

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

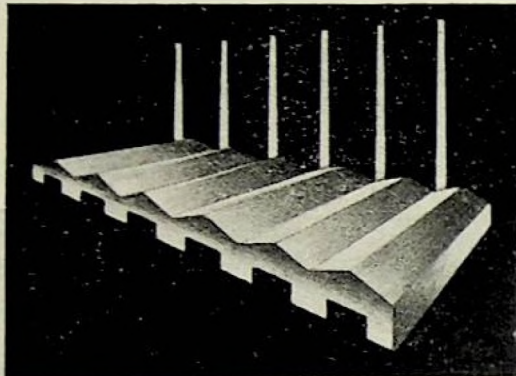
ANO IV  
1949

N.º 42  
SETEMBRO

# algarve exportador l. da

MAISON FONDÉE EN 1920

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE



SIEGE  
A  
LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

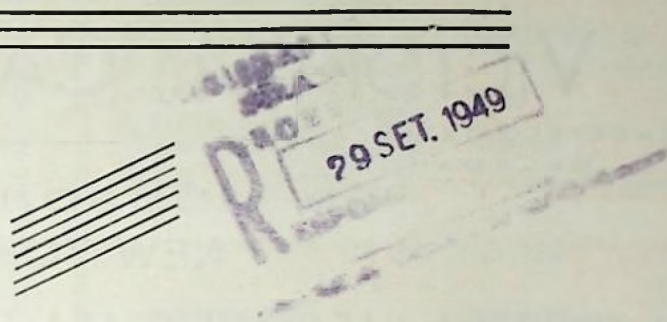
NICE

NICETTE  
CINE  
FLORA  
CORAL  
TRIADE



CONSERVES DE: SARDINES • FILETS DE MAQUEREAUX • THON • ANCHOIS • DIVERS POISSONS

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



# SCHWARZ & EHRLICH

A G E N T E S D E I M P O R T A Ç Ã O

100 HUDSON STREET  
NEW YORK 13, N. Y.

*Endereço Telegráfico: SARDIPOINT*

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



# VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
DELABARCA

FUNDADA EM  
1923

99, HUDSON STREET  
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

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

LISBOA  
R. JARDIM DO REGEDOR, 37 3.º  
Telefones: { 3 1824  
              3 3037  
Telegramas: - SELISMA  
Caixa Postal 712 (Central)

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

## *Conservas Unitas, Limitada*

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

A. B. C. 5th. & 6th. Ed.  
BENTLEY S  
MASCOTTE 2.º Ed.  
NATIONAL FRANÇAIS  
RUDOLF 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**

*When you are looking for quality buy*  
**GABRIEL**



**SARDINES** in  
*olive oil*

*Plain*  
*Boneless*  
*Boneless & Skinless*

**FILETS OF ANCHOVIES**

*in jars - in tins*



**RAMIREZ & C.<sup>a</sup>, LDA.**  
LISBON (Portugal)

**Victor M. Calderon Co. Inc.**  
99, Hudson Street - NEW YORK

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

**H & T. Walker Ltd**

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3

**IMPORTAÇÃO:**

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

**EXPORTAÇÃO:**

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

# 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 VI  
N.º 42



# Conservas de Peixe

SETEMBRO  
1949

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA  
Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES  
Composição e impressão: SOCIEDADE ASTÓRIA, LDA.—Regueirão dos Anjos, 68—LISBOA

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:  
Av. Marquês de Tomar, 14-3.º-Tel. 5 3138-LISBOA

## Sumário

*O problema dos preços de custo na indústria de Conservas; Produção e Exportação; Production and Exportation; A Cooperativa-Entreposto; A indústria de conservas norueguesa em 1948; A conservação do bacalhau; Pedidos de Representação; A pesca do Atum; O Mundo da Pesca e da Conserva; A distribuição geográfica do nosso comércio externo comparada entre 1938 e 1948; Matérias Primas; Os acordos bilaterais de comércio e as exportações de conservas portuguesas; Pesca da Sardinha.*

# O PROBLEMA DOS PREÇOS DE CUSTO NA INDÚSTRIA DE CONSERVAS

Em declarações oficiais de autorizados dirigentes da economia nacional tem sido apresentado ultimamente com o maior relevo o problema dos preços de custo da nossa produção manufactureira como condição decisiva da continuidade das exportações e possibilidades de concorrência nos mercados externos. Problema muito grave, sob qualquer ângulo em que seja analisado, porque põe em causa todo o complexo de factores que intervêm na actividade económica; e mais grave ainda na indústria conserveira do que em muitos outros sectores, certamente, visto que o aspecto mais frequentemente aventado para reduzir os preços de custo — a modernização do equipamento produtivo e dos métodos de trabalho — pouca margem oferece nela para melhorias substanciais. A indústria de conservas de peixe, na verdade, alcançou entre nós um nível técnico que os mais exigentes observadores estrangeiros consideram difícil de exceder e só em restritos aspectos e para restritos resultados poderá ser melhorada. A questão apresenta-se para ela no plano das condições económicas gerais de actividade e só através dele poderão ser concebidas soluções satisfatórias.

É um facto que os países importadores das conservas de peixe portuguesas reclamam baixa de preços para continuarem a comprar. Mesmo os contingentes fixados

em acordos comerciais e de pagamentos só poderão ser efectivamente realizados se obedecerem os exportadores a normas de política de preços capazes de sustentar ou vencer as concorrências cada vez mais fortes que se apresentam por toda a parte. Para que possa subsistir a indústria, por conseguinte, trazendo à nossa balança de pagamentos os valores positivos que se esperam dela, será indispensável rever essas condições gerais de actividade económica e pôr em equação, digamo-lo claramente, o somatório de encargos que a condiciona.

Podemos afirmar-se desde já que o regime económico existente na indústria de conservas é o mesmo que se constituiu em plena euforia exportadora do tempo de guerra. Os impostos sobre instalações, actividades e hipotéticos lucros, as sobretaxas nas matérias-primas, os direitos de importação sobre artigos indispensáveis à indústria, o sistema de salários e manutenção da mão-de-obra mesmo em períodos de paralisação, os encargos sociais, etc., conservam-se em nível semelhante ou aproximado do que vigorava no período de mais compensadoras transações. Sem análise mais minuciosa do problema pode dizer-se, pois, que o regime de encargos está desactualizado e, correspondendo a época de prosperidade anormal, deverá ser substituído pelo que corres-

ponder justamente a época anormalmente desfavorável. Sem o reconhecimento prévio desta realidade — que não envolve apenas uma questão de margem de lucros mais ou menos elástica mas a própria sobrevivência da indústria nas adversas condições presentes — será pura fantasia verbal pôr em causa o problema da baixa dos preços de custo.

Os industriais portugueses — neste ramo e, certamente, em muitos outros — sabem muito bem que a oportunidade, como declarou há tempos o Sr. Ministro da Economia, não é favorável a uma política generalizada de preços mínimos, rígida e intransigentemente defendidos; que a conjuntura é de baixa acentuada no mercado internacional, criando-nos o risco de regressão — aliás já muitas vezes verificada — se nos encontrar em nível elevado; que a crise das exportações criou o perigo imediato e forte da descapitalização do comércio e dos produtos; que não há tempo a perder para se reconstituírem as condições necessárias de concorrência no mercado mundial. Por isso mesmo sentem-se autorizados a manifestar a sua aspiração de que sejam revistas sem demora as condições económicas gerais da sua actividade e, primordialmente, os encargos que a oneram, tanto mais depressa e em proporções mais sensíveis quanto se apresenta crescentemente ameaçadora a concorrência de outros países onde a indústria conserveira goza de especiais privilégios.

A produção marroquina tem aumentado enormemente e prepara-se para triplicar o rendimento fabril até 1952; a Espanha fomenta deliberadamente as exportações de conservas de peixe, criando um câmbio especial para venda externa que faculta condições privilegiadas de concorrência aos seus produtores; os prémios à exportação tendem a vulgarizar-se em muitos mercados que consideram indispensável o seu pronto desenvolvimento. Pode a indústria conserveira portuguesa, afectada pela crise do rendimento piscatório e pela falta de meios de pagamento dos principais países importadores, sustentar um sistema de encargos que foi aceitável em período de intensos negócios e altos preços mas que as circunstâncias tornaram inteiramente anacrónico? É a esta questão fundamental que reverte, essencialmente, a aventada necessidade da baixa de preços de custo.

Os contratos colectivos de trabalho continuam sendo mantidos nas mesmas bases em que foram estabelecidos, quando o problema consistia apenas em produzir o mais possível para satisfazer encomendas sem concorrência nem limitações. Os direitos de exportação — que não existiam antes da guerra e representavam participação tributária natural na eufória exportadora — subsistem ainda, onerando o preço de venda das conservas. No que respeita ao custo da matéria-prima fundamental basta lembrar, como fez há pouco nesta revista um grémio de produtores, que a indústria pagava, na área desse grémio, 3849 por quilo de sardinha durante a fase mais próspera de exportações da guerra passada, pagando

a média de 5840 no ano passado. E, entretanto, os encargos sociais pesam tão gravemente nesta indústria que grande parte das disponibilidades necessárias à manutenção da actividade produtiva são por eles absorvidas, afectando elevada percentagem do preço possível. De outras matérias-primas, como o azeite e o óleo, sobram tão elevadas existências devido ao declínio de produção em 1948, e foram essas existências pagas por tão altos preços — 20 escudos no caso do azeite e 16 no do óleo — em consequência de taxas de compensação, que os produtores dificilmente concebem o prosseguimento do fabrico e exportação pelos preços vigentes sem a supressão das mesmas taxas com efeito retroactivo. A baixa do custo da produção não pode ser encarada, nas condições técnicas realizadas pela indústria conserveira, sem pôr em causa todos estes aspectos do sistema económico vigente e outros que lhes andam ligados intimamente.

Se é indispensável organizar internamente a indústria, acabando definitivamente com as concorrências locais que contribuem para desarmar as possibilidades de concorrência nos mercados externos; se é mais necessário do que nunca estabelecer entre a indústria piscatória e a de conservas um acordo que regule por forma reciprocamente vantajosa os problemas pendentes entre ambas; se novos métodos de organização comercial devem completar, como se fez por exemplo na Noruega, a estrutura moderna e progressiva da indústria — não menos indispensável e urgente é a ponderação dos encargos que envolvem a produção em teia rígida e voraz através de cujas malhas é cada vez mais difícil mover-se. Podem ser diferentes, num ou noutro pormenor, os problemas que afectam os diversos centros conserveiros do país; mas neste dos encargos entorpecedores e dos seus reflexos insolúveis nos preços de custo, não resta dúvida de que a uniformidade é total e que o assunto deverá ser ponderado com igual incidência para toda a indústria. Preços de concorrência nos mercados externos sem condições internas que os tornem possíveis, será utopia sem lógica económica nem viabilidade, impedindo e neutralizando os melhores esforços dispendidos para libertar a indústria nacional de conservas de peixe da crise muito séria em que se encontra.

Os industriais de conservas acolherão com interesse e entusiasmo qualquer plano de acção económica que corresponda às suas necessidades e às suas aspirações, levando concurso devotado à obra de defesa da economia nacional que tem sido apontada pelos seus mais altos dirigentes como necessidade imperiosa das circunstâncias presentes. Não lhe podem ser exigidos sacrifícios, porém, que vão afectar os seus mais elementares alicerces nem lhe pode ser requerido um esforço de expansão e de vitalidade quando no próprio âmago da sua actividade produtiva subsistem graves factores de abatimento e declínio. A melhoria dos preços de custo, portanto, só será possível no quadro de acção muito vasta em que a participação harmónica do Estado e da economia privada representem indispensável condição.



**Situação no mês de Junho**  
**PRODUÇÃO**

**Azeites ou Mólhos**

A produção de conservas de peixe, em azeite ou molhos, durante o mês de Junho, foi de 105.924 caixas, assim distribuídas: 74.166 caixas de sardinha; 5.456 caixas de carapau; 4.299 caixas de cavala; 11.331 caixas de atum e similares; 9.296 caixas de filetes de anchova e 1.396 caixas de outras espécies.

O centro de maior produção foi Olhão, com 37.839 caixas (35,7 %), seguido de Portimão, com 21.087 caixas (22,7 %) e de Setúbal, com 17.953 caixas (16,9 %).

Em relação às espécies, Olhão foi o Centro que fabricou mais sardinha (30.855 caixas) e filetes de anchova (4.222 caixas); Setúbal, mais carapau (5.437 caixas); Matosinhos, mais cavala (2.113 caixas); V. R. Santo António, mais atum e similares (7.443 caixas) e Lisboa, outras espécies (854 caixas).

A produção destas conservas em Junho foi superior à do mês anterior e à de Junho do ano passado, respectivamente em 47.000 e 18.224 caixas.

**Salmoura**

A produção de conservas em salmoura foi de 499.771 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 12.395 quilos; carapau, 9.460 quilos; atum, 4.500 quilos; biqueirão, 435.191 quilos; outras espécies, 38.225 quilos.

Os Centros produtores, foram: Matosinhos, 9.460 quilos de carapau, 17.528 quilos de biqueirão e 38.225 quilos de outras espécies; Lisboa, 1.200 quilos de biqueirão; Setúbal, 1.577 quilos de biqueirão; Lagos, 11.155 quilos de sardinha e 28.000 quilos de biqueirão; Portimão, 11.610 quilos de biqueirão;

Olhão, 150 quilos de sardinha e 210.956 quilos de biqueirão e V. R. de Santo António, 1.090 quilos de sardinha, 4.500 quilos de atum e 164.320 quilos de biqueirão.

A produção de salmouras em Junho foi inferior à de Maio em 80.893 quilos mas superior à de Junho de 1948 em 393.573 quilos.

**EXPORTAÇÃO**

**Por centros**

**Azeites ou Mólhos**

A exportação de conservas em azeites ou molhos, em Junho, foi de 1.698.000 quilos (82.813 caixas) no valor de 32.551.982\$55, assim distribuídos pelas várias espécies: sardinha, 1.252.164 quilos (62.113 caixas) no valor de 21.098.063\$40; carapau, 19.101 quilos (1.035 caixas) no valor de 276.391\$47; cavala, 19.863 quilos (804 caixas) no valor de 417.123\$00; atum e similares, 305.160 quilos (9.206 caixas) no valor de 7.781.580\$00; filetes de anchova, 94.158 quilos (9.256 caixas) no valor de 2.849.221\$08; lulas e chocos, 1.815 quilos (91 caixas) no valor de 36.735\$60, e outras espécies 5.748 quilos (308 caixas) no valor de 91.968\$00, dos quais 4.766 quilos são de antepasto.

Matosinhos ocupa o primeiro lugar nesta exportação com 637.187 quilos (33.659 caixas) ou 37,5 %, Olhão o segundo, com 356.300 quilos (15.406 caixas) ou 20,9 % e Setúbal o terceiro, com 177.470 quilos (9.557 caixas) ou 10,4 %.

Exportaram-se neste mês mais 17.106 caixas do que em Maio e mais 31.955 caixas do que em Junho do ano anterior.

**Salmoura**

A exportação de salmouras em Junho foi de 46.537 quilos, no valor de 326.199\$00, sendo: sardinha, 46.249 quilos; cavala, 88 quilos;

atum, 90 quilos e outras espécies, 110 quilos.

O principal centro exportador foi Matosinhos com 44.000 quilos.

Esta exportação foi superior à de Maio em 4.762 quilos mas inferior à de Junho de 1948 em 355.019 quilos.

**Congelados**

O total da exportação de congelados em Junho foi de 15.845 quilos, no valor de 237.192\$50, nas seguintes espécies: sardinha, 10.670 quilos; enguias, 30 quilos; carapau, 1.355 quilos; polvo, 3.075 quilos; lulas e chocos, 440 quilos; ostras e berbigão 25 quilos; lagosta, 130 quilos e lagostim, 120 quilos.

Esta exportação foi superior à do mês anterior e à de Junho do ano passado em, respectivamente, 6.965 e 7.695 quilos. O principal importador foi Moçambique, com 10.610 quilos.

**Por Países**

**Azeites ou Mólhos**

Os três principais países importadores, em Junho, foram: Itália, com 711.591 quilos (41,9 %); França, com 475.950 quilos (28 %) e os E. U. A. com 117.718 quilos (7 %).

Em relação às espécies, a França foi o maior comprador de sardinha (475.950 quilos); a Itália, de carapau (17.296 quilos), de cavala (10.258 quilos) e de atum e similares (207.549 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (56.708 quilos) e de lulas e chocos (1.255 quilos) e a Venezuela de outras espécies (4.766 quilos de antepasto).

Os maiores importadores em Maio foram a Itália (177.960 quilos), os E. U. A. (171.931 quilos) e a Bélgica (140.367 quilos); e em Junho de 1948: a Itália (472.528 quilos), os E. U. A. (363.466 quilos) e a Bélgica (273.094 quilos).

**Salmoura**

O principal importador em Junho foi a Itália, com 44.000 quilos de sardinha, lugar que ocupa também em Maio (30.520 quilos) e em Junho de 1948 (196.762 quilos).

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos . . . . .	2.981	-	2.113	-	1.320	73	6.487
Peniche . . . . .	-	-	1.812	103	27	-	1.942
Lisboa . . . . .	231	-	-	327	311	854	1.723
Setúbal . . . . .	10.593	5.437	104	824	806	189	17.953
Lagos . . . . .	3.109	-	-	-	42	52	3.203
Portimão . . . . .	23.519	-	-	-	568	-	24.087
Olhão . . . . .	30.855	19	201	2.334	4.222	208	37.839
V. R. S. António . . . . .	2.878	-	69	7.743	2.000	-	12.690
	74.166	5.456	4.299	11.331	9.296	1.376	103.924

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores . . . . .	-	-	-	37.388	-	-	-	1.105	37.388
Matosinhos . . . . .	615.483	17.486	105	3.051	494	185	383	33.659	637.187
Madeira . . . . .	-	-	-	25.938	-	-	-	450	25.938
Lisboa . . . . .	102.848	152	190	15.586	11.817	190	4.299	7.484	135.082
Setúbal . . . . .	152.483	-	3.800	6.363	13.198	1.440	186	9.557	177.470
Lagos . . . . .	18.620	-	2.613	-	-	-	-	1.051	21.233
Portimão . . . . .	114.772	-	6.868	8.820	17.407	-	-	8.087	147.867
Olhão . . . . .	246.058	1.463	6.287	77.814	23.798	-	880	15.406	356.300
V. R. S. António . . . . .	1.900	-	-	130.200	27.444	-	-	6.014	159.544
	1.252.164	19.101	19.863	305.160	94.158	1.815	5.748	82.813	1.698.009

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



**CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA**  
**SETÚBAL (PORTUGAL)**

SETÚBAL TELEFONE 157  
 TELEGRAMAS SANTONIO  
 APARTADO 62  
 FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

# Production and Exportation

## Situation during the month of June

### PRODUCTION

#### Oil or Sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of June was of 105.924 cases, so distributed: 74.166 cases of Sardines; 5.456 cases of Chinchards; 4.299 cases of Mackerel; 11.331 cases of Tunny and the like; 9.296 cases of Filets of Anchovies and 1.396 cases of other kinds.

The leading packing center was Olhão with 37.839 cases (35.7%) followed by Portimão with 24.087 cases (22.7%) and by Setúbal with 17.953 cases (16.9%).

As regards kinds Olhão was the center that packed more Sardines (30.855 cases) and Filets of Anchovies (4.222 cases); Setúbal more Chinchards (5.437 cases); Matosinhos more Mackerel (2.113 cases); V. R. de Santo António more Tunny and the like (7.443 cases) and Lisbon more other kinds (854 cases).

The production of those preserves in June was higher as compared with the previous month and also higher as compared with June 1948, respectively by 47.000 and 18.224 cases.

#### Brine

The production of Brine was of 499.771 kilos for the following kinds: Sardines, 12.395; Chinchards, 9.460 kilos; Tunny, 4.500 kilos; Biqueirão, 435.191 kilos; others kinds, 38.225 kilos.

The packing centers were: Matosinhos, 9.460 kilos of Chinchards, 17.528 kilos of Biqueirão and 38.225 kilos of other kinds; Lisbon, 1.200 kilos of Biqueirão; Setúbal, 1.577 kilos of Biqueirão; Lagos, 11.155 kilos of Sardines and 28.000 kilos of Biqueirão; Portimão, 11.610 kilos of Biqueirão; Olhão, 150 kilos of Sardines and 210.956 kilos of

Biqueirão and V. R. de Santo António, 1.090 kilos of Sardines, 4.500 kilos of Tunny and 164.320 kilos of Biqueirão.

The production of Brine in June was lower as compared with May by 80.893 kilos but higher as compared with June, 1948 by 393.573 kilos.

### EXPORT By Centers

#### Oil or Sauce

The export of preserves in Oil or Sauce in June was of 1.698.009 kilos (82.813 cases) amounting to 32.551.982\$55, so distributed for the following kinds: Sardines, 1.252.164 kilos (62.113 cases) amounting to 21.098.963\$40; Chinchards, 19.101 kilos (1.035 cases) amounting to 276.391\$47; Mackerel, 19.863 kilos (804 cases) amounting to 417.123\$; Tunny and the like, 305.160 kilos (9.206 cases) amounting to 7.781.580\$00; Filets of Anchovies, 94.158 kilos (9.256 cases) amounting to 2.849.221\$08; Calamaries and Cuttlefish, 1.815 kilos (91 cases) amounting to 36.735\$60; other kinds, 5.748 (308 cases) amounting to 91.968\$00 of which 4.766 kilos of antipasto.

Matosinhos occupies the first place in this export with 637.187 kilos (33.659 cases) or 37,5%. Olhão is in second place with 356.300 kilos (15.406 cases) or 20,9% and Setúbal in third place with 177.470 kilos (9.557 cases) or 10,4%.

In June were exported 17.106 cases more than in May and also 31.951 cases more than in June, 1948.

#### Brine

The export of Brine in June was of 46.537 kilos amounting to 326.199\$00, as follows: Sardines, 46.249 kilos; Mackerel, 88 kilos; Tunny, 90 kilos and other kinds, 110 kilos.

The main exporting center was Matosinhos with 44.000 kilos.

This export was higher as compared with May by 4.762 kilos but lower as compared with June, 1948 by 355.019 kilos.

#### Frozen

The total export of frozen in June was of 15.845 kilos amounting to 237.192\$50 for the following kinds: Sardines, 10.670 kilos; Eels, 30 kilos; Chinchards, 1.355 kilos; Poulp, 3.075 kilos Calamaries and Cuttlefish, 440 kilos; Oysters and Berbigão, 25 kilos; Lobster, 130 kilos and Prawn, 120 kilos.

This export was higher as compared with the previous month and also higher as compared with June of last year respectively by 6.965 and 7.695 kilos.

The main importing country was Mozambique with 10.610 kilos.

### By Countries

#### Oil or Sauce

The three leading countries in June were: Italy with 711.591 kilos (41,9%); France with 475.950 kilos (28%) and U. S. A. with 117.718 kilos (7%).

As regards kinds, France was the largest buyer of Sardines, (475.950 kilos); Italy of Chinchards, (17.296 kilos), of Mackerel, (10.258 kilos) and of Tunny and the like (207.549 kilos); U. S. A. of Filets of Anchovies, (56.708 kilos) and of Calamaries and Cuttlefish (1.255 kilos) and Venezuela of other kinds (4.766 kilos of Antipasto).

The leading importing countries in May were Italy (177.960 kilos), U. S. A. (171.931 kilos) and Belgium (140.367 kilos). In June, 1948 were: Italy (472.528 kilos), U. S. A. (363.466 kilos) and Belgium (273.094 kilos).

#### Brine

The leading importing country in June was Italy with 44.000 kilos of Sardines, place also occupied in May (30.520 kilos) and in June, 1948 (196.762 kilos).

Exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos, em quilos, por países de consumo,  
em Junho de 1949

June Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapan <i>Chinchor</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 Ocíd. Brit. ...	90.965	988	-	107	38	-	-	92.098
África Orient. Brit....	6.398	-	-	-	-	-	-	6.398
Alemanha .....	6.840	-	-	-	-	-	-	6.840
Angola .....	7.687	-	-	194	29	-	316	8.256
Bélgica .....	36.810	-	9.405	4.960	3.202	-	-	54.377
Bolívia .....	-	-	-	-	1.216	-	-	1.216
Cabo Verde .....	76	-	-	19	-	-	-	95
Canadá .....	845	-	-	183	4.515	-	-	5.543
Ceilão .....	209	-	-	-	-	-	-	209
Colon. Brit. Am. ....	627	-	-	-	-	-	-	627
Central e Sul .....	-	-	-	-	-	-	-	-
Congo Belga .....	1.481	-	-	-	-	38	38	1.557
Cuba .....	950	-	-	-	-	-	-	950
Curaçao .....	1.102	-	-	481	352	37	372	2.344
Dinamarca .....	34.190	-	-	-	-	-	-	34.190
Egipto .....	6.859	-	-	-	580	-	-	7.439
Etiópia .....	-	-	-	218	-	-	-	218
E. U. da América ...	14.268	-	-	45.487	56.708	1.255	-	117.718
Filipinas .....	760	-	-	-	-	-	-	760
França .....	475.950	-	-	-	-	-	-	475.950
Guiné .....	763	95	48	96	9	78	21	1.110
Guiana Holandesa ...	1.843	-	-	-	-	-	-	1.843
Grécia .....	275	-	-	-	1.235	-	-	1.510
Holanda .....	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Índia Portuguesa ...	1.616	-	-	57	-	-	-	1.673
Inglaterra .....	16.036	-	-	34.656	-	-	-	50.692
Itália .....	460.776	17.296	10.258	207.549	15.712	-	-	711.591
Macau .....	114	-	19	-	-	-	-	133
México .....	11.885	-	-	-	949	-	-	12.835
Moçambique .....	4.671	722	-	491	-	126	187	6.197
Síria .....	5.263	-	-	-	286	-	-	5.549
Somália Fr. ....	488	-	95	-	-	-	-	583
S. Tomé e Príncipe	95	-	38	-	-	-	18	151
Suécia .....	15.029	-	-	-	-	-	-	15.029
Suíça .....	36.870	-	-	2.063	7.474	-	-	46.407
S. Salvador .....	1.575	-	-	-	86	133	-	1.794
Uruguai .....	807	-	-	-	-	148	-	955
Venezuela .....	4.190	-	-	8.314	1.758	-	(a) 4.766	19.028
Forn. à Naveg. ....	1.951	-	-	285	9	-	-	2.245
Quilos .....	1.252.164	19.101	19.863	305.160	94.158	1.815	5.718	1.698.009
<i>Kilos</i>								
Caixas .....	62.113	1.035	804	9.206	9.256	91	308	82.813
<i>Cases</i>								
Valores .....	21.098.963\$40	276.391\$47	417.123\$00	7.781.580\$00	2.849.221\$08	36.735\$60	91.968\$00	32.551.982\$55
<i>Values</i>								

(a) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JUNHO (AVERAGE FOB PRICES IN JUNE): *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube, 30 mm); sardinha em azeite, 325\$00; sardinha em óleo, 320\$00; cavala em azeite, 399\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 287\$50; (base quilo) atum em azeite, 25\$50; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 7\$00; *Congelados*: (base quilo) sardinha 14\$00 polvo, 15\$00; lulas e chocos, 16\$00.

# A COOPERATIVA-ENTREPOSTO

## Digressões sobre a indiferença

*No número de Agosto, desta revista, lemos um depoimento do nosso bom amigo José de Oliveira Marques, no qual diz o que tantas vezes tem sido repetido nestas colunas. Os seus argumentos e as suas súplicas são a expressão justa e sincera de uma situação que urge remediar. E pergunta: «Qual a razão por que a indústria portuguesa, que sabemos organizada e controlada, dá a impressão de desordem e desorientação?»*

*Vamos procurar pôr em evidência uma resposta geral para que, se o convencem os nossos raciocínios, possa enfileirar entre os que querem ganhar a partida.*

*Eis a seguir as nossas digressões:*

Parece que os conserveiros, como homens que são, têm por norma a passividade ou a apatia e que precisam impulsos auxiliares para pôr em actividade as muitas possibilidades que possuem para atenuar as suas desditas. Assim, quando dão fé de que a sua força reside numa sincera colaboração e num estreito solidarismo, facilmente verificam que da sua prática resultam frutos de harmonia.

O engenheiro traçou os planos de uma estrada, mas só com o traçado ninguém pode caminhar: há, pois, que construí-la e para isso vencer todas as dificuldades que o terreno nos oferece.

Ao pretender buscar meios para vencer as situações críticas, podemos encontrar todos os elementos necessários para a obra, porém dispersos, indiferentes, sem vontade nem direcção, vivendo na desconfiança, dúvida, confusão, que alguma mão de mestre terá de aglutinar e harmonizar, sem cuidar de observar

a insignificância das coisas mas só o seu conteúdo e essência.

A vida social e económica apresenta-nos a necessidade de uma melhor organização ou o aperfeiçoamento da existente: elaborar instruções, impor deveres, conceder direitos, arbitrar meios, melhorar condições, impulsionar negócios, pôr cobro à indisciplina, enfrentar as acções externas de impertinência, defender, em suma, tudo em benefício da colectividade e, se meditarmos um pouco, chegaremos ao convencimento de que resultará um mal grave do bem que deixe de fazer-se.

Se se abandona, na sua inconsciência, os indiferentes e os individualistas de acérrima intolerância, se se lhes dá aparência de razão; se apenas fica como remédio cair ou levantar-se; se não se edifica o que se apregoa como indispensável; se não se puder manter o equilíbrio que poderia resultar de um acto associativo com o elevado fim de nos proteger agora e no futuro; se nos acostuarmos a deixar tudo para amanhã como fazem os indolentes, então, ninguém deverá lamentar-se, ninguém deve carpír-se e vão para os vencedores, os nossos elogios e a nossa admiração, e para os que se deixem sucumbir, as naturais consequências.

Em todo o caso, como a sociedade obedece sempre à inevitável lei das reacções, esperamos que estas se manifestem no sentido do despertar, promissor de alívio, e que não se seguirá tranquilamente pelas vias da funesta inacção.

O mal não está em que haja indiferentes, mas que se os atenda e escute. No fundo do problema se reconhece o princípio de não nos deixarmos arrastar pela vertente es-

cabrosa do desastre e, sendo assim, como verdadeiramente é, parece-nos que prevalecerá o bom critério. O caso é que o indiferentismo é uma força passiva, e como tal, entorpecedora.

Como vencê-la?

Não vacilariamos em resolvê-la, deixando que estes sigam projectando o seu caminho e que aqueles construam o já traçado.

A nós parece-nos pouco agradável tal situação, se realmente é criada pelos inadaptados, mas entendemos que esses elementos não são indispensáveis se «Entenda-se que o Rei...» se tornar lei, o que viria a ser muito oportuno como princípio de uma salutar moral e como auxiliar precioso de perfeição humana na nova alquimia social. Conseguir que fiquemos a coberto de extravijs e ainda de possíveis falências, é certo que não será tarefa fácil, mas tão pouco a julgamos impossível desde que a iniciativa protectora do Estado apareça sancionando a iniciativa privada, o que daria força moral e efectiva ao que há-de fundar-se com vida própria e assente em princípios equilibrados e justos.

A indiferença, analisando bem, é uma espécie de vácuo em que sufocam, por falta de elementos vitais, as concepções mais honestas e os esforços mais generosos; mas contra ela há o isolamento que pode provocar, com a presença do infortúnio, o desejo da protecção, salvo que a culpa seja de todos, porque então não seria de nenhum e a Cooperativa projectada viria a resultar um episódio mais a inscrever na nossa vida colectiva.

Se as considerações expostas são

(Continua na pág. 16)



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.

F O N B A R

# A indústria de conservas norueguesa em 1948

(Do relatório da Associação dos Fabricantes Noruegueses)

A exportação de conservas de peixe ficou livre em 1947 para todos os mercados, limitada apenas pelas restrições levantadas nos países estrangeiros.

Exceptuando a Inglaterra que nos compra as conservas de «brisling» e «sild» por intermédio do Ministry of Food, o comércio com os outros países é feito através dos canais normais, embora sujeito a restrições e a licenças de importação que nalguns casos têm feito diminuir as nossas exportações.

Há mercados que foram anteriormente bons compradores e que hoje pouco importam. Está neste caso a União Sul Africana que reduziu enormemente a importação de «brisling» e «sild» noruegueses e vai terminar totalmente com a do arenque «kippered».

A concorrência dos outros países vai aumentando seriamente. O Canadá está vendendo as suas conservas a preços mais baixos do que os da Noruega.

## Arenque «kippered»

Foram fabricadas cerca de 400.000 caixas que estarão praticamente vendidas antes da nova safra. As experiências feitas com o arenque pescado no Mar do Norte para a fabricação desta conserva, não foram satisfatórias.

## «Brisling»

A pesca do «brisling» foi muito escassa e limitada a 5 a 6 semanas durante as quais se fabricaram cerca de 390.000 caixas. Esta quantidade relativamente pequena, os encargos elevados de transporte e a falta de mão de obra, fizeram encarecer muito o custo da produção. A exportação das conservas de «bris-

ling» esteve muito activa e no final de 1948 só existiam cerca de 100.000 caixas, de que a maior parte estava já vendida.

## «Sild»

A produção começou no princípio de Maio e fabricou-se uma quantidade razoável nos meses de verão. Falhou, porém, no Outono, e no final da safra, em Janeiro de 1949, o total da produção de conservas de «sild» foi de 800.000 caixas. Uma grande parte do peixe era de tamanho grande que só dava para uma camada nas latas de  $\frac{1}{4}$  22 mm. O peixe pequeno próprio para o enlatamento com duas camadas ou atravessado é o que os principais mercados consumidores desta conserva preferem. Por esta razão, estes importaram quantidades reduzidas de «sild» grande.

O «Ministry of Food» comprou 250.000 caixas de «sild» pequeno e 25.000 caixas de «brisling». Os preços foram pouco satisfatórios para a indústria, especialmente por causa da folha fornecida pela Inglaterra que alcançou preços muito mais elevados do que se calculava quando se assinou o contrato. Durante o Outono a exportação aumentou, mas uma grande porção das conservas vendidas para a Inglaterra continuam em «stock» para serem embarcadas durante 1949.

## Fabrico de caranguejo

Produziram-se cerca de 140.000 caixas em latas de alumínio e de folha de Flandres que foram na sua maior parte exportadas para a Inglaterra. No fim do ano passado foi introduzida, a pedido dos interessados, a fiscalização do fabrico do

caranguejo enlatado e produtos similares que tem dado excelentes resultados. A indústria já tinha há muitos anos a fiscalização aos fabricos de brisling, sild e kippers, a qual se tem tornado cada vez mais eficiente.

Durante os anos de 1946 e 1947 exportou-se para a Inglaterra grande quantidade de pasta de caranguejo, mas em 1948 esta exportação e a respectiva produção decaíram muito.

## Outras espécies de produtos enlatados

As fábricas preparam outras conservas que são utilizadas no consumo nacional para a refeição do jantar se bem que também se exportem em quantidade apreciável. A produção destas mercadorias tem aumentado em virtude da facilidade de aquisição das embalagens de alumínio.

As conservas de cavala, lagostim, especialidade de arenque e anchovas, têm o mesmo consumo que antes da guerra. Só as conservas de carne não têm sido fabricadas em virtude da escassez desta.

## Mercado nacional e nivelamento de preços

Da produção de sardinha em 1948 foram reservadas para o consumo nacional 70.000 caixas de conservas de «brisling» e «sild». Esta quantidade é considerada insuficiente para as necessidades, em virtude do grande aumento da procura de conservas servindo para a refeição do jantar, por falta de alimentos frescos.

Considera-se por isso que não será possível obter neste verão conservas para o consumo público, pelo

que, com o fim de evitar este inconveniente, a Direcção dos Regulamentos de Preço Norueguesa applicou um encargo extra por cada caixa de sardinha e kipper das safras de 1947 e 1948 exportada. A indústria teve que pagar importâncias consideráveis a adicionar às taxas ordinárias e extraordinárias.

### Novas edificações

O Laboratório de Investigação da Indústria das Conservas foi aumentado para incluir uma secção de maquinaria que se espera seja de grande utilidade para a indústria. Está também planeada a construção de uma escola para operários e mestres de fábrica que ficará ligada com o Laboratório e já iniciou os seus cursos.

### Óleo

Toda a produção de sardinhas da safra de 1948, como já tinha sido a de 1947, foi fabricada com óleo de arenque refinado.

### Embalagens

A indústria teve grandes dificuldades na aquisição da matéria prima para as embalagens. A folha era a mais usada e preferida, mas em virtude do seu contingentamento pelos E. U. A. as quantidades obtidas foram insuficientes. A produção deste material na Noruega foi também consideravelmente reduzida pela falta de mão de obra especializada. Além da folha, a indústria norueguesa emprega também o alumínio para a confecção das latas. Mas

ao passo que a produção de alumínio na Noruega é grande a sua capacidade de laminação é pequena, o que não permite ainda a sua utilização em grande escala na indústria das conservas.

A propósito, convém mencionar que pela primeira vez este ano a Inglaterra permitiu a importação de caranguejo e pastas fabricadas em latas de alumínio.

### Resultados do ano

A exportação de conservas norueguesas trouxe para o país mais de 114 milhões de coroas. A safra dos kippers foi satisfatória, mas o custo da produção do «brising» e do «sildo» foi muito superior ao que se calculava, devido às dificuldades da pesca e do transporte.

## A COOPERATIVA - ENTREPOSTO

Continuação da pág. 13

exactas com respeito ao projecto, sob o ponto de vista psicológico dos indivíduos, têm no entanto maior fundamento neste momento da vida comercial e industrial, pois que, em cada dia e a cada hora, sentimos uma como que repulsão ao que acontece no exterior, onde, ao conhecerem a nossa indisciplina e pouca união pretendem aproveitar-se da nossa peculiar indiferença, inconsciente e absurda, para vencer todas as resistências que, parciais ou isoladas, terminam por sucumbir.

Isto só bastaria para enaltecer e demonstrar a utilidade e a necessidade de criar uma obra suficientemente forte que evitasse a submissão e vilipêndio, sempre em vias de se agravar e transformar num cancro incurável, mais notável, sem dúvida, que notado, e que uma vez mais, pela extensão das suas raízes e pelo perigo que representa a sua propagação, põe em relevo a grande importância de se concluir, definitivamente, o que aquelas «bases» pretendem conseguir.

Isto parece-nos fundamentalíssimo, dada a sua razão, e com efeito, não tem contestação possível para

qualquer que estude a génese dos nossos males, que medite cuidadosamente as causas que as provocam, ou que se nutra da realidade.

Aqui podemos repetir com Concepcion Arenal: «A indiferença é muito má observadora», porque a encontramos sempre vacilante, sempre rodeada de confusões e sofismas, muitas vezes afastada do combate por puro comodismo, outras atribuindo-se uma força que não passa de negativa, e as mais das vezes deixando-se vencer pelo doce prazer de não discutir o problema para não ter o trabalho de o resolver, ou de não escutar a voz que o apresenta para não distrair a sua passividade com algum mínimo e substancial esforço.

Os indiferentes quase nunca sabem que o são nem os prejuízos que causam, nem supõem que os provocam com a sua inconsciência e a sua debilitada vontade. E um dia, como as esquivas sardinhas que não se deixam pescar transformando os nossos planos, destruindo a nossa economia, impedindo-nos de cumprir compromissos assumidos, aparecerão radiantes; elesolvendo pra-

zenteiros a dar entusiasticamente vigor ao projecto, elas, as ricas e lindas clipeas, enchendo de alegria muitos lares, resurgindo abundantes na luta, equilibrando com sua esperada presença orçamentos e famílias.

Vamos terminar esta pequena digressão pelo desolado campo da indiferença, com a frase de uma famosa pensadora: «O mérito, como os objectos materiais, não se vê bem quando está demasiado perto».

E se concedemos grande mérito ao autor das «Bases» pró Cooperativa, ainda sabendo que a indiferença não é entusiástica nem positiva, também o concederíamos aos indiferentes, se num esforço de vontade e dos seus próprios cuidados, vencendo-se a si próprios, lhes ocorresse solidarizar-se e contribuir com toda a sua força para criar aquele órgão cooperativo que leva nas suas bases, discutíveis, mas firmes e coerentes, o gémem de melhores dias, as armas para combater as desmedidas audácias dos que nos supõem vencidos, e uma previsão consoladora para que as crises nos encontrem aptos para a defesa.

Matosinhos, Setembro de 1949.

JOSÉ A. MORA



# 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 & C<sup>o</sup>. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

REPUBLIC STEEL CORPORA-  
TION

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,  
etc.

SEDE

LONDRES

115 Park Street Lon-  
don, W.1

Teleg. Julima London  
Telef. MAYFAIR 3391

Av. 24 de Julho, 1,  
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa  
Telef. 22192/3  
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,  
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

Os barcos de pesca do atum americanos exploram a parte leste do Pacífico desde a Califórnia meridional até ao Equador, afastando-se das costas da América cerca de 800 milhas.

A pesca é utilizada mais particularmente em duas espécies de peixe: o «Yellowfin», que se pode considerar entre o atum de carne encarniçada e o de carne branca, e a «Skipjak» que é o bonito de ventre rayado.

Estes dois peixes têm hábitos semelhantes e encontram-se pouco mais ou menos nas mesmas paragens. Sucede mesmo muito frequentemente que os mesmos cardumes contêm as duas espécies, de forma que as duas qualidades são pescadas indistintamente pelos mesmos barcos.

Ambos são considerados como atuns e vendidos como tal, se bem que o «Yellowfin» seja mais procurado e obtenha melhor preço. As duas espécies são pescadas com os mesmos aparelhos, consistindo a

# A PESCA

por André Condekerque-Lamb

única diferença no tamanho e no peso.

O instrumento de pesca consiste numa cana de bambú e num anzol fixo na extremidade de uma linha de 2 metros. O comprimento das canas vai de 8 a 9 pés (2<sup>m</sup>.65 a 3<sup>m</sup>) e a grossura varia segundo o tamanho do peixe e as preferências do pescador. A cana, na base, tem sempre uma grossura suficiente para que o pescador a possa manejar facilmente, isto é, cerca de 5 cm. de diâmetro.

A extremidade mais fina encontra-se, naturalmente, na parte superior, os nós dos bambús são limados e na extremidade da cana existe uma argola feita de linha bastante

resistente ao qual está atada a linha propriamente dita que é formada de duas partes.

A argola que se encontra na cana estão ligados uma linha de algodão que mede 2 1/2 a 3 pés (83 cm. a 1 m.) e um fio de aço com o anzol. Há várias maneiras de ligar o fio de aço à linha mas é sempre indispensável que o estralho se possa tirar e mudar rapidamente, sendo esta a razão por que a linha e o estralho nunca estão presos por um nó.

O estralho de fio de aço é formado invariavelmente de duas partes de comprimento diferente. A parte mais curta tem o anzol e mede cerca de 1/3 do comprimento total do estralho, com o fim de evitar que este forme nós. O fio de aço empregado é de corda de piano com um diâmetro de 0,041 a 0,049 de polegada.

Os anzóis utilizados são de dois tipos com dimensões diferentes, segundo o tamanho do peixe. Um consiste num anzol galvanizado, sem barbela, que é espetado no músculo dorsal da sardinha, quando a pesca é feita com isca viva; o outro é um anzol semelhante, mas com a haste metida num tubo de cobre cheio de chumbo, com penas que excedem o anzol.

Esta isca é chamada «squid» ou «striker», e utiliza-se quando o peixe a aceita, o que permite uma pesca muito mais rápida e muito mais fácil. O «Yellowfin» pode atingir o peso de algumas centenas de libras, se bem que os peixes grandes sejam bastante raros. Foram fixados arbitrariamente limites que restringem a pesca aos peixes que pesem entre 7 1/2 libras e 150 libras.



Pesca do atum na Califórnia

# DO ATUM

echt (exclusivo para «Conservas de Peixe»)

O «Skipjak» é um peixe mais pequeno e raramente atinge 30 libras. Em virtude da grande diferença destes tamanhos é evidente que o material utilizado tem que ser adaptado a todas as dimensões dos peixes e esta adaptação faz-se com facilidade com os peixes que vão até 20 e 30 libras. Cada homem pesca individualmente com a sua cana e a sua linha. Quando se trata de peixes que ultrapassem 30 libras, os pescadores pescam em equipas de dois. Cada membro da equipa segura uma cana, mas as duas linhas de algodão de cada cana são reunidas por destorcedores a um anel de metal ao qual, com o auxílio de um torceiro destorcedor está fixado o estralho com o seu anzol, de forma que, na realidade, é como se fossem dois homens com a mesma cana pescando sobre a mesma linha.

Quando os peixes ultrapassam 50 a 60 libras, fixam-se três linhas ao mesmo anel ao qual está ligado um único anzol e pesca-se assim com três canas. Há mesmo casos em que 4 ou 5 canas são utilizadas com o mesmo anzol.

Este trabalho de equipa exige uma certa prática e é, evidentemente, muito fatigante, porque cada peixe deve ser retirado completamente da água e lançado por cima da borda do barco. A pesca não é feita na cobertura do barco mas ao longo duma espécie de balcão em forma de grade fixada com charneiras sobre a borda exterior. Estas grades têm cerca de 2 m. de comprimento por 70 a 90 cm. de largo, são construídas com barras quadrangulares de ferro com uma espessura de meia polegada, distanciadas de 5 a 7 cm. umas das outras e soldadas sobre suportes ainda mais espessos.

Sobre a parte exterior de cada grade encontra-se uma barra com uma altura de 40 a 45 cm. destinada a apoiar os joelhos. Estes balcões são construídos de forma que quando não são utilizados se *dobram* ao longo da borda, ficando por cima desta a barra de apoio para os joelhos, e assim não estorvam em nenhum momento o trabalho a bordo. Quando são utilizados, os balcões são *desdobrados* ao longo da borda e mantidos em posição horizontal por meio de correntes.

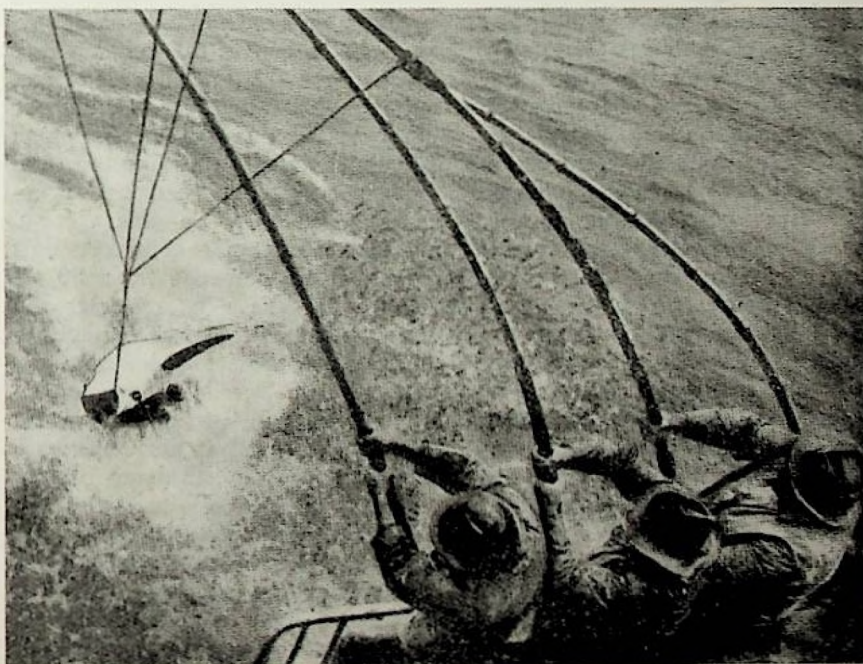
O «Yellowfin» e o «Skipjak» são peixes que vivem em cardumes e a sua presença pode ser observada de diferentes maneiras.

Em certos momentos o peixe salta à superfície da água ou então

forma sob as águas uma espécie de mancha sombria que pode ser vista a grande distância quando o tempo está calmo. Noutras ocasiões, a presença de um cardume de peixes é revelada por uma multidão de pássaros que o sobrevoa. O atum quando persegue o peixe de que se alimenta, impele muitas vezes a sua presa para a superfície. Sabendo isto, os pássaros marítimos seguem o cardume e mergulham para apanhar o que puderem desta alimentação. É esta a razão por que os peixes são os auxiliares dos pescadores de atum pois que, quando «os pássaros trabalham» isto significa sempre a presença de peixe.

Em certas regiões do sul, o atum encontra-se acompanhado de golfinhos, que servem de indicação aos barcos de pesca de que o atum se encontra próximo. Ao que parece, os golfinhos seguem o atum para partilhar a alimentação que este descobre e isto é um facto averiguado nas águas da América Central.

Seja qual for o lugar onde se encontra o peixe, os métodos de pesca



Pesca do atum por equipas

são sempre os mesmos. Logo que um cardume é descoberto, o barco manobra para interceptar o peixe e aproxima-se dele com a velocidade reduzida, ao mesmo tempo que a isca viva tirada do viveiro é lançada ao mar. Esta operação é feita pelo «engodador». Em certos barcos há só um «engodador», mas quando os barcos são grandes, há dois. Estes homens têm a seu cargo cuidar da isca viva, mantendo os viveiros limpos, cheios de água em bom estado e alimentando-a. Logo que se aproximam do cardume dos atuns, os «engodadores» isolam uma provisão de isca viva com o auxílio duma pequena rede suspensa na escotilha de cada viveiro. Logo que o motor afrouxa, os «engodadores» apanham com uma rede pequena uma meia dúzia de peixes vivos e lançam-nos pela borda fora, um de cada vez ou todos juntos, afim de atrair o peixe, enquanto que a tripulação está na cobertura com os olhos fixos no cardume.

Se o peixe morde, lança-se precipitadamente sobre a isca e este movimento forma uma verdadeira revessa sobre a superfície das águas. Assim que o peixe vem à superfície, as máquinas param e a tripulação sobe para o balcão formando equipas de duas ou três canas, segundo o tamanho que se calcula ter o peixe. A pesca começa imediatamente, mas é indispensável que o barco esteja completamente parado, porque é impossível pescar com o barco em marcha. O pescador está em pé apoiado por um joelho contra o suporte do balcão e o outro pé fincado contra o casco do barco. A parte inferior da cana descansa sobre um tampão colocado por cima dos quadris e que está suspenso de um cinto com uma correia fixa à cintura. Este tampão é improvisado com coiro, correias velhas de máquinas ou lona. Cada pescador prepara o seu segundo o seu gosto, mas é indispensável ter uma protecção qualquer quando se pesca a duas ou três canas. A parte inferior da cana está, como dissemos, apoiada nesse tampão e enquanto uma

mão a segura nessa parte a outra fica pouco mais ou menos à altura do hombro. A extremidade da cana abaixa-se até que o anzol mergulha na água cerca de 30 cm., mas quando o barco parou, a cana é levantada e abaixada de maneira a que a isca de penas imite um peixe vivo.

Entretanto os «engodadores» lançam a isca constantemente por cima da borda e se o peixe morde bem atacará da mesma forma a isca viva e as iscas artificiais. Os olhos do pescador estão fixos no seu anzol e logo que o peixe morde o pescador, especando-se sobre a cana, utiliza o movimento do peixe para o retirar da água e dar-lhe balanço para dentro do barco. É o que explica a utilização exclusiva de anzóis sem barbela, porque no momento em que o peixe aparece com toda a velocidade no ar, o pescador cessa de puxar sobre a cana e duas vezes em três o peixe desprende-se ele próprio do anzol que é então lançado de novo imediatamente à água, pronto para um outro peixe.

Quando sucede encontrar um cardume de peixes que morde bem, obtém-se uma chuva contínua de peixes sobre o convés e é vulgar ver-se pescar 30 a 40 toneladas de peixes em uma hora ou duas. Conhece-se um caso em que um barco pescou 100 toneladas de atum num só dia.

Nem sempre, porém, assim sucede. No decorrer de uma viagem, a tripulação conta com um ou dois dias bons de pesca de 20 a 50 toneladas por dia e os restantes são de pesca menos importante, havendo muitas vezes períodos bastante desanimadores. Sucede frequentemente pescar-se uma ou duas toneladas de peixe ao atacar-se um cardume e depois o peixe deixar de morder.

O cardume fica muitas vezes sob o navio, duma maneira continua, durante espaços de tempo que podem variar de alguns minutos a meia hora, para desaparecer em seguida, afastando-se ou mergulhando. Se o cardume fica à superfície, o barco segue-o, diligencia apanhá-lo

de novo e recomeçar a pesca. Se o peixe não começa de novo a morder depois de duas ou três tentativas, o barco abandona-o e procura um outro cardume. Há ocasiões em que o atum morde furiosamente na isca viva mas não tocará na isca artificial. Neste caso, a isca viva é presa num anzol vulgar.

Ao longo do pavês, estão fixados pequenos recipientes que comunicam com os viveiros e que são cheios com água do mar em circulação pela acção da gravidade. Quando os pescadores se servem de peixes vivos para iscar o anzol, o «engodador» encarregado desse trabalho passa a cada pescador uma pequena rede com isca viva que este conserva nos pequenos recipientes que estão ao seu alcance. O pescador toma então um por um os peixes de que tem necessidade para iscar e pesca como dissemos acima, só com a diferença de que quando se serve da isca viva a cana é geralmente conservada imóvel, deixando aquela nadar como desejar.

A pesca com isca viva é muito mais demorada do que a com isca artificial. O anzol deve ser continuamente guarnecido de peixe, não liberta o peixe tão facilmente como o «striker» e além disso é muitas vezes necessário desprender o peixe à mão. Por esta razão este método é só utilizado quando a isca artificial não dá resultado.

Algumas vezes o peixe toma a isca lançada ao mar mas não toca nem na isca artificial nem no anzol iscado com peixe vivo. Outras vezes o atum nem mesmo quer tocar na isca deitada ao mar, e então não há outra coisa a fazer senão abandonar o cardume. Acontece que, durante dias, um barco cruza através dos cardumes de peixes sem conseguir apanhar um.

Cada cardume tem que ser experimentado, e o pescador passa os dias a sair para as galerias, a molhar-se e a sujar-se por uma meia dúzia de peixes e a esperar, algumas vezes durante semanas, desde a aurora ao crepúsculo.

# A CONSERVAÇÃO DO BACALHAU

pelo Dr. José Freixo

O bacalhau é certamente o peixe que o povo português melhor conhece, pelo menos no «prato»...

Todos falam no bacalhau como um peixe essencial à nossa alimentação, porque com ele se fazem deliciosas e variadas ementas.

Como recurso das donas de casa, nenhum outro se lhe iguala.

O consumo do bacalhau pode dizer-se que, entre nós, é apenas sobre a forma de peixe seco.

Podia este facto explicar-se somente por um hábito, transmitido de geração em geração.

Não é porém o caso presente.

Com efeito, além de razões várias de ordem económica e social há outras de ordem técnica que aconselham a secagem do bacalhau como meio de conservação.

Assim, todos os países exportadores secam o bacalhau e o mesmo sucede nos que de longes terras se deslocam à pesca nos bancos da Terra Nova e da Groenlândia para reserva e abastecimento da sua população.

Países há, como a Dinamarca e a Noruega que, mercê da sua posição geográfica, podem comer normalmente bacalhau fresco porque possuem uma pesca costeira, tal como entre nós sucede com a sardinha, por exemplo, mas, esses mesmos não dispensam a preparação de bacalhau seco, especialmente com destino à exportação.

O sabor e o valor alimentício são porém muito diferentes do bacalhau fresco para o seco.

Relativamente ao valor alimentício, já em outro artigo demonstrámos que o bacalhau seco tem relativamente maior poder alimentício que o verde.

Quanto ao sabor, há quem aprecie muito o bacalhau fresco mas a maioria prefere o peixe seco, sendo

curioso que os seus maiores consumidores são precisamente os países produtores de azeite. O bacalhau é um peixe magro, e, por isso mesmo, um prato de bacalhau para se considerar verdadeiramente succulento deve ser acompanhado de bastante azeite.

Para o caso do bacalhau nacional, depois de uma safra de 5 a 6 meses, em que o peixe é conservado pelo sal nos porões, seguem-se em terra as operações da secagem que darão ao peixe uma maior conservação futura.

Já lá vai longe o tempo em que se considerava o sal como um antiséptico que actuava pela destruição dos micróbios como o próprio sublimado!

A sua presença em doses relativamente elevadas entrava muito pouco o desenvolvimento dos germes anaeróbios e tem uma acção praticamente nula para os restritamente aeróbios.

O sal não é um desinfectante e experiências várias demonstram que o seu poder de conservação se deve apenas porque actua indirectamente sobre o meio, tornando-o por um certo espaço de tempo desfavorável à evolução microbiana e à actividade diastásica, porque opera nos tecidos uma modificação da sua constituição física (desidratação e formação duma combinação proteína-salina).

A operação da salga que se realiza por osmose, dá ao peixe, apenas, um limitado grau de conservação, e análises laboratoriais confirmam que o bacalhau fresco (antes da salga) que encerra até 80 a 82 % de humidade, chega ainda aos nossos secadouros com elevada percentagem de água.

Secar, equivale, porém, a extrair grande parte da água de constitui-

ção dos tecidos, que a salga não fizera, aumentando desta forma a sua conservação.

A expressão de bacalhau seco, não traduzindo a ausência de humidade (no caso do bacalhau nacional o peixe seco tem ainda geralmente 42 a 45 % de humidade), exprime todavia que o peixe encerra nestes casos uma percentagem de água conveniente à conservação futura, porque sendo a água um alimento dos seres vivos, a sua presença em determinadas doses é indispensável à evolução microbiana que conduz à alteração do produto.

Reduzir essa percentagem de água, até certo grau, é, pois, o objectivo a atingir nas secas seja qual for o tipo de preparação e o processo utilizado (secagem natural ou artificial).

Como operação preliminar da seca, em terra, é o peixe verde lavado mecânica ou manualmente, em tinas especialmente construídas para esse fim, não só para se lhe tirar a maior quantidade de sal de que vem impregnado e que agora lhe é funesta, mas ainda para o desembaraçar dos coágulos sanguíneos e de todos os detritos orgânicos que prejudicariam a sua conservação futura, por serem eminentemente favoráveis ao desenvolvimento de toda a fauna microbiana.

Deve porém dizer-se que o bacalhau ainda que bem curado (bem salgado e seco), como produto orgânico que é, não possui um poder de conservação ilimitado.

De resto, análises bacteriológicas levadas a efeito por numerosos investigadores mostram que o sal marinho que serve à salga do peixe em geral, pode ter por grama alguns milhares de colónias bacterianas algumas das quais patogénicas e 100 a 700 colónias de fungos.

Ora, durante muitos meses a conservação do bacalhau é feita simplesmente pelo sal, sucedendo ainda que, para que o peixe chegue em condições de receber bem as diferentes operações nos secadouros, torna-se necessário que o mesmo seja bem salgado a bordo, porque só

então, graças à formação duma combinação proteína-salina com a consequente extracção de uma grande parte da água de constituição tecicular, se terá assegurada a não alteração do produto.

O Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau analisando alguns exemplares de bacalhau mal salgados a bordo, verificou a existência de um micróbio cromogéneo — o *staphylococcus pyogenes aureus* — que pigmenta o caldo de peixe de amarelo com o aspecto untuoso, e dá ao bacalhau o característico cheiro aliáceo.

Assim, para se evitar a decomposição do peixe por aquele e outros elementos da chamada putrefacção superficial, é precisa uma concentração salina da ordem dos 20 %, facto este que se verifica na carne do bacalhau com boa salga.

Sucedem, porém, que, entre as bactérias que residem no sal se encontram seres cromogéneos, que em certas condições pigmentam de vermelho o toucinho, o arenque, o bacalhau, etc., de um modo geral todos os produtos salgados que encerram nos tecidos uma elevada percentagem de sal, porque aqueles seres são elementos clorófilos.

O bacalhau encerra ainda uma determinada percentagem de humidade que em más condições de armazenagem — lugares quentes e húmidos — pode assegurar o desenvolvimento microbiano, nomeadamente os agentes do vermelho.

O peixe sêco, tem, evidentemente, muito maior resistência que o verde.

Porém, quer se trate de bacalhau nacional ou estrangeiro, a conservação duradoura do bacalhau só poderá garantir-se quando a armazenagem for perfeita.

Por tal, possuem vários países interessados, frigoríficos para a conservação do peixe verde e em sêco.

Poucos são ainda, infelizmente, os secadouros nacionais que possuem frigoríficos nas suas instalações destinadas à conservação do bacalhau verde, por forma a manter o peixe em condições ideais e esperar as me-

lhores condições atmosféricas de secagem.

Para o bacalhau sêco, construiu já a C. R. C. B. três modernos frigoríficos, um no Porto, outro em Lisboa e um terceiro em Aveiro, que permitem manter o peixe por tempos ilimitados com a maior garantia de conservação.

No frigorífico de Aveiro o frio é produzido pelo «Freon 12», em sistema de expansão directa.

Nos frigoríficos de Lisboa e Porto, a obtenção do frio é feita à base das mudanças de estado do amoníaco, usando-se o sistema de expansão indirecta.

O ciclo nestes dois últimos, é o seguinte: os vapores de amoníaco, produzidos em evaporadores, são aspirados pelas bombas dos compressores que, no momento da subida, os comprimem de encontro às cabeças dessas máquinas. Graças a esta compressão, obtém-se uma concentração térmica num menor volume de gás amoníaco e uma expansão, que o obriga a deslocar-se até aos condensadores onde, mercê da passagem de água corrente em volumoso caudal se obtém a liquefacção do amoníaco. Esta mudança de estado foi obtida pela perda de calor e, consequentemente a ela, fica o amoníaco capaz de nova passagem ao estado gasoso, desde que possa recuperar as calorias perdidas. É precisamente isto que se obtém nos evaporadores, que são constituídos por tubagens que mergulham em solução aquosa de cloreto de cálcio (salmoura).

O amoníaco aquece retirando o calor latente de vaporização à salmoura, que sofre um arrefecimento contínuo, graças à acção de um remexedor.

Os gases produzidos nos evaporadores são reenviados aos compressores, repetindo-se o mesmo ciclo de operações.

Bombas elevadoras conduzem a salmoura arrefecida até aos arrefecedores constituídos por um compartimento onde se sereiam caleiras serrilhadas, por onde aquela salmoura cai em chuva finíssima.

Potentes ventiladores aspiram o ar quente das câmaras e fazem-no passar através da salmoura refrigerada, por forma a que o ar esfrie.

Além do arrefecimento do ar obtém-se a sua excitação e asepsia, pois a salmoura é ávida de água e retém grande parte das poeiras e corpos microbianos circulantes.

A extracção e ejeção do ar nas câmaras é feita por canais de madeira, com os quais se estabelecem correntes regulares e contínuas das câmaras aos arrefecedores e vice-versa, por forma a permitir, naquelas, um equilíbrio conveniente de temperatura e humidade.

Toda a aparelhagem é accionada por energia eléctrica, podendo-nos orgulhar de a considerar como da melhor que existe, o que permite um perfeito funcionamento e, consequentemente, a conservação desejada.

## Pedidos de Representação

Devilliers  
219 Boulevard du General Leclerc  
— Bordeaux.

— Gefina  
Hessenallee 3 — Berlim — Charlottenburg

— Shaoul & Khedair  
P. O. Box 180 — Bagdad (Iraq)

## Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

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

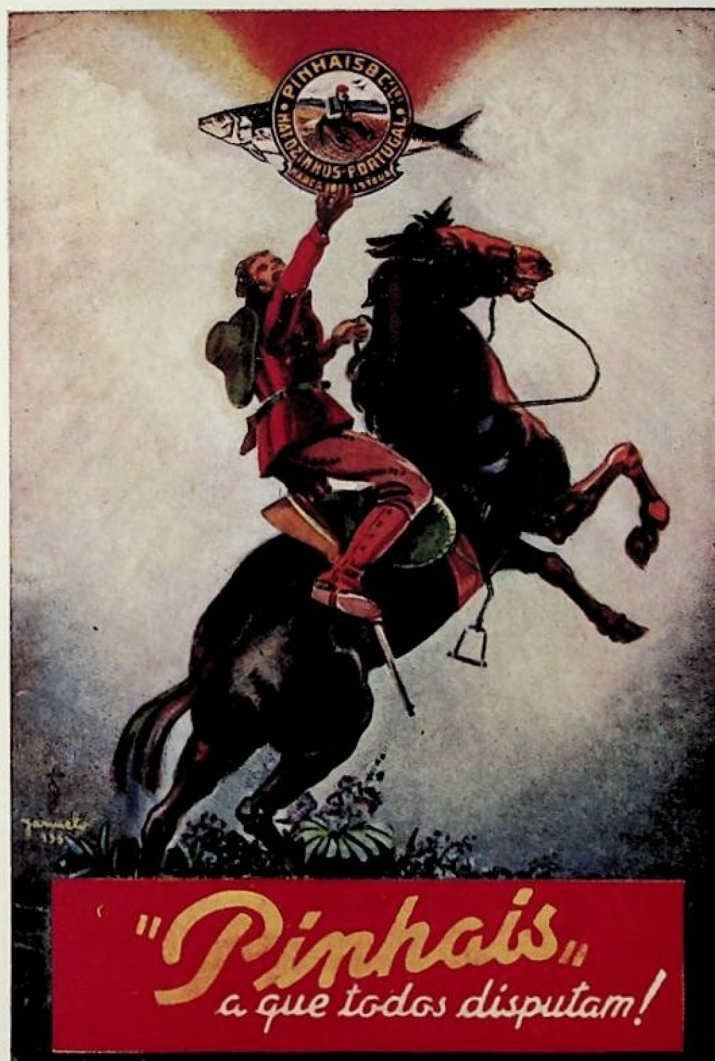
AVENIDA MENERES, 700  
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS  
TELEFONE: 42-M

## CONSERVAS

DE:

Atum  
Sardinhas  
Cavalas  
Chicharro  
Anchovas  
Pastas  
de Peixe  
Mariscos



## MARCAS

REGISTADAS:

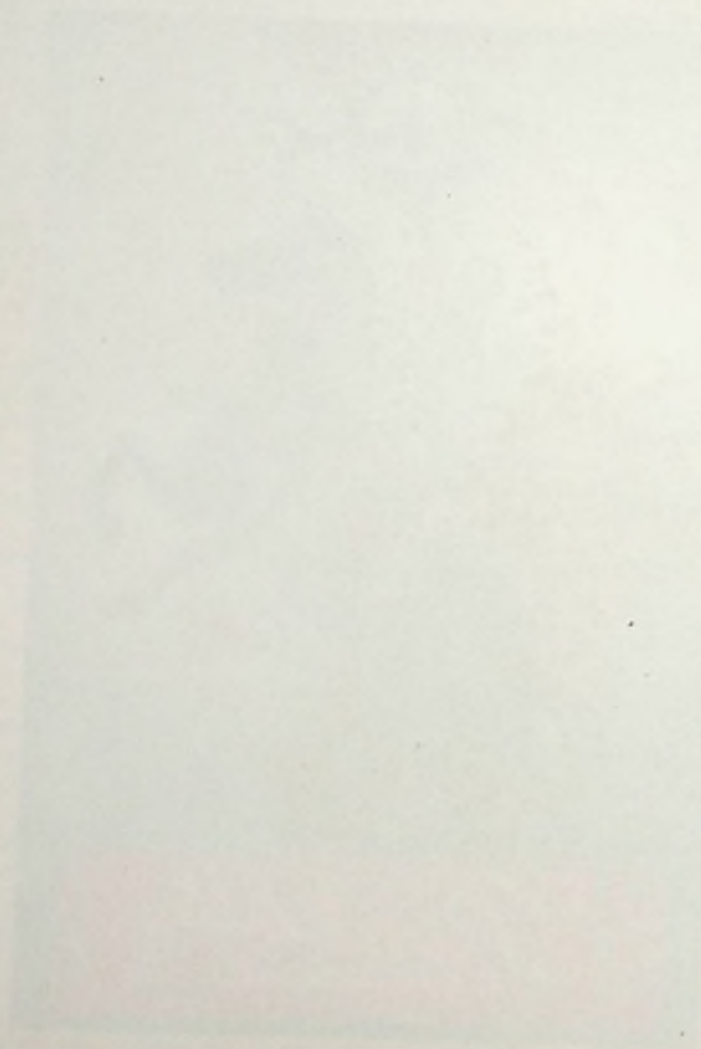
**PINHAIS**  
**MASCATO**  
**RIOS**  
**SAILOR**  
**SEMPER -**  
**IDEM**  
**EDUSA**  
**YO**  
**CIBELES**  
**MARINHEIRO**

**SARDINHAS EM MOLHOS, PENSADAS E EM SALMOURA**

EXHIBIT TO PROCEEDINGS IN MATRONS

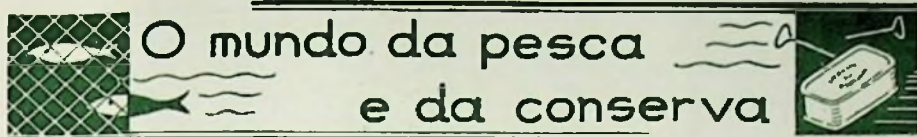
# MATTHEW J. SHERMAN

OF THE COUNTY OF  
MONTGOMERY



Witness my hand and seal  
this 1st day of  
January 1902

WITNESSED AND SUBSCRIBED before me this 1st day of January 1902



## O mundo da pesca e da conserva

### A Rússia muito interessada no desenvolvimento da pesca

O jornal «Izvestia» do mês de Março anunciava que a pesca na Rússia em 1949 deveria aumentar 27 % em relação a 1948 e 40 % em relação a 1940, dizendo que a *organização* é o único meio indispensável para atingir este objectivo. Lastimava ao mesmo tempo que os pescadores não tenham querido aproveitar o grande auxílio dado pelo governo à indústria da pesca, e que os resultados obtidos não satisficam. As facilidades para a fabricação são descritas como «engarrafadas» e julgado de primordial importância a construção de fábricas para a salga do peixe, em Sakalina, Kamchakta e Okhotsk.

As fábricas cooperativas destas regiões são consideradas como trabalhando ineficazmente.

### Conservas de peixe em França

As fábricas francesas metropolitanas de conservas de peixe, fabricaram em 1948 as seguintes quantidades e espécies: 650.800 caixas de sardinha, 282.650 caixas de atum, 136.850 caixas de cavala, 49.000 caixas de arenque, 83.900 caixas de sprat, 5.700 caixas de anchovas e 220.500 caixas de peixe de arrasto, ou seja um total de 1.420.400 caixas, aproximadamente. No período de 1935 a 1938, portanto antes da guerra, a média anual da produção foi de 1.493.200 caixas.

A importação de conservas de peixe em França, em 1948, foi de 863.860 caixas, das quais 32.000 de sardinha.

Na safra de 1949, a sardinha começou a fazer a sua aparição em Junho na maior parte dos portos da Bretanha e Vendêa. O seu preço, para as fábricas, naquele mês, foi de cerca de 65 francos cada quilo. Os outros elementos do preço do

custo da produção, subiram também em relação ao ano anterior. A campanha do atum apresenta-se muito favorável, tendo aumentado o número de barcos que se dedicam a esta pesca. Por outro lado a campanha da cavala, cujos resultados representam 50 % da pesca normal, é considerada um desastre.

### A Inglaterra compra conservas nos E. U. A. e na Jugoslávia

Pela primeira vez em 70 anos a Inglaterra, em 1948, deixou de comprar conservas de peixe na América do Norte. Este ano, porém, retomará novamente as suas compras, estando já autorizada pela E. C. A. (Administração da Cooperação Económica) a importar 4.850.000 dólares de conservas de pilchard a que é provável se juntem 6 a 7 milhões de dólares de conservas de salmão.

O preço pago pelos ingleses para as latas ovais de 1 libra peso, oscilou entre 6,50 e 7,50 dólares por caixa. No ano anterior este mesmo formato neste fabrico era cotado a 10/14 dólares por caixa.

A Inglaterra comprou também na Jugoslávia 80.000 caixas de sardinhas cujo preço se desconhece.

### A Conferência do Atum em Málaga

A convite do governo espanhol realizou-se em Málaga uma reunião internacional em que participaram vários países interessados na pesca do atum e espécies similares e indústrias derivadas.

Entre as recomendações feitas em conclusão dos seus trabalhos, destacaremos:

— A organização dum cruzeiro internacional a bordo do navio francês de investigações oceanográficas, «President Théodore Tisier», para estudar os lugares de concentração e de postura dos atuns

ao largo da costa ocidental de África, do cabo Spratel ao Cabo Verde e nas paragens das Canárias, Madeira e Açores e terminando no Mediterrâneo nos lugares da desova do atum e da albacora.

— A criação duma «Comissão Internacional do Atum» que dirigiria todas as investigações científicas e técnicas feitas sobre os atuns no Atlântico Norte, agruparia os resultados adquiridos para tirar as conclusões científicas e práticas no interesse da ciência e da pesca.

### Consumo Mundial de peixe

Segundo um inquérito feito pela F. A. O. (Food and Agricultural Organization) em 80 países que representam 80 % da população total do globo, o consumo de peixe por cada habitante nos diversos países pode ser assim considerado:

*Países de consumo baixo* (menos de 5 quilos por habitante): Áustria, Bulgária, Hungria, Islanda, Polónia, Roménia, Suíça, Checoslováquia, Jugoslávia, China, Índia, Java, Turquia, Costa Rica, Guatemala, Honduras, Honduras Britânicas, México, Nicaragua, Panamá e Salvador, Bahama, Cuba, Haiti, República Dominicana, Argentina, Bolívia, Brasil, Colombia, Equador, Paraguai, Peru, Uruguai, Argélia, Kenia, Madagascar, Marrocos francês, Tanganica, Tunis e União Sul-Africana.

*Países de consumo médio* (de 5 a 9,9 quilos por habitante): Finlândia, França, Grécia, Itália, Luxemburgo, Austrália, Ceilão, Nova Zelândia, Canadá, Estados Unidos, Chile, Surinam e Costa de Ouro.

*Países de consumo elevado* (de 10 a 19,9 quilos): Alemanha, Bélgica, Corêa, Dinamarca, Espanha, Indochina, Malásia, Países Baixos, Portugal, Inglaterra, Sião, Barbados, Antilhas britânicas, Antilhas francesas, Jamaica, Antilhas neerlandesas, Porto Rico, Guiana inglesa e Guiana francesa.

*Países de consumo muito elevado* (mais de 20 quilos): Islândia, Noruega, Grécia, Birmânia, Japão e Filipinas.

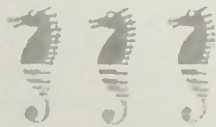
**ALIANÇA  
EXPORTADORA**

**DA  
L.  
LISBOA-PORTUGAL**



**PORTUGUESE  
CANNED FISH**

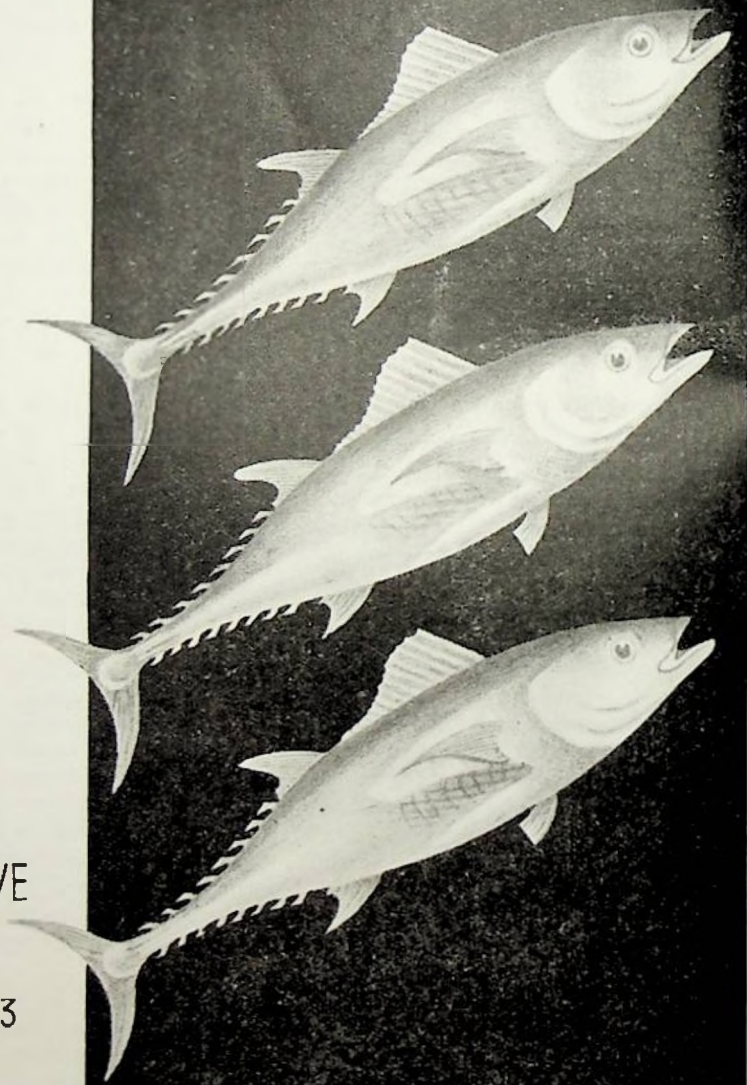
**SARDINES  
TUNA FISH  
ANCHOVIES  
MACKERELS**



**U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE**

**H.ORMAI**

**100. HUDSON STREET NEW YORK, 13**



492



# Economia e Finanças

## A distribuição geográfica do nosso comércio externo comparada entre 1938 e 1948

pelo DR. FILOMENO LOURENÇO SOUSA LEITE

Os dois grandes blocos de Nações que se envolveram na Guerra Mundial de 1939-1945, além das perdas em vidas e dos prejuízos materiais que sofreram em destruições das suas cidades e do seu apetrechamento industrial, ainda tiveram de enfrentar dificuldades de toda a ordem, derivadas umas do desequilíbrio dos seus orçamentos e do aumento das suas dívidas, outras da desorganização das suas economias. Cesaram, é certo, há quatro anos as hostilidades; todavia, não desapareceram totalmente as dificuldades. Muitas delas continuam a sentir-se e algumas agravaram-se, até, em virtude da inflação ou da desvalorização das moedas.

Portugal, que foi poupado às devastações e aos morticínios da luta, pela observância de uma neutralidade avisada e correcta, não pôde, apesar disso, fugir às consequências ou aos reflexos da tremenda conflagração, no campo económico.

O seu comércio externo, por exemplo, posto que lhe houvesse trazido benefícios nos anos de 1941, 1942 e 1943, com a valorização de certos produtos fornecidos aos beligerantes, prejudicou-se muito, no entanto, com o encerramento de vastos mercados e com as severas restrições que, em outros, atingiram os produtos portugueses.

Deram-se, por essas razões, não só quedas no volume das nossas exportações, com também grandes subidas de preços na quase totalidade das mercadorias importadas.

Por outro lado, desviaram-se um tanto das suas correntes tradicionais os movimentos da importação e da exportação do nosso País.

Interessa, pois, apreciar as modificações que se produziram nos últimos anos na distribuição geográfica do nosso comércio externo, determinadas, já pelas circunstâncias que a guerra criou, já pela divisão da Europa em dois grupos de Estados, que, divididos por ideologias políticas e sociais diferentes, procuraram confinar as suas trocas aos espaços dos seus territórios.

Antes da guerra, em 1938, Portugal importou 2.396 milhares de toneladas de mercadorias, no valor de 2.306 milhares de contos, concorrendo o seu Império Colonial com 203 mil toneladas, na importância apenas de 235 mil contos; os países estrangeiros com 2.193 mil toneladas, avaliadas em 2.071 milhares de contos.

Do montante dessas importações, couberam principalmente:

	%
ao Império britânico .....	23,31
à Alemanha .....	16,76
aos Estados Unidos e suas possessões .....	11,61
à França, seus protectorados e possessões .....	7,14
à Bélgica, Luxemburgo e Congo belga .....	6,87
à Holanda e suas colónias .....	5,35
ao Brasil .....	2,05
à Suíça .....	1,91
à Itália e suas colónias .....	1,91
à Suécia .....	1,65

Em 1948, as nossas importações elevaram-se a 3.037 milhares de toneladas, provindo

- do Império Colonial 205, no valor de 871.132 contos.
- dos países estrangeiros 2.832, calculadas em 9.478.509 contos.

É para notar que, enquanto em 1938, as importações das nossas colónias representam 10,18 % do valor global, em 1948 sòmente atingem 8,42 %, tendo, afinal, a tonelage aumentado neste último ano em relação àquele 641 mil toneladas e o valor de toda a importação crescido 4,5 vezes.

Estes números demonstram claramente, só por si, quanto é ainda fraco o concurso das nossas possessões ultramarinas no abastecimento da Metrópole. A razão principal desta situação advem, cremos nós, de os mais apetecidos produtos das nossas colónias se collocarem nos mercados estrangeiros a cotações mais altas do que no mercado nacional, onde alguns, de resto, estão sujeitos ao tabelamento.

Entre os países que mais mercadorias nos forneceram em 1948, ocupam o primeiro lugar o Império britânico, com 27,76 % da nossa importação para consumo. Seguem os Estados Unidos da América do Norte, com a percentagem de 22,71 %, e a grandes distâncias:

	%
a Bélgica-Luxemburgo e Congo belga, com .....	8,63
a Argentina, com .....	4,97
a França, seus protectorados e possessões, com .....	4,32
a Holanda e suas colónias .....	3,77
a Suíça .....	2,73
a Suécia .....	2,69
a Venezuela, com .....	2,13

O Brasil contribuiu apenas com 1,81 %.

Pode dizer-se que o Império britânico e os Estados Unidos, só à sua parte, participaram no valor das nossas importações de 1948 em 50,47 %, quando, em 1938, não tinham ido além de 34,92 %. Dos países da Europa continental que contribuíram para o nosso abasteci-

mento, salientaram-se somente a Bélgica, a França, a Holanda, a Suíça e a Suécia, com uma representação global de 22.14%. As Nações da Europa oriental figuram na Estatística com percentagens insignificantes.

Pelo que respeita ao nosso comércio de exportação, nos dois anos que se compararam, 1938 e 1948, tiraram-se do exame dos números as seguintes conclusões:

Vendemos, em 1938, um total de 1.540 milhares de toneladas de produtos cujo valor se exprimiu por 1.146 milhares de contos. Ao nosso Império Colonial destinaram-se 53 mil toneladas, importando em 140 milhares de contos; aos países estrangeiros 1.487 milhares de toneladas, no valor de 1.006 milhares de contos

Registraram-se, então, como principais compradores:

	%
o Império britânico, com .....	23.59
a Alemanha, com .....	13.01
a França, seus protectorados e possessões, com .....	9.15
a Itália e suas colónias, com .....	5.74
o Brasil, com .....	5.62
os Estados Unidos da América do e suas possessões, com .....	5.44
a Espanha e suas colónias, com .....	4.96
a Bélgica-Luxemburgo e Congo belga, com .....	4.89

Os países da Europa oriental, compreendendo a Rússia, Estónia, Letónia, Lituânia, Polónia, Checoslováquia, Hungria, Jugoslávia, Bulgária e Roménia, compraram apenas 2.71% do valor total.

Quanto à nossa exportação, naquele ano, as Nações europeias, com os seus territórios e colónias, absorveram mais de 64.08% do seu valor. As compras dos Estados Unidos não representaram mais de 11.06%.

Com os efeitos da guerra, as posições modificaram-se. Em 1948, continua a ser o Império britânico o primeiro mercado para os produtos portugueses, reduzido, porém, a 21.52%. Os Estados Unidos ascenderam ao segundo lugar, com 10.19%. Passou ao terceiro a Bélgica-Luxemburgo e Congo Belga, com 7.94%, e ao quarto o Brasil,

com 6.75%. Caem sensivelmente os valores das nossas vendas à França, à Itália e à Espanha, respectivamente para as percentagens de 4.09, 1.99 e 1.67. A posição da Alemanha é hoje insignificante, entre os nossos clientes — 1.53% — e podem considerar-se praticamente perdidos os mercados da Europa oriental, cuja percentagem não excedeu 1.09.

As nossas principais importações, em 1948, provieram dos seguintes países:

I — De Matérias primas para as artes e indústrias		
	ton.	contos
Estados Unidos .....	375.827	701.165
Bélgica-Luxemburgo .....	197.629	633.209
Império Colonial Português .....	110.090	613.339
Inglaterra .....	536.778	491.591
Venezuela .....	313.710	252.011
Curacao .....	151.809	147.180

#### II — De fios, tecidos, feltros e respectivas obras

	ton.	contos
Império Colonial .....	5.330	286.823
Inglaterra .....	1.313	124.925
Estados Unidos .....	319	26.474
Bélgica-Luxemburgo .....	904	24.233
Brasil .....	544	10.405

#### III — De substâncias alimentícias

	ton.	contos
Estados Unidos .....	240.337	751.260
Argentina .....	100.893	502.306
Império Colonial .....	92.677	216.820
Noruega .....	14.756	161.109
União Sul-Africana .....	31.584	84.298
Brasil .....	12.717	68.157
Canadá .....	14.468	32.720

#### IV — De Aparelhos, máquinas, embarcações e veículos

	ton.	contos
Inglaterra .....	68.867	1.398.815
Estados Unidos .....	23.809	640.062
Holanda .....	8.860	153.346
Bélgica-Luxemburgo .....	7.082	134.276

#### V — De Manufacturas diversas

	ton.	contos
Inglaterra .....	21.994	286.161
Estados Unidos .....	15.578	229.062
Bélgica-Luxemburgo .....	9.923	93.148
Suíça .....	9.155	80.928
França .....	6.598	77.811

Os nossos mais valiosos produtos de exportação, quer por virtude de acordos comerciais celebrados, quer por motivo do seu pagamento com divisas fortes, dirigiram-se em maior escala, no ano de 1948, para os mercados que abaixo se explanam.

#### CORTIÇAS

Exportaram-se, em 1948, cortiças em bruto com o peso de 138.689 toneladas, no valor de 387.425 contos; e em obra 21.421 toneladas na importância de 309.962 contos.

Foram principais clientes da cortiça em bruto:

	Ton.	Contos
os Estados Unidos .....	75.633	189.512
a Inglaterra .....	30.152	77.212
a Rússia .....	3.843	23.501
a Holanda .....	7.437	17.979
a Argentina .....	1.924	11.565
o México .....	2.105	7.928
a Austrália .....	3.567	7.332

e da cortiça em obra:

	Ton.	Contos
o Império britânico .....	13.176	159.028
o Brasil .....	806	25.358
a Bélgica-Luxemburgo e Congo Belga .....	1.298	19.834
a Holanda .....	1.087	17.654
os Estados Unidos .....	1.018	13.134
a Argentina .....	126	5.806

#### CONSERVAS DE PEIXE

Foram exportadas, em 1948, 41.070 toneladas de conservas de peixe, que se avaliaram em 468.333 contos, destinando-se aos mercados dos seguintes países:

	Ton.	Contos
Império britânico .....	11.309	428.273
Bélgica-Luxemburgo e Congo Belga .....	9.103	105.297
Estados Unidos .....	5.542	81.682
Itália .....	6.376	76.531
Suíça .....	1.135	13.997
Cuba .....	1.134	12.759
Grécia .....	2.831	9.192
Egipto .....	459	4.332
Suécia .....	453	4.076
Palestina .....	330	3.797
Venezuela .....	257	3.612
Brasil .....	235	3.078

#### VINHOS

As vendas de vinhos ao estrangeiro e às colónias atingiram no ano

findo 938.701 hectolitros, no valor de 469.183 contos. Compraram as maiores quantidades:

— dos vinhos do Porto

	hl.
a Inglaterra .....	67.859
a Bélgica-Luxemburgo .....	44.033
o Brasil .....	13.987
a Suécia .....	11.958
a Noruega .....	9.785
a Holanda .....	7.850
a França .....	7.375

— Dos Vinhos da Madeira

a Suécia .....	10.672
o Brasil .....	3.939
a Noruega .....	2.016
a Inglaterra .....	1.719

— dos vinhos licorosos não especificados

a Bélgica-Luxemburgo .....	35.516
a Suíça .....	2.118
a Inglaterra .....	1.930
a Holanda .....	1.772

— dos vinhos de outras qualidades

Angola .....	234.727
França .....	153.886
Moçambique .....	119.348
Brasil .....	87.145
Bélgica-Luxemburgo .....	83.435
Outras colónias portuguesas .....	32.748

**TECIDOS TINTOS  
E ESTAMPADOS**

A quantidade exportada, em 1948, foi de 5.993 toneladas, no valor de 422.815 milhares de contos, absorvida na sua quase totalidade pelo Império Colonial Português.

**RESINOSOS**

(Aguarrás, pez louro e preto, resinas e gomas)

Limitou-se a sua exportação, em 1948, a 59.018 toneladas, na importância de 283.919 contos, sendo os principais compradores:

	ton.	contos
o Império britânico ..	23.306	111.063
a Alemanha .....	8.389	40.492
a Suíça .....	7.769	35.301
Bélgica-Luxemburgo ..	6.495	31.456
a Holanda .....	5.812	27.204

**AZEITE**

O azeite exportado em 1948 totalizou 3.845.574 quilos cujo valor se exprimiu por 124.706 contos. O grande mercado consumidor foi o Brasil, que adquiriu 2.278 toneladas, no valor de 89.851 contos. Seguiram as colónias portuguesas, com 1.355 toneladas, na importância de 26.467 contos.

**MADEIRA**

(Serrada para caixas ou barris)

Elevou-se a 51.571 toneladas, no valor de 111.999 contos, a exportação de madeira serrada para caixas ou barris, em 1948, da qual o

primeiro comprador foi o Império britânico, com 23.470 toneladas, no valor de 57.826 contos. Vêm a seguir:

	Ton.	Contos
a Espanha e suas colónias .....	10.239	21.898
o Império Colonial Português .....	5.122	8.896
Marrocos (Proteclorado francês) .....	4.024	8.405

**MINÉRIOS DE VOLFRÂMIO**

Constou a exportação dos minérios de volfrâmio, em 1948, de 3.075 toneladas, no valor de 111.139 conto. Destinaram-se principalmente à Inglaterra — 2.496 toneladas, à França — 405 e aos Estados Unidos — 115 toneladas.

**ÍNDICE DOS ANUNCIANTES**  
(Ordem alfabética)

**ADVERTISERS INDEX**  
(Alphabetic order)

**Fabricantes Exportadores**  
(Canned fish Packers & Exporters)

	Pág.
Alberto Soares Ribeiro, Lda. ....	28
Algarve Exportador, Lda. ....	Capa
Botelhos & C. <sup>a</sup> .....	Matosinhos
Casebre & C. <sup>a</sup> , Lda. ....	32
Conservas António Alonso, Lda. ....	10
Conservas Prado, Lda. ....	3
Conservas Unitas, Lda. ....	2
Cordeiro Santos & Ferreira .....	Lisboa
Edmundo Ferreira .....	4
Empresa Exportadora Lusitania, Lda. ....	35
Fcu Hermanos, Lda. ....	32
Forbes de Bessa & C. <sup>a</sup> , Lda. ....	38
José Correia Pontes, Lda. ....	34
Júdice Fialho & C. <sup>a</sup> .....	34
Lopes da Cruz & C. <sup>a</sup> , Lda. ....	35
Manuel Pereira Júnior .....	35
Pinhais & C. <sup>a</sup> , Lda. ....	Folha
Portugália Industrial, Lda. ....	Portimão
Ramirez & C. <sup>a</sup> , Lda. ....	3
Sardinha do Algarve, Lda. ....	37
Severo Ramos, Lda. ....	34

**Comerciantes Exportadores**  
(Canned Fish Exporters)

Aliança Exportadora, Lda. ....	24
Mendes & Anjos, Lda. ....	30
Serrão de Faria & C. <sup>a</sup> .....	18

**Importadores & Agentes**  
(Canned Fish Importers & Agents)

Adolf Dircks & Co. ....	4
Bien Trading Co. ....	6
Dott Carmelo Arpa .....	
Granadaisa Foods Inc. ....	6

H. & T. Walker Ltd. ....	3
Martel Food Corp. ....	37
Richard D. Dudley .....	36
Schroeder Bros Inc. ....	5
Schwarz & Ehrlich .....	1
Steinhardt & Nordlinger .....	36
Strohmeier & Arpe Co. ....	4
The Norport Co. ....	5
Victor M. Cahlerón Co. ....	2

**Fornecedores de Folhas e outros materiais**  
(Suppliers of tinsplate an other materials)

Afonso Barbosa & C. <sup>a</sup> .....	14
Agência Comercial e Industrial, Lda. ....	38
F. Nóbrega de Lima, Lda. ....	17
J. B. Cardoso, Lda. ....	37
Mendes & Anjos, Lda. ....	30
Steinhardt & Nordlinger .....	38

**Conservas Unitas, Lda.**

Por lapso de impressão não apareceu no Índice dos Anunciantes, publicado no nosso último número, o nome desta importante firma, anunciante desde o primeiro número, falta que pedimos nos relevem.

**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



## Alumínio

As aplicações do alumínio tendem a generalizar-se em virtude do seu embaratecimento provocado por uma superprodução. O alumínio tem várias propriedades naturais que o tornam ideal para certas embalagens, pelo que o seu uso é preferido a outras classes de materiais para este fim. É um metal excepcionalmente leve, de aspecto atractivo e impermeável à humidade, além de que possui grande resistência aos agentes atmosféricos e a propriedade de não ser atacado quando se mantém durante um largo período em contacto com produtos alimentícios e preparações químicas. O alumínio puro destaca-se pela sua ductilidade em comparação com quase todos os metais, razão pela qual pode resistir à deformação sem abrir feixas. A laminação pode reduzi-lo à espessura de 0,0125<sup>mm</sup> ou menos ainda.

Este conjunto de qualidades assegura a este material um lugar único nas indústrias que se dedicam à produção de materiais para embalagens e envólucros. As dificuldades que existiam para a impressão do alumínio já foram resolvidas satisfatoriamente.

A Noruega está utilizando hoje muito o alumínio para a embalagem das suas conservas de peixe.

### A produção mediterrânea de azeite em 1948-49

A produção total de azeite nesta área na safra de 1948-49, foi 55 % menor do que a de 1947-48. Os números para todos os países somam 582.100 ton. em comparação com 1.283.200 ton. da temporada anterior.

Nos países do Mediterrâneo, os principais produtores europeus (in-

cluindo o nosso nesta zona) — Espanha, Itália, Grécia, Portugal e França — acusaram em 1948-49 uma grande redução em relação à colheita do ano transacto: de 1.126.300 ton. em 1947-48 para 450.400 ton. em 1948-49, ou seja uma baixa de 60 %.

Sómente Tunis, de todos os países da área mediterrânea, teve um aumento importante de 20.000 ton. em 1947-48 para 55.000 ton. em 1948-49, ou seja um acréscimo de 175 %.

### Exportação de folha inglesa

Durante o primeiro semestre deste ano a Inglaterra exportou 95.963 ton. de folha em comparação com 97.866 ton. exportadas em igual período do ano passado, verificando-se, portanto, uma diminuição de 1.903 ton.

### Estanho recuperado da folha

A quantidade de estanho recuperada nos E. U. A. dos desperdícios da folha e das latas já usadas, montou em 1948 a 3.274 ton., mais do que em 1947 que atingiu 3.078 ton. Cerca de 90 % deste estanho foi recuperado como metal e o restante em compostos químicos.

O total de desperdícios de folha tratado em 1948 foi de 376.620 ton. contra 320.907 ton. em 1947.

O rendimento do estanho extraído dos desperdícios da folha continua a diminuir, sobretudo porque é cada vez maior o emprego nos E. U. A. da folha electrolítica que tem uma camada de estanho pouco espessa. A média da quantidade de estanho, recuperada dos recortes de folha em 1948, foi de 18,91 lb. por ton., quando em 1947 foi de 20,65 lb. É

interessante comparar os números deste rendimento com os de antes da guerra, quando se usava apenas folha estanhada por imersão. Em 1937, por exemplo, o rendimento foi de 36,7 lib. de estanho por ton. de recortes de folha tratada.

### Produção mundial de estanho

O aumento da produção de estanho no Mundo — em Junho produziram-se 15.600 toneladas de minério — criou um novo «record» do após-guerra. O aumento foi principalmente na Bolívia, segundo foi publicado no boletim do Grupo de Estudo do Estanho relativo a esse mês. A produção em Maio foi de 12.700 toneladas. A produção da Península de Malaca foi de 4.802 toneladas e do Congo Belga de 1.780 toneladas, também muito elevada. A Indonésia produziu 2.523 toneladas, ou seja mais ou menos a média dos últimos meses. Entretanto, a produção de estanho metal no Mundo declinou de 14.700 toneladas em Maio para 14.000 em Junho. A produção das refinarias de Malaca foi de 5.221 toneladas, isto é, superior à do mês anterior, mas a Holanda produziu apenas 790 toneladas de metal, quando em Maio essa produção foi de 2.155 toneladas. As exportações de estanho metal da Holanda para os Estados Unidos foi contudo superior em muito à normal — 3.175 toneladas. Em fim de Maio, as reservas mundiais de estanho eram de 134.700 toneladas, quando em fim de Abril eram de 135.000 e de 134.900 em fim de Março. O consumo mundial de estanho metal em Junho foi de 16.300 toneladas quando em Maio foi de 9.900 e a média mensal durante o ano de 1948 foi de 11.700 toneladas. A produção de minério de estanho em Junho foi de 439.000 toneladas, o que representa uma alta considerável em relação ao mês de Maio em que essa produção foi de 349.999 toneladas. O aumento deve-se principalmente à alta da produção nos Estados Unidos.

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

## Os acordos bilaterais de comércio e as exportações de conservas portuguesas

**C**ONDICIONADA a maior parte do comércio internacional à execução de acordos bilaterais de comércio e pagamentos, é no quadro desta estreita e incerta rede de combinações económicas que se desenvolve largo sector da nossa exportação de conservas de peixe. Rede estreita e incerta, com efeito, porque na maioria dos casos restringe os mercados em âmbito de transacções muito à quem das suas reais possibilidades e interesses e, por outro lado, a sua prática se tem mostrado muito contingente, precária e imprevisível pelo não-cumprimento das disposições contingênciárias que estabelecem. É esta uma realidade perturbadora que mais têm influido no comércio externo português durante os últimos tempos, sendo indispensável consagrar-lhe, por isso mesmo, constante e minuciosa atenção.

Uma breve revisão sumária do panorama que nos apresenta a execução dos acordos comerciais é bastante para documentar as apreensões a que aludimos e instruir devidamente a política a seguir doravante em matéria económica tão decisiva.

Pelo acordo de 1948 a Grã-Bretanha comprometeu-se a importar do nosso país um milhão de caixas de conservas de peixe, despertando entre os nossos produtores e exportadores esperanças que compensavam justificados receios anteriores. Verificou-se, porém, que os preços posteriormente oferecidos pelas nossas conservas baixaram a nível tão baixo que se tornou impossível aceitá-los e cumprir as disposições do acordo, tanto mais que a indústria nacional deste ramo se encontrava então submetida a dura prova na aquisição da sardinha indispensável ao fabrico. Por esse processo foi inutilizado indirectamente o que se convencionava entre os representantes dos dois países, não oferecendo dúvida que os produtores conserveiros portugueses poderiam concorrer mais largamente à lota e adquirir sardinha mesmo cara se os preços oferecidos pela importação fossem mais favoráveis.

Também com a França se convencionou no ano passado, por acordo bem explícito, o fornecimento de 3.000 toneladas de conservas de peixe — parcela muito inferior à que se exportava para esse mercado antes da guerra, quando aí eram colocadas regularmente 500.000 caixas, equivalentes a 10.000 toneladas. Mesmo para fornecimento tão reduzido, fizeram os importadores franceses um «appel d'offres» com que pretendiam especular para a obtenção de baixos preços, inaceitáveis para a nossa indústria. Ainda conseguiram por esse processo obter 700 toneladas pelos preços pretendidos e a essa quantidade se limitou a exportação de conservas portuguesas para França, sem a vantagem económica que seria legítimo conseguir. E como no acordo comercial vigente não

se fazia questão de baixa de preços, que as circunstâncias não permitiriam nessa altura, a atitude da França em tal caso foi de declarada infracção do acordo — ao mesmo tempo que o nosso mercado era largamente aberto à entrada de produtos franceses, com a qual se desequilibrou avultadamente a nossa balança comercial em relação àquele país. Embora os consumidores franceses manifestem expressa preferência pelas conservas portuguesas, o seu mercado tem sido progressivamente encerrado para nós, em benefício da produção marroquina que está a desenvolver-se extraordinariamente a coberto dessa política preferencial declarada.

A Itália, por seu turno, assinou um acordo pelo qual o respectivo governo se comprometeu a facultar divisas para a aquisição em Portugal de conservas de sardinha, atum e salmouras — mas essa condição basilar do acordo não foi cumprida, falhando a requerida concessão de divisas; e se os nossos exportadores puderam ainda vender apreciáveis volumes de conservas, foi pela circunstância providencial de possuírem os importadores italianos divisas no exterior, com que puderam saldar as compras vivamente desejadas por eles. Ganhou-se neste caso a experiência de uma nova modalidade de infracção dos acordos comerciais, a somar às que deixámos anteriormente mencionadas.

Na América do Sul, onde as nossas conservas tiveram outrora mercados valiosos que perdemos por inconveniente actuação e manifesta incúria, encontram-se as exportações deste ramo, num grande número de casos, em dupla inferioridade: por um lado, forçados os importadores a pagar direitos muito elevados, pelo condicionamento das percentagens de compras que o nosso país tem mantido; por outro, sujeitos à concorrência predominante e largamente favorecida das conservas espanholas que beneficiam de pautas mínimas conseguidas com oportuna diligência. O caso de Cuba, sob este aspecto, é tão flagrante, que por esse mercado deveria iniciar-se um esforço de reconquista de exportações inspirado em orientação mais larga e na base de acordo comercial que evitasse as infracções e adulterações de que temos sido tantas vezes vítimas. A Espanha está a bater as nossas conservas em concorrência cada vez mais vitoriosa na Venezuela, na Argentina e em outros mercados ibero-americanos. Se não lhe opuser o nosso país um esforço cabalmente orientado, mantido com firmeza e senso das oportunidades e regido por mais eficiente critério de execução de acordos, ficarão perdidas para as nossas conservas esses mercados de tão relevantes possibilidades actuais e futuras.

No acordo com a Bizona da Alemanha, há tempos assinado, não conseguiu o nosso País que fossem respeitadas as correntes comerciais que o passado consagrou e que seriam efectivamente normais. Nos contingentes portugueses figuram produtos que o consumo alemão só muito dificilmente aceitará ou que não virá mesmo a aceitar; e para as conservas de peixe, inversamente, foi

(Continua na pág. 33)



# 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

JUNHO DE 1949

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	molhos	5,65	35.080	621.320	5,36	170.779\$00	3.184.803\$00
	consumo	94,35	586.240		94,64	3.014.021\$00	
Peniche	molhos	0,19	210	110.530	0,21	1.172\$00	559.719\$40
	consumo	99,81	110.320		99,79	558.547\$40	
Lisboa	molhos	0,96	6.084	634.802	0,86	24.789\$00	2.880.111\$00
	consumo	99,04	628.718		99,14	2.855.322\$00	
Setúbal	molhos	77,39	235.719	304.589	81,28	1.245.861\$00	1.532.728\$00
	consumo	22,61	68.870		18,72	286.867\$00	
Lagos	molhos	90,56	38.255	42.245	93,10	276.830\$00	297.340\$00
	consumo	9,44	3.990		6,90	20.510\$00	
Portimão	molhos	77,19	462.420	599.095	82,89	3.092.869\$00	3.731.472\$50
	consumo	22,81	136.675		17,11	638.603\$50	
Olhão	molhos	89,57	518.287	578.655	91,44	2.946.520\$00	3.222.519\$00
	salmoura	0,55	3.200		0,28	9.020\$00	
V. R. de S. António	consumo	9,88	57.168	73.510	8,28	266.979\$00	309.451\$00
	molhos	71,64	52.660		76,30	236.108\$00	
	consumo	28,36	20.850	23,70	73.343\$00	15.718.140\$90	
				2.964.746			

Para conservas em molhos 1 348.715 quilos (45,49 %) Esc. 7.994.928\$00 — Em salmoura 3.200 quilos (0,11 %) Esc. 9.020\$00

Média do preço por quilo, em cada centro, para conservas em molhos

Matosinhos 4\$86, Peniche 5\$58, Lisboa 4\$07, Setúbal 5\$28, Lagos 7\$23, Portimão 6\$68, O.hão 5\$71, V. R. S. António 4\$48

## Os acordos bilaterais de comércio e as exportações de conservas portuguesas

Continuação da pág. 31

fixado o contingente de 110.000 caixas, quando o consumo tradicional, por longos anos profundamente enraizado nesse país, se elevava a cerca de 600.000. Ora a divisão política actual da Alemanha não justifica diferença avultada, porque era precisamente a zona industrial do sul do país a grande consumidora das nossas conservas de peixe e não a zona setentrional presente-mente sob dominação soviética. O banimento destas para as nossas exportações não explica, pelo que se refere às conservas, a situação desfavorável em que ficaram pelo acordo comercial com a Bizona.

Com a Suíça não tem o nosso país acordo bilateral de intercâmbio em vigor, com sensíveis inconvenientes para a colocação das nossas conservas nesse mercado. Pelas suas características económico-sociais, elevado poder de compra e superior nível de vida da sua população, deveria proporcionar às conservas de peixe portuguesas excep-  
cionais possibilidades de venda, desde que se conven-  
cionassem adequadas disposições de intercâmbio. En-  
tretanto, os exportadores conserveiros espanhóis benefi-

ciam de prémios de exportação nas suas vendas para o mercado helvético e os exportadores franceses gozam igualmente de vantagens consideráveis — uns e outros consolidando posições valiosas a coberto da situação privilegiada que lhes tem sido concedida e que aos nossos exportadores não foi dado ainda aproveitar. O atum francês, por exemplo, domina o mercado suíço, onde o atum da produção portuguesa dificilmente pode concorrer, apesar da sua avantajada qualidade. Também neste caso a política de acordos comerciais em novos moldes de segura execução permitiria à indústria nacional de conservas obter vantajosas transacções.

O regime de acordos pode ser benéfico, por conseguinte, enquanto outros métodos de comércio internacional não normalizarem a situação, se for conduzido pelo nosso país com a sagacidade, o oportuno sentido das realidades práticas e a segurança de disposições que lhe garantam verdadeira eficiência. De outro modo, só correremos ao encontro de desilusões penosas; e o ambiente internacional em que trabalha e subsiste arduamente a nossa indústria de conservas é já tão desolador, que só um esforço estrênuo e tenaz, servido por dinâmica inteligência construtiva, lhe permitirá vencer as condições adversas e continuar no desempenho da sua funda-  
mental missão ao serviço da economia nacional.

# 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  
lone: 17

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

Olhão - Portugal

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO  
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

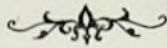
De Conserves de Sardines, Anchois  
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo  
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão  
phone 22-23

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

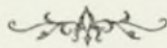


CONSERVAS DE PEIXE

Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas

MARCA:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo      Correspondencia      Telefone  
LUSITANIA      APARTADO, 100      272

S E T U B A L



Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

Rua Brito e Cunha, N.<sup>o</sup> 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...  
COMO AS CONSERVAS  
LOPES DA CRUZ & C. L.  
PELA QUALIDADE

Com fábricas em:

Matosinhos  
Vila do Conde



**SEVEN BRAND**  
SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR  
*Manuel Pereira Junior*

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

# 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 chaves	Cabo de aço
Arame para precintar	Verniz para latas	Guinchos e monta cargas
Fita de aço para precintar	Arco de ferro	Motores Diesels
Maquinaria para vazio	Geradores	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



**J. B. Cardoso, 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

Setúbal 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



# 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 Amândio Guerreiro Correia  
João de Brito Folque  
Silvério Gonçalves Seias

*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 Freltas

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado  
António da Silva Freltas  
Manuel Gaspar Patrocínio

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Perelra  
Joaquim Vinhas Cabrita  
João Velga Henriques



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

