

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO V  
1950

N.º 54  
SETEMBRO

# algarve exportador l.<sup>da</sup>

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

**NICE · NICETTE · CINE · FLORA**

ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



**LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS**

192

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

OLHÃO

Distribuidores Gerais

SUB-AGENTES NO NORTE

BURNAY COMERCIAL, LDA.

Rua Aviz, 10

PORTO



Agência de Lisboa:

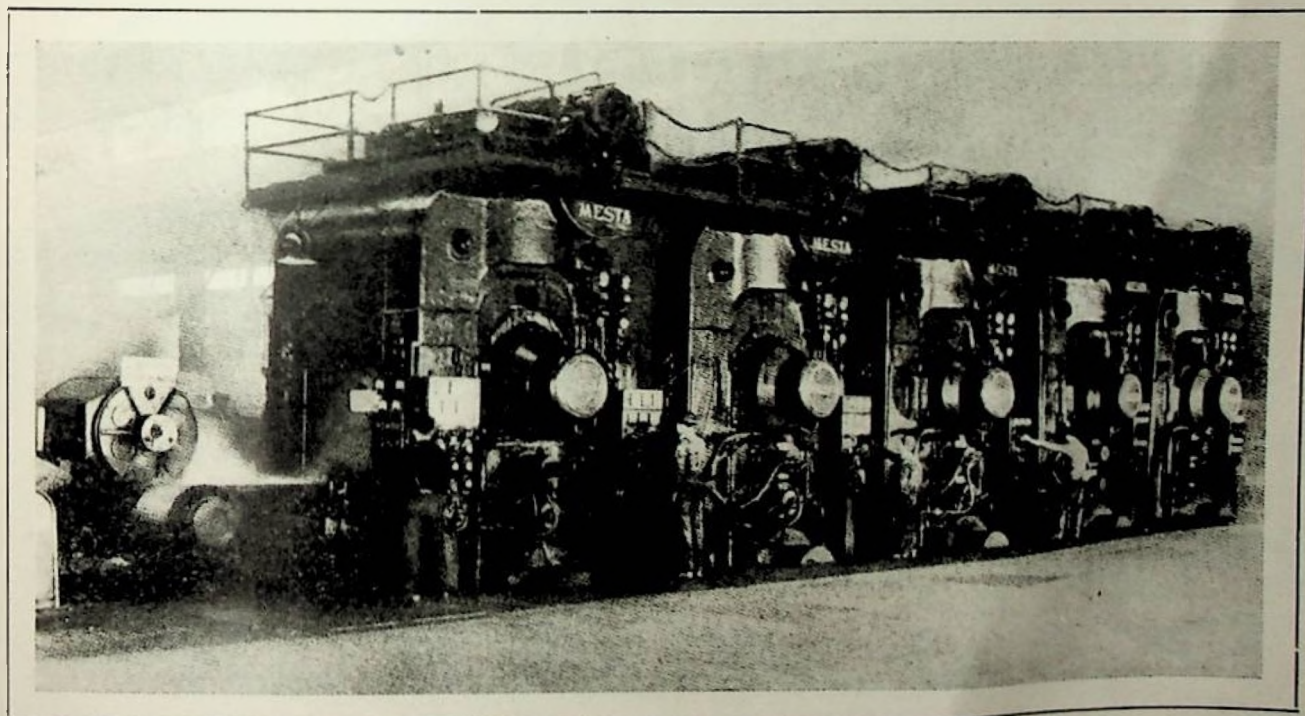
Rua Augusto Rosa, 66

Telefone 29966

FOLHA DE FLANDRES

**SUPERDRAW**

Das melhores do Mundo



*Bateria de cinco laminadores de folha de aço para fabricação da folha de flandres SUPERDRAW, de redução a frio.*

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:

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

# 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

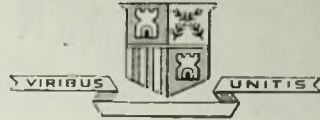
### CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

•  
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•  
AZEITE DE OLIVEIRA

•  
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

•  
VINHO DO PORTO — BRANDY



# VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
DELABARCA

FUNDADA EM  
1923

CASA CENTRAL  
99, HUDSON STREET  
NEW YORK 13, N. Y.

SUCURSAIS

CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL

*Marcas Registradas:*

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



**CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA**

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2.057  
TELEGRAMAS SANTONIO  
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

**Harder & de Voss**

*desde 1882*

«A CASA MAIS ACTIVA»

*Importação de Conservas de Peixe*

————— SARDINHAS

————— ANCHOVAS

**ALEM ANHA**

Hamburgo—Alstertor 14/16

End.-Teleg.: HOMEROS

**BIEN TRADING COMPANY, INC.**

105 HUDSON STREET

End. Telegráfico: BIECODAR

NEW YORK, N. Y.

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

—————  
ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS  
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

**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**

ANO V  
N.º 54



# Conservas de Peixe

SETEMBRO  
1950

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

## Sumário

*A sardinha voltou à costa Portuguesa; Produção e Exportação; Production and Exportation; A indústria conserveira marroquina; Pedidos de representação; Reorganização da indústria de conservas de peixe; Para debelar a crise; A solução pelas indústrias complementares; As condições biológicas das agentes do «empoado»; Mercados (Bélgica); A diminuição dos saldos positivos das contas gerais do Estado; A acção da F. A. O. no desenvolvimento mundial da pesca; Denominação das conservas de peixe; O Mundo da pesca e da conserva; Pesca da sardinha*

# A SARDINHA voltou à costa Portuguesa!

**U**MA vaga alta de actividade febril espraia-se, buliçosa, por toda a costa de Portugal, inundando de entusiasmo e de alegria os corações das populações dos nossos Centros piscatórios e conserveiros oprimidos por dois longos anos de desalento e miséria.

Aos rostos até então sombrios e onde o espectro dum futuro sem trabalho e sem pão vincava um rictus trágico, voltou o sorriso e a alegria de viver. Nas fábricas, cheias de peixe, como nos bons dias dos tempos plétóricos de pesca, misturam-se agora as canções vibrantes das operárias com os sons metálicos das máquinas em plena laboração.

É como se depois de um pesadelo horrível numa noite tenebrosa, se despertasse à luz acariciante de uma manhã primaveril sob um céu azul prenhe de esperanças.

Que foi que operou tão extraordinário milagre?

Este facto, simples para muita gente, mas que é o

fulcro em volta do qual gira a vida de dezenas de milhar de portugueses e de que a própria economia da Nação depende em elevado grau:

— A sardinha voltou à costa Portuguesa!

A principio discreta, como se depois de uma longa ausência se quedasse, indecisa, buscando os caminhos que a deviam levar aos lugares predilectos, mas depois, em extensos cardumes, sobretudo no Sul, ávida de se aquecer ao sol acariciador que banha as praias portuguesas e de se aconchegar nas redes macias dos nossos pescadores.

A Providência mais uma vez se mostrava benfazeja e carinhosa para com esta terra abençoada de Portugal, despejando da sua cornucópia sobre as águas glaucas milhões e milhões de canudinhos de prata, vivos, a saltar.

Trata-se de facto de um milagre?

Desde que a ciência se empenha há dezenas de anos em estudos aturados e profundos para dar-nos a expli-

cação de tais fenómenos, mas debalde, é licito que as almas crentes considerem este faustoso acontecimento como um facto sobrenatural. Porém, se os espíritos fortes preferirem dar-lhe uma causa natural, talvez não andem muito longe da verdade admitindo que as chuvas mais abundantes no inverno passado tenham carreado para o mar, através das enxurradas dos rios, maior quantidade dos detritos que facilitam a formação do plankton de que a sardinha se alimenta. É esta também a opinião do maior cientista sobre os problemas de biologia marítima hoje conhecido. Ed. Le Danois. Isto explicará a razão por que a sardinha se apresenta este ano, desde o começo da safra, gorda e saborosa, ao passo que nos anos anteriores se manteve, durante toda a temporada, magra e sem gosto.

A sensação dominante em todos os espíritos, após um longo período de incerteza e de desânimo, é a de um grande e consolador alívio, gerado pela convicção de que a sardinha não abandonou as nossas costas.

Muitos já estavam convencidos de que ela tinha ido deabalada para Marrocos a engrossar os seus inexgotáveis cardumes — aliás tão exgotáveis como os nossos — e figuravam já um cortejo de ruínas, fome e miséria a acompanhar o fim inglório das duas indústrias irmãs, pesca e conserva.

Ora os cientistas já tinham concluído, apoiados no estudo do número das vértebras, que a sardinha marroquina era diferente da portuguesa e os nossos industriais que tiveram a oportunidade de comparar os exemplares frescos de cada uma delas, verificaram, também, que a sardinha de Marrocos não tinha o sabor delicado da nossa e que a cavidade abdominal mais se assemelhava à do arenque do que à da Clupea-Pilchardus Walbaum.

Ei-la, pois, que regressa, como filha pródiga aos patrios lares, submissa e prestável, desentranhando-se do fundo do mar ou vinda de longínquas paragens em cardumes abundantes, como a querer compensar numa só safra a sua escassez em dois anos de ausência.

Mas, pergunta-se, ficam por este facto automaticamente resolvidos todos os graves problemas que preocupavam ainda há pouco a indústria de conservas?

A nossa resposta é aquela que sempre aqui temos dado e que mais uma vez repetimos, com a mesma convicção: Não!

Agora que a sardinha novamente apareceu e a indústria recomeçou a sua laboração normal que, assim o esperamos, se prolongará por muitos anos, é o momento apropriado para dar a solução, segundo o interesse nacional, aos males de que ela enferma, já suficientemente estudados e esclarecidos, desde as lotas, passando pela produção, até ao seu comércio de exportação.

A indústria conserveira precisa, primeiramente, para existir, que haja sardinha, a sua principal matéria prima, mas não poderá, também, subsistir, se a sua exploração, em vez de um lucro, apresentar, sistematicamente, um «déficit».

Localizados os tumores malignos que infectam a sua

organização, só há que ter coragem e perícia para os extirpar, repondo o corpo industrial na sua estrutura sã

A indústria só pode trabalhar e progredir em bases estáveis e não numa corda bamba, fazendo equilíbrios desesperados para se aguentar e não se estatelar redondamente no chão.

Abundância ou regularidade de pesca da sardinha — que para o caso é a mesma coisa — com o actual sistema do nosso comércio das conservas, atribiliário, caótico e ruinoso, não significa riqueza, como era lógico e conviria que fosse, mas uma outra crise em sentido inverso do da escassez. A fraqueza financeira das nossas empresas acicatando-as para a venda rápida dos seus produtos, cria um estado permanente de aviltamento dos preços, de confusão nos mercados e de prejuízos para os produtores e compradores. É o que a experiência de todos os dias nos mostra.

Esta é uma das arestas mais salientes da nossa desorganização, mas há outras não menos agudas e todas exigindo a intervenção imediata dos poderes públicos para as eliminar.

Seria, pois, uma grande desilusão se não se materializassem as esperanças que todos depositamos na actuação do sr. Subsecretário de Estado do Comércio e Indústria que hoje conhece a fundo os problemas em equação e as suas soluções.

Nele confiamos — e aguardamos.

When you are looking for quality buy

**GABRIEL**



SARDINES in  
olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

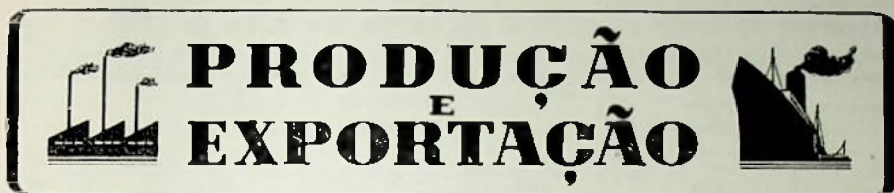
FILETS OF ANCHOVIES

in jars - in tins



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

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



**Situação no mês de Julho**

**PRODUÇÃO**

**Azeites ou mólhos**

A produção de conservas de peixe em mólhos, durante o mês de Julho, foi de 173.097 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 114.684 caixas; carapau, 7.321 caixas; cavala, 16.997 caixas; atum e similares, 13.192 caixas; filetes de anchova, 18.703 caixas; outras espécies, 2.290 caixas.

O centro de maior produção foi Olhão, com 39.858 caixas (23%), seguido de Portimão com 38.522 caixas (22,2%) e de Setúbal com 36.745 caixas (21,2%).

Em relação às espécies, Portimão foi o maior produtor de sardinha (32.887 caixas), Lagos, de carapau (2.095 caixas), Olhão, de cavala (6.681 caixas) e de filetes de anchova (5.349 caixas), V. R. de Santo António, de atum (7.162 caixas) e Setúbal, de outras espécies (1.716 caixas).

**Salmoura**

A produção de conservas em salmoura foi de 9.720 quilos, assim distribuída: sardinha, 2.296 quilos; biqueirão, 6.854 quilos e cavala, 570 quilos.

Os centros produtores, foram: Matosinhos, 1.386 quilos de sardinha; Setúbal, 130 quilos de biqueirão; Portimão, 134 quilos de biqueirão; Olhão, 509 quilos de sardinha, 5.590 quilos de biqueirão e V. R. de Santo António, 410 quilos de sardinha, 1.009 quilos de biqueirão e 570 quilos de cavala. Esta produção foi infe-

rior à de Junho em 12.180 quilos e à de Julho de 1949 em 1.041.723 quilos.

**EXPORTAÇÃO**

**Por Centros**

**Azeites ou mólhos**

A exportação de conservas em azeite ou mólhos em Julho foi de 1.331.588 quilos (82.681 caixas) no valor de 26.486.255\$59, assim distribuídos pelas várias espécies: sardinha, 831.579 quilos (44.996 caixas) no valor de 15.226.211\$49; carapau, 37.562 quilos (2.320 caixas) no valor de 545.500\$20; cavala, 162.639 quilos (8.766 caixas) no valor de 2.569.696\$20; atum e similares, 113.215 quilos (3.833 caixas) no valor de 3.056.805\$00; filetes de anchova, 151.885 quilos (20.882 caixas) no valor de 4.503.390\$25; lulas e chocos, 30.829 quilos (1.652 caixas) no valor de 599.624\$05; e outras espécies 3.879 quilos (232 caixas) no valor de 76.028\$10.

Olhão ocupa o primeiro lugar nesta exportação com 357.709 quilos (23,848 caixas) ou 26,8%, Matosinhos o segundo, com 334.311 quilos (20,346 caixas) ou 25% e Portimão o terceiro, com 229.059 quilos (13,875 caixas) ou 17,2%.

Exportaram-se em Julho mais 28.576 caixas do que em Junho e mais 33.498 caixas do que em Julho do ano passado.

**Salmoura**

Exportaram-se 187.083 quilos no valor de 1.656.167\$00, dos quais 87.661 quilos de sardinha, 97.895 quilos de cavala, 305 quilos de atum, 1.142 quilos de carapau e 80 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi superior à do mês anterior em 166.468 quilos e à de Julho de 1949 em 186.100 quilos.

O principal centro exportador foi Matosinhos com 71.483 quilos.

**Congelados**

O total desta exportação foi de 30.582 quilos no valor de 404.968\$75, nas seguintes espécies: sardinha, 10.250 quilos; enguias, 215 quilos; congro, 60 quilos; cavala, 20 quilos; carapau, 1.120 quilos; corvina, 60 quilos; goraz, 10 quilos; salmonete, 180 quilos; linguado, 200 quilos; pescada, 100 quilos; sardinha, 170 quilos; polvo, 13.644 quilos; lulas e chocos, 4.223 quilos; camarão, 44 quilos; lagosta, 106 quilos e raia, 180 quilos.

Exportaram-se mais 15.812 quilos do que em Junho e mais 17 981 quilos do que em Julho do ano anterior. O principal país importador foram os E. U. A.

**POR PAISES**

**Azeites ou mólhos**

Os três principais países importadores foram: Bélgica, com 559.732 quilos (42%); E. U. A. com 223.180 quilos (16,7%) e Itália com 146.117 quilos (10,9%). Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (404.794 quilos) e de cavala (134.294 quilos); Moçambique, de carapau (16.920 quilos), Itália, de atum (74.254 quilos); E. U. A. de filetes de anchova (107.671 quilos); Cuba, de lulas e chocos (21.465 quilos) e o Congo Belga, de outras espécies (1.225 quilos).

Os maiores compradores em Junho foram a Itália, os E. U. A. e a Bélgica e em Julho de 1949, a Bélgica, os E. U. A. e a Itália.

**Salmoura**

O principal país importador foi a Grécia, com 168.397 quilos, que ocupa o mesmo lugar em Junho. Em Julho do ano passado, foi o Egipto.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em caixas, em Julho de 1950  
*July 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 .....	18.539	-	251	403	5.605	52	24.848
Peniche .....	2.867	-	2.515	164	183	-	5.729
Lisboa .....	1.886	27	-	332	354	340	2.928
Setúbal .....	26.061	2.057	5.081	515	1.314	1.716	36.744
Lagos .....	9.842	2.095	125	-	188	70	12.320
Portimão .....	32.887	2.038	1.656	122	1.819	-	38.522
Olhão .....	22.243	1.014	6.681	4.494	5.349	77	39.858
V. R. de Santo António ...	359	-	688	7.162	3.913	26	12.148
	114.684	7.231	16.997	13.192	18.703	2.290	173.097

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Julho de 1950  
*July 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 .....	-	-	-	12.484	-	-	-	400	12.484
Matosinhos .....	288.740	16.415	7.508	2.243	18.362	231	812	20.346	334.311
Lisboa .....	34.797	1.795	33.234	11.075	10.818	3.516	3.067	5.314	98.302
Setúbal .....	106.097	-	9.139	11.210	16.245	25.072	-	10.324	167.763
Lagos .....	24.748	9.500	920	-	5.861	-	-	3.018	41.029
Portimão .....	177.088	-	31.030	315	20.636	-	-	13.875	229.069
Olhão .....	197.415	9.802	72.120	35.926	41.496	900	-	23.848	357.709
V. R. de St. <sup>a</sup> António	2.694	-	8.688	39.962	38.467	1.110	-	5.556	90.921
	831.579	37.562	162.639	113.215	151.885	30.829	3.879	82.681	1.331.588

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

# Production and Exportation

## Situation during the month of July

### PRODUCTION

#### Oil or sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of July was of 173,097 cases, distributed for the following kinds: Sardines, 114,684 cases; Chinchards, 7,231 cases; Mackerel, 16,997 cases; Tunny and the like, 13,192 cases; Filets of Anchovies, 18,703 cases; other kinds, 2,290 cases.

The leading packing center was Olhão with 39,858 cases (23 %) followed by Portimão with 38,522 cases (22,2 %) and Setúbal with 36,744 cases (21,2 %).

As regards kinds, Portimão was the largest packer of Sardines (32,887 cases), Lagos of Chinchards (2,095 cases), Olhão of Mackerel (6,681 cases) and of Filets of Anchovies (5,349 cases), V. R. de Santo Antonio of Tunny (7,162 cases) and Setúbal of other kinds (1,716 cases).

This packing was higher as compared with June by 87,570 cases and also higher as compared with July of last year by 50,752 cases.

#### Brine

The packing of brine preserves was of 9,720 kilos, so distributed: Sardines, 2,296 kilos; Biqueirão, 6,854 kilos and Mackerel, 570 kilos.

The packing centers were: Matosinhos, 1,386 kilos of Sardines; Setúbal, 130 kilos of Biqueirão; Portimão, 134 kilos of Biqueirão; Olhão, 500 kilos of Sardines, 5,590 kilos of Biqueirão and V. R. de Santo Antonio, 410 kilos of Sardines, 1,000 kilos of Biqueirão and 570 kilos of Mackerel.

This packing was lower as com-

pared with June by 12,180 kilos and also lower as compared with July, 1949 by 1,041,723 kilos.

### EXPORT

#### By centers

#### Oil or sauce

The export of preserves in oil or sauce in July was of 1,337,588 kilos (182,681 cases) amounting to 26,486,255\$59 so distributed for the following kinds: Sardines, 831,579 kilos (44,996 cases) amounting to 15,226,211\$49; Chinchards, 37,562 kilos (2,320 cases) amounting to 454,500\$20; Mackerel, 162,639 kilos (8,766 cases) amounting to 2,569,696\$20; Tunny and the like, 113,215 kilos (3,833 cases) amounting to 3,056,805\$00; Filets of Anchovies, 151,885 (20,882 cases) amounting to 4,503,390\$25; Calamaries and Cuttlefish, 30,829 kilos (1,652 cases) amounting to 599,624\$05 and other kinds 3,879 kilos (232 cases) amounting to 76,028\$40.

Olhão occupies the first place in this export with 357,709 kilos (23,848 cases) or 26,8 %, Matosinhos comes in second place with 334,311 kilos (20,346 cases) or 25 % and Portimão occupies the third place with 229,069 kilos (13,875 cases) or 17,2 %.

In July were exported 28,576 cases more than in June and 33,498 cases more than in July, 1949.

#### Brine

187,083 kilos of brine were exported amounting to 1,656,167\$00 of which 87,661 kilos of Sardines, 97,895 kilos of Mackerel, 305 kilos of Tunny, 1,142 kilos of Chinchards and 80 kilos of other kinds.

This export was higher as compared with the previous month by

166,468 kilos and also higher as compared with July, 1949 by 186,100 kilos. The leading packing center that exported more was Matosinhos with 71,483 kilos.

### Frozen

The total of this export was of 30,582 kilos amounting to 404,968\$75 for the following kinds: Sardines, 10,250 kilos; Eels, 215 kilos; Conger, 60 kilos; Mackerel, 20 kilos; Chinchards, 1,120 kilos; Corvina, 60 kilos; Goraz, 10 kilos; Salmonete, 180 kilos; Sole, 200 kilos; Whiting, 100 kilos; Little Whiting, 170 kilos; Poulp, 13,644 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 4,223 kilos; Shrimps, 44 kilos; Lobster, 106 kilos and Ray Fish, 180 kilos.

15,812 kilos more were exported as compared with the month of June and 17,981 kilos more as compared with July of last year.

The leading importing buyer was U. S. A.

### By countries

#### Oil or sauce

The three main importing countries were: Belgium with 559,732 kilos (42 %); U. S. A. with 223,180 kilos (16,7 %) and Italy with 146,117 kilos (10,9 %).

As regards kinds Belgium was the largest buyer of Sardines (404,794 kilos) and of Mackerel (134,294 kilos); Mozambique of Chinchards (16,920 kilos); Italy of Tunny (74,254 kilos); U. S. A. of Filets of Anchovies 107,671 kilos); Cuba of Calamaries and Cuttlefish (21,465 kilos) and the Belgian Congo of other kinds (1,225 kilos).

The largest buyers in June were Italy, U. S. A. and Belgium and in July, 1949 Belgium, U. S. A. and Italy.

#### Brine

The main importing country was Greece with 168,397 kilos that occupies the same place in June. In July of last year was Egypt.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Julho de 1950

July Canned Fish Export (by countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapan <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Equit. Fr. ...	3.800	-	-	1.900	1.900	-	-	7.600
África Oriental Brit.	4.013	3.800	-	-	-	-	-	7.813
Alemanha .....	1.838	114	-	-	-	-	-	1.952
Angola .....	12.169	-	190	145	15	38	292	12.849
Austrália .....	1.268	-	-	-	-	-	-	1.268
Bélgica .....	404.794	-	134.294	13.007	7.637	-	-	559.732
Cabo Verde .....	19	-	-	-	-	-	-	19
Canadá .....	13.290	-	-	-	6.064	-	-	19.354
Colômbia .....	209	-	-	-	-	-	-	209
Col. Brit. A. C. e Sul .....	950	-	-	-	-	-	-	950
Congo Belga .....	4.370	16.728	-	190	855	-	1.225	23.368
Cuba .....	52.190	-	-	364	1.492	21.465	-	75.511
Egipto .....	5.089	-	-	95	1.882	-	-	7.066
E. U. da América ...	103.327	-	-	7.042	107.671	5.140	-	223.180
Filipinas .....	2.158	-	-	-	114	-	-	2.272
Grécia .....	3.857	-	-	1.711	418	-	-	5.986
Guiné .....	1.893	-	21	46	21	40	226	2.247
Haiti .....	57	-	-	57	-	-	-	114
Inglaterra .....	-	-	-	-	3.950	-	-	3.930
Itália .....	67.593	-	3.966	74.254	304	-	-	146.117
Macau .....	190	-	190	190	-	-	-	570
México .....	9.310	-	-	-	-	2.675	-	11.985
Moçambique .....	6.782	16.920	124	931	84	324	352	25.517
Panamá .....	380	-	-	93	114	-	148	735
Palestina .....	9.956	-	-	-	-	-	-	9.956
Samóa .....	226	-	-	-	-	-	-	226
Síria .....	13.072	-	-	6.114	238	-	-	19.424
S. Salvador .....	95	-	-	-	525	37	-	657
S. Tomé e Príncipe	509	-	-	38	-	-	76	623
Suécia .....	25.550	-	-	-	430	-	-	25.980
Suíça .....	72.825	-	23.616	-	16.081	-	-	112.522
Territ. E. U. A. na América Central ..	-	-	-	-	-	925	925	1.850
Togo Camarão Fr. ...	494	-	-	-	-	-	-	494
União Sul Africana...	8.983	-	-	5.732	2.091	185	635	17.626
Form. à Navegação	323	-	238	1.306	19	-	-	1.886
Quilos .....	831.579	37.562	162.639	113.215	151.885	30.829	3.879	1.331.588
(Kilos)								
Caixas .....	44.996	2.320	8.766	3.833	20.882	1.652	232	82.681
(Cases)								
Valores .....	15.226.211\$49	454.500\$20	2.569.696\$20	3.056.805\$00	4.503.390\$25	599.624\$05	76.028\$40	26.486.255\$59
(Values)								

(a) Hoga.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JULHO (AVERAGE FOB PRICES IN JULY). *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30<sup>mm</sup>; sardinha em azeite, 368\$60; sardinha em óleo, 327\$20; cavala em azeite, 300\$20; (base 1/10) filletes de anchovas, 281\$70; base quilo); *atum em azeite*, 27\$00; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 9\$00; *Congelados*: (base quilo); sardinha 1\$445; polvo 12\$00; lulas e chocos 12\$25.

Reperjo

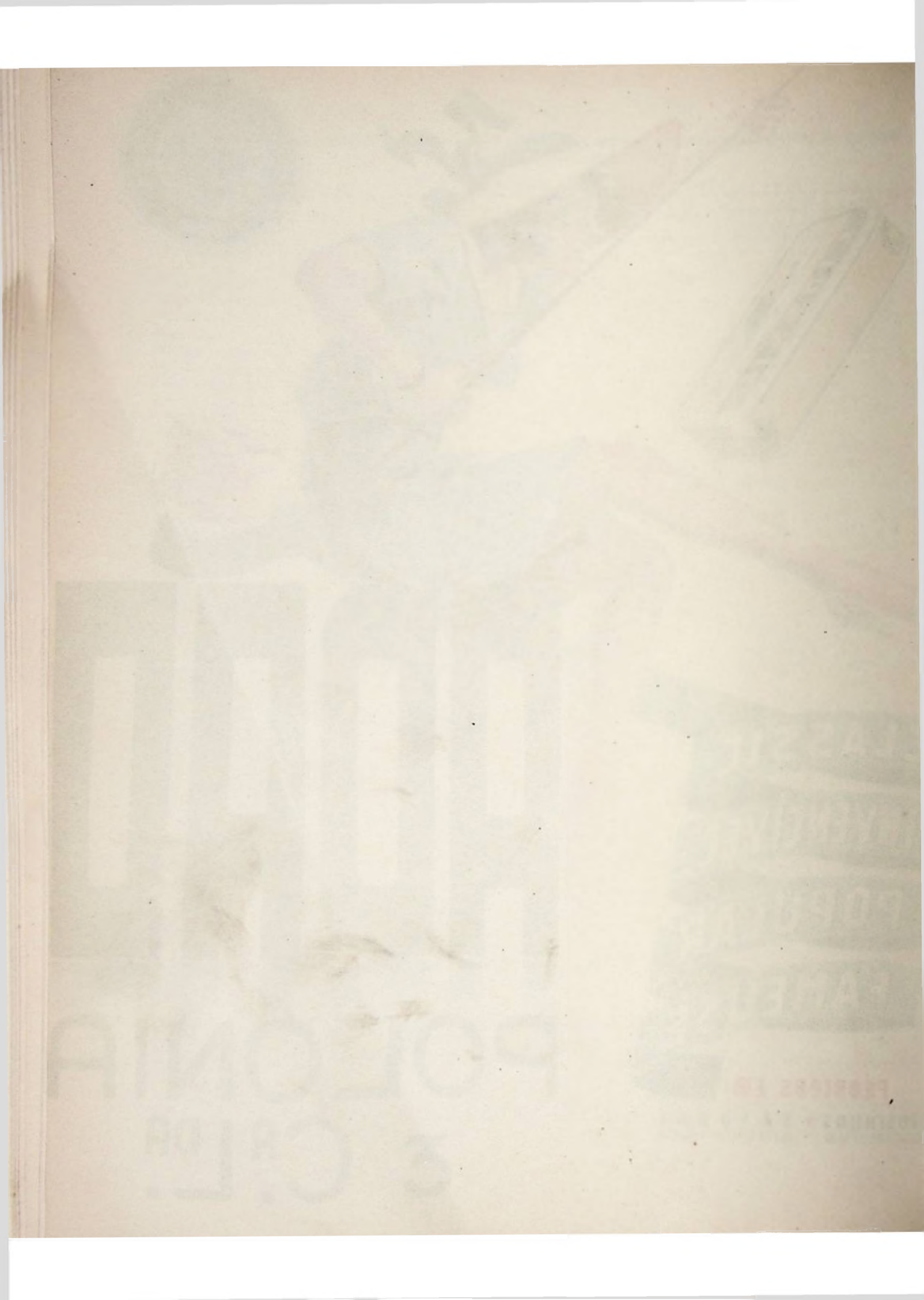


CLASSIC  
INVENCIVEL  
POPULAR  
FAMEUSE

ADAO  
POLÓNIA  
& C. L. DA

FÁBRICAS EM:

MATOSINHOS • SETUBAL  
R. BRITO CAPELO, 1200      ESTRADA DA GRAÇA



# A INDÚSTRIA CONSERVEIRA MARROQUINA

Está em pleno «boom» a indústria de conservas de peixe em Marrocos, graças a uma super-abundância de sardinha, sobretudo na zona Safi-Agadir que os técnicos consideram inesgotável.

O célebre professor Furnestin explica o fenómeno da seguinte maneira: «A sardinha adulta sente-se bem na água fria. Ora, em virtude de movimentos de correntes bastante complicados, forma-se de Junho a Dezembro uma bolsa de água ao longo das costas entre Safi e Agadir, cuja temperatura é de 15 a 16 graus, enquanto que ao Norte e ao Sul desta bolsa as águas são muito mais quentes. Como a sardinha emigra para a água que melhor lhe convém, ela afflui de Junho a Dezembro, tanto do Norte como do Sul, para esta bolsa».

A configuração da costa e os circuitos das correntes de água são tais, que se pode considerar a região Safi-Agadir como o centro ideal para a sardinha. É portanto uma situação privilegiada. Em todos os outros pontos onde ela é pescada, como em França, Espanha e Portugal, assiste-se a deslocamentos consideráveis dos bancos que provocam as grandes crises periódicas de escassez desta espécie.

Em Marrocos podem-se também registar algumas mudanças, mas a sardinha deslocar-se-á somente ao longo do litoral. A sardinha, que hoje é mais abundante em Safi, poderá estar num ano ou dois mais ao Norte ou mais ao Sul, mas não abandonará o litoral. De Junho a Dezembro, que são os meses de abertura e fecho da safra, a bolsa de Agadir-Safi recebe regularmente o seu affluxo de sardinhas adultas que ali ficam como prisioneiras numa espécie de armadilha natural de grandes dimensões, constituída pela presença, a cerca de umas trinta milhas ao largo, de camadas de água demasiado quentes para elas.

A indústria de conservas marro-

quina que já compreende, hoje, mais de 180 fábricas tem, pois, à sua disposição matéria prima e mão de obra abundante e barata que a colocam em condições extremamente vantajosas em relação às suas congéneres, Francesa, espanhola e portuguesa.

Actualmente a flotilha de pesca da sardinha dispõe de 215 barcos com o total de 3.300 ton., a que se podem adicionar 25 traineiras que por vezes se empregam na pesca industrial e outras vezes na pesca chamada de maré. Esta frota que será aumentada com novas unidades encomendadas no estrangeiro, já no ano passado capturou cerca de 80.000 ton. de sardinha, com que seria possível fabricar 2.500.000 caixas de conserva e que foi vendida ao preço médio de 20 frs. cada quilo.

Os molhos de que a indústria de conservas necessita para a cobertura do peixe nas latas, adquire-os facilmente no próprio país. Marrocos é uma terra de eleição para a oliveira, o óleo de arachide é tratado nas suas

refinarias equipadas com todos os modernismos e o tomate prolifera em abundância.

Não há hoje dificuldades que existiam anteriormente na aquisição de folha que a indústria necessita para a sua laboração. Seis grandes fábricas de preparação de lata vazia, de elevado potencial de fabricação, uma delas, em Casablanca, dispondo de 11 linhas automáticas, coadjuvam a indústria de conservas no seu desenvolvimento.

A falta de madeira de pinho para a fabricação de caixotes foi suprida pelas embalagens de cartão de que há 2 importantes fábricas.

A mão de obra é abundante. O pessoal operário das fábricas, especializado ou não, é composto de homens e mulheres, cujo número atinge presentemente cerca de vinte mil. A direcção e chefia das fábricas está entregue a europeus.

O cálculo do custo, actualmente, de uma caixa de sardinha de 1/4 club 30 m/m. pode ser feito nas seguintes bases:

Sardinha 34 quilos a .....	Frs. 20,01	Frs. 680.
Azeite 3,6 quilos a .....	» 227,50	» 819,26
Sal 15 quilos a .....	» 2,600 ton.	» 29.
Carvão 4,5 quilos a .....	» 8,280 ton.	» 37,26
102 latas ilustradas a .....	» 1,200	» 1224.
<b>Total .....</b>		<b>Frs. 2.789,52</b>
Mão de obra .....	Frs. 508	
Despesas gerais .....	» 205	
<b>Total .. .....</b>	<b>713</b>	<b>713,00</b>
Matérias diversas para fabrico .....	Frs. 46,80	
Carburantes e lubrificantes .....	» 18,90	
<b>Total .....</b>	<b>129,40</b>	<b>129,40</b>
Imposto sobre o lucro .....	Frs. 110,00	
Imposto de patente, etc. ....	» 7,00	
<b>Total .....</b>	<b>117,00</b>	<b>117,00</b>
<b>Custo total de uma caixa de sardinhas .....</b>		<b>Frs. 3.748,92</b>

A esta importância devem subtrair-se os seguintes reembolsos:

Drawback pago pela alfândega .....	Frs. 97,00
Prémio pela exportação de conservas para o estrangeiro .....	» 35,00
Venda de guano e óleo de peixe .....	» 60,00
Diversos .....	» 57,00
	<b>Frs. 249,00</b>

Uma caixa de conservas de sardinha marroquina, em azeite, formato 1/4 club 30 m/m, fica, portanto, ao produtor, por 3.499,92 frs. ou seja, em escudos, ao câmbio actual, cerca de 288\$00.

Não admira, pois, que com todos estes triunfos na mão a indústria de conservas marroquina se tenha lançado com entusiasmo à conquista dos principais mercados consumidores e que tenha obtido sucessos apreciáveis. Um dos mercados que mais a tem interessado é o da América do Norte aonde em meados do ano passado o Presidente das Indústrias de Conservas de Peixe de Marrocos, o sr. Imberti, efectuou uma viagem de estudo. Não deixa de ser interessante conhecer as conclusões desse estudo que este senhor transmitiu à Imprensa.

Preconiza o sr. Imberti a centralização da indústria de conservas, a criação de uma marca única, a instituição de um organismo central de compra e venda e em especial a organização nos Estados Unidos de uma grande propaganda publicitária das conservas, para persuadir os consumidores das vantagens destas, o seu valor alimentar, influência sobre a saúde, etc.

Para se conseguir uma larga distribuição de conservas nos Estados Unidos na ordem de dois milhões de caixas, no valor aproximado de 30 milhões de dólares, considera o sr. Imberti que será necessário:

a) Formação em Marrocos de uma sociedade anónima, constituída por todos os conserveiros, tendo o exclusivo da exportação de conservas para os Estados Unidos;

b) Criação em New York de um organismo correspondente representado quer por um agente único exclusivo da Sociedade Anónima Marroquina, encarregado da colocação do produto junto dos elictes americanos, quer por um importador único, americano, encarregado da distribuição em todo o território dos Estados Unidos. Estas fórmulas foram já aplicadas para a importação do atum do Perú e para o atum exportado pelo Japão e alcançaram o melhor êxito.

Pelo contrário — continua ainda a dizer o sr. Imberti —, Portugal e a Noruega, agarrados aos velhos princípios da multiplicidade de marcas e de agentes, obtêm resultados mediocres e aleatórios. Portugal exporta apenas 150.000 caixas e a Noruega que só há trinta anos se introduziu no mercado norte-americano, apesar de uma grande publicidade só conseguiu vender 400.000 caixas de um produto de qualidade inferior e a um preço quase igual ao dos produtos portugueses.

É portanto o sr. Imberti francamente partidário da criação de um organismo central de compras e vendas como meio da maior expansão das conservas marroquinas. Dadas as suas responsabilidades directivas nesta indústria a sua opinião tem um elevado significado e deve ser meditada por aqueles que entre nós se debruçam sobre o grande problema da concorrência e procuram dar-lhe solução.

A indústria de conservas marroquina está, pois, gosando o seu «boom», a sua hora de prosperidade rápida e intensiva. Nós também passámos por ela quando no princípio do século a indústria de conservas francesa sofreu os seus mais duros revezes com a escassez da sardinha e esta se pescava, com uma abundância miraculosa, nas nossas costas. Chegou-nos agora também a vez, com o seu desaparecimento, de co-

nhecer mais profundamente o travo da adversidade, amargo como fel. Desde que Joseph Colin, em Nantes, em 1824, teve a feliz ideia de conservar a saborosíssima «clupêa» dando assim início a uma indústria de expansão universal, quantos entusiasmos e quantas desilusões esta não tem criado à sua volta, entre os que lhe confiaram os seus capitais.

Este peixinho, caprichoso, azougado, parece por vezes gosar o prazer diabólico de dementar primeiro aqueles a quem depois quer perder...

E é por isso que, ao presenciarmos actualmente a euforia da pesca da sardinha em Safi e Agalir e a formidável indústria conserveira que ali se montou, nos ocorre logo ao pensamento que a sardinha já foi também, ainda há poucos anos, abundante em Casablanca, Fedala, Rabat, donde hoje quase que desapareceu e com ela o valor industrial das suas fábricas de conservas.

## PEDIDOS DE REPRESENTAÇÃO

- Mortimer Bayley  
P. O. Box 41 — *Trinidad (Port of Spain)*
- G. Bittner & Comp.  
Neue Mainzerstrasse 60 — *Frankfurt/Main*
- Universal Agencies Ltd.  
P. O. Box 323 — *Mombasa (Kenya)*
- Economy House  
P. O. Box 30 — *Arusha (Tanganyika Territory)*
- The Anchor Trading Agency  
P. O. Box 222 — *Port Louis (Mauritius)*
- Gladvic Agencies  
24, Police Park Avenue — *Colombo-Ceylon*
- Federated West Indian Agencies  
6 Henry Street — *Port-of-Spain (Trinidad)*
- Alex. Fraser & Son Ltd.  
57/58 Broad Street Avenue — *Blomfield Street — London E. C. 2*

### Serrão de Faria & C.<sup>a</sup>

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.º - Telefone 2 1092

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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

# Reorganização da Indústria de Conservas de Peixe

(Continuação do número anterior)

(Trabalho cujo sucesso se ignora, só das linhas gerais se ocupa. Consequentemente, quaisquer objecções que porventura se viessem a formular sobre questões de pormenor teriam de considerar-se inopertunas e descabidas).

Grémio ou Corporativa dos Industriais de conservas de peixe do Norte, Centro, Setúbal, Barlavento e Sotavento ou, se quiserem, somente do Norte, Centro e Sul, o nome e extensão não importa ao caso; mas sociedade anónima aglutinando toda a indústria de conservas de peixe e não só a de mólhos, e adiante se justificará tal necessidades, pelo menos em parte, teria o seguinte capital inicial: Accionista, Obrigacionista (A) e Obrigacionista (B).

O capital accionista relativo a cada unidade industrial seria o resultante da sua capacidade teórica de produção a 40\$00 ou a 50\$00 por caixa, segundo se tratasse de unidades sem ou com secção de vazio privativa. Toda a maquinaria de cheio e utensílios necessários à laboração estariam compreendidos nesses valores.

Capital obrigacionista (A) — Deveria ser, para cada unidade, igual ao accionista e pago em matérias primas e conservas em existência e o restante em dinheiro.

Capital obrigacionista (B) — Corresponderia, para cada unidade industrial, ao valor do seu edifício fabril, quando pertença da própria unidade, o qual seria achado multiplicando-se a área coberta por 400\$ o metro quadrado.

CAPITAL ACCIONISTA — Destinado a ser amortizado no mais

curto prazo que a situação da Cooperativa permitisse, poder-lhe-ia ser atribuído um dividendo até 3% como máximo, para compensar aqueles a quem o sorteio fosse menos favorável.

CAPITAL OBRIGACIONISTA — (A) — Venceria o juro de 4,5% e seria subscrito, como ficou dito, por matérias primas em existência aos preços da ocasião, conservas e o restante em dinheiro, da própria unidade, dos seus sócios individualmente ou de pessoas de suas famílias e, verificada que fosse alguma impossibilidade, não importaria que uma fracção deste capital ficasse em carteira da Sociedade para garantia de operações financeiras que viessem a ser necessárias.

CAPITAL OBRIGACIONISTA — (B) — Segundo em garantia de juro, venceria a taxa de 3% visto ficar a cargo da Sociedade o pagamento da contribuição Predial, seguro e despesas de conservação dos edifícios.

Pagos os juros das obrigações e dotados convenientemente os Fundos de Reserva, de Amortização e de Colocação do Pessoal excedente, em resultado da concentração, o saldo seria distribuído em dividendo às acções até o limite máximo de 3%.

Aplicando agora o que fica exposto a um caso concreto, a Cooperativa dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte, teríamos em números muito aproximado:

Capital accionista	
1.800.000 caixas a 50\$00...	90.000.000\$00
Capital obrigacionista (A)...	90.000.000\$00

Capital obrigacionista (B)	
150.000 m2. a	
400\$00 .....	60.000.000\$00

Para facilidades de cálculo e porque, na realidade, os números achados não sofreram sensível modificação, consideraram-se todas as unidades com secção de vazio privativa e tomou-se como média por unidade a área coberta de 3.000 m2. para 50 edifícios pertença das conservas em mólhos e filetagens.

Considerando que nos primeiros tempos por razões fáceis de compreender, se não desse mais de 2% de dividendo ao capital accionista, e já não seria mau, do capítulo atrás mencionado resultaria o seguinte encargo:

Capital accionista	
2% .....	1.800.000\$00
Capital obrigacionista (A) .....	4.050.000\$00
Capital obrigacionista (B) .....	1.800.000\$00
	<hr/>
	7.650.000\$00

Partindo-se duma produção muito baixa para Matosinhos, produção de crise, de quatrocentas mil caixas em sardinha, outras espécies e anchovas, aquele encargo total representaria 19\$10 por caixa, encargo que iria baixando com a amortização das acções e de parte das obrigações do tipo (B), e com uma maior produção. Bastaria que esta se elevasse no total de seiscentas mil caixas, ainda produção de crise, embora já atenuada, para o encargo ser apenas de 12\$75.

Julga-se que aquele encargo seria

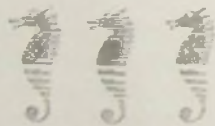
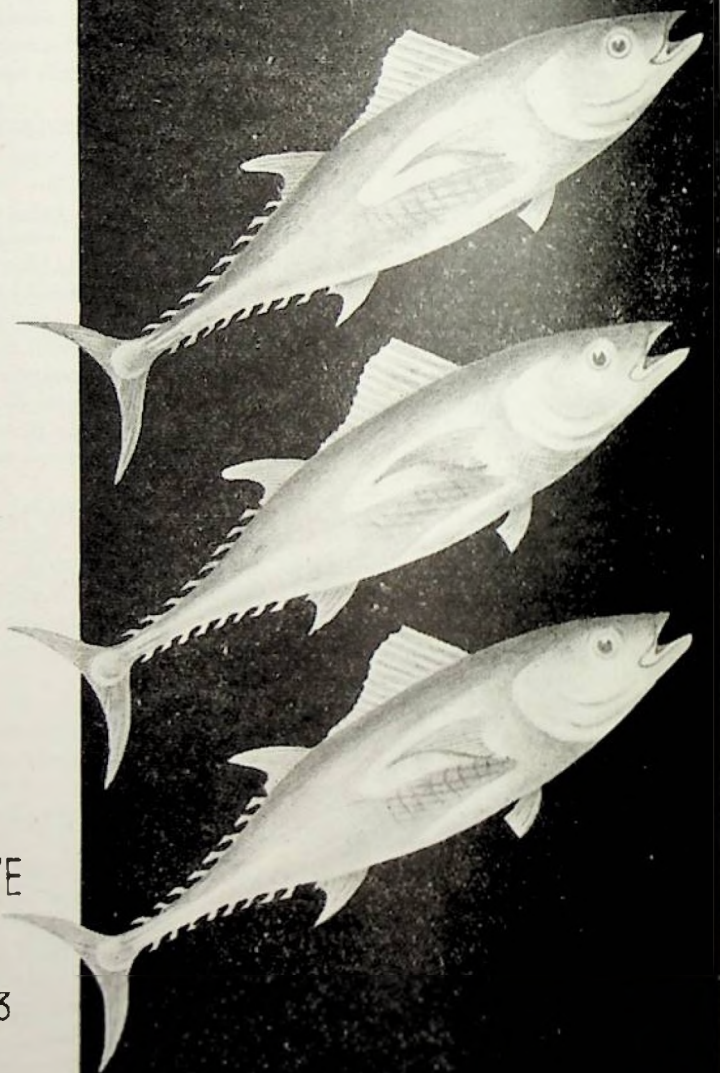
(Continua na pág. 20)

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



**PORTUGUESE  
CANNED FISH**

**SARDINES  
TUNA FISH  
ANCHOVIES  
MACKERELS**



U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE  
**H.ORMAI**  
105. HUDSON STREET NEW-YORK, 13

CAZ

# PARA DEBELAR A CRISE

pe lo DR. FERREIRA DE MIRA

Com o intuito de encontrar solução que dê remédio à crise angustiosa por que está passando a indústria das conservas de peixe, tem o Governo promovido reuniões dos profissionais dessa indústria nos principais centros do País. E tem-se visto que, sem haver unanimidade em todos os aspectos da questão, um deles sobreleva em importância a todos os outros, os quais deixariam de existir ou se atenuariam fortemente se o primeiro desaparecesse. Se a sardinha povoasse o nosso mar com abundância, não seria difícil encontrar solução para os males de que a indústria hoje sofre e de que tão justamente se queixa.

Evidentemente, como não são do nosso conhecimento actual quaisquer processos de atrair o peixe às nossas costas, torna-se necessário o emprego de medidas de que possa resultar a atenuação da crise. A respeito de algumas delas as opiniões não são unânimes, o que é devido à situação especial de cada centro industrial, ou particular de cada profissional. Há quem se queixe da falta de colaboração e desejo que sejam melhorados os métodos de trabalho; e há também quem afirme que os contratos colectivos de venda abafam a iniciativa individual. Também muitos consideram o número excessivo das fábricas existentes.

É excessivo, sem dúvida, em relação ao peixe de que actualmente dispomos e às dificuldades da exportação no momento presente. Os nossos industriais trabalham em concorrência com os estrangeiros, e isso é justo; mas há ainda o aumento de direitos de importação, exigido em alguns países, que proíbem a entrada das nossas conservas nos seus mercados, a não ser que as vendamos por preços inferiores aos que nos custam.

Compreende-se então que os industriais peçam a redução dos encargos que incidem sobre a sua indústria, certa facilidade de créditos

e as diligências do Governo para alargamento dos mercados externos. Mas estas diligências, quando sejam coroadas de êxito, bem como todas as outras medidas propostas para atenuar a crise, só terão valor se a sardinha voltar. Se não voltasse, como disse o Sr. Subsecretário de Estado do Comércio e Indústria numa reunião em Setúbal, industriais e operários teriam de procurar outras ocupações.

Aquele membro do Governo e todos nós temos confiança em que ela volte, sendo a escassez de agora, como já de outras vezes tem sido, um acidente transitório. Mas isso não nos dispensa de estudar a natureza e conveniências dos animais marinhos de que nos alimentamos, como fazemos para os animais terrestres. É mais difícil o seu estudo. Vivem num meio em que nós não podemos estar mergulhados senão por poucos momentos; têm pastagens muito especiais que nos não são inteiramente desconhecidos, mas com que não temos a intimidade que nos liga aos campos em que criámos os animais terrestres.

Foi com destino à América do Norte uma missão portuguesa para estudo desses problemas, e é lícito acreditar que os seus trabalhos tenham pleno êxito. Os animais não se deslocam por capricho, e até os homens mudam, em geral, de lugar por acção de estímulos, embora tenham a consciência de que poderiam deixar de o fazer. Para connosco os estímulos são muito variados e compreendem sentimentos de diversas ordens, entrando nestes a moralidade e a justiça. Os animais são excitados pelo ambiente e pela necessidade de alimentos. Teóricamente pode afirmar-se que a emigração de uma espécie de peixes poderá ser devida a um pequeno desvio de temperatura da água, ou a aumento ou diminuição da sua salinidade, ou à escassez do material que constitui o seu habitual alimento. Haverá a conside-

rar, para o caso do afastamento da sardinha, qualquer destes motivos? E sendo a resposta afirmativa ser-nos-á possível recompor a matéria alimentar ou fazer voltar ao grau anterior a temperatura ou a salinidade da água?

Estas hipóteses dizem respeito ao afastamento dos peixes, quando, afinal, poderá tratar-se, não de afastamento, mas de falta de criação ou de excesso de consumo sobre a criação. Há epidemias que dizimam os rebanhos terrestres; não é impossível que as haja enfraquecendo os bancos de sardinhas. E quanto a excesso de consumo, proíbe-se, com muita boa razão, a colheita de peixe muito meúdo, e muito se tem pensado em combinações internacionais sobre a frequência e intensidade das pescarias.

O peixe está sendo cada vez mais um precioso recurso alimentar. De vez em quando um ou outro desses homens que se dedicam a prever o futuro chama a atenção para a des-harmonia que se observa entre o aumento da população do Mundo e o dos recursos alimentares. E é tal a diferença, que, para alimentar essa considerável massa de gente, teremos de confiar em que a energia atómica, os raios solares, as marés e a exploração de novas áreas contribuam eficazmente para a produção de géneros alimentícios.

Antes de isso temos de aproveitar aquilo de que dispomos já, sem esperar por recursos ainda hipotéticos. Já no século actual as nossas terras, mercê dos progressos da indústria agrícola, produzem consideravelmente mais pão do que no século passado; e os animais que nos dão a carne e o leite são de cada vez mais cercados de atenções para que a sua produção seja maior e melhor. Do mesmo modo devemos proceder com os peixes, que são o nosso rebanho marítimo, tanto mais que a alimentação que eles nos fornecem tem valor semelhante à que podemos receber dos animais terrestres. Em uns e outros há azotados e gorduras; e no que respeita a calorias, entre a carne do frango e a da sardinha não há grande diferença.

# A SOLUÇÃO PELAS INDÚ

I — Nas suas declarações aos industriais de conservas, Sua Ex.<sup>a</sup> o Sr. Subsecretário de Estado do Comércio e Indústria fez referência à criação ou instalação de indústrias complementares como uma possível solução do grave problema resultante dos longos períodos de «inlavor» existentes na indústria das conservas de peixe.

Nada me custa confessar que nunca, nos meus modestos estudos sobre os vários problemas da nossa indústria, abordei essa hipótese e ser-me-á até difícil aduzir razões ou motivos para tal atitude. Talvez somente as do sub-consciente, que façam afigurar-se-me à priori tal solução como sumamente difícil e, no final de contas, ineficaz na prática, mas também pode tratar-se de preguiça mental ou verdadeira deformação profissional, naturais em quem nunca, na sua vida, foi outra coisa senão conserveiro de peixe. Raras experiências — quer próprias quer de colegas a que tenho assistido — e sempre infelizes radicam evidentemente essa predisposição natural.

Mas, é evidentemente inegável que seria essa a solução ideal. Modestamente e muito de relance, façamos um pré-estudo.

II — Consideremos, em primeiro lugar, o próprio problema em si, isto é, aquilo que constitui realmente o problema a que, há pouco, chamei do «inlavor». Perdõe-se-me o termo que empreguei aliás deliberadamente para o distinguir de «desemprego» ou «paralisação accidental de laboração e, consequentemente, de trabalho». O inlavor na indústria de conservas de peixe não é accidental nem anormal porque deriva, directa e inelutavelmente, das condições naturais a que ela está — e não vejo como possa deixar de estar — sujeita. Verifica-se, em relação à sardinha, não só durante o período do defeso legal como durante e ainda alguns tempos imediatamente posteriores e até nas intermitências que cortam o período a que podemos chamar de plena laboração.

Em boa verdade, não devemos esquecer que o próprio defeso legal é originariamente de ordem natural: ele constitui somente uma medida legal que, tomada ante a verificação, digamos, a constatação dum fenómeno natural permanente, se limitou a tirar dele conclusões vantajosas, aproveitamentos, finalidades úteis, seja, por um lado, a defesa da espécie e, por outro, a da qualidade do produto industrial, aumentando-lhe o prestígio e evitando confusões prejudiciais. Se não existisse o defeso legal, nem por isso — pelo menos no Norte — a laboração deixaria de ser em tais meses extremamente precária.

Esse período vai de Fevereiro a Abril e é normal e naturalmente continuado durante outros três meses. Re-

firo-me sempre especialmente ao Norte: alguns anos em que a fabricação se tem iniciado, sempre de forma precária e irregular, em Junho ou Julho não constituem senão verdadeiras excepções a confirmar a regra.

Os seis meses restantes (Agosto a Janeiro) constituem, de facto, a época normal de fabricação, só e ainda cortada de intermitências (igualmente provocadas por causas de ordem natural — temporais, etc.) que a reduzem a um período efectivo que, já com optimismo e como máximo, poderemos fixar em 120 dias.

Logo, o inlavor dura, em regra, 240 dias por ano, sendo praticamente 180 dias seguidos, isto é em temporada, e os restantes alternados. São evidentemente os primeiros que têm de pender mais a nossa atenção e daí resultam imediatamente algumas conclusões e considerações.

III — É óbvio que, assim, as indústrias complementares a instalar deveriam obedecer às seguintes condições, além daquelas de carácter geral a que se tem de atender na instalação de qualquer indústria e em que occupam lugar de relevo a *localização apropriada* e a *possível comercialização dos seus produtos*:

a) que a sua época de laboração (ou, pelo menos, a melhor época) coincidisse com aquela em que, acabamos de o ver, o inlavor na nossa indústria mais se manifesta;

b) que igualmente e no que se refere à mão de obra utilizável coincidisse com a nossa (em número de operários, mão de obra predominantemente feminina, etc.);

c) que a sua técnica (para não falarmos na utensilagem industrial) se aproximasse da nossa.

IV — Desta última circunstância ou conveniência se conclui directamente que, mais do que em indústrias propriamente complementares, a melhor solução estaria no prolongamento da própria indústria com a utilização de outras espécies.

Dado que (continuo a referir-me principalmente ao Norte do País, seja a Motosinhos) esta última não se afigura possível nem prática — já pela ausência de espécies já pela falta de interesse comercial na sua industrialização — só encontro uma possibilidade que, aliás, é já uma realidade: a de filetagem do biqueirão (anchovas). Se bem que mesmo nesse particular não seja o Norte aquele Centro que se encontra melhor colocado, esta é possível e corresponde inteiramente àquelas condições: indiferente quanto à época (pois trata-se duma operação complementar, visto que a matéria prima já está preparada e pronta a ser utilizada indistintamente a qualquer momento, uma vez que tenha decorrido o tempo neces-

# INDÚSTRIAS COMPLEMENTARES

sário à sua preparação), empregando muita mão de obra, de técnica idêntica e, até, de comercialização coincidente, dispensando organização separada, etc.

Assim o entendeu, em tempos e muito bem, o I. P. C. P.: os resultados da acção então empreendida consistiram no desenvolvimento da indústria de filetagem em Portugal — então apenas iniciada e claudicante — mas infelizes decisões posteriormente tomadas prejudicaram as intenções dessa iniciativa pelo que a filetagem deixou de ser o previsto «volante de trabalho» da indústria de conserva em molhos para se transformar em indústria-imã, só parcialmente exercida pelas mesmas Empresas. Porém, os intuitos iniciais não se frustraram completamente e a prova está tirada a quando, em 1945, a Direcção do Grémio do Norte da minha presidência tomou uma decisão, aproveitando-se de circunstâncias de momento (como a falta de azeite) que redundou na economia de subsídios de defeso numa importância que podemos calcular em Esc. 750.000\$00. No ano seguinte, esta iniciativa generalizou-se, por intervenção do Ex.<sup>mo</sup> Delegado do Governo, e igualmente se poderam verificar economias apreciáveis.

Devidamente actualizada, acção semelhante poderá ainda, no futuro, exercer apreciável influência. Nada, porém, de esperanças totais na solução completa do problema do inlabor pela filetagem, pois poderíamos arriscarmo-nos, seguindo tal caminho, a uma super-produção com todos os seus inconvenientes.

V — Encontraremos, a seguir, as hipóteses de possíveis fabricações de outras conservas, sejam, por exemplo, as de carnes e vegetais. Todas as dúvidas nos surgem em catadupa: má localização nalguns casos, carência de matéria prima utilizável, falta de mercados consumidores — acima de tudo, etc. O mercado interno é quase inexistente (grave defeito em geral na nossa indústria, mesmo até para as conservas de peixe) e as possibilidades de exportação nenhuma.

Devemos recordar que, aqui no Norte, houve duas fábricas que se dedicaram em tempos a essas produções (Brandão Gomes e Lopes Coelho Dias). Essa exploração foi sempre deficitária e não deve ter contribuído em pouco para a derrocada financeira dessas Empresas. Deve, contudo, ainda notar-se que então contavam com o mercado brasileiro que, consumindo no fundo insignificantes quantidades, sempre duplicaria as possibilidades de colocação no mercado interno.

Ainda hoje, temos no Norte uma Empresa que se lhes dedica: a firma Bradão & C.<sup>a</sup>, Lda. No Sul, suponho haver também uma única: Cordeiro, Santos & Ferreira.

Valerá apenas constatar que se trata de fabricações, afinal, em limitadíssimas quantidades e cujo escoamento, mesmo assim, se faz penosamente? Basta dizer uma coisa: sei que, quando um destes verifica que, por qualquer razão, se excedeu um pouco mais no fabrico duma determinada espécie (por exemplo, ervilhas — e isso é sempre na ordem de algumas dezenas de caixas!) se apressa a avisar o outro para que este tenha mais cuidado e trave, se poder, a fabricação. De outra forma, a produção ficará longo tempo por vender.

Mais ainda; não será difícil encontrar, até nas nossas colónias, conservas de frutas americanas vendidas a tão baixo custo que torna impossível qualquer veleidade de concorrência da parte da indústria portuguesa. Fábricas volantes, abundância de matérias primas, etc.; eis o que faz o milagre a que não podemos aspirar.

VI — Que mais restará? Pequenas indústrias metalúrgicas para aproveitamento das nossas secções de vazio? Consideremos, em primeiro lugar, que as nossas Secções de vazio estão apetrechadas comumente de forma a só produzirem, normalmente e durante todo o ano, o necessário para a fabricação de cheio duma época. Tal característica está certa e é lógica. Não seria, pois, nas Secções de Vazio que, normalmente repito, se verificaria o inlabor.

Mas, que assim não fosse, o que poderíamos fazer? Brinquedos, crown-corks, latas para pomadas, etc.? E a indústria independente que arrasta já uma vida negra?

VII — Seguem-se as minhas idéias a propósito do plano que julgaria adequado para se atingir o desideratum de fazer regressar a filetagem das anchovas à sua desejável função de «volante de trabalho» da indústria de conservas de peixe em molhos, embora parcial.

a) Expropriação das secções de filetagem instaladas por industriais de salga cujo rendimento tenha sido precário ou até nulo;

b) Proibição total às fábricas de conservas em molhos da anchovagem do biqueirão, mesmo só para seu uso próprio;

c) Fiscalização na preparação, concessão de crédito aos salazoneiros e estabelecimento dum regime de vendas do biqueirão anchovado pelos mesmos à indústria de molhos (compreendendo fixação de peços) com obrigatoriedade de compra por esta e controle do I. P. C. P.;

d) Facilidades no fornecimento de azeite para file-

(Continua na pág. 29)

**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



## Ciência e Técnica

# AS CONDIÇÕES BIOLÓGICAS DOS AGENTES DO "EMPOADO"

pele DR. JOSÉ FREIXO

O termo de peixe «empoado» aplica-se ao peixe salgado, antes ou depois de seco, que apresenta na face dorsal ou na ventral, manchas de coloração branca, amarela ou amarelo-acastanhadas.

No «empoado» branco é o micróbio *Micrococcus* branco que dá ao peixe o aspecto de ter sido pulverizado por farinha branca.

No «empoado» amarelo ou amarelo-acastanhado, conforme a modalidade, têm sido especialmente encontrados os seguintes microorganismos: *Bacterium citrinum*, o fungo *Botrytes flavus*, o *Micrococcus* glaucus, o *Penicillium glaucum*, o *Aspergillus glaucus* e a *Torula epizoa*.

A infecção micótica do peixe pode efectuar-se pelas águas e sal não esterilizados. Porém, é sabido ser o ar com as suas poeiras o principal meio em que pululam os mais diversos microorganismos, nomeadamente os esporos de vegetais, matéria viva extraordinariamente leve que iniciará o seu ciclo evolutivo logo que as condições lhe forem favoráveis: existência de humidade, falta de circulação de ar e temperatura.

A humidade, elemento vital de todos os microorganismos, podem encontrá-la caindo sobre o peixe, quer em verde quer em seco, porque encerra sempre nos tecidos maior ou menor percentagem da sua água de constituição. Mas, se é certo que os esporos dos fungos e de outros microorganismos são transmitidos especialmente pelas poeiras, não o é menos que a vida lhe é favorável e em muitos deles apenas possível, se a atmosfera em que residem estiver

carregada de humidade e houver falta de circulação de ar, não se devendo nunca confundir o dizer-se circulação com a existência de ar, mas ar húmido sem ventilação.

Pois, sendo os fungos organismos vivos e aeróbios, nada nos poderá admirar que num armazém fechado cujo ambiente está saturado de humidade, em que não haja circulação, sejam precisamente os peixes superficiais que se sujeitem mais ao fenómeno activo da esporulação.

É por aquela razão que os higienistas aconselham expor-se o peixe em lugares secos e bem arejados, mesmo quando se encontre já «empoado» neste último caso para evitar o seu desenvolvimento.

O factor humidade é sem dúvida o mais importante e por isso podemos assistir num substrato húmido à germinação fácil dos esporos, fenómeno não verificado na falta daquele elemento.

Por tal, se aconselha a colocação de recipientes com substancias excidadoras, como por exemplo a cal viva, nos armazéns não frigoríficos em que vulgarmente se retém o peixe.

Dizemos fora da acção frigorífica, porquanto, se é certo que o frio não destrói os esporos nem mesmo a temperaturas negativas (experiências existem dos biólogos Brooks e Hansford que provam que os esporos do *Aspergillus* conservam a sua vitalidade durante um ano à temperatura de 6° negativos), a verdade é que a temperaturas não superiores a +6° com um grau higrométrico não superior a 75%

podemos impedir ou pelo menos retardar o desenvolvimento de fungos produtores do «empoado».

Assim o provam experiências por nós realizadas nos Armazéns da C. R. C. B.

Com efeito, efectua-se sementeiras a partir de esporos tirados directamente dum exemplar de peixe «empoado» e com esporos pertencentes a colónias puras, e colocando-se durante 17 dias as culturas numa câmara frigorífica cuja temperatura oscilava entre +4 a +6° e o estado higrométrico de 70 a 75%. a observação mostrara-nos após aquele período a ausência de esporulação ou qualquer desenvolvimento miceliano.

Estudos idênticos foram realizados no Canadá sobre a *Torula epizoa*, afirmando-se estar o peixe ao abrigo do ataque daquele fungo, quando conservado à temperatura de 0° a +5° C.

Outros estudos realizados com a aplicação de fungicidas, levaram-nos também à conclusão que soluções de ácido acético e de metabissulfito de sódio a 1,5%, bem como de aldeido fórmico, foram o suficiente para impedir toda a cultura com os agentes do «empoado». Por isso, se recomenda o emprego de soluções de formol ou de sulfitos ou ainda a queima de enxofre para desinfectar as instalações de armazenagem e salga do peixe.

Para se conhecer o meio propício ao desenvolvimento dos bolores do «empoado» convém dizer alguma coisa sobre a sua morfologia e fisiologia.

A célula dos fungos compreende uma massa homogénea bastante densa — o protoplasma; este protoplasma que está em movimento continuo acumula-se na parte superior das hifas. Por outro lado, sabe-se que os corpos biogénicos dos fungos são: o *COHNS P K* e *Mg*.

Em face da sua constituição química vejamos como se alimentam:

A nutrição azotada é constituída pelos nitratos, sais amoniacais, ácidos aminados, peptonas e albuminas.

O carbono é-lhes fornecido pelos

açúcares, o amido, a celulose, e vários ácidos orgânicos, entre os quais se citam os ácidos tartrico, lactico, butírico e acético.

Nenhum elemento tem sido encontrado, resultante da acção dos fungos, sobre o parenquima muscular; observa-se, somente, um muito ligeiro amolecimento; se por vezes há liquefacção, é devido à associação de bactérias diversas; sarcinas, stafilococcus, etc.

Do que se sabe sobre a fisiologia dos fungos, admite-se que a sua acção é todavia mais importante sobre as gorduras, como o provou o ilustre botânico Van Tieghem, partindo de óleos impuros, não esterilizados.

Com efeito, nas suas experiências, verificou o investigador a aparição de finas gotas de água e a formação de cristais em agulhas. Aquela água e cristais nas condições da experiência, só poderiam ser atribuídas à actividade dos fungos; a primeira, formada lentamente no interior do protoplasma miceliano, acumulando-se na base deste, e difundindo-se depois pouco a pouco no meio ambiente; os segundos, são ácidos gordos resultantes da saponificação dos gliceridos do óleo, em especial da palmitina.

Os fungos, são, pois, dotados de fraco poder proteolítico não modificando na generalidade os proteidos do peixe.

Apenas nos casos em que os micélios penetram a distância podem transformar as substâncias azotadas em amoníaco, e, se bem que a profundidade que atingem os fungos esteja dependente de várias causas, é em especial função do tempo de acção.

E assim que Pietre e Martel confirmam a nossa opinião em «Inspection de la Vlande» dizendo que as carnes invadidas pelos fungos não devem por isso ser rejeitadas do consumo, a menos que se trate de uma infecção já velha, muito pronunciada.

De resto, toda a gente come diariamente fungos da mesma natureza que os agentes do «empoado», sem

que se tenha verificado, por tal, o menor sintoma de intoxicação.

Assim, o *Penicillium glaucum* entra na maturação dos queijos Roquefort; fungos do género *Aspergillus* favorecem a preparação de outros queijos, e, do género *Botrytis* come-se frequentemente uma espécie (*Botrytis cinerea*) que cobre inúmeras vezes os cachos de uvas.

Mas, é também verdade que o Dr. Renon estudando certas doenças do aparelho respiratório do homem, cita casos de *Aspergillose pulmonar* produzida pelo *Aspergillus fumigatus*.

A questão de se aprovar ou reprovar um produto de origem carnívora invadida por fungos é pois uma consequência da espécie, e, para a mesma espécie, depende das condições de ataque.

Pela fisiologia dos fungos pode também explicar-se o fenómeno de observação corrente que um peixe que está em vias de fermentação traduzindo-se por uma libertação de amoníaco, e, por consequência, uma reacção alcalina, não se infecta pelos fungos.

Esta afirmação assentando indubitavelmente na ideia de que os fungos só podem desenvolver-se em meios ácidos, levou alguns autores à conclusão de que se um pedaço de carne ou peixe atacado pelos fungos está putrefacto, é porque a putrefacção é posterior à infecção das micosaceas.

A este respeito, temos observado em peixes verdes e em seco a existência de «empoado» cumulativamente com «rouge», quando sabemos que os agentes produtores da última alteração predispõem o peixe à putrefacção, somente porque tornam o pH do meio alcalino.

Julgamos, porém, não ser apenas a alcalinidade que explica a questão da observação corrente atrás aludida, mas antes a fisiologia dos fungos.

Com efeito, sabemos que os fungos para viver têm necessidade de matérias hidrocarbonadas sobretudo de açúcares e estes praticamente desaparecem quando se inicia a putrefacção.

## Reorganização da Indústria de Conservas de Peixe

(Continuação da pág. 13)

fácilmente coberto pela economia obtida na produção, se esta se repartisse, por exemplo, por vinte unidades concentradas e uma central de vazio, em vez de se dispersar, como agora, por 48 unidades com quase outras tantas secções de vazio privadas e 6 filetagens.

Da concentração da produção resultaria a concentração das vendas, as quais poderiam vir ainda a ser feitas, não pelas Cooperativas produtoras mas pela sua Federação, remate natural da concentração. E se assim se fizesse, solidarizando toda a produção, não se obteriam vantagens e economias bastantes para cobrir as despesas de administração?

Ora não ficando a produção onerada pelos encargos atrás mencionadoso facilmente cobertos por economias na produção e comércio, que haviam de excederlos, não seria possível e provável obter-se um lucro líquido de 25\$00 por caixa (menos de 10%), ou sejam 10 mil contos sobre a pequena produção acima referida, para dotação dos Fundos de Reserva, Amortização e Colocação do pessoal excedente?

Repare-se que a concentração levada a este termo salvaria todos os valores para os seus associados quer livres quer comprometidos e agora alguns quase sem valor, como sejam os representados em acções. E se estas não pudessem ter dividendo nos primeiros tempos por motivo de crise ou outra circunstância, ou se reconhecer necessária a redução do encargo, não seria caso para os seus portadores se mostrarem descontentes em face da larga compensação obtida. Neste caso o encargo passaria então, na pior das hipóteses atrás mencionadas, de 19\$10 para 14\$60 por caixa, números redondos.

(Continua)



# Mercados



## BÉLGICA

Quanto à qualidade, parece acentuar-se a preferência do público pela sardinha em azeite de oliveira, mesmo com gosto «fruitê» sobre a sardinha conservada em óleo.

Para o mesmo produto, a predileção do consumidor vai para as latas de peixes maiores, em prejuízo do número que nelas se contém.

A sardinha sem pele ou sem pele nem espinha, continua com uma clientela limitada. Para esta, as marcas francesas, por mais afamadas, são concorrentes que se impõem.

Como é sabido, a conserva de sardinha francesa dispõe neste mercado de um público especial recrutado em clientela de luxo, de grande poder de compra. Deve porém acentuar-se que a situação aduaneira que começou a vigorar a partir de 1 de Janeiro último, para a importação de sardinha em conserva, veio reduzir ainda mais o seu consumo neste país, que era já limitado no regime aduaneiro findo em 31 de Dezembro de 1949, e depois do qual passou a ser aplicada efectivamente a taxa de direitos de entrada prevista, de 20 % ad valorem. Duma maneira geral, o comércio retalhista considera agora quase proibitivo o preço desta conserva, em virtude do novo encargo aduaneiro. A notar que no último período de 1949, precisamente porque era já conhecida a intenção das autoridades belgas de fazer terminar a isenção de direitos de que vinha gosando a importação de conservas de sardinha, o comércio importador reforçou as suas compras nos mercados fornecedores.

A sardinha, dita de «traite» (20 a 22 m/m.), está tendo bastante procura pelas Sociedades Congolezas com sede na Bélgica, para rações do pessoal indígena. Porém,

não encontram o produto em Portugal.

Quanto ao tipo de conserva de sardinha em tomate, embora apreciada, a sua pouca procura parece encontrar-se explicação no facto de uma vez aberta, a conserva perder em poucas horas o seu aspecto apetitoso.

A procura de filetes de cavala está a acentuar-se cada vez mais no mercado. Os comerciantes especializados atribuem grande futuro ao artigo, esperando um aumento considerável de consumo no próximo ano. Como para a sardinha, os filetes de cavala de fabricação francesa gosam no mercado da melhor reputação.

Continua a aparecer à venda conservas de peixe sob a denominação de «Califórnia sardines», em molho de tomate, não obstante tal designação não poder ser legalmente empregada neste país. Atribuímos a persistência na ilegalidade, à manifesta tolerância das autoridades.

O produto tem razoável consumo, para o qual, sem dúvida, contribui a ilegítima designação. Uma das marcas de maior consumo parece ser a «Guadalupe», que se apresenta em latas ovais de 8 onças, ao preço de retalho de 10 francos.

O consumo do atum continua limitado. A procura incide especialmente nas latas pequenas. Pretende o comércio retalhista que há no mercado melhor aceitação para a conserva de atum de preparação francesa, por, em sua opinião, apresentar-se menos seca.

Como atrás ficou referido, o último mês do ano findo conheceu neste mercado maior movimento de encomendas de conservas de sardinha, dirigidas aos principais centros produtores, em virtude da esperada imposição de direitos aduaneiros à sua importação em 1950. A insuficiência de produção portuguesa desviou o mercado belga para o produto marroquino, mas este não logrou satisfazê-lo inteiramente.

Se alguns importadores se decla-

A conserva de peixe portuguesa no mercado belga, na época de 1949, quanto à procura do produto, continuou sem alteração, a gosar da preferência de grande massa de consumidores. Os produtos concorrentes podem considerar-se como artigos de substituição na falta da conserva portuguesa, ou quando as suas condições e preço se mostram sensivelmente desvantajosos em relação às similares de outras origens.

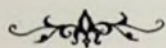
A conserva marroquina e o pilchard americano foram em qualquer dos casos os produtos de substituição imediatamente preferidos. Importaram-se do Marrocos francês 1.129 ton. de sardinha e dos E. U. A. 1.925 ton. de pilchard. O Salmão acusa igualmente procura crescente, favorecido com a isenção de direitos de que ainda gosa.

O consumidor belga paga voluntariamente mais 10 a 15 % pelo produto corrente português, sobre o preço do similar marroquino, certamente pela maior confiança, tacitamente estabelecida, que aquele lhe inspira.

Esta preferência do público leva o retalhista a preferir abastecer-se do produto português, pagando-o ao mesmo preço ou mesmo um pouco mais elevado, desde que este lhe permita vender na base atrás referida, em relação à conserva marroquina.

(Continua na pág. 24)

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

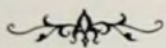


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

MARCA:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo  
LUSITANIA

Correspondência  
APARTADO. 100

Telefone  
272

S E T Ú B A L

AR



**SEVEN BRAND**

SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

*Manuel Pereira Junior*

RUA BERNARDINO COSTA, 41 - LISBOA - PORTUGAL



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS - PORTUGAL



O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...  
COMO AS CONSERVAS  
LOPES DA CRUZ & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>  
PELA QUALIDADE

Com fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde





## A diminuição dos saldos positivos das contas gerais do Estado

pelos dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

Fecha a Conta Geral do Estado do ano de 1949, cuja apreciação acaba de ser feita pelo Sr. Ministro das Finanças, professor doutor Costa Leite, num desenvolvido e elucidativo Relatório, com o saldo de 47 mil contos — o mais baixo que se regista nas gerências, desde 1928.

Proveio, como o demonstram os números que se transcrevem, do excesso de 5.708 milhares de contos de receitas totais arrecadadas sobre 3.661 milhares de contos de despesas ordinárias e extraordinárias efectuadas.

(Em milhares de contos)

Receitas ....	4.692	1.016	5.708
Despesas ...	3.984	1.677	5.661
<b>Saldos ...</b>	<b>+ 708</b>	<b>- 661</b>	<b>+ 47</b>

A superioridade das receitas ordinárias sobre as despesas ordinárias, sistematicamente verificada desde 1928, e que, em 1949, ainda se elevou a 708 mil contos, significa, conforme se afirma no referido Relatório, «que os rendimentos do Estado, isto é, os meios que auferem no decurso normal de uma gerência, sem endividamento nem alienação de património, são mais que suficientes para assegurar o pagamento dos encargos permanentes que, por constituírem obrigações legalmente assumidas ou serem necessárias à sua própria conservação e à manutenção dos serviços públicos essenciais não pode deixar de satisfazer.»

Por outro lado, tem permitido cus-tear as despesas extraordinárias da

defesa e segurança, de fomento económico, de interesse cultural e social e as de assistência e saúde, na medida em que se não puderam cobrir com as receitas extraordinárias provenientes do produto de empréstimos, da venda de títulos, da amoedação, etc.

(Em milhares de contos)

Anos	Excessos das receitas ordinárias sobre as despesas ordinárias (+)	Deficits das receitas extraordinárias para as despesas extraordinárias (-)	Saldos negativos das gerências (+)
1938 ....	334	92	242
1939 ....	250	116	134
1940 ....	301	125	176
1941 ....	492	297	195
1942 ....	936	809	127
1943 ....	1.091	938	63
1944 ....	824	697	127
1945 ....	573	515	58
1946 ....	856	795	61
1947 ....	874	823	51
1948 ....	683	621	62
1949 ....	708	661	47

No periodo de 1938 a 1949, atingiram estes excedentes das receitas normais do Estado sobre os montantes dos encargos permanentes, que a ele incumbem pela sua própria função, a média anual de 653 mil contos. Tão elevada margem conseguiu a Administração financeira mantê-la mercê de uma dupla e persistentes actuação:

- a) sobre as despesas ordinárias — comprimindo-as e consentindo somente o aumento das algumas — como os vencimentos —

do funcionalismo civil e militar — quando o agravamento do custo da vida e a subida concomitante dos preços já se tornavam bastante pronunciados;

- b) sobre as receitas — fazendo-as avolumar o mais possível, ora pelo aproveitamento de circunstâncias favoráveis à tributação, que surgiram durante a guerra, ora pelo ajustamento de valores colectáveis e uma cobrança mais cuidada e diligente.

De tal orientação resultou que, enquanto as despesas ordinárias experimentavam uma subida lenta, em relação aos seus quantitativos de 1938, as receitas normais cresciam numa proporção maior, a partir de 1941, dando origem a excedentes destas sobre aquelas mais vultuosos, com os quais se fez face, em grande parte, aos excepcionais incrementos que, nos últimos anos, tomaram as despesas extraordinárias, sobretudo as de defesa e rearmamento do País e as de fomento económico.

Desde 1948, como os índices revelam, já se não nota a desproporção, que antes se verificava, entre o crescimento das despesas ordinárias e o das receitas ordinárias. Pouco diferem, com efeito, os coeficientes de multiplicação das suas importâncias de 1938 para as de 1949, os quais são respectivamente 2,079 e 2,085.

Anos	Índice das despesas ordinárias	Índice das receitas ordinárias
1938 .....	100	100
1939 .....	100,2	96,4
1940 .....	99,9	98,5
1941 .....	101,7	108,5
1942 .....	105,9	131,8
1943 .....	117,7	141,8
1944 .....	130,5	147,7
1945 .....	142,2	148
1946 .....	158,9	173,4
1947 .....	179,5	191,7
1948 .....	195,5	196,8
1949 .....	207,9	208,5

Se continuasse a observar-se na elaboração dos Orçamentos o critério que vinha a adoptar-se até aqui, certamente que o saldo positivo do Orçamento ordinário, na gerência de

1950, fixar-se-ia, em virtude dos coeficientes apontados, à volta de 668 mil contos, que são o dobro do excessivo acusado em 1938.

Mas, segundo se declara no preâmbulo da lei de receita e despesa para 1950, «segue-se neste orçamento critério um pouco diferente do dos anteriores ao atribuir à cobertura de despesas extraordinárias uma parte importante do excedente das receitas normais.»

De facto, a previsão feita foi a seguinte:

(Milhares de contos)

	Ordinárias	Extraordinárias
Receitas .....	4.478,6	792,9
Despesas .....	4.345,4	922,9
<b>Saldos .....</b>	<b>+133,2</b>	<b>-130</b>

Da comparação da despesa ordinária orçada para 1950 com a liquidada em 1949, ressalta o aumento de 361,4 milhares de contos, que deve então representar o montante de encargos, antes extraordinários, que passaram a ter características de despesas ordinárias.

Entrou-se pelo caminho de contrapor receitas ordinárias a esta ordem de despesas, «já porque será mais prudente contar com aquelas do que com melhorias no mercado de capitais e não considerar livres para aumento de despesas normais os ajustamentos feitos no orçamento das receitas, já porque desta forma o orçamento exprime melhor a orientação que desde há anos se vem seguindo.»

Verdadeiramente extraordinárias orçaram-se, pois, para 1950 despesas num total de 922,9 milhares de contos, cabendo:

- 283,3 às despesas de defesa e segurança
- 19,7 às despesas de fomento indirecto
- 619,9 às despesas de fomento directo.

Assegurar-se-á o seu pagamento com as receitas seguintes que se prevêem:

amoedação .....	6,9
empréstimos e venda de títulos .....	620,1
saldos de anos findos .....	166,8
excesso das receitas sobre as despesas ordinárias .....	130,1

Os saldos positivos das Contas gerais do Estado vêm a diminuir já desde 1943, de par com a forte progressão das despesas extraordinárias. Tenderão para o seu limite mínimo, porque deve manter-se, por algum tempo, o equilíbrio, agora alcançado.

## MERCADOS

(Continuação da pág. 21)

### Conservas marroquinas

Sardinha em óleo .....	frs. 6,75
Sardinha em azeite ...	frs. 7,50
As Canadian sardines...	frs. 5,00

Considerando assim a preferência da procura do produto português, nas bases atrás indicadas, o comércio retalhista faz votos por que a nossa indústria o possa abastecer na próxima época em que precisará de reforçar os «stocks». Faz igualmente votos por que as compras a prever lhes sejam enviadas com a pontualidade conforme as suas necessidades comerciais.

Apresentam-se alguns preços de grosso, sob por caixa de conserva de sardinha tipo corrente na presente data:

### Fabrico português

Em óleo .....	Frs. b. 590,60
Em azeite .....	Frs. b. 624,75

(em latas de 1/4 club, 125 grs.)

### Fabrico marroquino

Em óleo .....	Frs. b. 545,00
Em azeite .....	Frs. b. 555,00

(em latas de 125 grs.)

ram satisfeitos com a mercadoria, outros (e parece ser a maior parte) dizem-se lesados, classificando o comércio de Marrocos de pouco escrupuloso. Segundo os comentários ouvidos, a conserva marroquina apresentou-se em geral deficiente e, em muitos casos, invendável: peixe escuro e com cheiro desagradável, possivelmente devido ao emprego de óleos de inferior qualidade. Por este lado, a conserva de Marrocos não teria feito esquecer a falta do produto português no mercado. O fabrico jugoslavo não tem também logrado impor-se ao consumo e a sua aceitação tem sido medíocre.

Qual a fisionomia actual e perspectivas de futuro do mercado de conservas de peixe neste país? Quanto ao presente, encontra-se regularmente abastecido, mas os «stocks» estão diminuindo e espera-se que no fim do verão haverá que proceder a grandes encomendas.

Os preços actualmente feitos no retalhista regulam (grandes estabelecimentos de alimentação) para a conserva de fabrico português, marroquino e canadiano (latas de 1/4 club 30) como se segue:

### Conservas portuguesas:

Sardinha em óleo .....	frs. 7,25
Sardinha em azeite ...	frs. 7,75
Filetes da cavala .....	frs. 8,75

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

# Pinhais e C.ª Limitada

AVENIDA MENERES, 700  
MATOSINHOS  
TELEG.: CONSERVAS  
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS DE:

A T U M  
SARDINHAS  
CAVALAS  
CHICHARRO  
ANCHOVAS  
PASTAS DE  
P E I X E  
M A R I S C O



*"Pinhais"*  
a que todos disputam!



SARDINHAS EM MOLHOS,  
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS  
PINHAIS • MASCATO  
RIDS • SAILOR  
SEMPER-IDEM  
E D U S A • T O  
CIBELES • MARIQUEIRO



# A ACÇÃO DA F. A. O. NO DESENVOLVIMENTO MUNDIAL DA PESCA

Os princípios estabelecidos em 1943 na Conferência de Hot Springs — que mais de dois terços da população mundial são insuficientemente alimentados e que só na melhoria da alimentação podem firmar-se a saúde e o bem-estar dos povos — não perderam ainda nada da sua actualidade. Apesar do esforço de reconstrução económica realizado nos últimos anos, a alimentação mundial ainda não atingiu sequer, na grande maioria dos países, o nível anterior à guerra; e os progressos realizados em alguns sectores são apenas pormenores restritos da obra vastíssima que importa realizar no bom aproveitamento e regular distribuição dos produtos que podem hoje obter-se no mundo, mesmo no nível actual da técnica de produção e conservação dos alimentos. A «Food and Agriculture Organization» (Organização Alimentar e Agrícola das Nações Unidas), constituída em Quebec em Outubro de 1945, destina-se precisamente a fomentar a realização desse alto objectivo internacional e a ele tem consagrado brilhantes iniciativas e actividades nos quatro anos de existência efectiva que já conta.

Um dos primeiros relatórios básicos da F. A. O. foi, desde logo, consagrado à pesca e às indústrias derivadas dela. Os técnicos da nutrição que tomaram parte nos seus trabalhos desde início determinaram à luz da moderna ciência alimentar o elevado teor do peixe em proteínas, em elementos minerais indispensáveis ao equilíbrio orgânico, como o iodo, o cobre, o manganês, o ferro e diversos sais, em cálcio facilmente digerível e em propriedades alimentares favoráveis da mais diversa índole. O desenvolvimento da pesca e o aperfeiçoamento da conservação e distribuição de pescado foram considerados, portanto, como objectivos primaciais da organização.

O problema das estatísticas, como elemento essencial de pesquisas e actividades ulteriores, mereceu imediatamente cuidadosas atenções aos técnicos da F. A. O. Apesar das divergências de critérios e métodos, que tornavam muito difíceis os estudos comparativos, a secção de pesca publicou em 1947 um anuário estatístico das actividades piscatórias mundiais desde 1930 a 1945 e prepara actualmente a publicação de novo trabalho idêntico actualizando as informações naquele contidas. O boletim especial consagrado à pesca e indústrias derivadas, que a F. A. O. publica de dois em dois meses em inglês e francês completa com informações regulares e cuidadosamente seleccionadas esta importante actividade de divulgação. Ao mesmo tempo tem procedido à publicação de estudos variados sobre certos ramos piscatórios e regiões de pesca, facultando elementos de trabalho a economistas e técnicos interessados nestes assuntos.

Além do apoio que presta a organismos internacionais especializados nestas matérias, como o Conselho Internacional para a Exploração do Mar, a F. A. O. tem promovido a criação de conselhos regionais que estimulem os estudos científicos e económicos relacionados com a pesca e sua industrialização e facilitem o auxílio mútuo e a cooperação entre os diversos países localmente interessados. Em Fevereiro de 1948 foi constituído um organismo desse género para a zona piscatória à volta das Filipinas; em Setembro passado, depois duma reunião efectuada em Roma, iniciaram-se os trabalhos preparatórios da criação de um conselho regional para o Mar Mediterrâneo. Outros se lhe seguirão em breve, como elementos essenciais de orientação de estudos oceanográficos, utilização metódica dos recursos do

mar, estabelecimento de planos internacionais de pesquisas, uniformização da nomenclatura científica e técnica, elaboração de relatórios por especialistas qualificados sobre as questões que surgirem no domínio das pescas e sua utilização industrial, etc.

Outro meio de acção útil que a secção de pesca da F. A. O. tem utilizado é o da assistência técnica. Por seu intermédio quaisquer países podem beneficiar de assistência técnica na solução dos seus problemas locais, ministrada por especialistas dotados com os elementos de trabalho indispensáveis. Já se realizou na Grécia, em conformidade com esse critério, um inquérito muito completo sobre os recursos piscatórios existentes nas suas águas; a Checoslováquia e a China receberam planos práticos para a construção de entrepostos frigoríficos e outros meios modernos de armazenagem do peixe nos seus territórios; ao Sião foram fornecidos os elementos necessários à organização de um serviço de pesquisas oceanográficas e de biologia marítima bem como de um sistema administrativo das pescas marítimas; ao Haiti foi facultada assistência técnica para a solução de vários problemas locais nesse domínio. A secção de pescas da F. A. O. prepara-se para desenvolver largamente esta assistência técnica aos países que necessitarem dela para melhor utilização dos seus recursos piscatórios e participação mais larga da indústria da pesca e derivadas na melhoria alimentar dos povos.

Indo além do estímulo e assistência à produção, a F. A. O. pretende colaborar activamente em todos os aspectos da distribuição do pescado até ao consumo, encarando os problemas de qualidade, preços, importações e exportações, transportes e, com especial destaque, pelo seu si-

gnificado económico e técnico, a conservação do peixe segundo os mais diversos sistemas. Para este efeito, já se reuniu em Agosto passado na capital da Hollanda uma conferência internacional em que foram estudados diversos problemas relacionados com o comércio do arenque no ocidente da Europa. Depois de examinarem as condições actuais de pesca neste ramo os delegados reunidos na Haia apreciaram metódicamente os diversos processos de preparação que se aplicam na conservação do arenque, desde a fumaagem à produção de conservas em óleos, os problemas de transportes, a evolução e possibilidades dos mercados internacionais para o produto, os preços e as técnicas de comercialização, etc. A conferência formulou recomendações em que se harmonizavam os problemas de todos os países interessados, insistindo especialmente na necessidade de se desenvolverem processos novos destinados a facilitar o largo consumo do arenque nos mercados que mais carecem desse artigo alimentar.

Prepara-se actualmente a reunião de uma comissão de tecnólogos que associem os seus conhecimentos e iniciativas para aperfeiçoar e divulgar os novos métodos de preparação do peixe, como ponto de partida para intensivo alargamento dos mercados e consequente melhoria do regime alimentar dos respectivos povos. Os processos de pesca na água doce, a protecção dos fundos de pesca, a caça aos cetáceos e outros problemas do mesmo género têm ocupado ultimamente as atenções dos técnicos da secção de pescas da F. A. O. que, em certos domínios, estão já à altura de prestar valiosa assistência aos países interessados em utilizá-la. Através dos seus três ramos de actividade — economia, biologia e tecnologia — este organismo tem alargado progressivamente a sua esfera de acção e constituído os meios necessários para a exercer com decisivos resultados práticos. É claro que, pela própria índole da sua constituição e pelos princípios estatutários que a regem, a F. A. O. tem essencialmente uma função consultiva, de

assistência técnica e de orientação; mas isso basta para lhe conferir importância excepcional num domínio onde tradicionalmente se nota a carencia de organização sistemática, não só no plano internacional como no plano privativo da grande maioria dos países.

Pelo que nos diz respeito, bem podemos conceber o largo âmbito de actividades em que os serviços e os técnicos da F. A. O. poderiam contribuir para o desenvolvimento e progresso das nossas indústrias da pesca e conservas: estudos oceanográficos e de biologia marítima, técnica de

conservação do peixe, criação de uma rede frigorífica nacional, planificação dos transportes internos para colocação do pescado, organização do mercado nacional e, no que respeita especialmente às conservas de peixe, estudo e exploração mais eficientes dos mercados internacionais necessários à sua estabilidade económica. Não será inoportuno de-sejar-se, pois, como país marítimo que é, que Portugal estabeleça e mantenha a mais intensa colaboração com este organismo internacional que tão altos e fecundos serviços pode prestar-lhe.

## Denominação das Conservas de Peixe

Um dos assuntos que figurava na ordem do dia na reunião do Comité Internacional Permanente da Conserva (C. I. P. C.) efectuada em Cambridge, no mês de Maio, era o das denominações dos peixes e das respectivas conservas. Conhece-se a sua importância no plano internacional em virtude do emprego em certos países de indicações inexactas. Sobre este assunto, o sr. Le Danois, antigo Director do *Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes* (França) e Conselheiro em Ictiologia do C. I. P. C. apresentou dois relatórios intitulados «Notas sobre as denominações dos Atuns e formas vizinhas (Tunidos, Katsuwonidos e Cybuidos)» e «Notas sobre as denominações dos peixes da família dos Engraulidos».

A Comissão especial que estudou estes relatórios sob a presidência do Sr. Comandante Duarte Silva, Presidente do Instituto Português de Conservas de Peixe, aprovou as seguintes resoluções:

### I — Tunidos, Katsuwonidos, Cybuidos

«1.º — É confirmado que a denominação «atum» é exclusivamente reservada às 4 espécies seguintes: Thunnus (Germe) allalonga; Thunnus (Oreynus) thynnus, Thunnus

(Parathunnus) obesus, Thunnus (Neothunnus) albacora».

2.º — É estabelecido que a espécie Thunnus (Germe) allalonga tem exclusivamente direito à denominação «thon blanc».

«3.º — Fica decidido em princípio que a denominação Bonito é exclusivamente reservada às 4 espécies seguintes:

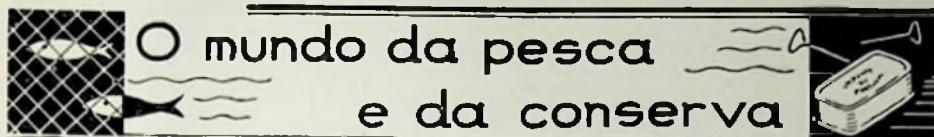
«Euthynnus pelamis (Bonito com o ventre rajado), Euthynnus alleteratum (Toninha), Sarda sarda (Bonito com o dorso rajado), Sarda Chilensis (Bonito do Pacífico)».

### II — Engraulidos

A fim de permitir um estudo mais desenvolvido e visto o interesse de se chegar a uma solução satisfatória, a questão é adiada para um novo exame que se efectuará na 2.ª reunião semestral de 1950.

Esta mesma Comissão especializada decidiu fazer um estudo ulterior dos produtos de cobertura das conservas de peixe.

O C. I. P. C. pôs-se já em contacto com a organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (F. A. O.) acerca da limitação do emprego da denominação «Sardinha» à *Clupea pilchardus Walbaum*.



## O mundo da pesca e da conserva

### Fio detector do peixe

Há já muito tempo que os pescadores noruegueses praticam a pesca do arenque nos «fiords», ao largo da sua costa ocidental, utilizando um instrumento muito simples que lhes permite descobrir a presença daquele peixe e a profundidade a que se encontra.

Este instrumento consiste num simples fio metálico inoxidável que tem ligado à extremidade um chumbo de sonda com o peso de 3 a 5 quilos. Este fio «detector» está seguro na mão de um operador e vai correndo à popa do barco que se dirige lentamente para os lugares de pesca. Assim que o barco atravessa um banco de peixes, as vibrações do fio ao atravessá-lo são nitidamente percebidas pelo operador.

Não mãos de um pescador hábil, este fio permite assinalar quer a presença de alguns arenques isolados e assim se pode fazer o cálculo sobre a quantidade de peixe antes de se lançar a rede à água.

Este instrumento foi introduzido na pesca da sardinha na Cornouaille inglesa e deu excelentes resultados. A profundidade do banco de peixes, a sua intensidade e a sua extensão podem assim ser apreciadas desta forma tão simples.

### Os hábitos da sardinha

Os cientistas ingleses William C. Hodgson e Ian D. Richardson, do Laboratório das Pescas de Lowestoft, publicaram num relatório do Ministério da Agricultura e das Pescas da Grã-Bretanha os resultados dos seus estudos sobre os hábitos da sardinha pescada na costa sudoeste da Inglaterra, que é da mesma espécie da que se captura na costa francesa, só com a diferença de que aquela é adulta, de mais idade, com 17 a 25 cm. de comprimento, e esta é imatura.

Segundo as conclusões dos referidos cientistas: a) as sardinhas concentram-se frequentemente em bancos muito densos de 200 a 300 metros e que atingem por vezes a extensão de uma milha. b) De uma maneira geral, a sardinha mantém-se entre 10 e 20 metros de profundidade. Levanta-se ao escurecer, torna a baixar ao amanhecer e conserva-se então ao nível de 3 metros acima do fundo do mar para vir por vezes ao seu contacto. Contudo, perde esse contacto nas profundidades superiores a 30 metros e parece que se mantém neste nível inferior sem o ultrapassar. c) O peixe é facilmente perturbado durante o dia pelos ruídos e desaparece.

As sardinhas são mais sensíveis e muito activas depois da postura, quando andam à procura de uma alimentação abundante. d) A acção do vento, já verificada sobre as deslocções dos peixes pelágicos, pode-se igualmente observar sobre a sardinha, que se desloca com o vento e as correntes. e) Os ensaios feitos sobre um banco de sardinha assinalado a 15 m. de profundidade mostraram que sob a acção da luz de um projector a sardinha «levanta-se» imediatamente e mantinha-se durante algum tempo a cerca de 7 m. abaixo da superfície do mar, tornando a descer logo que se extinguia a luz.

Estas conclusões quanto ao comportamento da sardinha adulta que se pesca na costa inglesa têm que ser tomadas com todas as reservas quanto à sua aplicação à «chupêa pilchardus» que se encontra na nossa costa.

### Caviar italiano

Nem só a Rússia produz caviar. A Itália também tem o seu caviar, conhecido pelo nome de *bottarga* e que é preparado com as ovas do atum pescado nas costas da Sicília, Sardenha, Calábria e Elba.

O processo usado pelos italianos para a fabricação do *bottarga* é o seguinte: «As ovas são primeiro salgadas e imersas num escabeche para se lhes tirarem todas as impurezas. A película transparente que cobre a ova fica preservada e quando a purificação está completa amarram-se as extremidades da ova com um cordel. Os pequenos sacos assim formados são dispostos ao longo de uma tábua, cobertos com sal e comprimidos com uma tábua com pesos. A posição das ovas é mudada diariamente e os pesos aumentados.

### Conserva de Atum e Bonito no Perú

A indústria de conservas de peixe peruana produziu em 1949 cerca de 500.000 caixas de atum e bonito, a maior parte das quais foi exportada para os Estados Unidos da América do Norte.

Esta produção, em 1948, foi de 355.000 caixas, pelo que a de 1949, em comparação com a do ano anterior, representa um aumento de cerca de 40 %.

### Central de vendas dos conserveiros de Safi

Os membros da Câmara Sindical dos Conserveiros de Peixe do Sul de Marrocos, constituíram recentemente uma sociedade de vendas cujo fim é o de fornecer directamente aos importadores estrangeiros, principalmente nos Estados Unidos da América do Norte, produtos de qualidade uniforme, submetidos a uma fiscalização sindical que se sobrepõe à exercida oficialmente pelo O. C. E. (Office Cherifien du Commerce d'Exportation).

Esta sociedade denominada UNICASAFL, agrupa setenta fábricas de Safi e propõe-se vender a sua produção total, calculada anualmente em cerca de 2.000.000 de caixas, base 1/4 clube 30 m/m, exclusivamente em duas marcas: *Royal Safi* e *Unicasafi*.

Graças a esta concentração, os conserveiros de Safi esperam conquistar uma grande parte do mercado americano.



# LA ROSE

## CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

# FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

**ÓLEO**  
DE

**MENDOBI**



**AZEITE**  
EXTRA E

**REFINADO**

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

**LAGOS-PORTIMÃO-OLHÃO-SETÚBAL-LISBOA-MATOSINHOS**



JULHO DE 1950

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	molhos	40,64	595.180	972.382	45,63	1.941.602\$00	4.255.508\$50
	salmoura	1,36	13.200		0,54	23.029\$50	
	consumo	58,00	564.002		55,83	2.290.877\$00	
Peniche	molhos	26,98	78.540	291.130	25,44	346.418\$00	1.361.827\$50
	consumo	73,02	212.590		74,56	1.015.409\$50	
Lisboa	molhos	5,97	53.700	900.140	6,59	177.689\$00	2.698.361\$00
	consumo	94,03	846.440		93,41	2.250.672\$00	
Setúbal	molhos	94,12	551.635	586.116	94,71	2.484.442\$00	2.623.121\$00
	consumo	5,88	34.481		5,26	138.679\$00	
Lagos	molhos	78,04	229.335	293.850	87,74	853.910\$00	973.280\$00
	consumo	21,96	64.515		12,26	119.370\$00	
Portimão	molhos	73,61	666.135	904.970	88,28	4.324.220\$00	4.898.445\$00
	consumo	26,39	238.835		11,72	574.225\$00	
Olhão	molhos	93,51	395.100	422.505	95,86	2.341.970\$00	2.445.049\$00
	consumo	6,49	27.405		4,14	101.079\$00	
Vila R. S. António	molhos	25,93	5.985	23.080	36,23	20.280\$00	55.975\$00
	consumo	74,07	17.095		63,77	35.695\$00	
					4.394.173	19.300.567\$00	

Para conservas em molhos 2.375.610 quilos (54,06 %) Esc. 12.490.531\$00—Salmoura 13.200 quilos (0,30 %) Esc. 23.029\$50

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

Matosinhos 4\$91, Peniche 4\$41, Lisboa 3\$30, Setúbal 4\$50, Lagos 3\$72, Portimão 6\$49, Olhão 5\$92 e V. R. St.º António 3\$38

## A SOLUÇÃO PELAS INDÚSTRIAS COMPLEMENTARES

(Continuação da pág. 17)

tagem (incluindo vantagens no preço suportadas pelo Fundo de Previdência Social:

a) Estabelecimento pelo I. P. C. P. dum regime de entreposto para toda a produção de filetes de anchovas.

### Observações:

O biqueirão anchovado seria rateado pelas fábricas de conservas em molhos por quotas estabelecidas exclusivamente em atenção ao número do pessoal feminino das mesmas.

Ficaria assim regulada indirectamente a produção de filetes para evitar perigos de superprodução.

As salgas-filetagens que não fossem expropriadas de harmonia com a alínea a) trabalhariam em regime livre

quanto a quantidades mas utilizando *unicamente e totalmente* o biqueirão anchovado por elas próprias. Receberiam o azeite nas mesmas condições que as fábricas de molhos (para evitar inferioridade de posição) e entregariam igualmente a sua produção em regime de entreposto ao I. P. C. P.

Esclarece-se que neste regime de entreposto a venda para exportação continuaria a ser feita pelo comércio exportador (industriais e comerciantes exportadores). O I. P. C. P. (no caso de não se vir a organizar a Cooperativa-Entreposto para todas as conservas em geral) limitar-se-ia a adquirir a produção de filetes a um preço remunerador da produção e a colocá-la à disposição do comércio exportador a preço certo. Seria admitida reserva ou exclusivo de colocação em favor dos produtores que o requeressem e sob certas condições.

FERREIRA BARBOSA

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 S I N H O S**

**José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>**

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira



Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
fone: 17

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

**Olhão - Portugal**



**Mariolinde  
Sporting**

**LOYAUTE**

**MATHILDE**

**LEVANT**

*Regil*

**CROIX  
D'OR**

**Somar**

are some of the well known brands of  
sont quelques unes des marques bien connues de

**MARQUES NEVES & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>**

packers of all kinds of preserved fish  
fabricants de toutes sortes de conserves de  
poisson

**SETÚBAL**

Telegraphic adress  
Adresse télégraphique  
**MARNE**

**MATOZINHOS**

Telegraphic adress  
Adresse télégraphique  
**SOMAR**

**SARDINHA DO ALGARVE**

**L I M I T A D A**

**FABRICANTES E  
EXPORTADORES**

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

**OLHÃO — PORTUGAL**



**J. B. Cardoso, L<sup>da</sup>**

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**

AGENTES DEPOSITARIOS

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

**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

# BREWSTER - NORPORT CORPORATION

99, HUDSON STREET, NEW-YORK, N. Y.

Endereço Telegráfico  
PORTNORCOM  
DOGHORSE

A NOSSA ORGANIZAÇÃO DE VEN-  
DAS COBRE TODOS OS  
ESTADOS UNIDOS

Importadores de conservas de peixe

de Portugal e Colónias

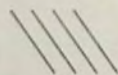
Exportadores de folhas de Flandres

Maquinaria, produtos químicos, etc.

# Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES—DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS  
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Fradex»

NEW-YORK, N. Y.

# ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38 { 271  
272  
273  
274

MARVILA

LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: **Sociedade Nacional de Sabões, Lda.**

# 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

ESTABELECIDA EM 1882

**Strohmeyer & Arpe Company**

**I M P O R T A D O R E S**  
Distribuindo através de todos os  
**E S T A D O S U N I D O S**

139-141 FRANKLIN STREET  
NEW-YORK, N. Y.  
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

**Adolf Dircks & Co.**

A casa mais antiga e especializada na ALEMANHA



**Em Conservas de Peixe Portuguesas**

**Estabelecida em 1888**



Endereço: HAMBURGO 11, Neuer Wandrähm 1

Endereço telegráfico: ALHAMBRA, Hamburgo

**ACIL**

**Agência Comereial 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**



# 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

Eurico Felgueiras

Pedro de Carvalho Marôcho

João Viariz Chaves de Abreu

*Sub-delegado do Governo no Norte:*

Cap. Rogério Correia Ferreira

#### De Sotavento do Algarve

José Amândio Guerreiro Correia

João de Brito Folque

Silvério Gonçalves Sales

*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

Mário Ascensão Ledo

José Viegas Júnior

José Narciso Ferreira de Freitas

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado

António da Silva Freitas

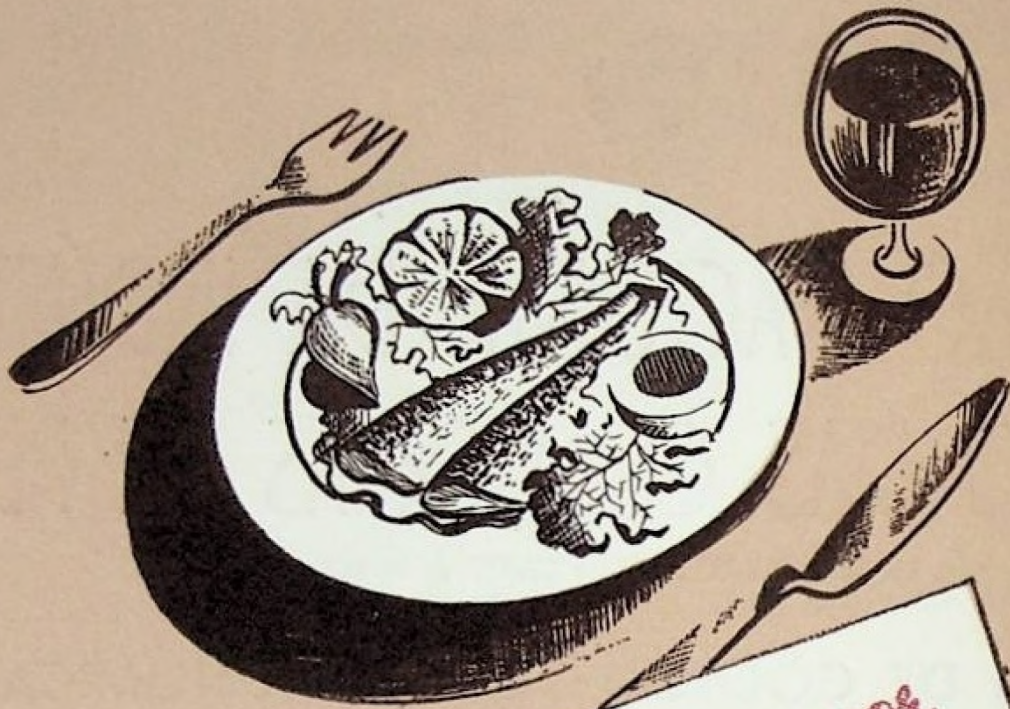
Manuel Gaspar Patrocínio

#### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira

Joaquim Vinhas Cabrita

João Veiga Henriques



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

ETP

