

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO VIII

1953

N.º 90

SETEMBRO



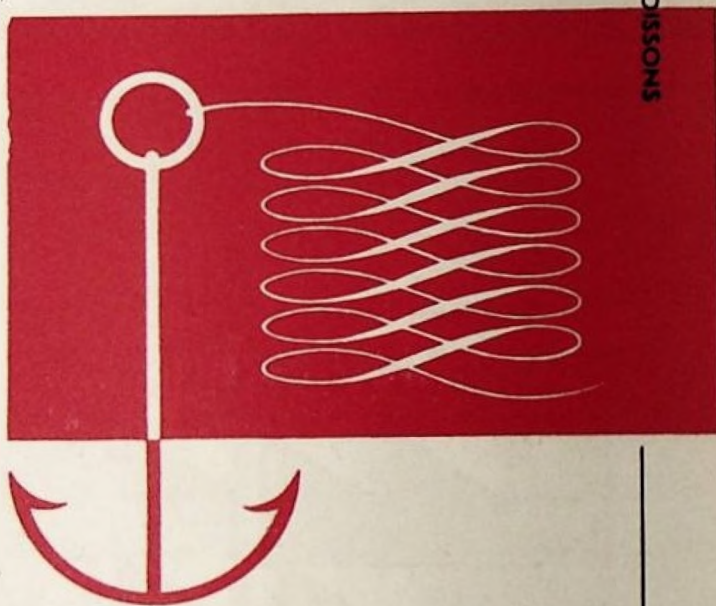
ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

algarve  
exportador l. da

SIÈGE À LISBONNE

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

CONSERVES DE POISSONS



RENOMÉE MONDIALE

MARQUES PRINCIPALES

N I C E

N I C E T T E

C I N E

F L O R A

GRANDES USINES DU NORD  
AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

**ROBERT L. STIX, INC.**  
**CANNED and FROZEN FISH**

Agente de vendas local e para todo o País

260 West Broadway, N. Y. 13, N. Y.  
 End. Telegr. FISHSTIX, New York



O sr. Stix, Presidente da nossa Sociedade, visitará neste Outono os nossos Amigos em todo o mundo.

Tenciona estar em Lisboa durante uma semana a partir de 5.ª feira, 19 de Novembro.

Se V. Ex.ª estiverem interessados em lhe falar, queiram ter a bondade de escrever para o nosso escritório em New York, para marcar um encontro.

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**



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541  
**MATOSINHOS — PORTUGAL**



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

Com fábricas em:

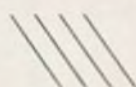
**Matosinhos**  
**Vila do Conde**



# 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.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.

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

**IMPORTADORES E AGENTES**

TELEFONE:

MANSION HOUSE 6221/3

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  
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE**

●  
CONCENTRADO DE TOMATE

●  
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●  
AZEITE DE OLIVEIRA

●  
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●  
VINHO DO PORTO — BRANDY



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

## FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - 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

# 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**

# BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET  
End. Telegráfico: BIENCODAR  
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 VIII  
N.º 90

# Conservas de Peixe

SETEMBRO  
1953

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Guerra Junqueiro, 20-5.º-DIª-Tel. 7 5739-Lisboa

## Sumário

*É já tempo de se pensar nisso a sério; Produção e Exportação; Production and Exportation; As pescarias no Algarve; Relatórios dos Grêmios; A conservação do peixe pela defumação; Mercados; O aspecto científico do problema da sardinha; A orientação profissional nas indústrias conserveiras; Pedidos de Representação; Os custos da produção na indústria; O Mundo da pesca e da conserva; Necrologia; Legislação; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.*

# É JÁ TEMPO DE SE PENSAR NISSO A SÉRIO

POR HENRY CUVELIER

Presidente da Secção de Frutas, Especiarias  
e Conservas da Câmara de Comércio de Anvers

*De todos os mercados produtores de conservas de peixe, Portugal tem o triste privilégio de ser o mais fanfarrista.*

*Com efeito, se na América, no Canadá, no Japão e em muitos outros países, os preços do mercado não registam, normalmente, uma diferença superior a 1 ou, raramente, 2%, o mesmo não sucede com Portugal, onde os preços se assinalam por diferenças que vão de 5 a 10%.*

*Procura-se, em vão, a explicação deste estado de coisas. Todas as explicações que nos têm sido dadas, até hoje, são desmentidas pelos factos. Entretanto, os com-  
pradores belgas e doutros países, estão completamente desorientados.*

*Para dar um exemplo: ao mesmo tempo que nos esgotam de todos os lados, de Portugal, dizendo que há uma penúria total de sardinha do «moule» 4/6 em 1/4 clube 30<sup>mm</sup>, oferecem de vários outros, este mesmo «moule», a preços de baixa!!!*

*Os filetes de cavala sem pele, em azeite, latas ilustradas 1/4 clube 30<sup>mm</sup>, de que se diz só haver uma quantidade limitada, são oferecidos por uns, a Fs. 645 e Fs. 710, cada caixa C. & F., e por outros, ao preço baixíssimo de Fs. 560.*

*Os vendedores que pedem cotações elevadas dizem-nos que os preços dependem da qualidade. Mas o facto é que se há qualidades manifestamente inferiores que se vendem baratas, há, também, qualidades boas, do melhor tipo, que são oferecidas com uma diferença de preço da ordem de 10%.*

*Que se deve concluir de tudo isto?*

*Uma coisa, é, porém, certa, e é que todas estas contradicções e a baixa enorme e continua dos preços, criam uma confusão e um mal estar que redundam em desvantagem dos produtores portugueses e que afectam, seriamente, o interesse dos compradores que não sabem em*

que hão de confiar e não conseguem jamais realizar um lucro razoável, se é que há lucro.

Se me permito comentar esta situação, não é somente para me lastimar das complicações e dos inconvenientes pessoais que sofro no meu comércio, de que a venda das conservas portuguesas é uma das actividades, mas, também, e sobretudo, para dar a conhecer aos meus amigos portugueses as queixas expressas diariamente pelos agentes e importadores do nosso país.

Podemos esperar uma melhoria da situação, uma melhoria que servirá aos nossos interesses comuns?

N. R.:

Este artigo foi-nos enviado pelo sr. Henry Cuvelier, com o pedido da sua publicação. Fazemo-lo com muito prazer, dando-lhe, mesmo, lugar de destaque, como merece, pela categoria do seu autor e, também, pela contribuição valiosa que, espontânea e sinceramente, veio dar para o esclarecimento dum grave problema, tão debatido nas nossas colunas.

É o sr. Henry Cuvelier presidente da secção de Conservas de peixe da Câmara de Comércio de Anvers, e é, a Bélgica, um dos principais compradores das nossas conservas de sardinha, o primeiro, mesmo, em vários anos, e o primeiro, há muitos anos, na importação das conservas de cavala.

As suas afirmações que, conforme declara, são feitas não só em seu nome, mas também, no de todos os agentes e importadores belgas, têm, portanto, uma autoridade e um significado que ninguém pode diminuir e, muito menos, pôr em dúvida.

Diz o sr. Henry Cuvelier que Portugal tem o triste privilégio de ser o mais desconcertante e o mais fantástico, em preços, de todos os mercados produtores de conservas de peixe no mundo, pois que, enquanto nestes as diferenças de preço não vão além de 1 % e, raramente, 2 %, aqui essas diferenças vão de 5 a 10 %. E procura em vão a explicação.

Não é difícil encontrá-la. É que a indústria de conservas de peixe portuguesa goza de um outro privilégio que o sr. Henry Cuvelier desconhece. É a única, das suas congêneres no mundo, que compra a principal matéria prima, o peixe, sem prévio acordo de preço, em cada safra, com os pescadores. Daqui resulta que o preço do custo da produção da conserva varia, sensivelmente, no mesmo Centro, de fábrica para fábrica, e, enormemente, de Centro para Centro. As ofertas das conservas para o estrangeiro, têm, necessariamente, que reflectir este pandemónio da produção. Tem ainda esta desgraçada indústria outro privilégio mundial, na opinião dum importador americano que aqui reproduzimos ultimamente. Disse ele que julgava não poder haver uma indústria que trabalhasse sabendo, antecipadamente, que perdia dinheiro, mas que veio encontrar esse exemplar, único no mundo, na indústria de conservas de peixe portuguesa.

É, pois, como se vê, nossa triste sina reter o «record»

de todos os privilégios degradantes e nefastos: degradante, pela inferioridade mental que nos confere, nefasto, pela ruína que nos causa. Não admira, pois, que um verdadeiro clamor de protestos se levante, de toda a parte, contra o nosso sistema de comércio e os prejuízos que estamos causando aos que negociam com as conservas portuguesas.

No nosso número anterior, Walter Benz, também presidente da secção de conservas de peixe da *Association of Food Distributors* (Associação dos Distribuidores de Géneros Alimentícios), de New York, interpretando, igualmente, a opinião dos seus consócios, insurge-se contra o processo generalizado no nosso comércio de reduzir o preço, diminuindo o lucro, para forçar as vendas (outro privilégio), o que, afirma, nenhum industrial hoje faz, porque um tal sistema acaba por destruir o incentivo do distribuidor e arruinar o produtor.

E é assim que vão desaparecendo os tradicionais compradores, os melhores, das nossas conservas, desanimados por só terem perdas, e ficam unicamente em campo os arrivistas, os especuladores, que puxam os cordelinhos aos nossos exportadores, como melhor lhes convém, à semelhança dos fantoches numa barraca de feira.

É, de facto, já tempo de se pensar nisto a sério, como diz, desgostoso, o sr. Henry Cuvelier, um dos colaboradores mais inteligentes da nossa indústria na Bélgica.

Estamos, felizmente, convencidos que a hora, não já de pensar, mas de executar, chegou!



# 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**



# PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO



Situação no mês de Agosto

## PRODUÇÃO

### Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Agosto, foi de 4.128.288 quilos ((234.646 caixas) distribuidas pelas seguintes espécies: sardinha, 3.116.363 quilos (175.764 caixas); carapau, 189.570 quilos (7.212 caixas); cavala, 361.081 (21.895 caixas); atum e similares, 182.033 quilos (6.102 caixas); anchovas, 197.565 (19.317 caixas) e outras espécies, 81.676 quilos (4.356 caixas).

Olhão foi o centro de maior produção, 931.501 quilos (22,5 %), seguido de Matosinhos, 927.030 quilos (22,4 %) e de Portimão, 867.394 quilos (21 %).

Em relação às espécies, Portimão foi o maior produtor de sardinha (774.587 quilos); Matosinhos, de carapau (69.892 quilos); Olhão, de cavala (84.552 quilos) e de anchovas (77.158 quilos); V. R. Sto. António, de atum e similares (116.152 quilos) e Setúbal, de outras espécies (42.254 quilos).

Fabricaram-se mais 1.077.302 quilos do que em Julho último e mais 337.309 quilos do que em Agosto de 1952.

### Salmoura

A produção de conservas de salmoura foi de 448.790 quilos, nas seguintes espécies: sardinha 303.596 quilos; atum e similares, 5.000 quilos e biqueirão, 140.194 quilos.

Matosinhos fabricou 238.270 quilos de sardinha e 75.236 quilos de biqueirão; Peniche, 7.040 quilos de biqueirão; Lisboa, 26.720 quilos de

sardinha; Lagos, 2.664 quilos de biqueirão; Olhão, 18.000 quilos de sardinha e 14.430 quilos de biqueirão; V. R. Sto. António, 20.606 quilos de sardinha, 5.000 quilos de atum e similares e 40.824 quilos de biqueirão.

Esta produção é inferior em, respectivamente, 46.190 e 22.358 quilos, às de Julho último e Agosto do ano passado.

## EXPORTAÇÃO

### Por Centros

#### Azeites ou mólhos

A exportação destas conservas foi de 3.298.314 quilos (210.905 caixas), no valor de 53.710.551\$70, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 2.638.684 quilos (147.541 caixas), no valor de 38.930.371\$30; carapau, 32.919 quilos (1.898 caixas), no valor de 368.429\$45; cavala, 171.090 quilos (9.002 caixas), no valor de 3.035.136\$60; atum e similares, 152.848 quilos (5.560 caixas), no valor de 3.660.403\$90; anchovas, 272.172 quilos (45.170 caixas), no valor de 7.034.013\$15; lulas e chocos, 24.410 quilos (1.455 caixas), no valor de 524.326\$80; outras espécies, 6.191 quilos (279 caixas), no valor de 157.870\$50.

Portimão é o primeiro centro exportador, com 895.157 quilos (57.629 caixas) ou, 27,1 %; Matosinhos, o segundo, com 827.209 quilos (46.561 caixas), ou 25 % e Olhão, o terceiro, com 704.032 quilos (51.026 caixas), ou 21,3 %.

Exportaram-se mais 1.339.798 e 301.433 quilos do que, respectivamente, no mês anterior e em igual mês do ano passado.

### Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 240.288 quilos, no valor de 1.692.594\$28, dos quais 179.472 quilos de sardinha, 26.665 quilos de cavala, 33.654 quilos de atum, 243 quilos de biqueirão e 254 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi superior à de Julho em 15.610 quilos e à de Agosto de 1952, em 50.813 quilos.

### Congelados

A exportação de congelados foi de 60.494 quilos, no valor de 889.639\$15, sendo: sardinha, 10.652 quilos; enguia, 225 quilos; cavala, 110 quilos; carapau, 1.365 quilos; salmonete, 2.275 quilos; linguado, 215 quilos; pescada, 765 quilos; pescadinha, 1.000 quilos; polvo, 23.977 quilos; lulas, 18.225 quilos; camarão, 210 quilos; lagosta, 1.210 quilos, e diversos, 265 quilos.

A exportação neste mês foi superior à de Julho em 2.837 quilos e à de Agosto do ano anterior em 2.095 quilos.

### Por Países

#### Azeites ou mólhos

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 721.991 quilos (24 %); E. U. A., 662.614 quilos (20 %) e Bélgica, 380.717 quilos (11,5 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (720.827 quilos); o Chipre, de carapau (12.650 quilos); a Bélgica, de cavala (115.445 quilos); a Itália, de atum e similares (92.491 quilos); os E. U. A., de anchovas (227.430 quilos); Cuba, de lulas e chocos (13.762 quilos) e Moçambique, de outras espécies (2.707 quilos).

### Salmoura

O país maior importador, foi a Itália, com 120.527 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite e mólhos, em quilos, em Agosto de 1953  
*August Canned Fish Pack (in kilos)*

	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 . . . . .	768.011	69.892	49.510	969	29.228	9.420	927.030
Peniche . . . . .	53.742	—	59.370	304	—	722	114.138
Lisboa . . . . .	39.294	2.432	—	185	4.050	10.304	56.265
Setúbal . . . . .	509.205	55.454	42.003	—	9.965	42.254	658.879
Lagos . . . . .	289.064	8.170	36.920	247	3.365	2.557	340.223
Portimão . . . . .	774.587	6.218	68.299	1.368	16.922	—	867.394
Olhão . . . . .	650.894	47.404	84.552	62.808	77.158	8.685	931.501
V. R. de Santo António . . . . .	31.568	—	20.427	116.152	56.977	7.734	232.858
Quilos . . . . .	3.116.363	189.570	361.081	182.033	197.565	81.676	4.128.288
Caixas . . . . .	175.764	7.212	21.895	6.102	19.317	4.356	2.346.646

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Agosto de 1953  
*August Canned Fish Export (by Centers)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores . . . . .	—	—	—	51.526	—	—	—	1.554	51.526
Matosinhos . . . . .	763.857	11.324	35.291	3.800	10.293	1.534	1.110	46.561	827.209
Lisboa . . . . .	150.744	475	13.856	23.937	19.608	1.899	2.522	12.324	193.041
Setúbal . . . . .	302.506	1.800	12.821	13.587	5.372	18.107	648	20.441	354.841
Lagos . . . . .	110.005	3.850	1.520	—	5.058	—	—	7.148	120.433
Portimão . . . . .	808.251	1.870	47.266	760	35.099	—	1.911	57.629	895.157
Olhão . . . . .	489.134	13.600	57.942	25.861	117.400	95	—	51.026	704.032
V. R. de St.º António . . . . .	34.187	—	2.304	35.377	79.342	2.775	—	14.222	152.075
Quilos . . . . .	2.638.684	32.919	171.090	152.848	272.172	24.410	6.191	210.905	3.298.31

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada  
 ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

# Production and Exportation

Situation during the month of August

## PRODUCTION

### Oil or sauce

The production of fish preserves in sauce during the month of August was of 4.128.288 kilos (234.646 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 3.116.363 kilos (175.764 cases); Chinchards, 189.570 kilos (7.212 cases); Mackerel, 361.081 kilos (21.895 cases); Tunny and the like, 182.033 kilos (6.102 cases); Filets of Anchovies, 197.565 kilos (19.317 cases); other kinds, 81.676 kilos (4.356 cases).

Olhão was the first packing center with 931.501 kilos (22,5 %), followed by Matosinhos, 927.030 kilos (22,4 %) and by Portimão, 867.394 kilos (21 %).

As regards kinds, Portimão was the largest packing center of sardines (774.587 kilos); Matosinhos of Chinchards (69.892 kilos); Olhão of Mackerel (84.552 kilos) and Filets of Anchovies (77.158 kilos); V. R. Sto. António, of Tunny and the like 116.152 kilos and Setúbal of other kinds (42.254 kilos).

This production was higher as compared with July last and August of the last year, respectively, by 1.077.302 kilos and 337.309 kilos.

### Brine

The production of preserves in brine during this month was of 42.790 kilos for the following kinds: Sardines, 303.596 kilos; Tunny and the like, 5.000 kilos and Biqueirão, 140.194 kilos. Matosinhos packed 238.270 kilos of Sardines and 75.236 kilos of Biqueirão; Peniche, 7.010 kilos of Biqueirão; Lagos, 2.664 kilos of Biqueirão; Olhão, 18.000 kilos of Sardines and 14.430 kilos of Biqueirão; V. R. Sto. António, 20.606 kilos of Sardines, 5.000 kilos of Tunny and the like and 40.824 kilos of Biqueirão.

This production was higher as compared with July last and August of the last Year, respectively, by 46.190 kilos and 22.358 kilos.

## EXPORTATION

### By Centers

#### Oil or sauce

The export of preserves in oil our sauce was of 3.298.314 kilos (210.905 cases) amounting to 53.710.551\$70 distributed for the following kinds: Sardines, 2.638.684 kilos (147.541 cases) amounting to 38.930.371\$30; Chinchards, 32.919 kilos (1.898 cases) amounting to 368.429\$45; Mackerel, 171.090 kilos (9.002 cases) amounting to 3.035.136\$60; Tunny and the like, 152.848 kilos (5.560 cases) amounting to 3.660.403\$90; Filets of Anchovies, 272.172 kilos (45.170 cases), amounting to 7.034.031\$15; Calamaries and Cuttlefish, 24.410 kilos (1.455 cases) amounting to 524.326\$80; and other kinds, 6.191 kilos (279 cases) amounting to 157.870\$50.

Portimão is the first exporting Center with 895.157 kilos (57.629 cases) or 27,1 %; Matosinhos comes next with 827.209 kilos (46.561 cases) or 25 % followed by Olhão with 704.032 kilos (51.026 cases) or 21,3 %.

There was an increase of 1.339.798 kilos in this export as compared with July last and 301.433 kilos more than in August, 1952.

### Brine

The export of preserves in brine was of 240.288 kilos, amounting to 1.692.594\$28 of which 179.472 kilos of Sardines, 26.665 kilos of Mackerel, 33.654 kilos of Tunny, 243 kilos of Biqueirão and 254 kilos of other kinds.

There were exported 15.610 kilos and 15.610 kilos more than, respectively, in July last and August of 1952.

## Frozen

The export of Frozen was of 60.494 kilos amounting to 889.639\$15 of which: Sardines, 10.652 kilos; eels, 225 kilos; Mackerel, 110 kilos; Chinchard, 1.365 kilos; Salmonet, 2.275 kilos; Sole, 215 kilos; White, 765 kilos; Little White, 1.000 kilos; Pulp, 23.977 kilos; Cuttlefish, 18.225 kilos; Shrimp, 210 kilos; Lobster, 1.210 kilos and other kinds, 265 kilos.

This export was higher by 2.837 kilos as compared with July last and higher by 2.095 kilos as compared with August, 1952.

### By Countries

#### Oil or sauce

The three main importing countries were: Germany, 721.991 kilos (24 %); the U. S. A., 662.614 kilos (20 %) and Belgium, 380.717 kilos (11,5 %).

As regards kinds, Germany was the largest buyer of Sardines (720.827 kilos); Chipre, of Chinchards (12.650 kilos); Italy, of Tunny and the like (92.491 kilos); U. S. A., of Anchovies (227.430 kilos); Cuba, of Cuttlefish (13.762 kilos) and Mozambique, of other kinds (2.707 kilos).

### Brine

Italy was the leading buyer with 120.527 kilos.

Serrão de Faria & C.<sup>o</sup>

---

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.<sup>o</sup> - Telefone 21092

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de destino, em Agosto de 1953

August Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais Total
África Equat. Fr. ....	1.045	-	-	-	200	-	56	1.301
África Ocid. Brit. ...	83.729	4.560	10.580	9.215	-	-	-	108.084
África Orient. Brit. ...	39.692	-	-	665	284	-	-	40.641
África Orient. Ital. .	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Alemanha .....	720.827	-	-	950	214	-	-	721.991
Angola .....	23.336	1.420	779	1.399	116	643	968	28.661
Arábia .....	985	-	-	-	96	-	-	1.081
Austrália .....	2.080	-	-	475	475	-	-	3.030
Áustria .....	42.210	-	-	57	-	-	-	42.267
Bélgica .....	249.621	95	115.445	12.632	2.924	-	-	380.717
Cabo Verde .....	-	-	-	-	-	18	-	18
Canadá .....	12.009	-	1.425	-	6.903	95	-	20.432
Ceilão .....	950	-	-	-	-	-	-	950
Chipre .....	4.493	12.650	304	-	190	-	-	17.637
Col. Brit. A. C. e Sul	2.344	-	-	-	-	-	-	2.344
Colômbia .....	52.098	-	-	1.663	285	56	-	54.102
Congo Belga .....	21.354	7.859	-	-	266	-	124	29.603
Costa Rica .....	1.115	-	-	-	-	518	-	1.633
Cuba .....	55.198	-	-	4.408	240	13.762	-	73.608
Curaçau .....	1.335	-	-	247	322	-	285	2.189
Dinamarca .....	51.192	-	-	-	-	-	-	51.192
Egipto .....	26.906	-	-	524	6.339	-	-	33.769
Equador .....	4.750	-	-	-	-	-	-	4.750
Etiópia .....	9.500	-	-	-	-	-	-	9.500
E. U. da América ..	(a) 422.730	-	3.800	5.484	227.430	1.850	1.320	662.614
França .....	66.840	-	-	1.200	-	-	-	68.040
Filipinas .....	66.360	-	-	-	-	-	-	66.360
Guatemala .....	182	-	-	-	114	-	-	296
Guiana Holandesa ...	5.092	-	-	-	-	-	-	5.092
Guiné .....	585	-	-	285	-	21	70	959
Holanda .....	67.469	-	950	1.115	-	-	-	69.534
Honduras .....	705	-	-	-	-	-	-	705
Hong Kong .....	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Índia Holandesa .....	2.926	-	-	-	-	-	-	2.926
Índia Inglesa .....	5.400	-	-	-	-	-	-	5.400
Inglaterra .....	-	-	-	3.800	5.530	-	-	9.330
Irlanda .....	1.140	-	-	-	855	-	-	1.995
Itália .....	188.792	-	8.123	92.491	4.031	-	185	293.622
Jordânia .....	4.674	-	-	-	143	-	-	4.817
Libano .....	19.380	475	-	935	143	-	-	20.933
Libéria .....	-	-	-	-	50	-	-	50
Líbia .....	1.710	-	-	190	-	-	-	1.900
Maláia Brit. ....	570	-	-	-	-	-	-	570
México .....	38.854	-	-	5.553	917	7.008	463	52.795
Moçambique .....	14.032	5.670	234	2.637	2.684	439	2.707	28.403
Palestina .....	10.450	-	-	95	521	-	-	11.066
Perú .....	2.800	-	-	-	-	-	-	2.800
Síria .....	4.750	-	-	-	-	-	-	4.750
S. Tomé e Príncipe	1.016	-	-	640	-	-	13	1.669
Sudão Ang. Egipto...	245	-	57	38	95	-	-	435
Somália Francesa ...	618	190	95	-	-	-	-	903
Suécia .....	116.848	-	-	-	2.418	-	-	119.266
Suíça .....	179.189	-	29.260	5.155	8.108	-	-	221.712
Tanganica .....	475	-	-	-	48	-	-	523
União Sul Africana...	2.030	-	-	-	231	-	-	2.261
Venezuela .....	1.400	-	-	900	-	-	-	2.300
Forn. à Navegação ...	855	-	38	95	-	-	-	988
Quilos <i>Kilos</i>	2.638.684	32.919	171.090	152.848	272.172	24.410	6.191	3.298.514
Caixas <i>Cases</i>	147.541	1.898	9.002	5.560	45.170	1.455	279	210.905
Valores <i>Values</i>	38.930.371\$30	368.429\$45	3.035.136\$60	3.660.403\$90	7.034.013\$15	524.326\$80	157.870\$50	53.710.551\$100

(a) - Sardinha c/espinha (fancy) 62.916 quilos - s/espinha (boneless) 26.900 quilos - s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 338.914 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM AGOSTO [AVERAGE FOB PRICE IN AUGUST]; *Conservas em molhos*: (base 1/4 club, 30<sup>mm</sup>); sardinha em azeite, 277\$10; sardinha em óleo, 257\$90; cavala em azeite, 337\$00; (base 1/10) filetes de anchova, 245\$50; (base quilo); atum em azeite, 23\$95; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 4\$94; cavala, 7\$70; *Congelados*: (base quilo): sardinha, 13\$25; polvo, 15\$41; lulas e chocos, 13\$15.

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

# Pinhais e C.ª Limitada

AVENIDA MENERES, 200  
MATOSINHOS  
TELEG.: CONSERVAS  
TELEPHONE: 42-M

CONSERVAS DE:

A T U M  
SARDINHAS  
CAVALAS  
CHICHARRO  
ANCHOVAS  
PASTAS DE  
PEIXE  
MARISCO



*"Pinhais"*  
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHAISS • MASCATO  
RIOS • SAILOR  
SEMPER-IDEM  
E D U S A • Y O  
CIBELES • MABINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,  
PRENSADAS E EM SALMOURA



# AS PESCARIAS NO ALGARVE

## (SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

### I

#### Dos mais remotos tempos à época dos Fenícios, Cartagineses, Romanos e Árabes

À memória do meu sogro e amigo, Martim Stichaner Roth, industrial de conservas de peixe

Desde os mais remotos tempos que os povos autóctones do Algarve teriam naturalmente aprendido a conhecer o mar e o regime dos ventos, para poderem levar as suas embarcações e alargar o primitivo âmbito da sua faina, junto à costa, até aos mais piscosos mares, sempre mais além, na aliciante e árdua exploração do Oceano.

Assim o determinaria, aliás, a própria situação geográfica desta singularíssima região portuguesa, em cujo litoral, próximo do Mediterrâneo e de África, a pesca foi sempre — simultaneamente com a agricultura — a actividade mais preponderante e característica dos seus habitantes.

«Por serem as terras do Algarve marítimas — escreveu Fr. Manuel de Monforte — he comum em seus moradores o exercício da pesca» (1).

E, mais tarde, diria o Barão de Vila Cova: «O Algarve é iminentemente pescador...» (2).

Por isso se afirmou: «São pois a pesca e os portos as grandes fontes de mão de obra do Algarve» (3).

Razão têm, portanto, aqueles que, com o dr. Alfredo de Carvalho, dizem: «Mais do que se pensa e se afirmou já, o Algarve resultou duma oferenda do mar» (4).

Todavia, acerca dos povos marítimos que, em recuadas eras, habitaram o litoral algarvio, sabemos ainda muito pouco, não obstante as importantes pesquisas arqueológicas já realizadas, sobretudo por Estácio da Veiga (5), a quem alguém chamou, aliás com inteira justiça, o *Schliemann do Algarve*, (6) cuja meritória obra, no entanto, se impõe continuar e desenvolver.

«É evidente que naquella extremidade sul-occidental da península — afirma Estácio da Veiga — houve populações na ultima idade da pedra, na idade do cobre, na do bronze e na primeira do ferro, porque tudo isto já ficou demonstrado nos primeiros quatro livros d'esta obra; — *Estácio da Veiga allude aos citados 4 volumes das suas Antiguidades Monumentaes do Algarve*.

E mais adiante, conclui Estácio da Veiga: «Do que diz Salgado, fundado nos textos dos autores que cita,

infere-se: que gente marítima da Arabia, acompanhando as expedições gregas à costa meridional da península luso-hispana, povoou a raia marítima do Algarve...» (7).

Portanto, quando essa *gente marítima da Arábia* chegou ao País dos *Cynétas* — nome que esta *gente* teria dado aos naturaes da região correspondente ao Algarve actual — já aqui teria naturalmente encontrado os aborígenes entregues às lides da pesca, pois esta, tal como a caça, deve ser tão antiga como a própria Humanidade (8).

«A industria da pesca — escreveu Tomás Cabreira — é uma industria tradicional do Algarve, que se vem exercendo, desde as épocas mais remotas, sendo já citadas as pescas algarvias pelos escriptores Plinio e Strabão. A velha Carthago comia o peixe algarvio, que era exportado até todas as ilhas de Grande Grecia» (9).

Mais recentemente ainda, o Prof. Doutor António Garcia y Bellido — ilustre Catedrático da Universidade de Madrid — baseado em estudos portugueses anteriores, afirma:

«En el litoral portugués del Algarve, donde hubo varias colonias de pescadores cartagineses dispersas, se practicó en gran escala la almadraba, dando lugar a una floreciente industria de salazón, de la cual, si no por los textos, estamos bien informados gracias a la arqueología. En efecte, en el trecho que va desde el cabo de San Vicente hasta la desembocadura del Guadiana se han visto y estudiado numerosos restos, más o menos conservados, de cubas o algibes como los descritos y reproducidos de Baria y Bailon. Enumerándoles de O. a E. son los de Bocca do Rio, N.ª Senhora da Luz, Vao, Portimão (quizás el antigo Portus Hannibalis), (10) Pera de Baixo e Armação, Praia de Quarteira, Torre de Ares, Antas y Cacella» (11).

Depois de Estácio da Veiga, em 1878, o dr. António de Mesquita de Figueiredo ocupou-se, em 1906, (12) e mais recentemente ainda, (13) destes numerosos vestígios arqueológicos, acima referidos pelo Prof. Garcia y Bellido.

Em Faro, só há bem pouco tempo ainda se encontraram ruínas semelhantes, revelados pelo Dr. Mário Lyster Franco <sup>(14)</sup>. Pena é que tais ruínas, encontradas no Largo da Sé, não tenham podido ficar visíveis, por motivos óbvios.

E outro tanto se verificou também em Olhão, como já tive ensejo de estudar e divulgar, graças à comunicação que, amavelmente, me foi feita por observador local desses já desaparecidos vestígios, mesmo à beiramar, no sítio onde, da banda do Levante, se construiu a actual doca <sup>(15)</sup>.

No barlavento do Algarve, na Abicada, perto de Portimão, foi o Dr. José Formosinho quem, não há muito, revelou à arqueologia idênticas ruínas. Este arqueólogo destacou, segundo descreve, «as ruínas de uma adega, lugar ou simplesmente tanques de salga, com os seus tinos revestidos de «opus signinum», o tal cimento que Estácio da Veiga, muito justamente, julga pre-romano» <sup>(16)</sup>.

As ruínas desses tanques para a salga do peixe, de origem púnica ou pre-romana, demonstram bem a importância que, também nesta região da Península, já então tinham as pescarias e as fábricas de conserva em salmoura, especialmente do atum e da sarda ou cavala.

Esta fabricação de conservas e salga do pescado presuppõe, naturalmente, não só a abundância de peixes, mas também a necessária indústria da produção do sal, já no Algarve dessa época, pelo mesmo processo usado em outras cidades fenícias da Península, como em Cádiz e em Málaga, esta última, até, assim chamada (*Malaka*) precisamente por causa dessas fábricas, onde se faziam as salgações.

Estrabão, ao descrever a Turdetânia — que compreendia também a região do Algarve actual — dá-nos esta interessante notícia acerca da riqueza piscatória do extremo sudoccidental da Ibéria, há mais de dois mil anos; segundo no-la transmite o catedrático espanhol acima citado, Prof. Garcia y Bellido:

(Continua)

(1) *Chronica da Provincia da Piedade*. Lisboa, 1751, p. 205.

(2) Academia das Ciências de Lisboa, Ma. n.º 1069 (Azul), fl. 3.

(3) APRÁ (Carlos Alberto), *O mar pode resolver a crise de trabalho no Algarve* (...). Lisboa, 1931, p. 9.

(4) *A Costa Algarvia* (...). Lisboa, s. d., p. 4.

(5) Cf. *Antiguidades Monumentaes do Algarve. Tempos Pre-historicos*. Lisboa, 1886-1891, 4 vols.

(6) CABRITA (Carlos Pedro), *As bases históricas do regionalismo algarvio*. Coimbra, 1928, p. 6.

(7) Cf. *O Archeologo Português*, X (Lisboa, 1905), 12.

(8) MORTILLET (Gabriel de), *Origines de la chasse, de la pêche et de l'agriculture* (...). Paris, 1890, p. 302.

(9) *O Algarve Economico*. Lisboa, 1918, p. 173.

(10) Aqui se engana o ilustre arqueólogo espanhol, pois que tal porto parece ter sido, com maior verosimilhança, na angra de Sagres, segundo o Dr. Francisco Fernandes Lopes. Cf. *Tercenal e a «Escola de Sagres* (...). Lisboa, 1945, p. 29).

(11) Cf. *La industria pesquera y conservera española en la Antigüedad*, in *Investigación y Progreso. Revista mensual*. Madrid, Janeiro-Fevereiro de 1942, n.ºs 1-2, p. 7.

(12) *Ruines d'antiques établissements à salaisons sur le littoral sud du Portugal*, in *Bulletin Hispanique*, t. VIII (1906), 109-121.

(13) *Correspondência epistolar entre Emílio Hübner e António Mesquita de Figueiredo* (...). Lisboa, 1948.

(14) *A pesca do atum na costa do Algarve* (...). Faro, 1947, p. 6.

(15) *As ruínas de tanques de salga de peixe encontradas recentemente em Olhão. (Notícia sumária e novos elementos para o conhecimento desta remota indústria na costa do Algarve, in Indústria Portuguesa n.º 273, Novembro — 1950, p. 727.*

(16) *Abicada interessante estação arqueológica da Época Romana*, in *Boletim da Junta de Provincia do Algarve*. Lisboa, 1942.

## A pesca do atum de carne vermelha por eléctro-narçose

Acerea da notícia com este título publicada no nosso número de Agosto, na secção «Do Mundo da Pesca e da Conserva», informamos que o nosso assinante sr. Alfredo Otto Haas, Rua Gonçalves Crespo, 8-A, Carcavelos, é o representante em Portugal da casa Sueca Atlas Marin A. B., fabricante da aparelhagem para a pesca eléctrica.

FOLHA DE FLANDRES

A. SPRATLEY DA SILVA & FILHOS



Est. 1905



Rua do Almada, 151-B 2.º e 3.º

PORTO

PORTUGAL

Telefones 23309 (PPC) e 28356

Telegramas RELLOM

# RELATÓRIOS DOS GRÉMIOS

Os Grémios de Setúbal e Olhão tiveram a amabilidade de nos enviarem os seus relatórios referentes a 1952, de que transcrevemos os seguintes capítulos:

## GRÉMIO DE SETÚBAL

### Pesca

Consideramos ainda, que a principal crise da indústria das conservas é a falta de matéria prima — peixe — e como causas da falta deste, o reduzido número e deficiente apetrechamento das artes em actividade, características especiais da maioria das empresas e os impedimentos ao livre exercício da pesca.

É o mesmo o nosso ponto de vista de há muito, de que a indústria das conservas só poderá ver resolvido o problema que mais a afecta, a produção, desde que, por forma de cooperativas ou empresas colectivas, possua uma frota pesqueira, moderna, económica, com um rendimento de exploração industrial que se aproxime do rendimento tido pelo tipo de cerco americano.

A crise da indústria das conservas tem vindo a ser apreciada desde longa data por este Grémio, e a solução preconizada também de há muito foi posta em equação, como se poderá verificar pelos seus Relatórios, especialmente nos dos anos de 1938 e 1939, e num trabalho apresentado pelos industriais de Setúbal, de Janeiro de 1950.

Ainda hoje, voltamos a insistir na necessidade do reapetrechamento, renovação e aumento do número das unidades, de pesca da sardinha, como fonte de abastecimento alimentar da população do país, elemento principal como matéria prima da indústria das conservas cuja abundância é razão da sua existência.

Confiamos, que as medidas tantas vezes preconizadas pelo Grémio dos Industriais de Conservas de Conser-

vas de Setúbal, mereçam a consideração superior, especialmente, a criação duma frota pesqueira para abastecimento de peixe à indústria das conservas, frota essa, que serviria ao mesmo tempo de volante orientador do exercício da pesca na nossa costa.

Apenas como elemento de curiosidade e de apreciação, apresentaremos o preço de custo médio por canastra, que vigorou em 1938, pondo-o em confronto com o praticado em 1952.

1938 — Preço de canastra de sardinha .....	30\$00
1952 — Preço de canastra de sardinha .....	150\$00

(Esclarecemos que se trata de pescado de 18 a 20 peixes por quilo).

## CONCLUSÕES

Para concluir, limitar-nos-emos a indicar os pontos principais que conhecemos de resolução urgente, e que em nosso entender, uma vez resolvidos, operariam uma mudança substancial, mas benéfica, no panorama actual da indústria das conservas, deste Centro.

- Redução de encargos pela diminuição das taxas de exportação. Melhores distribuição e redistribuição daquelas;
- Revisão do Contrato Colectivo de Trabalho, ajustando-o às características especiais da indústria neste Centro;
- Criação de núcleos, agrupamentos, sociedades, empresas ou cooperativas, de iniciativa privada, criadas do mesmo modo que as já existentes, em Setúbal, tais como, Empresa Cooperadora da Indústria das Conservas (Latoaria mecânica) e Sociedade de Aproveitamentos de Detritos e Óleos de Peixe, Lda., de que são sociárias,

respectivamente, 24 e 28 firmas industriais, de conservas, desta cidade;

- Colaboração das entidades de assistência e previdência pela conjugação de esforços num plano único de acção, tendente a suportar parte dos encargos com os operários em épocas de crise.

## GRÉMIO DE OLHÃO

### Brevíssimas considerações

Dizíamos no nosso Relatório do ano passado que: «...a safra poderia considerar-se boa se não fora: primeiro a dificuldade de folha e depois a queda dos preços que a conserva sofreu e que parece acentuar-se ainda mais...».

Não sentimos nesta última safra a falta de folha mas continuámos a sentir e mais acentuadamente ainda, a queda dos preços da conserva. Subsistindo as mesmas causas era evidente que os efeitos deveriam ser os mesmos, também.

Pelos números que adiante se indicam verifica-se que tanto a produção como a exportação sentiram na última safra aumento considerável, e seria de toda a justiça que elas tivessem servido para que a indústria retemperasse um pouco as suas depauperadas energias.

Infelizmente, porém, não sucedeu assim e chegámos ao criminoso absurdo de que quem mais fabrica mais perde. Temos fé em que a situação da indústria seja finalmente considerada, por quem de direito.

*Entendemos que urge:*

a) Estabilizar os preços de venda por meio de uma acção eficiente como por exemplo, a aquisição da produção a preço fixado.

b) Estudar acordos com a pesca no sentido de salvaguardar os interesses das duas indústrias.

c) Estimular a eliminação de par-

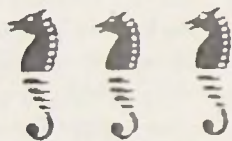
(Continua pág. 27)

**ALIANÇA EXPORTADORA. L<sup>DA</sup>**  
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE  
CANNED FISH**

**SARDINES  
TUNA FISH  
ANCHOVIES  
MACKERELS**



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

# A CONSERVAÇÃO DO PEIXE PELA DEFUMAÇÃO

pele DR. JOSÉ FREIXO

Por destilação ou pela combustão incompleta da madeira obtêm-se vários produtos mais ou menos voláteis, entre os quais alguns considerados antisépticos, nomeadamente o aldeido fórmico, o ácido acético e compostos fenolados.

Desde os mais antigos tempos que essa combustão incompleta da madeira é utilizada na conservação de carnes.

Atribuíram-se durante muito tempo somente ao formol ou aldeido fórmico as propriedades antissépticas do fumo da madeira.

Hoje, sabe-se que outras substâncias, como o ácido acético e a acetona simultaneamente produzidas, facilitam a acção do aldeido fórmico.

É curioso notar que o poder antisséptico do fumo é muito mais elevado nas culturas artificiais, produzidas no laboratório, que as experiências feitas com carnes infectadas.

Com efeito, tem-se verificado, por exemplo, que em culturas artificiais os estafilococos morrem pelo fumo ao fim de duas horas e meia e o bacilo da tuberculose em duas horas.

Por outro lado, análises feitas, especialmente na Alemanha, levam à conclusão que a destruição de elementos microbianos na carne é pouco intensa e incapaz de assegurar por si só a conservação do produto, encontrando-se bactérias vivas da putrefacção em carnes fumadas.

Na realidade, a fumagem só tem acção real quando é suficientemente prolongada, completando a sua acção os efeitos da salga.

Assim, verifica-se que as carnes tratadas previamente pelo sal e fumadas em seguida, adquirem ao máximo a propriedade de se conservar, sendo provável que a dessecção devida à salga favoreça a penetração dos gases produzidos pela combustão da madeira.

Por sua vez, notou-se, também, que as carnes salgadas, fumadas por via lenta, apresentam muito menor número de germens que as tratadas pela fumagem rápida.

Também nem todas as madeiras são igualmente recomendáveis, convindo mais as madeiras duras que as moles.

Debaixo do ponto de vista parasitário, a fumagem vem completar a acção destrutiva do sal sobre os embriões de ténias e as larvas de triquinias.

Relativamente ao valor higiénico das carnes defumadas, verifica-se que a concentração dos princípios nu-

tritivos em virtude da dessecção torna, em peso igual, as carnes fumadas mais ricas que as frescas e mesmo que as carnes simplesmente salgadas.

Bertolini apresenta as seguintes composições centesimais do arenque e do salmão conservados pela salga e pelo fumo.

## 1.º — Arenque fumado

Água .....	34,38 %
Proteicos .....	36,76 %
Lípidos .....	15,74 %
Substâncias minerais .....	13,12 %

## 2.º — Arenque salgado

Água .....	46,23 %
Proteicos .....	18,90 %
Lípidos .....	16,89 %
Substância minerais .....	17,98 %

## 3.º — Salmão fumado

Água .....	61,78 %
Proteicos .....	20,16 %
Lípidos .....	15,68 %
Substâncias minerais .....	2,38 %

## 4.º — Salmão salgado

Água .....	62,70 %
Proteicos .....	20,92 %
Lípidos .....	13,67 %
Substâncias minerais .....	2,71 %

A título de curiosidade podem também comparar-se os valores obtidos em análises de presuntos em fresco, fumado e salgado.

## 1.º — Presunto fresco

Água .....	69,60 %
Matérias gordas .....	8,28 %
Sais minerais .....	1,14 %
Matérias azotadas .....	20,97 %

2.º — *Presunto salgado*

Água .....	60,00 %
Matérias azotadas .....	21,49 %
Matérias gordas .....	12,44 %
Sais minerais .....	4,68 %

3.º — *Presunto fumado*

Água .....	49,60 %
Matérias azotadas .....	23,79 %
Matérias gordas .....	15,03 %
Sais minerais .....	9,49 %

A conservação do pescado pelo fumo pratica-se especialmente nos países nórdicos da Europa que o exportam para todas as partes do Mundo, constituindo o peixe defumado naqueles países um alimento das classes pobres pelo seu custo relativamente baixo.

Podem os arenques bem como outras espécies, nomeadamente as enguias e as pescadas, serem defumados com fumos à temperatura de 20 a 25 graus que se efectua nos peixes que sofreram previamente a acção duma salmoura durante algum tempo.

O fumado a quente pratica-se a uma temperatura de 40 a 50 graus.

Em certos países (França, Estados Unidos, Inglaterra, Holanda e Noruega) faz-se a fumagem a frio, ou seja entre 20 a 25º C.

Pelo contrário, na Alemanha e na Suécia, adopta-se a fumagem a quente.

Também a dessecação favorece a fumagem.

No geral, a operação da fumagem dura três a oito horas, de acordo com as dimensões do pescado, a temperatura usada, a quantidade de fumo produzida, o dispositivo utilizado e a qualidade da lenha empregada.

Neste particular, é importante saber que não se podem usar madeiras resinosas, porque estas dão mau gosto ao peixe.

Se a operação da fumagem tiver sido bem feita, o peixe fica com uma cor brilhante de ouro velho.

A fumagem em demasia desseca excessivamente o peixe, ao mesmo tempo que perde peso e outras qualidades.

Nos países nórdicos pratica-se a defumação do arenque, da enguia, do salmão e de outras espécies.

No nosso País, encontra-se à venda o arenque defumado em vários estabelecimentos da especialidade.

O arenque (*Clupea harengus*, L) é um habitante dos mares frios da Europa Setentrional.

A pesca desta espécie ocupa milhares de navios em todos os países do norte, tendo a Noruega um lugar de relevo.

Assim, a sua pesca neste país ocupa anualmente mais de 50.000 pescadores e de 6.000 barcos.

Trata-se de um peixe muito fecundo (70.000 ovos por fêmea e por ano).

A salga do arenque efectua-se duma forma muito simples pondo-se o peixe, sem qualquer prévia preparação, com uma porção conveniente de sal.

A salga é feita em terra, conforme a estação do ano.

Em Bolonha, usam-se 27 quilogramas de sal para 100 quilogramas de peixe.

Em Fecamp, usam-se 29 quilos de Sal para 100 de arenque.

Para a defumação desta espécie, na Bolonha, seguem-se as seguintes operações na sua preparação:

a) *Salga*

Conforme a duração de conservação desejada, os arenques recebem mais ou menos sal, estando uns sujeitos a esta operação durante 8 dias, outros 24 a 48 horas e noutros casos apenas umas escassas horas.

b) *Dessalgagem e enxugo*

Depois de lavados, dispoem-se em espetos e entram numa câmara de fumagem.

c) *Fumagem*

A fumagem faz-se em dois tempos.

Assim, começa-se por dessecar o peixe e faz-se exudar o óleo, de sabor desagradável, graças à acção dum fogo muito vivo de madeira de faia.

Depois, modera-se a tiragem da chaminé.

O fumo espesso produzido amarela o arenque.

A duração desta operação é bastante variável, sendo em geral de alguns dias.

Na Escócia, a preparação do arenque faz-se da seguinte maneira:

Depois de decapitado e eviscerado, o peixe é lavado na água do mar e depois mergulha-se numa salmoura durante cerca de meia hora e em seguida, por momentos num banho corado à base de rocou (resina de coloração vermelha retirada das sementes dum arbusto da América tropical).

A fumagem que dura uma meia hora, faz-se à custa de aparas de carvalho.

Deve dizer-se que, de um modo geral, no caso da fumagem ser bem feita, o peixe adquire uma conservação de vários meses.

Geralmente, o arenque, depois de uma salga intensa e de convenientemente defumado, contém 40 a 45 % de água, 15 % de lipídios, 15 % de sal e 30 % de proteicos.

Além dum maior valor alimentício, relativamente ao peixe fresco, prefere-se o arenque defumado, porque nestas condições, o sabor a fumo oculta o gosto no óleo e os cheiros desagradáveis que advêm durante o período do armazenamento.



# Mercados



## SUIÇA

A importação total de conservas de peixe, feita pela Suíça em 1952, foi de 5.295.039 quilos no valor de Frs.S. 16.077.467, distribuída por países e espécies conforme as rubricas seguintes:

RUB. 88 - Peixes conservados em recipientes de mais de 3 quilos

	Peso Net em quilos	Valor fronteira Suíça trânsito Fr.
Alemanha ....	191.408	250.344
Bélgica .....	1.217	5.528
Dinamarca....	128.647	342.143
Espanha .....	90.483	341.093
França .....	74.011	169.034
Holanda.....	144.413	125.656
Inglaterra....	2.893	8.387
Itália.....	9.866	27.717
Noruega.....	7.186	22.024
Portugal.....	21.037	76.331
Suécia.....	6.572	99.648
	677.733	1.467.905

RUB. 89 a - Latas com menos de 3 quilos: - Sardinha, pilcharda e arenques em tomate e salmão

Alemanha ....	76.147	141.542
Bélgica .....	39.704	123.567
Canadá .....	141.168	378.792
Dinamarca....	1.885	4.210
Espanha .....	1.167	2.005
Holanda.....	23.434	158.735
Inglaterra....	4.062	6.065
Japão .....	77.430	124.521
Noruega.....	2.043	2.820
Perú .....	6.743	16.560
Portugal.....	29.215	81.725
U. S. Amer....	145.098	340.152
	548.996	1.380.694

RUB. 89 b - Todas as outras espécies de peixes conservados em latas de menos de 3 quilos: Atum, sardinhas

Alemanha ....	31.393	77.324
Bélgica .....	24.805	61.785
Canadá .....	6.762	19.429
Dinamarca....	1.940	4.929
Espanha .....	507.861	2.096.638
França .....	371.954	1.869.559
Holanda.....	501	6.655
Itália.....	21.062	111.179
Japão .....	949.477	2.902.247
Marrocos Esp.	52.413	155.440
"    Fr. . . .	49.425	124.628
Noruega.....	20.012	59.650
Perú .....	865.035	2.172.270
Portugal.....	1.122.785	3.444.964
Jugoslávia....	41.597	111.767
U. S. Amer....	1.288	4.404
	4.068.310	13.222.868

Houve uma pequena diferença a mais em relação à importação de 1951, de 231.911 quilos e frs-s. 1.008.602.

No conjunto das suas importações de conservas das várias espécies de peixe, os principais abastecedores foram os países seguintes:

	Quilos	Fr. S.
Portugal....	1.173.037	3.603.020
Japão.....	1.026.907	3.026.768
Perú.....	871.778	2.188.830
Espanha....	599.511	2.439.736
França.....	445.965	2.038.593

Portugal continua a manter a posição predominante que conquistou no mercado suíço, de que é fornecedor de cerca de 95 % das suas importações de conservas de sardinha.

A França registou um aumento, nas suas exportações de atum, ao passo que a Espanha e, sobretudo, Marrocos tiveram um recuo bastante sensível.

O Japão e o Perú mantêm a primazia no abastecimento das conser-

vas de atum e o primeiro bate o recorde neste ano de 1952 com uma exportação dupla da do ano anterior.

O preço baixo por que as conservas de atum desta proveniência são vendidas, são o principal factor da sua expansão no mercado suíço. Representam, por esta razão, um perigo real para as conservas de peixe europeias, inclusivé as sardinhas portuguesas, pela preferência que o consumidor suíço lhes está dando em relação às conservas de outros peixes.

As sardinhas portuguesas custam frs.-s. 3,30 cada quilo, ao passo que o atum do Japão custa frs.-s. 3,10 e o do Perú, frs.-s. 2,65.

Como a escolha hoje do comprador é guiada quase exclusivamente pelo preço, a preferência vai para a conserva de atum. Por este motivo, em comparação com o período anterior a 1939, o consumo da sardinha baixou 50 % em relação ao do atum.

A Jugoslávia aumentou, também, em 1952 a sua exportação que inclui, além das suas conservas rotuladas «sardinhas», no formato 1/4 clube 30 m/m, os filetes de anchova no formato 2 onças, ao preço de frs.-s. 45.

A suspensão da nossa exportação de anchovas, durante alguns meses, em virtude da nossa posição credora na União Europeia de Pagamentos, permitiu à Jugoslávia iniciar a sua exportação de filetes de anchova para a Suíça, mas a nossa situação naquele mercado foi imediatamente reposta logo que aquela posição se normalizou.

**Nicoló Lanata**

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3  
Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:  
**CONSERVAS DE PEIXE**

Julgou-se durante muito tempo (e entre as pessoas do «métier» há ainda algumas que assim pensam) que a sardinha, como o arenque, emprendia longas migrações que a conduziriam, regularmente, cada ano, em épocas fixas, a regiões determinadas onde se está habituado a vê-la aparecer.

Tinha-se, assim, admitido (sob a influência de Anderson), que as concentrações de sardinhas que aparecem cada ano ao longo das costas francesas do Golfo da Gasconha, de St. Jean de Luz à ponta ocidental do Finisterra, faziam todas parte de um só e mesmo banco que se deslocava do Sul ao Norte e aparecia, sucessivamente, nas costas de Marrocos, nas de Espanha e de Portugal, enfim, nas do Golfo da Gasconha, de Vendêa e de Bretanha, quedando-se algum tempo nestas paragens e voltando às águas quentes do Sul, logo que apareciam os primeiros frios.

Esta hipótese das grandes migrações da sardinha (como as do arenque, aliás) está, presentemente, posta de parte. A explicação que dela davam também não satisfazia, porque, a sardinha persiste durante todo o ano nas costas de Espanha e de Portugal. Pescam-a em pleno inverno no fundo do Golfo, nas paragens de St. Jean de Luz, e os arrastões que pescam no planalto continental assinalavam, desde 1892, a sua presença em profundidade, não longe das costas, nas paragens de Belle-Ile e mesmo mais ao Norte, sobre a costa Sul do Finisterra.

Além disso, na Mancha, os barcos de arrasto, tanto franceses como ingleses, capturam, regularmente, de Julho a Março, peixes conhecidos sob o nome de «Célans», no Norte da França, de «Pilchards», na Inglaterra, e que são sardinhas adultas.

As sardinhas, portanto, não se retiram sempre para o Sul, visto que, em pleno inverno, se encontram na Mancha e no Norte do Golfo da Gasconha.

Os trabalhos realizados desde há sessenta anos, em França, por Fabre-Domergue, Pouchet, Cligny, Fage, J. Le Gall, J. Furnestin, G. Belloc, P. Desbrosses; na Inglaterra, por Cunningham e retomados, depois da guerra, pelo Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes e pelos Serviços Científicos de Espanha, de Portugal e da Grã-Bretanha, permitem encarar sob um novo aspecto as migrações da sardinha. O comportamento deste peixe, as suas deslocações, são actualmente explicados, previstos nas suas grandes linhas, aguardando que o sejam nos seus mais pequenos pormenores.

### As estatísticas biométricas—A noção de populações

Uma técnica nova, baseada sobre a observação minuciosa dos diferentes caracteres morfológicos e fisiológicos dos peixes duma mesma espécie, elaborada pelo sábio alemão Heincke, aperfeiçoada pelo professor norue-

## O aspecto científico

Por JEA

guês Johan Hjort e aplicada com sucesso ao estudo das diversas concentrações de arenques nos mares do Atlântico Norte, permite definir, catalogar da mesma maneira como se fez para o arenque, as múltiplas concentrações de sardinhas do Atlântico Oriental.

Elaborada duma maneira precisa, aplicada de comum acordo em França, Grã-Bretanha, Espanha, Portugal, Marrocos, mostrou, principalmente, que as sardinhas que se juntam nas proximidades das costas europeas e africanas, se bem que sejam ligeiramente diferentes entre si, pertencem todas a uma mesma espécie, nitidamente definida pelos naturalistas sob o nome de *Sardina Pilchardus Walbaum*.

Estas diferenças são mínimas. Elas dizem respeito a ligeiras variações nas diferentes proporções do corpo, particularmente ao número de vertebrae da coluna vertebral, estabelecido sob forma de *média vertebral*, calculada sobre numerosos exemplares apanhados no mesmo lugar e na mesma época. Assim é que, por exemplo, a média vertebral das sardinhas da costa da Bretanha e da Mancha é geralmente superior a 52 (52,0 a 52,3); as sardinhas do fundo do Golfo da Gasconha: Arcachon, St. Jean de Luz e Costa Norte de Espanha, têm uma média, geralmente, inferior a 52 e vizinha de 51,75; sobre a Costa Ibérica: Espanha e Portugal, esta média desce entre 51,5 e 51,0 e, finalmente, as sardinhas da Costa marroquina, têm uma média vertebral ainda mais baixa, inferior a 51,00, que vai diminuindo até 50,50, à medida que se avança para o Sul até às costas da Mauritània e do Senegal, onde se pode fixar o limite de extensão meridional da espécie.

Este carácter, absolutamente exacto, fácil de determinar com certeza, de controlar regularmente, junto a alguns outros referentes às particularidades morfológicas das sardinhas que constituem os diferentes bancos (proporções relativas do corpo, estado sexual, épocas de desova, crescimento, etc.), estabelecidos sob formas de «Estatísticas Biométricas», prova que todas as sardinhas que aparecem sobre as costas da África Ocidental e da Europa meridional, não pertencem a uma população única que emprenda cada ano uma grande migração para o Norte, mas a diferentes *Populações Regionais*, que se deslocam regularmente numa área própria, mais ou menos extensa e, actualmente, bem definida.

As seguintes populações foram assim distinguidas e caracterizadas:

A) *População céltica* — encontrada no Mar do

# Problema da sardinha

E G A L L

te, sobre as costas da Mancha e no Norte do Golfo Gasconha, até à foz do Gironda, caracterizada por uma média vertebral vizinha ou superior a 52,00.

B) *População Cantábrica* — encontrada em França, ao Sul da foz do Gironda e sobre toda a costa do Norte de Espanha. Média vertebral inferior a 52,0, compreendida entre 51,6 e 51,9 vizinha de 51,75.

C) *População ibérica* — estabelecida sobre a costa Ocidental da Espanha e de Portugal. Média vertebral inferior a 51,50 e superior a 51,00.

D) *População marroquina* — estabelecida sobre as costas de Marrocos e cuja média vertebral inferior a 51,00 é vizinha de 50,50.

E) *finalmente uma, População mediterrânea* — ocupando o Mediterrâneo Ocidental (média vertebral vizinha de 51,7), que certos autores consideraram como uma variedade distinta da Sardinha Atlântica e a que chamaram *Sardina Pilchardus Sardina*. Todas estas populações, actualmente bem definidas, têm a sua área de dispersão própria, com limites definidos, variáveis, contudo, dum ano para outro. Têm, além disso, as suas épocas de desova e os seus locais diferentes onde a fazem. Podemos, portanto, considerá-las como várias populações autónomas, evoluindo cada uma no seu domínio respectivo.

## Primeiras condições práticas

Sob o ponto de vista económico, estes primeiros resultados dissipam uma ideia bem arraigada, mesmo no espírito dos profissionais da pesca, a das migrações da sardinha. Ela mostra o erro profundo daqueles que se fiavam no rendimento da pesca da sardinha nas costas de Espanha ou de Portugal, para estabelecer os seus prognósticos de campanha sobre a costa Sul da Bretanha.

Está presentemente estabelecido que a pesca nestas diferentes regiões é completamente independente, porque as condições biológicas que, numa região qualquer, determinam os movimentos duma destas populações e influem favoravelmente ou desfavoravelmente sob o rendimento da pesca, podem ser nitidamente diferentes numa outra região.

Uma boa ou má safra numa região, não permite prever qual o rendimento da pesca numa outra região,

onde evolui uma população de sardinhas diferente e independente da primeira.

Para o sábio, o problema simplificou-se singularmente, porque, em vez de tentar seguir a sardinha nas longas migrações que se queria fazê-las empreender, é num domínio limitado que se circunscrevem agora as investigações.

Actualmente, os laboratórios dos diferentes países marítimos, trabalham cada um numa região determinada, segundo um programa elaborado em comum. Da confrontação dos resultados particulares assim obtidos, tiram-se as noções gerais sobre a biologia da espécie.

Os nossos conhecimentos sobre a biologia da sardinha foram-se assim, a pouco e pouco, aprofundando. Seria exagerado afirmar que, presentemente, podemos seguir-la passo a passo. Muitos factores ainda ignorados e inexplicados, influem sobre o seu comportamento, as suas deslocções locais. Mas, não obstante, as causas da sua aparição, do seu desaparecimento, são explicadas e, actualmente, é mesmo possível prever (infelizmente, não com tanta certeza como para o arenque), a importância provável das aglomerações numa região determinada e, em consequência, estabelecer as probabilidades de pesca nesta região.

## A idade da sardinha

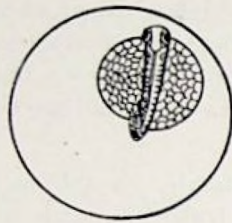
A sardinha, como os outros peixes, traz sobre ela os seus papeis de identidade. Com efeito, é possível ler a sua idade sobre as suas escamas.

Este método novo de determinar a idade dos peixes deve-se a Hoffbauer (1899) que constatou e depois verificou, sobre criações em piscicultura, que a escama cresce por alongamentos sucessivos, correspondente a períodos de crescimento rápido do peixe, separados por zonas estreitas, correspondente aos períodos de crescimento lento. Tendo-se reconhecido que estes alongamentos sucessivos são anuais, a constatação sobre a escama de zonas alternativamente largas e estreitas, permitiu determinar o número de anos de existência (isto é a idade), exactamente da mesma maneira como se pode fazer para uma árvore, contando sobre uma secção transversal as fomações de madeira de Primavera e de madeira de Outono.

Esta técnica foi das mais fecundas no estudo da biologia dos peixes, pois permite determinar, com certeza, as diferentes etapas da sua existência, a duração do período de larva, a primeira maturidade sexual, as desovas sucessivas, o crescimento, a longevidade.

Para a sardinha, verificou-se assim que os bancos que se encontram cada ano no Verão, nas proximidades das costas de França, da foz do Gironda a Point de St. Mathieu (População Céltica) eram constituídos, na sua

Sardines



Oeuf



Larve à l'éclosion

Ecailles de Sardines

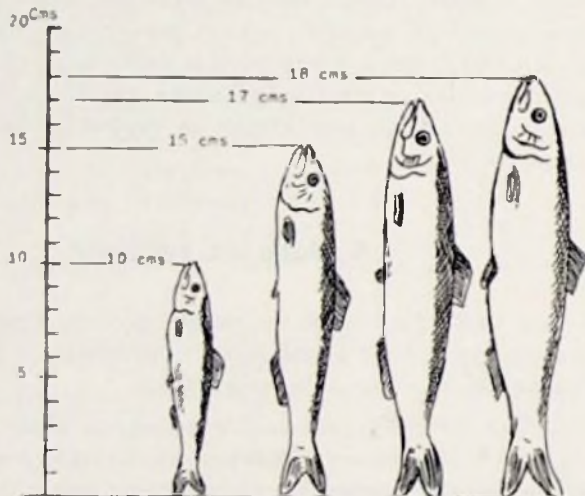


1 an



2 ans

Croissance de la sardine



Age	1 an	2 ans	3 ans	4 ans
Taille en cms	jusqu'à 11,5	de 12 à 16	16 à 17	plus de 17
Moule du filet	au-dessous de 42-44	de 44 à 60-62	62-66	au-dessus de 68
Nombre au kilo	plus de 100	35 à 100	25 à 35	moins de 25

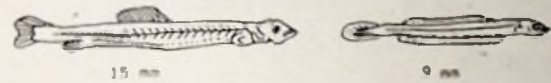
Immatures

Adultes

Sardines de ROGUE

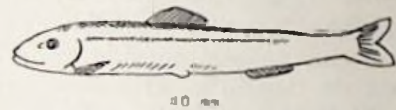
Sardines de DERIVE

Larves de sardines

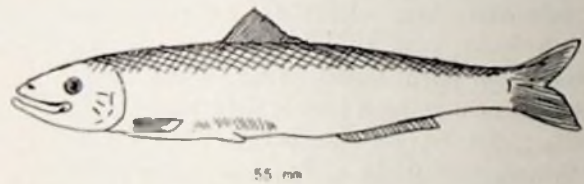


15 mm

9 mm

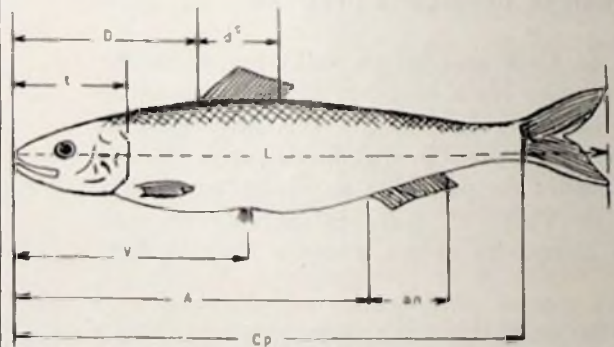


40 mm



55 mm

Sardine



$D_i = L/D$

$V_i = L/v$

$A_i = L/A$

$T = L/L$

$An = an/L$

Mensurations Clupéidés

maioria, por sardinhas jovens, com a idade de mais de um ano, e que não tinham ainda desovado.

A pesca da sardinha chamada «*de rogue*» (engodo de ova do bacalhau), que se pratica nesta época, efectua-se, duma maneira geral, sobre jovens sardinhas imaturas (60 a 98 %) e sobre algumas sardinhas de mais idade (dois anos e mais) que se preparam para a desova ou desovaram recentemente.

Pelo contrário, as sardinhas chamadas «*de deriva*», capturadas desde o princípio da Primavera até ao princípio da estação chamada «*de rogue*» e depois desta, são sardinhas adultas, que já desovaram ou se preparam para o fazer pela primeira vez.

Enfim, as «sardinhas *corredouras*», capturadas em França ao largo das costas do Finisterra, nas pescas de cavala, de Maio a fim de Julho, por vezes até ao começo de Agosto, são grandes sardinhas adultas, idênticas às *Célans* da Mancha e que se reúnem, nesta altura, nos lugares de desova da espécie

### Idade, tamanho e «Moule»

A determinação da idade do peixe exige o emprego do microscópico e uma certa prática, e só pode ser feita por especialistas. Mas, à medida que o peixe envelhece, o seu tamanho cresce e o seu peso aumenta. Concebe-se, portanto, que existe uma relação nítida entre estes três factores: tamanho, peso e idade.

Esta relação foi estabelecida depois de múltiplas observações repetidas nos diferentes sectores de pesca da sardinha.

É, presentemente, sabido que as sardinhas das nossas regiões atingem cerca de 10 cm. no fim do seu primeiro ano de existência; que têm 16 a 17 cm. com dois anos; 17 a 18 cm. com três anos; 19 cm. com 4 anos. Torna-se, depois, difícil, fixar as suas dimensões ano por ano, porque, depois da primeira maturidade sexual, que se faz no decorrer do terceiro ano de existência (por vezes desde o fim do segundo), o crescimento é, nitidamente, lento e a escama torna-se cada vez mais difícil de decifrar à medida que o peixe envelhece.

Mas a esta noção, foi possível juntar uma outra mais simples ainda.

Os pescadores avaliam habitualmente o tamanho da sardinha (a sua grossura, como eles dizem), segundo o comprimento das malhas das redes empregadas para a capturar.

Esta dimensão é chamada o *Moule*; é o comprimento, calculado em milímetros, compreendido entre cinco nós da rede em extensão completa (Ex. *Moule* 62/4, lado da malha =  $64/4 = 16$  mm.).

Mas, em certas regiões, o *Moule* do peixe corresponde ao peso, ou, mais exactamente, ao número de sardinhas necessárias para equilibrar o peso de um quilo

(neste caso, o *Moule* 64 quer dizer 64 sardinhas o quilo). Peso médio duma sardinha: 16 gramas.

É, portanto, possível uma confusão. É por isso que estabelecemos, depois de numerosas observações, verificadas posteriormente, a correspondência do *Moule* do peixe (*Moule* rede ou *Moule* peso) com o seu comprimento médio. Nota-se assim que todas as sardinhas de um *Moule* inferior a 40-42 (seja mais de 100 o quilo) têm provavelmente menos de um ano; que as de *Moule* 42 ao *Moule* 60 (de 32 a 100 o quilo) têm mais de um ano e menos de dois anos; que as compreendidas entre os *Moules* 60 e 64 (25 a 32 o quilo) têm dois anos completos, vão desovar ou acabam de o fazer pela primeira vez, e, enfim, que as sardinhas de um *Moule* superior a 66 (menos de 25 o quilo) têm mais de três anos de idade e já desovaram várias vezes.

Esta indicação prática que permite conhecer com precisão suficiente a idade do peixe, será rigorosa quando tivermos resumido rapidamente os conhecimentos actuais que possuímos sobre a biologia da sardinha.

Sabe-se, actualmente, que as sardinhas «*de deriva*» ou as sardinhas «*corredouras*», são peixes adultos que se preparam para a desova. Ora, durante muito tempo, a desova deste peixe foi desconhecida ou mal conhecida. O ovo, facilmente reconhecível pelo seu aspecto característico, tinha sido encontrado e tornado a encontrar, em diferentes épocas do ano, na vizinhança das costas da Bretanha e na Mancha Ocidental. Tinha-se concluído que a desova da sardinha se devia fazer durante vários meses, de Março a Outubro, com um máximo provável no começo do Verão. Fage, tinha, além disso, precisado que esta desova só se fazia nas águas que tivessem uma temperatura superior a 12°.

Mas as épocas principais da desova e os locais desta, eram desconhecidos. Só em 1930 é que foi dada a confirmação dum local de desova importante, ao longo das costas do Finisterra, a 15 ou 20 milhas de *Ouessant*, nas águas duma salinidade superior a 35 ‰ (por conseguinte quentes e salgadas), onde se juntavam para a desova as sardinhas chamadas «*corredouras*».

Este local de desova estende-se ainda na Mancha Ocidental, ao Sul da Baía de Plymouth. Portanto, contrariamente à opinião antiga, a desova da sardinha não se faz na proximidade das costas mas mais ao largo.

Depois da desova, o ovo fecundado, dá nascimento a uma pequena larva que cresce rapidamente e se deixa transportar pelas correntes dominantes. Ora, pelo que diz respeito aos locais de desova da costa Oeste do Finisterra e aos da entrada ocidental da Mancha, as correntes dominantes dirigem-se para Nordeste. Isto faz com que as larvas da sardinha sejam transportadas ao longo das costas da Mancha até ao Pas-de-Calais. Attingem, assim, na Mancha, as dimensões de 6 a 8 cm.; depois, em Setembro-Outubro, quando o seu corpo está completamente coberto de escamas, cessam de ser passivas, e em vez de se deixarem levar pelas correntes, re-

montam-as e tornam a fazer o trajecto que percorreram passivamente na sua primeira juventude.

Ei-las, de novo, à entrada da Mancha. No mês de Outubro ou de Novembro, tornam a ser encontradas na Costa Sul do Finisterra, onde são apanhadas pelas redes de arrasto. São as sardinhas pequenas dos *Moules* 40-42, nascidas no começo da estação, de Março a Junho, e com a idade de 6 a 8 meses. Ficam na vizinhança da costa durante algum tempo e, logo que os primeiros frios aparecem, afastam-se para o largo, onde são encontradas em profundidade nas águas mais quentes.

Voltarão à costa no fim da Primavera seguinte ou no começo do Verão. São as sardinhas que, da foz do Gironde a Douarnenez, são objecto da pesca chamada de «rogue». Têm já um ano completo e o seu *Moule* varia de 44 a 58.

Com elas reaparecem, mas um pouco mais tarde e mantendo-se, geralmente, mais ao largo, as sardinhas de dois anos, com o comprimento de 16 a 17 cm. (*Moule* 60-66) e as sardinhas de mais idade que acabam de desovar ou vão fazê-lo pela primeira vez.

Todas estas sardinhas ficam na proximidade da costa durante toda a boa estação e refugiam-se ao largo, logo que os primeiros frios aparecem.

Este mesmo movimento reproduz-se cada ano. Vêm-se, assim aparecer, em primeiro lugar, as sardinhas adultas (chamadas *de deriva*) à procura duma alimentação abundante nas águas costeiras, antes de se dirigirem para os locais de desova situados ao largo: depois, os imaturos (no começo da safra chamada de «rogue») e também os adultos que, depois da desova, reúnem-se aos imaturos na zona costeira onde, nas águas continentais, quentes e ricas de plancton, encontrarão uma alimentação abundante toda a estação.

Tais são, rapidamente resumidos, se mentrar nos pormenores inúteis, os grandes traços da biologia da sardinha que serão úteis para deles tirarmos algumas conclusões práticas.

### Conclusões práticas

O rendimento da pesca varia com a densidade da população. Esta depende da composição

Cada população de sardinha definida, anteriormente, tem a sua densidade natural que depende da extensão do seu «habitat», das condições de meio, mais ou menos favoráveis aos indivíduos presentes, e daquelas em que se faz a renovação do «stock». Cada ano os indivíduos idosos desaparecem e são substituídos pelos jovens nascidos duma desova precedente. Mas estas desovas, que asseguram o recrutamento dos bancos e que constituem o que se chama, por este motivo, as *classes de recrutamento*, sucedem-se sem ter a mesma importância. Há anos bons e anos maus de desova, ou, por outras palavras, boas e más classes de recrutamento. A constituição da população varia, assim, dum ano para outro, em vir-

tude da eliminação ou da chegada de classes de importância variável. A sua densidade, por consequência o rendimento provável da pesca, varia no mesmo sentido.

Estes vários dados adquiridos mostram que o problema da biologia da sardinha começa a esclarecer-se, e bem que as investigações realizadas sobre este peixe sejam relativamente recentes. Mas, para que os resultados deixem de ser indicações bastante vagas, para que a decisão actual se torne rapidamente uma certeza, é-nos absolutamente indispensável uma colaboração: a dos interessados: pescadores e industriais de conserva.

Porque, apesar de todo o interesse que eles dedicam a estas questões, os sábios não podem ver tudo.

Os pescadores, que estão constantemente nos lugares de pesca, e de quem, por experiência profissional, nós temos, muitas vezes, podido constatar as profundas qualidades de observação, podiam informar-nos útilmente sobre os movimentos da sardinha. Por que o não fazem? Os conserveiros, os gerentes das fábricas, poderiam, igualmente, fornecer-nos excelentes indicações sobre as flutuações da pesca, os *Moules* que entram nas suas fábricas.

De todas estas preciosas indicações sairiam rapidamente conclusões de ordem prática que seriam do maior interesse para todos.

Da «SCIENCE ET PÊCHE. boletim de «l'Office Scientifique et Techniques des Pêches Maritimes»

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



**Gabriel**  
SARDINES in  
olive oil

*Plain*  
*Boneless*  
*Boneless & Skinless*

**FILETS OF ANCHOVIES**  
*in jars - in tins*





**RAMIREZ & C., LDA.**  
OLHÃO (Portugal)  
**Calderón & Co. Inc.**  
99, Hudson Street - NEW YORK

# A ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL nas Indústrias Conserveiras

pelo Dr. F. Falcão Machado

Ainda sobre arpoadores acrescentarei mais duas notas ao que já escrevi: Parece que os arpoadores modernos (artilheiros) não têm prado muito bem quando são recortados entre antigos soldados de artilharia, restando saber se o facto se deve à relativa instabilidade do vapor e do cetáceo, se a outra causa. A segunda é que é norma o arpoador matar o cetáceo com dois tiros, que ficam dois cabos aos flancos do animal e, conseqüentemente, melhor o seguram, mas trata-se, evidentemente, dum costume, dum estilo de pesca.

Maior interesse do que a pesca dos cetáceos ou das baleias, merece a do bacalhau, embora esse interesse não se relacione, directamente, com a indústria conserveira.

Nos barcos de pesca do bacalhau, logo abaixo dos oficiais, encontra-se o *contramestre*, que manda em terra, e a bordo na ausência dos oficiais, este *contra-mestre* pesca com os pescadores.

Há, ainda, os *pescadores-marinheiros*, geralmente 5 por navio, que tratam da conservação de velame e cabos e também pescam. Não interessa neste estudo e percentagem de lucros.

Há, nos arrastões, o *mestre-de-redes*, marinhiero que conserta as redes ou manda arranjà-las quando rotas, pelos *redeiros* ou *pescadores-redeiros*, que, pois, além da capacidade comum a todos os pescadores, têm e possuem a habilidade para lidar com fios evitando que se emaranhem para dar nós com presteza, em pontos certos desses fios, e, assim, devem possuir a capacidade de *visualização* ou de *medição* de espaços por simples olhar, além de velocidade e exactidão de movimentos.

Há, depois, os pescadores.

*Pescador verde* é aquele que, pela primeira vez comparticipa desta pesca. Falta-lhe a experiência — e, na realidade, faz a prova da sua aptidão para a pesca bacalhocira.

*Pescador maduro* é o que compar-

de mão e leva comida para um dia; ... a distância de milhas do seu navio-mãe, donde sai às 4 da madrugada, sujeito às ondas e rajadas súbitas, ao nevoeiro inesperado, o seu barco rola e salta, sem um momento de paz, sobre as ondas; o seu dia de trabalho tem 14 horas no *dori*.» Parece que é de obrigação ser sua propriedade particular a bússola e o compasso. A pesca pode ser de *zagaia* ou *azagaia* ou de *troll*. Sob o ponto de vista da psicotécnica, a pesca por *azagaia* tem mais importância, visto que o pescador solitário sustentando



*Pescador consertando a rede*

participa desta faina pela segunda vez ou mais vezes.

A pesca faz-se à linha ou de arrasto. A linha, é nos *doris*: chegados ao lugar da pesca, o capitão ou o piloto mandam arriar os *doris* onde embarcam os pescadores, um em cada *doris*. «O pescador à linha continua a ser largado num pequeno bote solitário. Desloca-se com o auxílio duma pequena vela e dum par de remos. Faz a navegação por um compasso

uma linha em cada mão e com os braços em constante movimento de vai-vem, para cima e para baixo, tem de estar atento ao momento em que o peixe morde a isca. De modo que as características psíquicas deste pescador além dum espírito apto a suportar, durante longas temporadas, diárias e anuais, o isolamento e uma coragem ante os mais horríveis perigos, sem temor nem pânico são, também, grande resistência à fadiga fi-

sica, capacidade de alta motricidade braçal, atenção concentrada e destreza na recolha das linhas e do pescado.

Além do que deve ser caçador. Para obter iscos, novos iscos além daqueles que inicialmente lhe deram, deve caçar, com a sua espingarda, uma espécie de gaivotas (*pombaltes*) e aproveitá-las para preparar esses iscos.

Nos arrastões, há que lançar as redes, que se demoram na água mais ou menos tempo, consoante os peixes, e, depois, se recolhem. As redes têm que ser lançadas cuidadosamente, para que fiquem na devida posição e, da mesma forma se recolheu, capturando-se, então, os peixes. Hoje, com a utilização da maquinaria, dos motores, o pescador do arrastão tem muitas tarefas simplificadas, tarefas que lhe exigiam esforço e especiais capacidades de percepção — que se exigem, ainda, ao pescador à linha.

Colhido o peixe, o pescador, tanto do arrastão como do *dori*, tem de salgá-lo.

O *truteiro* é aquele a quem compete separar a cabeça do bacalhau do resto do corpo. Bom golpe de vista e força muscular para dar o golpe no local necessário. As cabeças, se aproveitam para caras e línguas, ou vão fora. O corpo passa ao escalador.

O *escalador*, por sua vez, abre o bacalhau do alto a baixo. Da mesma forma, golpe de vista e precisão de corte com a necessária força. O bacalhau é conduzido para os corredores e destes para o salgador, por outros truteiros, armados com forquilhas de 4 dentes.

O *salgador*, salga o bacalhau e arruma o peixe, às vezes ajudado por truteiros. A salga tem a sua perícia: não pode haver sal de mais, nem de menos. O salgador tem uma habilidade manual muito especial: capacidade de avaliar o peso dum punhado de sal, de o relacionar com o tamanho do bacalhau e de o distribuir com igualdade por todo ele. Deve possuir uma coordenação visual-motriz apurada.

O *mestre de salga*, mais experiente, vigia a execução da salga nos arrastões, onde o *mestre de escala* faz o mesmo quanto à escala ou abertura dos bacalhaus.

Há pescas em que o bacalhau é gelado e não salgado. Não estão suficientemente generalizadas para definirem tipos de trabalhadores.

A medição do peixe compete ao capitão que avalia as jajas, balsas, bassas ou baldes que cada pescador despeja.

A pesca do atum, localizada quase exclusivamente no Algarve, implica algumas actividades diferentes.

O mestre ou *mandador* dispõe a armação de Maio a Setembro. A extensa bibliografia que, no seu valioso livro *Um século de História da Companhia de Pescarias do Algarve*, publica o sr. Dr. António Miguel Galvão, dá indicações precisas sobre estas e outras tarefas das artes do atum.

A armação é uma armadilha para cuja boca se encaminha o peixe e, depois de ter passado por diversos compartimentos como *palmatorre* e *cambra*, entra, enfim, no *copo* onde se procede ao *copejo*, depois dos barcos da testa, das portas, lanchas das gaxes e calões de par, terem erigido a rede do copo mediante as *lelas*.

No copejo, com *bicheiros* ou *peixeiros* o pescador procura levar o atum a entrar nos barcos, o que se consegue facilmente, se se colocar a cabeça do atum dentro do barco.

O atum morde e dá pancadas violentas com a cauda.

O pescador de atum não deve recear estes perigos, e deve ter força física desenvolvida, além da resistência à fadiga e à monotonia do trabalho.

Os *preguiceiros* substituem, no mar, o mandador.

O *escrivão* conta o peixe e faz a folha de cada homem, determinando o seu lucro.

O pescador de atum tem a seu cargo a reparação das redes no arraial durante o *giro de terra*.

Os *preguiceiros* e o *mandador*,

além do conhecimento geral das tarefas, devem ter especiais aptidões para conhecer as profundidades e os fundos, pela observação do mar: forma-se no seu espírito uma *percepção* constituída por um conjunto de pequenos dados da observação atenta, o que só a muita prática consegue.

Relativamente à pesca da sardinha, só apontaremos o essencial, dado o que há — e muito é — de comum com as tarefas piscatórias acima descritas.

A tarefa do pescador é deitar e levantar as redes, para capturar peixes.

O barco encaminha-se para onde lhe conste a existência dum banco de sardinha, ou, ao contrário, encaminha os cardumes para as armações.

O essencial é encontrar o peixe.

A tarefa de o encontrar compete ao *vigia* que vê o peixe e, por percepções, pelo seu salto, fosforescência e outros pequenos dados, deduz a grandeza do cardume.

O *pedreiro* era o pescador encarregado de saber onde eram os fundos de pedra, perigosos para as redes. Hoje, com as sondas eléctricas, a função está desaparecida e o *técnico* não passa dum electricista. Era pelas marcas da costa e pelas estrelas que o *pedreiro* determinava a localização de fundos de pedra ou outros. Cabia-lhe ter *memória topográfica*.

O *proeiro*, que ia à proa da embarcação, batendo com um malho no costado para assustar o peixe e levá-lo a mostrar-se, a revelar-se pela fosforescência, está, também, a ser substituído pela sonda eléctrica pelo radar.

Os *companheiros*, encontrado o peixe, lançam a rede.

Os *abertas* são os encarregados de lançar a parte inferior, com os chumbos, e, também, encarregados do cabo chamado *retinida* que fecha as redes por debaixo, formando o *copo* de onde a sardinha não pode sair. Têm que dispender muita atenção na sua tarefa, não lancem as redes torcidas, *empachadas*, se a ne

inda não tem nós e corre bem pelas aranhas.

Os *popeiros*, por sua vez, lançam a parte superior das redes, suspensa com os rodetes de cortiça e a sua utilização é, não menor. A eles compete lançar o *calão*.

A sardinha não é salgada no mar.

Foi-o, noutros tempos, no tempo das canoas da picada, onde a levavam a diversos pontos da costa, para abastecimento, antes do desenvolvimento da camionagem.

Pode ser salgada em terra, quando está na lota, e conserva-se de 7 a 8 horas sem se decompor, se não for salgada.

O *mestre de velas*, em terra, é, na verdade, o fiel do armazém das redes e demais material de pesca.

Na seca do bacalhau é que há as *laradeiras de peixe*.

Da pesca do polvo com alcatruzes, sistema troll, do peixe-espada com anzol, do camarão com rede, à enguia, eiró ou iró, com fisga ou remolhão, da raia com anzol, e de todas as restantes pescas com nassas, tapa-esteiros, covos, galrichos, redes-varinas, trasmalhos — não falo. Pouca relação têm — ou mesmo nenhuma — com a indústria da conserva.

Do exposto pode concluir-se que:

1.º — De modo geral, só tem interesse psicotécnico, para orientação profissional, as pescas de atum, bacalhau, cetáceos e sardinhas.

2.º — Resistência à fadiga física, aos perigos, à monotonia do trabalho, e força física, são as características básicas a exigir aos pescadores.

3.º — Complementarmente, atenção concentrada na tarefa, velocidade e destreza, ou habilidade.

4.º — Atenção visual extensa, capacidade de visualização, medição de espaços, e exactidão de movimentos — devem caracterizar os redeiros e todos os que consertem redes.

5.º — Capacidade de observação, faculdades de associação de ideias para a formação de sínteses perceptivas ou percepções — são as quali-

dades de vigias, mandadores, preguiceiros.

*Golpe de vista, coordenação visual e motriz, alta motricidade* — todos os truteiros, escaladores, amanhadores, tratadores de peixe e salgadores.

7.º — Quanto aos restantes tipos de pesca, salvo casos de contra-indicação nítida, o hábito, a tradição familiar, a influência do ambiente social, mesmo a pressão das necessidades contribuem para formar o tipo piscatório geral e predispõe para a formação do tipo do pescador profissional.



Agora, pescado o peixe, conduzido à lota e nela vendido, transita para a *Indústria da Conserva*.

## Relatório dos Grémios

(Continuação da pág. 15)

te das unidades industriais existentes, ou a sua concentração.

d) Rever os acordos comerciais e o cumprimento das suas cláusulas. É na verdade muito de lamentar o que ultimamente se tem passado no que respeita à nossa indústria quanto à falta de cumprimento por parte de alguns países, designadamente a Inglaterra e a França, dos acordos comerciais assinados.

O que se passa quanto aos filetes de anchovas reflete também a falta de coesão e de bom senso existentes na indústria. Esquecendo-se totalmente o objectivo primário da fabricação deste produto, e sem se querer reconhecer que o seu principal mercado, os Estados Unidos da América do Norte, tem uma capacidade de absorção ilimitada, corre-se vertiginosamente para uma pressão cada vez maior na oferta, como se a Lei da oferta e da procura fosse letra morta.

Assistimos assim, a ver aniquilar um elemento da maior valia não só no campo industrial como no social. Vende-se já uma caixa de 2 oz. a \$7,50.

## Pedidos de REPRESENTAÇÃO

— Sunmonu & Bros Ltd.  
6, *Oko Awo Street*

*Lagos, Nigéria*

— Carters (Merchants) Ltd.  
Winchester House  
Old Broad Street

*London*

— W. Gordon & Co. Ltd.  
Tenwick House  
292, High Holbon

*London*

— Georges Lesage  
127, Boulevard de Strasbourg

*Le Havre*

— Yew-Kwan  
27, Bd. de la Somme

*Saigon*

— E. M. Denny & Co. Ltd.  
Hibernia Chambers

*London Bridge*

— Bureau Central du Commerce  
75, Route des Pamplemousses

*Port-Louis, Ile Maurice*

— International Agency  
P. O. Box, 143

*Port-Louis — Mauritius*

— F. A. Ferris & Company  
125, Wijckoff Avenue

*Brooklin N. Y.*

— A. L. Mavropoulos & Son.  
P. O. Box, 741

*Nicosia — Cyprus*

— A. Mathews & Skales, Ltd.  
7-9, London Bridge Street

*London Bridge*

— Georges Goossens  
Floralei, 69

*Oude-God (Antw.)*

— Arthur T. Parris Ltd.  
3, Southampton Place

*London*

— Salako Stores  
Aromashodu Lane

*Lagos (Nigéria)*

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, L.DA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE:

RICHARD THOMAS & BALDWIN, LTD.  
THE STEEL COMPANY OF WALES, LTD.  
E SUAS COMPANHIAS SUBSIDIARIAS

L O N D R E S

LISBOA	PORTO	ALGARVE
Rua do Corpo Santo, 6-1.º	Rua Duque de Loulé, 73-2.º	A. Reis Almodovar
TELEF. 20150	TELEF. 24842	OLHÃO — TELEF. 91



# Economia e Finanças ~

## OS CUSTOS DA PRODUÇÃO NA INDÚSTRIA

I

pelo Dr. Filomena de Sousa Leite

### *A necessidade da determinação do custo de produção das mercadorias*

É basililar, para se administrar conscienciosamente uma empresa e para a orientação da sua actividade industrial e mercantil, a determinação dos *custos de produção* dos objectos que se fabricam ou que se exploram.

Com efeito, a gestão dos negócios será sempre de resultados incertos, se os comerciantes ou os empresários não conhecerem, pelo menos aproximadamente, os custos a que ficam as mercadorias que lançam no mercado.

Do mesmo modo, nos ramos de indústria ou de comércio em que se faz sentir a concorrência, eles não conseguiriam lutar eficientemente em preços com os seus competidores, tanto nos mercados internos como externos, se ignorassem os limites até onde podiam suportar a baixa sem prejuizos.

Merece, pois, o problema do custo de produção uma atenção constante da gerência ou da direcção das empresas e o exame minucioso das causas que provocam o crescimento das suas parcelas componentes.

Para se calcular, com o necessário rigor, o custo da produção industrial impõe-se, primeiro que tudo, que nas empresas funcione uma contabilidade racional e analítica, que registre e meça o valor de todos os elementos que convém conhecer, e ainda que a imputação ou o rateio dos encargos da laboração e das despesas gerais de administração pelos vários produtos fabricados se faça segundo critérios justos e adequados às fases da fabricação e às condições de venda ou de colocação no mercado.

II

### *Factores que aumentam ou diminuem os custos da produção nacional*

Dependente, como está, o custo de produção das coisas do preço de compra das matérias primas ou dos diversos materiais exigidos para o seu fabrico, da força motriz que se consome, do valor da mão de obra e dos ordenados pagos, das reintegrações dos valores das máquinas, ferramentas e aparelhos empregados e também das contribuições, impostos e outras despesas gerais que impendem sobre as empresas, certamente que os aumentos ou as diminuições que as respectivas importâncias sofrerem se repercutem no total que este custo vem a atingir.

Algumas das citadas parcelas têm aumentado, no

nosso País, dum modo geral, nos últimos anos; outras, porém, diminuem, ainda que em pequeno número.

Assim, elevou-se o custo da produção nacional desde que se obrigaram todas as empresas e entidades patronais a segurar os seus operários ou os seus servidores contra accidentes no trabalho. E nada mais justo do que lançar este encargo à produção. Na verdade, se ela suporta os prémios que os comerciantes e industriais pagam às companhias de seguros para serem indemnizados dos danos causados por certos riscos aos seus bens e mercadorias, por que não agravá-la, igualmente, para se precaver o trabalhador contra a perda ou a redução da sua capacidade de trabalho resultante de um desastre?

Novamente o custo da mão de obra subiu quando, organizada, entre nós, a previdência social obrigatória dos que trabalham por conta de outrém, o empresário passou a contribuir com a sua quota parte para a reforma por velhice ou invalidez de todo o pessoal ao seu serviço. Esta medida, aliás, tornava-se absolutamente necessária, não somente por princípios de humanidade, senão também por uma forte razão de justiça social. Efectivamente, se na organização capitalista em que os Estados modernos se alicerçam é legítimo acrescer o custo de produção das amortizações ou reintegrações que permitem reconstituir, ao cabo de alguns anos, os valores das máquinas e doutras immobilizações industriais que se inutilizam ou desgastam — é mais que legítimo, é de toda a justiça que, à custa de agravamento da produção, para a qual o trabalhador concorre com esforço intenso e pertinaz, se forme a reserva de fundos que há-de garantir-lhe o sustento, quando as forças lhe faltarem.

Esta contribuição para a previdência social afecta, porém, as empresas de forma desigual. Uma vez que se calcula em percentagem sobre os salários e ordenados pagos, as actividades económicas em que predomina o trabalho manual ou braçal são mais sobrecarregadas do que aquelas em que é utilizado o trabalho das máquinas em grande escala. Mas, precisamente, nas primeiras é que, por via de regra, se apuram custos mais altos, em virtude da grande importância que atingem os salários. Nas últimas, os custos, pelo contrário, são inferiores, dado que, por princípio, o trabalho mecânico é sempre mais económico que o trabalho manual.

O preço dos transportes em caminho de ferro, que também interfere no custo de produção, não declinou, em Portugal, antes subiu, pois as companhias concessionárias, com o tráfego diminuído pela concorrência da

camionagem, precisaram de aumentar as receitas, a fim de cobrirem as despesas da exploração e renovarem o material, em grande parte antiquado.

As contribuições e os impostos que incidem sobre as indústrias são outro elemento do custo de produção que tem vindo a aumentar, posto que lentamente. Este aumento continuará, porque está correlacionado com o fenómeno da expansibilidade das despesas públicas, próprio das funções cada vez mais complexas que os Estados desempenham.

Há que referir, agora, os encargos da produção que se reduziram, nos últimos tempos.

Com a abundância de disponibilidades que se tem verificado no mercado dos capitais e que mais se acentuou no período da última Grande Guerra, operou-se uma baixa apreciável na taxa do desconto de letras e criaram-se facilidades de crédito.

Por esta razão, o comércio e a indústria e outros ramos de exploração conseguiram, dentro de certos limites, nos estabelecimentos bancários, sem o pagamento de avultados juros, os recursos financeiros exigidos pelo incremento da actividade fabril e dos negócios.

A energia eléctrica, indispensável à renovação e organização das indústrias nacionais e ao desenvolvimento da maior parte da produção, é hoje fornecida às empresas industriais e agrícolas em mais largas quantidades e a preços relativamente baixos, do que provém, necessariamente, uma diminuição sensível do custo de produção. Este encargo da laboração industrial há-de, de certo, descer mais, logo que esteja concluída a rede hidro-eléctrica do País já planeada.

### III

#### *As parcelas ou os elementos do custo de produção*

Dum modo geral, exigem-se para a fabricação dos produtos:

- 1.º — Matérias primas e materiais diversos;
- 2.º — O trabalho manual, braçal ou de qualquer outra ordem dos operários;
- 3.º — O trabalho de direcção técnica.

Pagam-se, por outro lado, encargos diversos da laboração ou gastos gerais de fabrico, dos quais são de destacar:

- a) *Os que respeitam à guarda e conservação das matérias primas e materiais* — tais como rendas dos armazéns ou taxas de armazenagem, prémios de seguro contra fogo, férias do pessoal dos armazéns;
- b) *Os atinentes à mão de obra* — prémios do seguro contra acidentes no trabalho; contribuições da empresa para as Caixas de Previdência dos operários e para o Fundo de Desemprego; os salários correspondentes aos períodos de licença a que os trabalhadores têm direito, anualmente;
- c) *Os que oneram o trabalho mecânico* — principalmente a energia eléctrica, óleos, lubrificantes, trapo para limpeza, pequenas reparações, prémio do seguro das máquinas.

Contam-se mais, como elementos que oneram o custo de produção, as quotas de reintegração dos valores das máquinas, ferramentas, aparelhos e outros instrumentos da laboração industrial; dos edifícios das fábricas e das instalações officinais — e que se hão-de distribuir convenientemente por cada unidade dos produtos fabricados.

A soma das parcelas até aqui indicadas representa o chamado *custo de produção industrial*, que se apura numa conta de *Laboração* ou de *Fabricação*.

Mas a direcção das empresas tem igualmente interesse em conhecer o *custo total de produção*, e então acresce-se a esse custo da *quota das despesas gerais*, estabelecida, em geral, numa percentagem, que se calcula por métodos que, por vezes, não são seguros, em virtude da variabilidade que apresentam drante o ano algumas destas despesas.

Classificar-se-ão as despesas gerais devidamente, dada a importância que têm na administração das empresas, e serão examinados os diferentes critérios da sua contabilização.

(Continua)

# Produtora Nacional de Conservas, L.<sup>da</sup>

## Packers and Exporters of Preserved Fish

Sardines, Tunny-fish, Fillets of Mackerels, Fillets of Anchovies  
Registered Brands: Revelation, Impeccable, Tamariz

Telefones: Fábrica 162 — Escritório 111 — Gerência 31 — Teleg. «PROCOL»  
Oihão Portugal

## O mundo da pesca e da conserva

### A indústria de conservas marroquina nos Estados Unidos

A «French and Moroccan Food Corp.», uma sociedade de Casablanca, instalou-se há 2 anos em New York para desenvolver a importação de conservas de sardinha marroquinas nos E. U. A. e no Canadá. Representa cerca de 25 das principais fábricas de Marrocos, entre as quais Amieux, Beziere, Lemarchand, Dery, Bigeon, Levêque, Sanpiquet, Siam e Socali que lhe fornecem um produto «Standard» sob uma marca única com o nome de «Golden Net Sardines», para a venda nos Estados Unidos, e «Vérifiable Sardines des Connaisseurs», para o Canadá. Afim de satisfazer o gosto americano que refere o peixe pequeno, como o «brisling» norueguês, as latas de sardinha são fabricadas com os «moules» de 9/10 ou 10/12 peixes.

A apresentação da lata mereceu um estudo cuidadoso e demorado, sendo o seu desenho sido entregue a um técnico especializado. As caixas de madeira foram substituídas por embalagem de cartão, o que reduziu as respectivas despesas e tornou raros os roubos de latas durante o transporte.

### As exportações de conservas de peixe espanholas em 1952

A exportação total, autorizada, de conservas de peixe em 1952, segundo Revista Sindical de Estatística, foi de 30.979.604 quilos, contra 8.562.368 quilos em 1951.

Este aumento só foi possível com o acréscimo das exportações de peixe fresco e salgado, porquanto as conservas em azeite, exceptuando as de bonito, melva, listado e anchovas, causam uma baixa que foi muito sensível no atum (cerca de 3.000 ton.). As principais conservas exporta-

das, durante o ano, foram, referidas a ton.: Anchovas em azeite, 1.975; anchovas em pasta, 796; anchovas em salmoura, 7.017; atum em azeite, 1.285; berbigões ao natural, 38; bonito em azeite, 1.727; bonito em escabeche, 40; colamares, 76; listado em azeite, 43; mexilhão de escabeche, 25; melva em azeite, 136; peixe seco, 17.409; sardinhas em azeite, 119.

Estes números referem-se às exportações autorizadas, podendo ser que algumas se não tivessem realizado.

### Arenque inglês para a Rússia

A Inglaterra fez este ano um novo negócio de compensação, semelhante ao do ano passado, que consiste em receber da Rússia salmão e carne de caranguejo em conserva, no valor de £ 1.090.000, em troca de arenque em salmoura no valor de £ 973.000 e folha no valor aproximado de £ 117.000 para enlatar o salmão e o caranguejo. No ano passado o Governo inglês recebeu da Rússia £ 950.000 de salmão e caranguejo.

As expedições da Rússia são esperadas na Inglaterra no Outono. Ambos os governos entraram nesta transacção para auxiliar as suas próprias indústrias.

Antes da guerra, a Inglaterra importava cerca de 55.000 ton. de salmão em conserva, principalmente do Canadá, E. U. A. e Japão e também da Rússia. Estas importações têm diminuído, em virtude das dificuldades de pagamento, e no ano passado só atingiram 8.000 ton.

### A indústria australiana de conservas de peixe

Até 1938, praticamente, todas as conservas de peixe consumidas na Austrália, eram importadas. Naquele

ano a indústria de conservas de peixe teve ali início em Marooma, pequena praia na costa Sul de *New South Wales*, numa barraca construída num barco velho.

Hoje a Austrália possui cerca de 17 fábricas modernas, que fabricam salmão, barracuta, atum, cavala, e pilchards, compreendendo as duas primeiras espécies 90 % do total da produção de conservas de peixe.

Presentemente, a indústria de conservas australiana está concentrando a sua actividade na fabricação de atum, de que existem grandes quantidades nas águas da costa do Sueste e do Noroeste australiana. Esta conserva tem tido excelente aceitação nos países para aonde é exportada e também no consumo nacional.

As restrições que a Austrália opõe a importação de conservas de peixe e o aumento da população, permitem augurar um grande desenvolvimento à sua nòvel indústria de conservas de peixe.

### Propaganda das conservas do Maine

A indústria de conservas do arenque do Maine, nos E. U. A., inevitavelmente rotuladas de sardinha, iniciou uma larga campanha de propaganda através do país, incidindo sobretudo nos mercados chaves de consumo destas conservas, com o fim de auxiliar a venda da sua produção de 1953. Esta, até Julho, isto é, metade da safra, era muito fraca e considerada um insucesso em relação à do ano passado. A produção até aquela data era de 500.000 caixas quando em igual período do ano passado tinha atingido 1.500.000 caixas.

A propaganda abrange a rádio, jornais e revistas e o seu custo é coberto por uma taxa de 25 cêntimos por caixa, paga voluntariamente por cada um dos 27 industriais que operam as 44 fábricas que compõem a indústria conserveira do Maine. A importância total desta propaganda varia entre 500.000 a 800.000 dólares por ano, conforme a produção.

# Sociedade Comercial "Albora", Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

- ~ **BREWSTER TRADING CORP. INC.**  
NEW YORK (E. U. A.)  
Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc
- ~ **ETABLISSEMENTS LARRIEU «LA GIRONDINE»**  
LE BOUSCAT—GIRONDE (FRANÇA)  
Fabricantes de máquinas de lavar, encher, rolar e capsular garrafas e garrafões.
- ~ **IDEAL STENCIL MACHINE C.º**  
BELLEVILL, ILL. (U. S. A.)  
Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas
- ~ **MACHINES AUTOMATIQUES CILIOTTA**  
PARIS (FRANÇA)  
Fabricantes de máquinas de rotular e capsular «Ciliotta».
- ~ **MANUEL SERRA EM CT.ª**  
RIO TINTO  
(só para o Sul)  
Refinadores de azeite
- ~ **PFIRSCHINGER MINERALWERKE**  
KITZINGEN (ALEMANHA)  
Fabricantes da terra descorante marca «FRANKONIT».
- ~ **POWELL & SCHOLEFIELD, LTD.**  
LIVERPOOL (INGLATERRA)  
Fabricantes do detergente MOABRITE, destinado principalmente a desengordurar grelhas, desilustrar latas e lavar toda a espécie de material, equipamento e o chão das fábricas.
- ~ **SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE SUISSE**  
NEUHAUSEN (SUIÇA)  
(só para o Sul)  
Fabricantes de empacotadoras e carrinhos manuais de transporte «SIG»
- ~ **THE METAFILTRATION C.º, LTD.**  
HOUNSLOW (INGLATERRA)  
Fabricantes de filtros para todos os fins.
- etc.

SÍMBOLO DA  N / FIRMA

# NECROLOGIA

## Mariano Augusto Coelho

Faleceu em Setúbal, sua terra natal, com a idade de 74 anos, Mariano Augusto Coelho, um dos grandes pioneiros da nossa indústria de conservas de peixe a que prestou relevantes serviços, contribuindo para o seu prestígio de hoje.

Fundador da firma Mariano, Lopes & C.ª em 1905, quando a indústria ensaiava ainda os seus passos



não tinha dado, cabalmente, as suas provas.

Este não foi, certamente, o menor dos serviços que Mariano Coelho prestou à nossa indústria de conservas à qual, com a sua morte, legou, também, um grande exemplo de fé nos seus destinos, de integridade de carácter e de probidade profissional.

Que descance em paz.

À família enlutada, endereçamos os nossos sentidos pêsames.

## Luís Soares Ribeiro

Com a idade de 49 anos, faleceu em Coimbra, onde foi acometido de doença, o sr. Luís Soares Ribeiro, sócio da importante e conceituada firma Alberto Soares Ribeiro, Lda.

De carácter diamantino, gentileza

de trato e coração bondoso, tinha em todos que o conheciam um amigo e em todos deixou profunda saudade.

À família enlutada e, em especial,



a seu irmão, o sr. Alberto Soares Ribeiro, apresentamos a expressão do nosso sentido pesar.

## Legislação

O Diário do Governo de 12 de Agosto publicou o seguinte Decreto pelos Ministérios das Finanças, da Marinha, da Economia e das Corporações e Previdência Social.

### Decreto N.º 39.311

Tendo-se reconhecido a necessidade de estabelecer em certas lotas, e designadamente na de Matosinhos, um cabaz-padrão para a venda da sardinha;

Sendo possível conseguir noutros centros de pesca, e pelo entendimento a estabelecer entre os vários interesses em causa, que a sardinha e outras espécies miúdas só sejam vendidas em caixas, cabazes ou cestos de determinados tipos e dimensões;

Usando da faculdade conferida pelo n.º 3.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo o seguinte:

Artigo 1.º — Sempre que seja considerado conveniente, poderá o Ministério da Marinha determinar que a sardinha, o carapau ou qualquer outra espécie miúda só possam

ser apresentados para venda nas lotas quando devidamente acondicionados em caixas, cabazes ou cestos com os tipos e dimensões fixados em conformidade com o estabelecido no artigo seguinte.

Artigo 2.º — A determinação a que se refere o artigo anterior e a fixação dos tipos e dimensões das caixas, cabazes ou cestos serão feitas por despacho do Ministério da Marinha para cada porto, mediante proposta elaborada por uma comissão presidida pelo capitão do porto e de que façam parte representantes da Direcção-Geral das Alfândegas, do Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, do Instituto Português de Conservas de Peixe e da Junta Central das Casas dos Pescadores, proposta sobre que deverá ser ouvida a Comissão Central de Pescarias.

Publique-se e cumpra-se como nele se contém.

Paços do Governo da República, 12 de Agosto de 1953. — Francisco Higino Craveiro Lopes — António de Oliveira Salazar — Artur Águedo de Oliveira — Américo Deus Rodrigues Tomás — Ulisses Cortês — José Soares da Fonseca.

vacilantes, dedicou a esta quase meio século de trabalho árduo e tenaz, proficiente e entusiasta.

Nos tempos, já recuados, em que o Centro de Setúbal, pela sua importância, era o porta-voz da indústria conserveira portuguesa, Mariano Augusto Coelho, como Director da Associação Industrial e Comercial da cidade do Sado, foi o defensor inteligente, estrênuo e incansável, dos interesses da nável indústria junto dos governos, levando-os a atentar nela e a reconhecer-lhe o valor, no quadro da economia nacional.

«Doblé» de industrial e comerciante, as suas marcas conquistaram merecida fama nos mercados estrangeiros, sobretudo em França e Inglaterra, que ele visitava frequentemente, e, pode afirmar-se, a qualidade dos seus produtos muito concorreu, nesses primeiros tempos, para a propaganda das nossas conservas naqueles países e para a sua aceitação pelos compradores, naturalmente desconfiados com uma indústria que ainda

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

CASA FUNDADA EM 1911

102, Rossio, 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  
Beautiful — 137 — Honesty Pays

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

# MATÉRIAS PRIMAS



## O mercado geral das matérias primas

Esperava-se, ultimamente, uma baixa mais acentuada nos preços das matérias do que aquela que efectivamente houve.

Em primeiro lugar, o começo do mês de Agosto foi assinalado pela assinatura da trégua da Coreia, que alguns interpretavam como o ponto de partida dum recuo acentuado dos produtos de base. Pelo que diz respeito, especialmente, ao estanho e à borracha, sabe-se que vão ser privados do auxílio que constituía, desde muitos anos, as compras americanas para a formação das reservas estratégicas.

Entretanto, apesar de todos estes factores de baixa, os mercados de matérias primas têm-se mantido notavelmente estáveis. Uma comparação efectuada partindo do índice publicado pelo «Financial Times», põe em evidência esta estabilidade. No ano passado, o índice tinha baixado de 99,6 em 31 de Julho para 95,81 em 18 de Agosto. Este ano, durante o mesmo período, passou de 84,51 para 84,59. Esta situação é tanto mais surpreendente quanto a actividade é reduzida na maior parte dos mercados.

O desconto que, em larga medida, os mercados de matérias primas têm vindo a dar aos efeitos da conclusão do armistício da Coreia, não é suficiente para explicar a resistência que deram prova desde Agosto os preços dos produtos base.

Um dos factores que mais contribuem para esta situação é, certamente, o início de reaprovisionamento dos consumidores que tenham ficado fora do mercado durante o longo período das negociações da

Coreia, aguardando que os preços se estabilizassem depois da trégua.

Um outro factor, este psicológico, reside na esperança de que se conclua uma paz durável e que o mundo se encaminhe para o levantamento da actividade industrial e dos níveis de vida, pois que, se o consumo civil beneficiar de condições favoráveis, os efeitos do afrouxamento do armamento encontrar-se-iam em grande parte neutralizados.

Enfim, a firmeza dos preços das matérias primas, pode ser ainda considerada como a expressão dum sentimento de confiança a respeito da economia americana, de que dependem tantas coisas. No decorrer destes últimos anos tem-se predito a crise nos Estados Unidos, mas ela não veio. Existem mesmo actualmente numerosos sintomas que levam a concluir que os riscos duma depressão estão muito atenuados.

## A borracha em Portugal

O nosso País importou em 1952 2.480 ton. de borracha, em bruto e preparada, no valor de 50.461 contos. As nossas províncias ultramarinas entram com uma percentagem diminuta no fornecimento de borracha para as necessidades do País deste material, entre as quais se contam as da nossa indústria de conservas de peixe, quando estão em excelentes condições de tomar o lugar dos produtores estrangeiros que nos abastecem.

É possível desenvolver, desde Cabo Verde a Timor, a cultura da árvore de borracha. Esta precisa de 5 anos para entrar em produção de latex, podendo, cada árvore, produzir dois quilos de boa borracha.

A Guiné, seria, porém, preferível para esta produção, não só porque

já tem uma grande densidade das trepadeiras landolfias, que dão uma borracha de alta qualidade, como ainda porque a sua proximidade da metrópole facilitava a fiscalização das plantações e das operações da preparação da própria borracha.

Para satisfazer as actuais necessidades, em borracha, da indústria nacional, seria necessário termos nas nossas províncias ultramarinas uma produção normal de 1 milhão e meio de árvores de borracha.

## Estanho

Segundo a opinião dos centros Malaios produtores de estanho, é chegado o momento de levar para a frente o estabelecimento de um fundo internacional de amortização deste metal, com ou sem o apoio dos Estados Unidos. Se bem que a colaboração deste país não seja subestimada, julga-se que não é essencial e que a acuidade do problema não permite novas demoras.

O jornal *Straits Times* apoia os pontos de vista do sr. D. T. Waring Director da Anglo Oriental Ltd. que administra o maior grupo de Companhias produtoras de estanho da Malaia, o qual advoga a formação de um Convénio internacional que regule os preços do estanho mediante um fundo internacional de amortização.

## Importação portuguesa de matérias primas

### Abril 1953

	Quilos	Escudos
Folha .....	1.914.845	12.838.180
Chumbo ...	87.621	670.680

### Maior 1953

Folha .....	1.796.396	12.403.020
Chumbo ...	175.466	1.402.500

### Junho 1953

Folha .....	1.651.707	11.332.114
Chumbo ...	248.700	1.969.768

# Nogueira, Limitada

REPRESENTANTES DE:

COMPAGNIE POUR LA FABRICATION DES COMPTEURS — *Montrouge (Seine), França.* Fabricantes de: contadores para água, gás e electricidade. Aparelhos de medida para usos industriais e de laboratório.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS ELECTRIQUES DE CHARLEROI — *Charleroi, Bélgica.* Fabricantes de Dinamos — Alternadores — Transformadores — Comutadores — Motores eléctricos — Aparelhagem eléctrica para todas as tensões e potências — Cabos eléctricos de todos os tipos.

S. A. ESCHER WYSS — *Zurich, Suíça.* Fabricantes de: Turbinas hidráulicas e de vapor — Máquinas frigoríficas — Compressores — Caldeiras — Toda a mecânica de precisão.

DAVUM EXPORTATION — *Paris, França.* Ferro redondo para cimento armado — Barramento de

ferro — Chaparia — Vigas I e Ferros U — Arames de ferro — Ferro de fundição — Arcos de ferro — Aços especiais para todos os fins — Carris de ferro — Estacas pranchas (Palplanches) — Folha de Flandres — Vigas "Grey".

COMPTOIR FRANCO BELGE D'EXPORTATION DE TUBES D'ACIER — *Paris, França.* Tubos de ferro para água, gás e vapor — Tubo de aço para caldeiras — Tubo de aço para sondagens — Tubos de aço para móveis, bicicletas, electricidade e canalizações eléctricas.

USINOR — *Soveda — Paris, França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perfis para caixilharia metálica.

S. A. DES FORGES — USINES & FONDERIES DE HAINE ST. PIERRE — *Haine Saint-Pierre, Bélgica.* Todo o material ferroviário — Vagões e Locomotivas.

## LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

## PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

*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



# PESCA DA SARDINHA

AGOSTO DE 1953

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. ‰	Quilos	Total	Percent. ‰	Escudos	Totais
Matosinhos	môlhos .....	18,68	1.024.440		29,05	2.754.468\$00	
	salmoura .....	6,26	343.540		4,71	446.216\$50	
	consumo .....	75,06	4.115.622	5.483.602	66,26	6.286.831\$50	9.487.516\$00
Peniche	môlhos .....	9,19	34.760		10,47	98.811\$00	
	consumo .....	90,81	343.680	378.440	89,53	844.774\$50	943.585\$50
Lisboa	môlhos .....	5,55	91.612		4,57	156.339\$00	
	salmoura .....	7,90	130.275		1,73	59.210\$00	
Setúbal	consumo .....	86,55	1.428.130	1.650.017	93,70	3.206.566\$00	4.422.115\$00
	môlhos .....	83,35	940.555		82,58	2.083.173\$00	
Lagos	consumo .....	16,55	187.896	1.128.451	17,42	439.393\$00	2.522.566\$00
	môlhos .....	58,79	214.930		90,37	704.320\$00	
Portimão	consumo .....	14,21	35.600	250.530	9,63	75.054\$00	779.374\$00
	môlhos .....	75,31	1.247.060		84,08	4.472.475\$00	
Olhão	consumo .....	24,69	408.885	1.655.945	15,92	846.605\$00	5.319.080\$00
	môlhos .....	86,01	405.920		90,54	1.051.281\$00	
V. R. Santo António	Salmoura .....	4,17	19.700		1,82	21.120\$00	
	consumo .....	9,82	46.315	471.935	7,64	88.662\$00	1.161.063\$00
V. R. Santo António	môlhos .....	50,06	63.765		50,49	97.825\$00	
	consumo .....	49,94	63.624	127.389	49,51	95.935\$00	193.760\$00
				11.146.309			23.829.059\$50

Para conservas em môlhos 4.023.042 quilos (36,09 ‰) Esc. 11.418.692\$00—Em salmoura 493.515 quilos (4,43 ‰) Esc. 526.546\$50  
 Média do preço por quilo em cada centro para conservas em môlhos: Matosinhos 2\$68, Peniche 2\$84, Lisboa 1\$70, Setúbal 2\$21, Lagos 3\$27, Portimão 3\$58, Olhão 2\$58, V. R. Santo António 1\$53



ESTABELECIDADA 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  
**N E W - Y O R K , N . Y .**  
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

**ACIL**

**Agência Comercial e Industrial, Lda.**

**IMPORT. — EXPORT.**  
**COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES**

**PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º**

**LISBOA - PORTUGAL**

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

**ARMAZÉNS EM:**

**MATOSINHOS-SETÚBAL**  
**PORTIMÃO-OLHÃO**

**SOCIEDADE FRIGORÍFICA**  
**EXPORTADORA, LIMITADA**

**EXPORTADORES E IMPORTADORES**

★

PEIXE CONGELADO — FRUTAS  
VERDES E SECAS — AZEITONAS  
— TREMOÇO — CONSERVAS  
DE PEIXE — QUEIJO — MASSA  
TOMATE — CARNES — ETC.

★

**Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA**

Telefs. { 30712-31857  
Tojal 218

End. Teleg. AGENTIMPORTE

**Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE**

Telefone 366



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

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

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

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

**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 Puro Azeite de Oliveira

A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

# COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de  
FOLHA DE FLANDRES  
e

outros materiais para a Indústria de Conservas de Peixe  
Agentes vendedores e distribuidores de conservas nos Estados Unidos  
Exportadores de maquinaria, metais, etc.

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

## ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

(Sucessores de Alfred M. MacGrotty & Co. — Est. 1884)

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

PLANTATION HOUSE

4, MINCING LANE-LONDON E.C.3

TELEFONE

MANSION HOUSE 8331/3

CONSERVAS DE PEIXE — FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE — CONCENTRADO DE TOMATE E CONSERVAS VEGETAIS — CONSERVAS DE FRUTOS — AZEITE DE OLIVEIRA — PIMENTÃO

FIRMAS ASSOCIADAS:

Alfred M. MacGrotty & Co. (Portugal) Ltd.

Plantation House, 4 Mincing Lane  
LONDON E.C.3

End. Teleg.

Sociber — London

Telef.

Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres  
para Portugal da

BAGLAN BAY TINPLATE CO. LTD.

SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias  
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panembo — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

# ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.  
5 linhas-39571

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

Fábrica: - SETÚBAL  
 Telefones: - 2064 e 2627  
 Telegramas: - SELISMA

LISBOA  
 R. JARDIM DO REGEDOR, 37-1.º  
 Telefones: | 3 1824  
 | 3 3037  
 Telegramas: - SELISMA  
 Caixa Postal 712 (Central)

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

# Conservas Unidas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILVEDO	UNITAS
SAMBA	

# MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES

## "DUCTILLITE"

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

### WHEELING STEEL CORPORATION

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º  
 PORTO

TELEFONE: 2 2807

END. TELEG.: COLUMBA—PORTO

FILIAL:

RUA DA MADALENA, 80, 1.º  
 LISBOA

TELEFONE: 2 6754

END. TELEG.: COLUMBA—LISBOA



# ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.º 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.ª Daniel Duarte Silva

*Director adjunto*: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

*Director adjunto*: Eng.º António Pinheiro de Megalhães Júnior

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

## ORGANISMOS CORPORATIVOS

### GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

#### DO NORTE

José António Ferreira Barbosa

Narciso José Barroso

João Vlariz Chaves Abreu

*Sub-delegado do Governo no Norte*:

Cap. Rogério Correia Ferreira

#### De Sotavento do Algarve

Mário Garcia Ramirez

Francisco Ribeiro Modesto

Lourenço Baptista L. de Mendonça

*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

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira

Joaquim Vinhos Cabrita

João Veloso Henriques

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado

António da Silva Freitas

Manuel Gaspar Patrocínio



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

ETP

