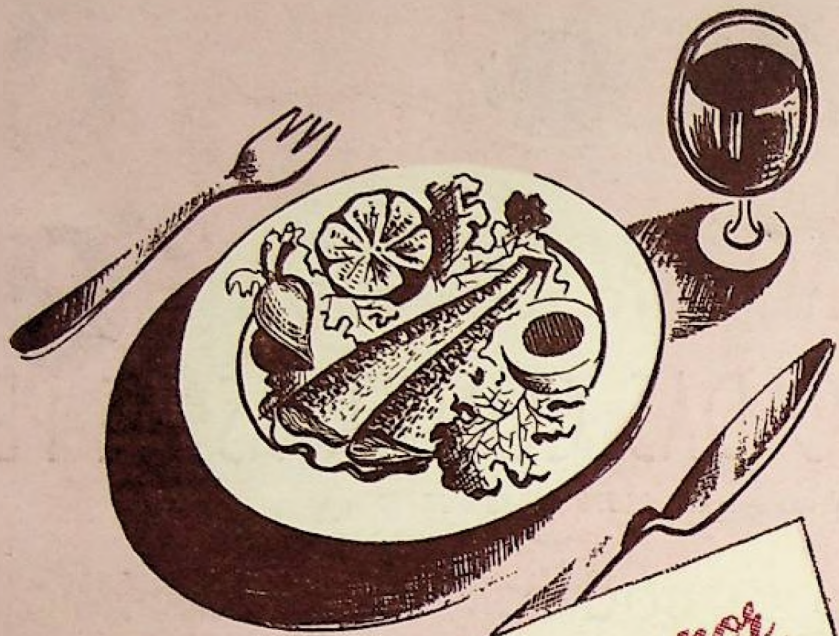
Dr. Francisco Perienes  
Diniz Lopes David  
José Narciso Ferreira de Freitas

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Patrocínio

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira  
Joaquim Vinhas Cabrita  
João Veiga Henriques



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

