

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO VIII
1954

N.º 96
MARÇO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE

FABRICANTES DA MARCA

NICE

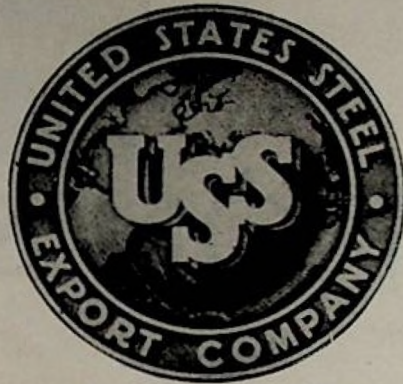


CONSERVAS DE PEIXE • ARMADORES DE PESCA

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARE MATOSINHOS

W.R.

Das melhores marcas do
Mundo de folha de flandres



Distribuidores Gerais:

Mendes & Anjos, L.^{da}

O L H Ã O



Agência de Lisboa:

Rua D. João V, 7-1.º-D.

(à Praça do Brasil) — LISBOA

SUPERDRAW



CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
CALDERON

FUNDADA EM
1923

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

REPRESENTANTES DE FÁBRICAS DE CONSERVAS

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

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



Somos especializados na venda de
 conservas de peixe em mólhos e
 congelados

Agradecemos que nos consultem

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

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



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

Com Fábricas em:

Matosinhos

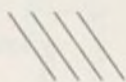
Vila do Conde



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.: «Fradess»

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

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 — *Soyeda — 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)

ALBATROS BRAND

SARDINES PORTUGAISES
 SARDINAS EN ACEITE PURO DE OLIVA

ALBATROS BRAND

SETÚBAL TELEFONE 2.057
 TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

SARDINHA DO ALGARVE

LIMITADA

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 FLALHO & C.^A
FARO

ANO VIII

N.º 96



Conservas de Peixe

MARÇO

1954

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-DIº-Tel. 7 5739-Lisboa

Sumário

O Defeso da Pesca da Sardinha; Produção e Exportação; Production and Exportation; A maior fábrica de conservas de atum do Mundo; As pescarias no Algarve; A orientação profissional nas indústrias das conservas; Resumos Analíticos pela F. A. O.; A junção da reprodução nos peixes; Aumento da Produtividade na Indústria; O Continente Austral; O valor alimentício das conservas; Morte de Jean Le Gall; Economia e Finanças; O Mundo da Pesca e da Conserva; Condicionamento da Indústria; Pesca da Sardinha.

O Defeso da Pesca da Sardinha

O Sr. Ministro da Marinha, sob o parecer da Comissão Central de Pescarias, tomou uma medida de largo alcance de que é lícito esperar os resultados mais benéficos para as indústrias da pesca e das conservas: o defeso obrigatório da pesca da Sardinha.

O período fixado é o mesmo que vigora para o defeso da fabricação da conserva, Fevereiro a Abril. Em virtude, porém, de demoras imprevistas, este ano, excepcionalmente, só teve início em 1 de Março.

O princípio do defeso da pesca da Sardinha com o fim de facilitar a reprodução da espécie, sujeita a crises periódicas sucessivamente mais agudas e alarmantes, foi já reconhecido há muito tempo e teve a sua expressão solene no 1.º Congresso Nacional de Pesca e Conservas, realizado em Setúbal em Dezembro de 1927, que o preconizou e aprovou, indicando os meses de Janeiro a Maio para a sua aplicação, alternadamente, nos vários Centros.

O Decreto n.º 21.621 de 27 de Agosto de 1932, que estabeleceu o defeso do fabrico da sardinha durante quatro meses, reconheceu, igualmente, a necessidade de se instituir o defeso da pesca, ao declarar que «restrição alguma se faz, por enquanto, à indústria da pesca, muito embora o repovoamento das nossas costas constitua, de per si, um problema que há-de merecer a atenção do Governo».

A efectivação do princípio do defeso à pesca encontrou sempre forte oposição de muitos, uns por uma falsa compreensão dos seus próprios interesses, outros por um errado espírito de humanidade pela sorte do pescador a quem, ao pretenderem servir, só ajudavam à sua ruína.

Com estudo, boa vontade e algum sacrificio, a situação do pescador durante o período do defeso da pesca da Sardinha, poderia ter sido resolvido como foi pela indústria das conservas a do seu operariado, durante o defeso do fabrico.

Diga-se já, por ser de justiça, que o Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, tem pugnado, desde a sua criação, pela instituição do defeso.

A ideia que prevaleceu, durante muito tempo, das grandes migrações da Sardinha, criando a convicção de que aquela que não fosse pescada nas nossas costas sê-lo-ia nas doutro país, contrariou também, bastante, a adopção do defeso. Supunha-se então que as concentrações de sardinha faziam todas parte de um só e mesmo banco que se deslocava do Sul para Norte, aparecendo sucessivamente nas costas dos diversos países, desde Marrocos à Bretanha, voltando novamente, às águas quentes do Sul, logo que apareciam os primeiros frios.

Esta hipótese está hoje posta de parte, graças aos estudos de eminentes cientistas, como Fabre-Doumergue, Ponchet, Leon Tuge, Jean Le Gall, etc., pelos quais se ficou conhecendo que a sardinha das Costas da África Ocidental e da Europa meridional não pertencem a uma população única que empreenda uma grande emigração para o Norte, mas a diferentes Populações Regionais, que se deslocam numa área própria, com limites definidos, formando a População Céltica, a População Cantábrica, a População Ibérica (de que faz parte a sardinha da nossa costa), a População Marroquina e a População Mediterrânica.

Há, portanto, uma sardinha nossa, que vive nas nossas

costas, aqui nasce, cresce e procria, que constitui uma enorme riqueza que dá pão e trabalho a dezenas de milhares de portugueses e, transformada em conserva, drena para o País um grande caudal de divisas estrangeiras com que se irriga e desenvolve a economia nacional.

Defender esse manancial, para que não diminua e muito menos estanque, é um dever que nenhum Governo responsável pode declinar e assim, em boa hora, o compreendeu o Sr. Ministro da Marinha.

Existe, desde há muito, no nosso país, uma grave crise da pesca da sardinha, com intermitências de anos maus e outros razoáveis que dão, por vezes, a ilusão de que não há crise. As médias, porém, a tirar de vários anos, acusam a realidade da situação que é a de um acentuado decrescendo na pesca.

Comparando dois quinquênios, o de 1934-38, antes da guerra, e o último, de 1949-1953, verifica-se que a média anual da pesca da sardinha, no primeiro, foi de cerca de 90.000 ton., e, no segundo, aproximadamente de 68.000 ton. Houve, portanto, uma diminuição de 22.000 ton. de sardinha anualmente, ou, na soma dos cinco anos, 110.000 ton. que ao preço médio neste período, de 3\$35 cada quilo, representam um valor de cerca de 368 mil contos de que é lógico considerar a economia do País desfalcada.

São, pois, de aceitar e louvar todas as medidas decretadas para eliminarem as causas que vão depauperando a nossa riqueza íctica e prepararem o repovoamento da nossa costa, embora à custa de sacrifícios particulares, momentâneos, que o bem geral justifica.

Essas causas, teremos que encontrá-las não só em factos naturais, como as temperaturas e a salinidade das águas, as correntes e os ventos, a dispersão do «plancton», etc., mas, também, em factos de acção humana, entre os quais a pesca intensiva é um dos principais, na opinião incontroversa dos cientistas que estudam estes fenómenos da pesca.

As consequências ruínas duma pesca intensiva e prolongada, estão bem patentes nas graves crises, que duram há anos, do «pilchard», na Califórnia, que tendo atingido 600 mil tons. anuais, só alcançou no ano passado 2.000 ton.; da sardinha, em Vigo, de que se chegaram a pescar 45.000 ton. e, presentemente, mal se conseguem 8.000 ton. e, também, infelizmente, entre nós, em Setúbal, em cujas águas chegou a haver tão grande abundância de sardinha que fez dizer ao geógrafo Eliseu Reclus, na sua Nouvelle Géographie Universelle, que o Mediterrâneo e a baía da Gasconha, em comparação, eram quase desertos, e donde hoje a esquiua clupêa quase se eclipsou.

É portanto indispensável, para compensar o enorme desgaste que em cada safra os nossos barcos fazem no «stock» da sardinha das nossas costas, que a reprodução se faça em condições favoráveis. E, para isso, é absolutamente necessário que a sardinha não seja perseguida na época da desova, a fim de poder procurar, tranquilamente, as águas que pela sua salinidade e temperatura são

próprias para esta função fisiológica, e aproximar-se das embocaduras dos rios e das costas em cujos fundos arenosos preme o ovário para expelir os ovos.

A pesca, para ser abundante, deverá compor-se de uma mistura de indivíduos de várias idades. Segundo as conclusões dos cientistas americanos que andam empenhados em resolver o problema do desaparecimento do «pilchard» nas costas da Califórnia, é preciso que haja, pelo menos, três desovas sucessivas em boas condições, para que a pesca da espécie seja normal.

É evidente que se capturarmos a sardinha no período da desova ou a afugentarmos para águas onde os ovos não podem fecundar, só teremos, em cada safra, bancos cada vez mais reduzidos e uma pesca cada vez mais deficitária.

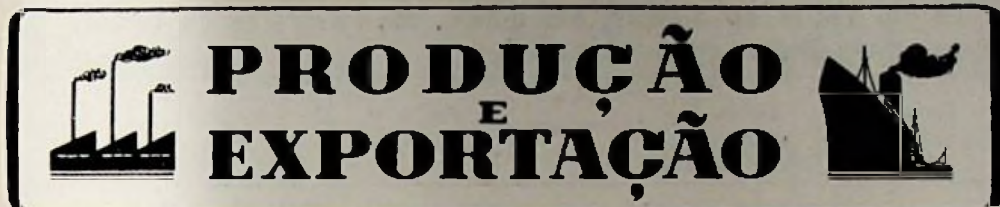
O desejo necessita, porém, de ser defendido das desvastações da pesca do arrasto e das incursões dos barcos estrangeiros, pelo que se vai, certamente, proceder ao revigoramento da fiscalização nas nossas águas territoriais.

Resta agora que armadores e pescadores, conscios das vantagens que o futuro lhes trará, conjuguem os seus esforços e boas vontades para se adaptarem ao novo regime e eliminarem gradualmente os naturais atritos e dificuldades dos primeiros tempos.

A indústria das conservas, por sua vez, não pode deixar de se congratular pela medida que o Governo tomou, da qual espera vir a obter a sua principal matéria prima mais abundante e mais barata.

Pedidos de representação

- Molcarn, Ltd.
65, London Wall London
- Compass International
Food Corporation New York
- Lie Kiem HWA & C^o
P. O. Box 268 Port-Louis (Mauritius)
- Saunders & Coid Ltd.
23-A, Market Street Manchester
- Henry Rogers, Sons & C^o, Ltd.
Wolverhampton (England)
- Oba Nle Aro Trading C^o
P. O. Box 49 Ebute Metta (Nigéria)
- Pacific Printing Works
51, Ojo — Giwa Street Lagos (Nigéria)
- Etablissements Gudgeon
26, Rue de la Pépinière Paris 8eme
- Emery & Hayne Ltd.
24, Eastcheap London
- Graham Keith Company, Ltd.
Clarence House, 8, Arthur Street London
- Helfer
15, Rue du Tournoi Forest/Bruxelles
- Anglo-American Trading Corporation
P. O. Box 694 Nicosia, Cyprus



Situação durante o mês de Fevereiro

Azeites ou molhos

A produção de conserva de peixe durante o mês de Fevereiro foi de 325.636 quilos (32.028 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: cavala, 2.658 quilos (324 caixas); atum e similares, 6.035 quilos (377 caixas); filetes de anchova 299.193 quilos (29.831 caixas) e outras espécies, 17.750 quilos (1.496 caixas).

V. R. Sto. António foi o primeiro Centro produtor com 84.795 quilos, o segundo Olhão, com 82.138 quilos e o terceiro Portimão, com 49.540 quilos.

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de cavala (2.658 quilos) e de outras espécies (7.112 quilos); Setúbal, de atum e similares (3.869 quilos) e V. R. Sto. António de filetes de anchova (84.795 quilos).

Esta produção foi superior à de Janeiro último em 1.206.344 quilos e à de Fevereiro de 1953 em 33.826 quilos.

Salmoura

A produção de conservas de salmoura foi de 49.168 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 16.007 quilos e biqueirão, 33.161 quilos.

Matosinhos fabricou 16.007 quilos de sardinha e 13.000 quilos de biqueirão e V. R. Sto. António 20.161 quilos de biqueirão.

Fabricaram-se mais 8.930 quilos do que em Janeiro e menos 50.889 quilos do que em Fevereiro do ano passado.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeite ou molhos

A exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos foi de 4.819.773 quilos (291.964 caixas) no valor de 76.628.711\$30, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 4.047.151 quilos (221.731 caixas) no valor de 59.710.475\$30; caparau, 34.991 quilos (1.788 caixas) no valor de 382.696\$60; cavala, 80.685 quilos (4.720 caixas) no valor de 1.496.868\$10; atum e similares, 240.702 quilos (8.429 caixas) no valor de 5.489.209\$10; filetes de anchova, 377.632 quilos (52.726 caixas) no valor de 8.719.900\$50; lulas e chocos, 28.440 quilos (1.885 caixas) no valor de 576.848\$50 e outras espécies, 10.172 quilos (685 caixas) no valor de 252.713\$20.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 2.605.484 quilos (145.035 caixas) ou 54 %; Olhão, o segundo, com 565.132 quilos (39.003 caixas) ou 11,7 % e Portimão o terceiro, com 10,8 %.

Exportaram-se neste mês mais 518.781 quilos e 1.553.685 quilos do que, respectivamente, em Janeiro último e Fevereiro do ano anterior.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 105.359 quilos no valor de 731.439\$50, sendo: sardinha 83.326 quilos; cavala, 3.407 quilos; atum, 13.301 quilos e outras espécies, 325 quilos.

Esta exportação foi superior à de Janeiro em 36.823 quilos e inferior à de Fevereiro de 1953 em 19.637 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 47.477 quilos no valor de 676.282\$50 dos quais: 26.010 quilos de sardinha, 720 quilos de enguia; 300 quilos de cavala; 715 quilos de carapau; 150 quilos de robalo; 395 quilos de salmonete; 910 quilos de linguado; 770 quilos de pescada; 1.780 quilos de pescadinha; 6.755 quilos de polvo; 7.135 quilos de lula; 180 quilos de camarão; 1.007 quilos de lagosta; 290 quilos de percebes e 360 quilos de diversos.

O principal importador foi Moçambique com 13.850 quilos.

Por Países

Azeite ou molhos

Os três principais países importadores foram: Alemanha, 1.277.664 quilos (26,5%); Inglaterra, 975.135 quilos (20,2 %) e E. U. A., 436.911 quilos (9 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (1.274.204 quilos); o Congo Belga, de carapau (23.276 quilos); a Bélgica de cavala (58.033 quilos); a Itália, de atum (179.017 quilos); os E. U. A., de filetes de anchovas (300.924 quilos); Cuba, de lulas e chocos (25.337 quilos) e Venezuela de outras espécies (3.052 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália, com 74.017 quilos.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3
Telegs.: NICOLANATA
FUNDADA EM 1889

Especialidades:
CONSERVAS DE PEIXE

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, em Fevereiro de 1954
February Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>
Matosinhos	—	—	2.658	—	31.788	7.112	41.558
Peniche	—	—	—	—	1.548	—	1.548
Lisboa	—	—	—	2.166	3.004	721	5.891
Setúbal	—	—	—	3.869	25.471	—	29.340
Lagos	—	—	—	—	30.826	—	30.826
Portimão	—	—	—	—	43.774	5.766	49.540
Olhão	—	—	—	—	77.987	4.151	82.138
V. R. de Santo António	—	—	—	—	84.795	—	84.795
Quilos	—	—	2.658	6.035	299.193	17.750	325.636
Caixas	—	—	324	377	29.831	1.496	32.028

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Fevereiro de 1954
February Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</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	—	—	—	44.056	—	—	—	1.334	44.056
Matosinhos	2.521.195	11.830	14.992	7.140	41.649	6.105	2.573	145.035	2.605.484
Peniche	11.922	—	—	—	—	—	—	742	11.922
Lisboa	190.191	2.470	2.603	27.263	39.299	2.111	5.230	15.673	269.167
Setúbal	394.448	456	6.140	20.165	29.384	14.543	567	29.463	465.763
Lagos	75.622	—	5.650	—	34.089	—	—	8.047	115.361
Portimão	427.317	16.112	30.679	684	46.717	—	—	34.905	521.509
Olhão	392.884	4.123	17.014	38.561	106.048	4.700	1.802	39.003	565.132
V. R. de St.º António	33.572	—	3.607	102.833	80.446	981	—	17.762	221.439
Quilos	4.047.151	34.991	80.685	240.702	377.632	28.440	10.172	291.964	4.819.773

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada
 ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month
of February

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves during the month of February was 325.636 kilos (32.028 cases) distributed for the following kinds: Mackerel, 2.658 kilos (324 cases); Tunny and the like, 6.035 kilos (377 cases); Filets of Anchovies, 299.193 kilos (29.831 cases), and other kinds, 17.750 kilos (1.496 cases).

V. R. Sto. António was the first packing center with 84.795 kilos followed by Olhão with 82.138 kilos and by Portimão with 49.540, thus taking the third place in the rank.

As regards kinds, Matosinhos was the main packer of Mackerel (2.658 kilos) and of other kinds (7.112 kilos); Setubal, of Tunny and the like (3.869 kilos), and V. R. Sto. António, of Filets of Anchovies (84.795 kilos).

As compared to the one in January, this production was lower by 1.206.344 kilos and by 33.826, as compared to the one in February of 1953.

Brine

The production of fish preserves in brine was 49.168 kilos, distributed as follows: Sardines, 16.007 kilos and Biqueirão, 33.161 kilos.

Matosinhos packed 16.007 kilos of Sardines and 13.000 kilos of Biqueirão, and V. R. Sto António, 20.161 kilos of Biqueirão.

There were packed 8.930 kilos more than in last January and 50.889 kilos less than in February of last year.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The export of fish preserves in oil or sauce was 4.819.773 kilos (291.964 cases) amounting to 76.628.711\$30, distributed for the different kinds as follows: Sardines, 4.047.151 kilos (221.731 cases) amounting to 59.710.475\$30; Chinchards, 34.991 kilos (1.788 cases) amounting to 382.696\$60; Mackerel, 80.685 kilos (4.720 cases) amounting to 1.496.868\$10; Tunny and the like, 240.702 kilos (8.429 cases) amounting to 5.489.209\$10; Filets of Anchovies, 377.632 kilos (52.726 cases) amounting to 8.719.900\$50; Calamarie and Cuttlefish, 28.440 kilos (1.885 cases) amounting to 576.848\$50, and other kinds, 10.172 kilos (685 cases) amounting to 252.713\$20.

Matosinhos was the main exporting center with 2.605.484 kilos (145.025 cases) or 54%; Olhão takes the second place with 565.132 kilos (39.003 cases) or 11,7%, and Portimão, the third, with 10,8%.

During this month there were exported 518.781 kilos and 1.553.685 kilos more than respectively, in last January and February of last year.

Brine

The export of fish preserves in brine was 105.359 kilos, amounting to 731.439\$50, distributed so: Sardines, 83.326 kilos; Mackerel, 3.407 kilos; Tunny and the like, 13.301 kilos and other kinds, 325 kilos.

This export was higher by 36.823 kilos than the one in last January and lower by 19.637 than the one in February of 1953.

Frozen

The export of Frozen was 47.477 kilos amounting to 676.282\$50,

26.010 of which were of Sardines, 720 of Eels; 300 kilos of Mackerel, 715 kilos of Chinchards; 150 kilos of Robalo; 395 kilos of Salmonete; 910 kilos of Sole; 770 kilos of Whitting; 1.780 kilos of Little Whitting; 6.755 kilos of Pulp; 7.135 kilos of Calamaries; 180 kilos of Shrimps; 1.007 of Lobster; 290 kilos of Percebes and 360 kilos of other kinds.

Mozambique was the main importing country with 13.850 kilos.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: Germany, 1.277.664 kilos (26,5 %); England, 975.135 kilos (20,2 %); and the U. S. A., 436.911 kilos (9 %).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer of Sardines (1.274.204 kilos); the Belgian Congo, of Chinchards (23.276 kilos); Belgium, of Mackerel (58.033 kilos); Italy, of Tunny (179.017 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (300.924 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (25.337 kilos), and Venezuela, of other kinds (3.052 kilos).

Brine

Italy was the main importing country with 74.017 kilos.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

R. Nova do Almada, 36-2.º - Telef. 33730 e 21092

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses marques renommées:

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE
— BRISE MARINE — BELVEDER
— FANDANGO — TURANDOT —
ELLINOR — STADIUM — YVONNE
— PHOQUE — REINE ESTHER
— LE RÉGENT — REINE-SABA —
MUSSETTE — CAPITOL — O. K.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em mólhos, em quilos, por países de consumo, em Fevereiro de 1954

February Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Aden	855	-	-	-	-	-	-	855
África Equat. Fr.	21.353	1.083	-	-	-	-	105	22.541
África Ocíd. Franc. . .	1.976	-	-	-	-	-	-	1.976
África Orient. Brit. . .	2.850	-	-	-	-	-	-	2.850
África Ocíd. Brit. . .	375.396	950	-	-	-	-	-	376.346
África Orient. Ital. . .	1.140	-	-	760	-	-	-	1.900
Alemanha	1.274.204	-	-	1.900	1.005	-	555	1.277.664
Angola	7.293	760	133	434	107	393	755	9.875
Arábia	-	-	-	1.710	-	-	-	1.710
Áustria	31.234	-	380	-	-	-	-	31.614
Austrália	2.603	-	-	1.250	2.214	-	-	6.067
Bélgica	348.474	-	58.033	4.790	5.245	-	2.014	418.556
Brasil	4.980	-	-	3.751	15.141	-	-	23.872
Canadá	1.400	-	-	-	2.274	-	-	3.674
Ceílão	380	-	-	95	-	-	-	475
Chipre	-	450	-	-	-	-	-	456
Colômbia	79.402	-	-	-	1.331	-	-	80.733
Col. Brit. A. C. e Sul	323	-	-	19	-	-	-	342
Congo Belga	57.762	23.276	-	935	952	-	-	82.925
Cuba	41.245	-	1.710	7.809	832	25.337	419	77.352
Curacao	1.824	-	-	-	-	-	-	1.824
Dinamarca	25.721	-	-	-	969	-	-	25.721
Egipto	2.413	1.045	95	549	-	-	-	5.071
E. U. da América . . .	(a) 126.672	-	3.800	3.800	300.924	-	1.715	436.911
Filipinas	56.378	-	-	-	-	-	-	56.378
Finlândia	3.648	-	-	-	-	-	-	3.648
França	66.210	-	-	960	-	-	-	67.170
Grécia	3.687	-	-	412	475	-	-	4.574
Guatemala	664	-	-	-	103	252	164	1.183
Guiné	3.198	1.615	38	773	10	-	143	5.777
Hong-Kong	950	-	-	-	-	-	-	950
Holanda	46.734	-	-	-	570	-	-	47.304
Índia Holandesa	2.850	-	-	-	-	-	-	2.850
Índia Inglesa	5.340	-	-	-	-	-	-	5.340
Indochina	95	-	-	-	-	-	-	95
Inglaterra	952.281	-	-	3.642	19.125	-	87	975.135
Irlanda	1.330	-	-	-	238	-	-	1.568
Itália	188.582	5.616	4.716	179.017	3.059	-	-	380.990
Libano	21.451	-	-	-	2.217	-	-	24.618
Libéria	-	-	-	-	50	-	-	50
Líbia	950	-	-	2.532	56	-	-	3.538
Malaia Brit.	9.044	-	-	-	-	-	-	9.044
Macau	285	-	-	-	-	-	-	285
Marrocos esp.	475	-	-	-	-	-	-	475
México	13.057	-	38	1.935	2.090	1.491	148	18.759
Moçambique	16.696	190	152	1.241	1.781	706	847	21.613
Palestina	8.550	-	-	-	-	-	-	8.550
S. Tomé e Príncipe	57	-	-	57	-	-	-	114
Síria	1.900	-	-	-	286	-	-	2.186
Somália Francesa . . .	475	-	-	-	-	-	-	475
Suécia	146.820	-	-	19	717	261	-	147.817
Suíça	76.311	-	10.640	7.426	11.870	-	-	106.247
Togo Camarão Fr. . . .	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Timor	380	-	-	95	-	-	168	643
União Sul Africana . .	2.600	-	-	-	380	-	-	2.980
Venezuela	4.145	-	-	14.715	3.611	-	3.052	25.523
Forn. à Navegação . . .	608	-	-	76	-	-	-	684
Quilos	4.017.151	34.991	80.685	240.702	377.632	28.440	10.172	4.819.773
Kilos								
Caixas	221.731	1.788	4.720	8.429	52.726	1.885	685	291.964
Cases								
Valores	59.710.475\$30	382.696\$60	1.496.868\$10	5.489.209\$10	8.719.900\$50	576.848\$50	252.713\$20	76.628.711\$20
Values								

(a) - Sardinha c/espinha (fancy) 51.136 quilos - s/espinha (boneless) 13.250 quilos - s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 61.986 quilos.

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e C.ª Limitada

RUA MENDES, 200
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEPHONE: 42-M

CONSERVAS DE:

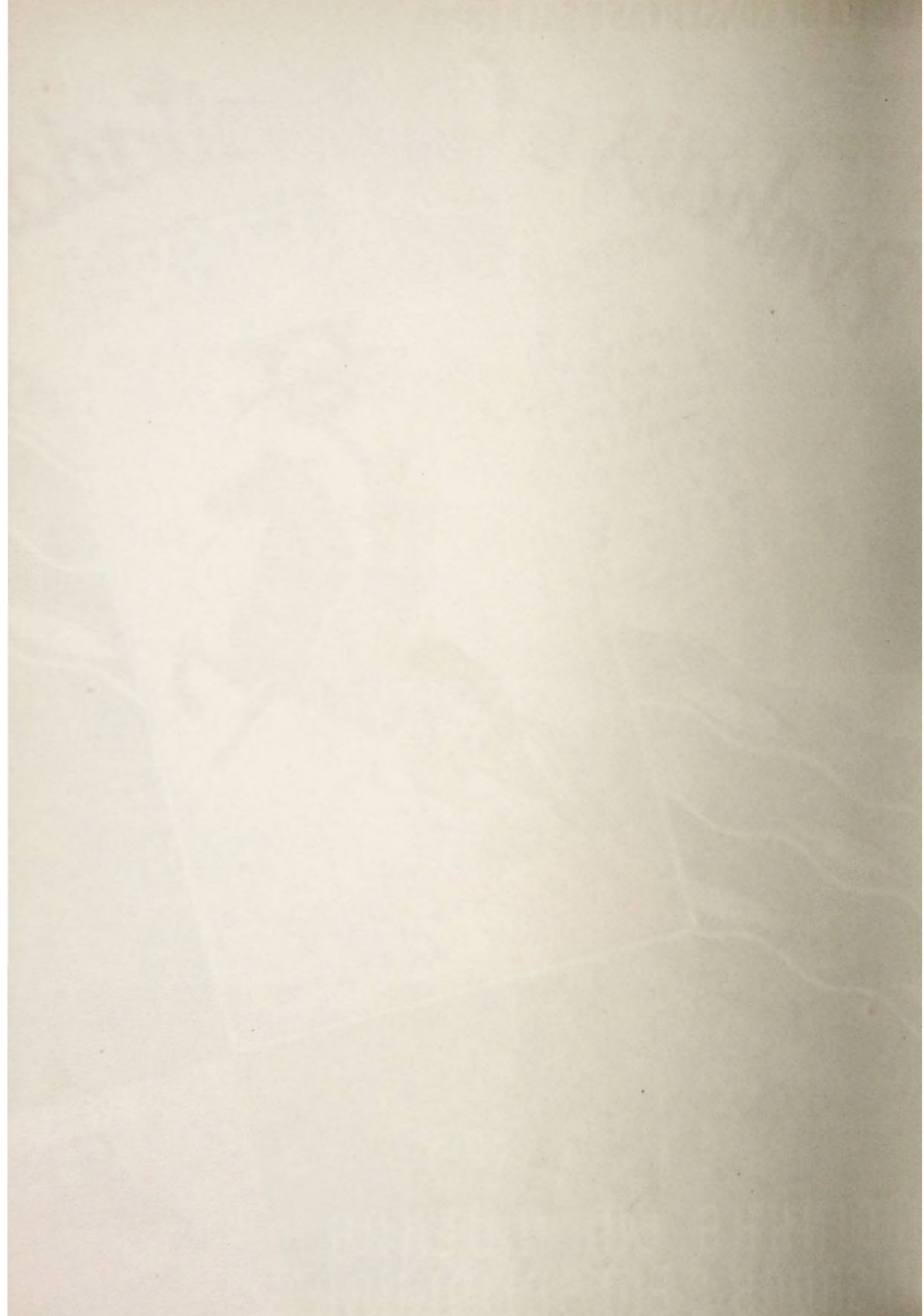
A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
CHICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
PEIXE
MARISCO



"Pinhais"
a que todos disputam!

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

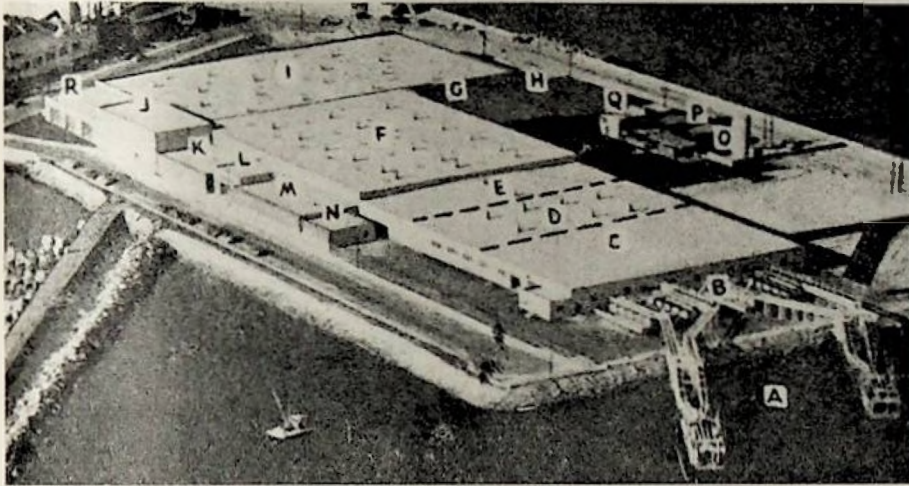
MARCAS REGISTRADAS
PINHAIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER-IDEM
E D U S A • Y O
CIBELIS • MORINHEIRO



A maior fábrica de conservas de atum do mundo

A French Sardine Co Inc., produtora da famosa marca americana de atum «Star-Kist», construiu em Terminal Island, Califórnia, num terreno conquistado ao mar, uma fá-

cujos porões é içado por meio de grandes baldes de metal ou caixas. É depois levado pela água que corre nos canais para a casa das balanças onde é pesado e donde segue para



Fábrica de conservas de atum «Star-Kist»

A — Docas do peixe; B — Tanques de descongelamento; C — Casa de esartejamento; D — Cozimento; E — Refrigeração; F — Casa de fabrico; G — Lavagem das latas; H — Autoclaves; I — Armazém; J — Casa da lata vazia; K — Cantina; L — Entrada principal; M — Sala principal; N — Crèche; O — Casa do óleo para o fabrico; P — Tanques de água; Q — Casa da distribuição eléctrica; R — Garagem dos camiões

brica de conservas de atum com uma extensão de 66.000 metros quadrados, a qual, pelas suas dimensões, equipamento e características é considerada a maior e mais aperfeiçoada fábrica no mundo da sua especialidade e representa, igualmente, um autêntico triunfo da moderna arquitectura aplicada à eficiência. A casa do fabrico, com uma extensão de 14.385 metros quadrados, contém 3 grandes linhas automáticas e a sua capacidade de produção de conserva diária, correspondente a 350 ton. de peixe fresco, é de 14.000 caixas de 48 latas cada.

O desembarque do atum pescado é feito em dois cais que acomodam quatro barcos de cada vez e de

a fábrica, por um sistema especial de transportador. No caso do atum ter sido congelado a bordo, deverá ser primeiramente descongelado em 20 tanques que possuem uma capa-

cidade de 10 ton. cada. Em caso contrário seguirá directamente em transportadores para a casa de esartejamento onde existem 4 mesas para esta operação.

Os pedaços de atum são colocados em grelhas e estas dispostas numa bateria de 13 cozedores de porta dupla, com um comprimento de 426 polegadas, que contém 30 grelhas cada e podem cozer 100 a 150 ton. de cada vez, conforme o tamanho do peixe.

As grelhas, depois de esvaziadas do atum, são levadas por uma cadeia especial, inventada pelos técnicos da firma, para a casa da limpeza, fora do edificio da fábrica, e aí lavadas à sua passagem com jactos de água.

O atum, depois de cozido e arrefecido, é colocado num dos sete transportadores automáticos de metal inoxidável com o comprimento de cerca de 80 m. e vai passar junto de longas filas de operárias que lhe tiram a pele e as espinhas.

Depois duma nova inspecção, é levado pelo transportador para a «guilhotina» que o corta em pedaços no tamanho próprio da lata em que é metido. Depois de enlatado, passa por uma máquina que o salga com uma preparação especial que lhe dá um sabor especial, particular da conserva na marca «Star-Kist». Uma outra máquina enche a lata de azeite, após o que esta é fechada automaticamente e segue para os autoclaves gigantes de pressão onde é esterilizada. A grande van-

(Continua na pág. 28)



Fábrica «Star-Kist» — enlatamento do atum

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

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 SUBSIDIÁRIAS

L O N D R E S

LISBOA

Rua de Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

AS PESCARIAS NO ALGARVE

(SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do número anterior)

Em 1351, muitos mercadores de Sevilha e de outros lugares estrangeiros, que costumavam trazer aos portos de Faro e de Tavira as suas mercadorias, cuja dízima pagavam, e de onde levavam o pescado que compravam, deixaram de frequentá-los, precisamente por se lhes proibir a compra das pescarias, sem que primeiro os moradores daquelas vilas algarvias adquirissem o que lhes fizesse mister.

Por esse motivo resultavam também prejuízos para os pescadores da Pederneira, que gozavam do antigo privilégio de poderem exercer a sua actividade nos mares do Algarve, com notória diminuição dos direitos reais.

Já no reinado de D. Dinis aqueles pescadores tinham feito avença com os alcaides de Tavira e de Faro para que, à noite, quando viessem do mar para as suas pousadas, e fossem comprar viandas e mantimentos, para si, seus filhos e campanhas, não lhes tomassem as armas que consigo trouxessem e não fossem presos. Em compensação, cada barca daria «senhas pixotas quando has matassem» — diz o documento — o que igualmente se não cumpria.

No entanto aqueles alcaides tomavam aos referidos pescadores, em seus navios e em suas casas, sempre que iam ao mar, por «cada barca senhas pexotas das mihores que trazem», no valor de cinco soldos, mas de que só lhes davam dezasseis dinheiros. Acontecia mesmo que lhes levavam uma e duas dúzias daqueles peixes, no valor de três e quatro libras a dúzia, e só lhes pagavam dezasseis soldos por cada dúzia.

Em Tavira e em Faro, as respectivas vereações municipais tinham deliberado, em relação aos mouros cativos, que estes seriam pagos aos seus donos por todos os que, em seus navios, lhes facilitassem a fuga, pois caso contrário seriam presos.

Ora os pescadores da Pederneira alegavam que, quando vinham do mar, à noite, levavam para suas pousadas os remos, tréus e todos os outros aparelhos das suas barcas e navios, cujos cascos ficavam vazios. Não tinham, por isso, motivos para pagarem os mouros cativos e pôr guardas nas suas barcas, porquanto esses mouros fugiam sem sua culpa. E o certo é que Afonso IV satisfez as legítimas queixas dos pescadores da Pederneira, mas não deixou de recomendar aos concelhos de Faro e de Tavira que impedissem, pelos meios que melhor

entendessem, a fuga de tais mouros, certamente para o Reino muçulmano de Granada ou para o vizinho Marrocos (75).

Verifica-se, portanto, a importância de uma outra tradicional pesca do alto, praticada pelos pescadores do Algarve: a da pescada (*pixota* ou *pexota*), a que se refere o privilégio concedido por Afonso IV aos pescadores da Pederneira que, nessa época, também a ela se entregavam nos piscosos e famosos mares do extremo Sul do País, onde a pesca da baleia era, no entanto, a mais notável.

«No reinado do Senhor D. Afonso IV, era hum objecto mui attendível da nossa industria nacional a Pescaria da Balêa feita nas costas do Algarve, porque de huma Carta de desaggravo daquelle soberano dirigida ao Concelho de Tavira no 1.º de Setembro de 1352 consta que em Porto Novo morrião Balêas, e que vinhão almocreves carregallas para fóra a troco de trigo» (76).

A conserva da baleia, em salmoira, continuava, assim, bastante lucrativa para os que, no Algarve, se entregavam a esta indústria, com larga aceitação em Portugal e no estrangeiro.

Mas ocorre perguntar, a propósito, até onde teriam então chegado os baleeiros do Algarve, nessa arriscada faina da caça à baleia e a outros cetáceos? Não o sabemos dizer. Recorde-se, todavia, que precisamente no reinado de Afonso IV promoveram os Portugueses uma expedição às Canárias — em 1 de Julho de 1341, ilhas que esses baleeiros e outros pescadores do mar alto já então conheceriam, como não deixariam de conhecer os vizinhos arquipélagos da Madeira e dos Açores, a cujos mares, pelo menos, os teria levado, desde cedo, a ânsia natural de arrancar ao Oceano a maior riqueza possível.

Sabe-se que, em 20 de Outubro de 1353, foi celebrado um tratado de comércio, válido por 50 anos, entre Eduardo III de Inglaterra «e os homens bons, mercadores, marinheiros e comunidades marítimas das cidades e vilas e de Lisboa e Porto», do reino de Portugal e do Algarve, e que permitiu aos nossos pescadores irem livremente pescar aos mares daquele País e aos da Bretanha (77).

E não se ignora que D. Afonso IV, a exemplo de D. Dinis, «conservou sempre huma Esquadra de guarda-

Costa de três Galés, e cinco navios grandes, para protecção do Commercio marítimo, que era então grande, principalmente em pescarias, tanto das Províncias do Norte de Portugal, como do Algarve, das quaes se provia o Reino todo, e se exportavão grandes quantidades deste genero para os Paizes estrangeiros, dentro e fóra do Mediterrâneo» (78).

No reinado de Afonso IV (1325-1357), era tão grande a importância das pescarias, especialmente no Algarve, «que só Tavira tinha seus próprios setenta barcos de pesca, e muitos navios de navegação do mar alto, e as outras Cidades marítimas de Portugal o mesmo a proporção» (79).

É, portanto, verosímil que muitos desses «navios de navegação do mar alto» andassem ao serviço das baleações de Lagos, Faro e Tavira, três dos principais centros de pesca do alto, especialmente da baleia.

Aos maiores da baleação de Lagos confirmou D. Pedro I, em 29 de Março de 1359, os seus antigos privilégios, os quais, infelizmente, desconhecemos (80).

«Esta pescaria (*a da baleia*) ainda existia no Reinado do Senhor Rei D. Fernando, não somente nas costas do Algarve, mas também nas do Além-Tejo, e Estremadura Transagana» (81).

Prova-o, em relação ao Algarve, a Carta Régia de 20 de Novembro de 1367, segundo a qual D. Fernando, dirigindo-se aos almoxarifes e escrivães de Tavira e de Lagos, ordenou que se desse de mercê ao Bispo e Cabido da Sé de Silves, por conhecimento, uma carga cavalari de cada baleia e de cada cavalaço que ali morresse — certamente naqueles portos — metade da gorda e metade da magra, tal como já assim o havia concedido seu avô, el-Rei D. Afonso IV (82).

A carga [*de besta*] cavalari a que alude este diploma, corresponderia, ao que parece, a *dez arrobas* (83).

Mas no reinado de D. Fernando, «além da Pescaria da Balça promovião-se tanto todas as outras, de que erão capazes as nossas Costas, que os moradores de Faro empréstarão dinheiros aos pescadores da costa do Algarve para comprarem barcos, e redes, para que havendo abundância de pescado fosse este comprado por almocreves, que carretassem cargas de pão para a mesma Cidade» (84).

«Consta isto — informa Constantino Botelho de Lacerda Lobo — da Carta de Sentença dada em Lisboa a 9 de Maio de 1368 na demanda que correu entre o Concelho de Faro, e Loulé» (85).

Vejamos, porém, mais pormenorizadamente o que a este respeito apurámos, pois ao contrário do acima referido por aquele autor, esse empréstimo dos moradores de Faro fez-se aos pescadores de Loulé, de certeza, e não, de uma forma genérica, aos pescadores da costa do Algarve.

Desde muito que os pescadores de Loulé e de Faro se entregavam não só à pesca do alto, mas também à exploração dos mares junto a costa, até onde se estendiam os limites dos respectivos concelhos. Esta actividade era

por eles exercida, igualmente, nos rios de Ferrobilhas — ou Farrobilhas — e de Gondra, por onde entravam e saíam as barcas e os batéis dos pescadores de Loulé.

Esta vila, apesar de caracteristicamente rural e situada no interior do Algarve, mas próxima da costa e vizinha de Quarteira — terra de pescadores, como ainda hoje — era já possuidora, nesta época, de uma importante classe marítima, em progressivo aumento, a tal ponto que, também em Loulé, como em Faro, se cobravam, desde os primeiros reinados da dinastia afonsina, os chamados dizimos do pescado.

Mas Faro não via então, com bons olhos, a crescente concorrência dos louletanos, pelo que se esforçava por lhes levantar constantemente todos os obstáculos possíveis ao seu natural desenvolvimento económico. E, certamente por isso, estabeleceu a Câmara de Faro, em 1367, a seguinte postura: se qualquer pescador do seu concelho desse ou vendesse peixe aos do vizinho concelho de Loulé, pagaria dez libras e ficaria preso na cadeia durante um mês.

A vila de Loulé apelou imediatamente para o corregedor do Algarve, a fim de ser revogada tão injusta postura, e não tardou muito que a Câmara de Faro não visse, por si própria, a impossibilidade, e até a inconveniência, de a manter em vigor.

Efectivamente, reconheceu o concelho de Faro que, já nessa época, era o «lugar mais mingoado de pão no Algarve», e que de Loulé recebiam os seus habitantes muitos carros de trigo, em troca de peixe necessário ao abastecimento desta vila.

De modo que, se se mantivesse a referida postura, seria inevitável o encarecimento do preço do pão. Para o evitar, a vila de Faro resolveu, inteligentemente, auxiliar os pescadores de Loulé, emprestando-lhes dinheiro para a indispensável aquisição de batéis e redes, e levou a sua generosidade até ao ponto de os isentar de muitos dos antigos direitos por ela exigidos.

Além disso, para facilitar ainda o abastecimento dos louletanos, ficou assente, em nova postura, que os pescadores de Faro não poderiam vender o pescado a não ser no porto ou na ribeira desta vila.

(78) IRIA (Alberto), *O Algarve e os Descobrimentos*, Primeira Parte, p. 215-216.

(76) LOBO (Constantino Botelho de Lacerda), *Memórias sobre as Pescarias em Portugal*, in *Jornal de Coimbra*, (Lisboa, 1812), p. 82.

(77) IRIA (Alberto), *ob. cit.*, p. 217.

(78) QUINTELA (Inácio da Costa), *Annaes da Marinha Portuguesa*, I (Lisboa, 1839), p. 21-22.

(79) *Idem, idem, ibidem*.

(80) IRIA (Alberto), *ob. cit.*, p. 218.

(81) LOBO (Constantino Botelho de Lacerda), *ob. cit.*, e p.

(82) IRIA (Alberto), *ob. e p. cit.*

(83) VASCONCELOS (Damião Augusto de Brito), *Notícias Históricas de Tavira, 1242-1840*, Lisboa, 1937, p. 139.

(84) LOBO (Constantino Botelho de Lacerda), *ob. cit.*, p. 82-83.

(85) *Idem, idem, ibidem*.

A ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL nas indústrias das conservas

pele Dr. F. Falcão Machado

São numerosas as indústrias subsidiárias da Indústria das Conservas.

Há, primeiramente, a grande indústria, a indústria pesada transformadora, que fabrica máquinas-ferramentas, isto é, máquinas que fazem, automaticamente, o mesmo que uma ferramenta manejada manualmente, também pode fazer; que fabrica máquinas ou aparelhos de outra natureza; ou que, ainda, fabrica material para laboração.

Pertencem a estas categorias e classes de actividade, a indústria dos trabalhos em metais não preciosos, metalomecânica ou metalo-eléctrica, a indústria da madeira e seus derivados, a da alimentação, as quais fornecem prensas de embutir, montadeiras de tiras, estanhadeiras, tamponadeiras, soldadeiras, cravadeiras, máquinas de lavar, máquinas de abrir marcas, empacotadeiras, canais de evisceração, cofres de cozer e de esterilizar, cozedores, secadores, cozedores de peixe em grelha e em lata, refinadores de óleos, filtros diversos e, além de muitos outros artigos, folha de Flandres de vários tipos (chapa preta envernizada, estanhada por imersão ou por electrolise), arame e arcos de ferro para precintar caixas, barras e filetes de estanho, arame para pregos, e, ainda, óleos, como o de mendôbo, o azeite, tempêros como tomate, pimentão em grandes quantidades, borracha para vedação de latas, vernizes para latas, tintas, detergentes que desengorduram grelhas, e latas, também em grandes quantidades, etc.

Em segundo lugar vem a pequena indústria, do fabrico de ferramentas e material de laboração, que compreende as indústrias de serralharia, latoaria, e cutelaria, que fornecem os cortantes, como facas de vários

tipo, tesouras, canivetes, latas, grelhas de engrelhar, chaves de arame de ferro para abrir latas, dobradoras, etc.

Um terceiro grupo de Indústrias Subsidiárias é a da litografia e estampagem das latas, axaroadas ou *xarrão*, a rotulagem das mesmas, mediante tintas especiais.

Mas, na realidade, as fábricas que fabricam as máquinas-ferramentas, ou os cozedores ou os filtros, ou fornecem a folha de Flandres ou o azeite, ou a borracha, ou a madeira para caixotes, ou as facas ou litografam e estampam as latas, estas fábricas não se pode dizer que dirijam a sua actividade, exclusivamente, para a Indústria das Conservas.

Por sua vez, o fabrico de latas (vazio), de chaves de abrir latas e o de grelhas de engrelhar é, exclusivamente, subsidiário da Indústria de Conservas.

Por esta razão, abstermo-nos de qualquer referência à psicotécnica daquelas indústrias, para considerar, somente, estas.

1 — Para o fabrico de latas (vazio), a folha de Flandres vem já, das litografias, estampada, rotulada, axaroadada em *xarrão*, como se dizia, antigamente, em Setúbal.

Cada folha é *traçada* ou cortada à tesoura, segundo os *tampos* e *tiras* que, nela, vêm estampados. A tesoura não é a habitual tesoura de orelhas, mas uma tesoura-guilhotina, na qual se ajusta à mão a folha e se acciona o *cutelo* ou à mão ou mediante um pedal.

As tiras cortadas são, por sua vez, *cortadas à espera*, numa outra tesoura na qual, com a mão esquerda, o cortador empurra a tira e com a direita maneja o braço da tesoura, dando o golpe. Uma *espera* garante

a identidade de dimensões a todas as tiras.

Escolhidas as tiras, são acertadas e metidas na *montadeira*, máquina que dobra e solda a costura, ficando preparadas as paredes da lata. O montador de tiras, além de dever trabalhar com velocidade e exactidão, e ter resistência à monotonia da tarefa — como os anteriores trabalhadores desta actividade — tem de estar atento à alimentação da máquina, deitando *ácido* (parece que álcool e *fluxol*?) no *carregador do ácido* por onde passa a solda, e tem de saber reparar as avarias ou deficiências: falta de gás, de solda, ou não funcionamento devido a diferença na espessura das tiras.

A tira soldada é descarregada para um cesto onde é apanhada e conduzida à *tamponadeira*, que lhe faz os rebordos. Um garoto ou uma mulher fazem a colocação das tiras com facilidade.

A tira segue, depois, para a estanhadeira; aí é colocada num *prato* com um banho de estanho e, depois, tira-se, encaminhando-a para a *soldadeira*, onde lhe vai ser soldada a tampa.

A tampa, que vinha estampada na folha de Flandres, é cortada numa prensa automática, manejada a pedal, e vai cair num cesto donde é levada para a *soldadeira*, a fim de ser soldada à respectiva tira.

Na soldadeira colocam-se em pilha as tampas que hão-de ser soldadas mediante uma disposição que faz sair uma tampa de cada vez.

As tiras, depois de molhadas num banho de azeite, coisa que é feita por uma mulher — são colocadas num prato circular da soldadeira, que a conduz até ao prato de junção com a tampa, onde se procede à soldagem e esta feita, a tampa é despejada num cesto.

O *soldador* tem que estar atento à rotação, mais ou menos veloz, do prato, e trabalhar com velocidade.

As tiras com as tampas soldadas são levadas para a secção de vazio, onde a *visitadeira de vazio* verifica

(Continua na pág. 30)



PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA
EXPORTADORA, L^{DA}
LISBOA-PORTUGAL**




**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**

H. ORMAI

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





RESUMOS ANALITICOS DA INDÚSTRIA DE CONSERVAS PELA F.A.O.

A fabricação da toninha (Euthynnus Alleteratus).
Food Technology (The Gerard Press, 119-123
West Park Ave. Champaign, Ill. E. U.) Vol. 6.
N.º 3, Março 1952.

Embora quantidades industriais de toninha tenham sido pescadas na costa Atlântica da América do Norte, esta espécie tem sido pouco procurada para a venda no estado fresco, em virtude da cor escura e do gosto pronunciado da carne.

Quando este peixe é metido em conserva segundo o processo utilizado habitualmente para o atum, é duma cor bastante escura, duma consistência grosseira e dum gosto relativamente forte em relação às conservas de «germon» (atum branco) e de atum vermelho. O «Fish and Wildlife Service» dos Estados Unidos depois das investigações a que procedeu sobre os métodos de fabricação em conserva da toninha, apresentou um estudo que tem por objectivo a elaboração dum método satisfatório de conserva que melhora a cor da carne, a consistência e o gosto.

Nos ensaios efectuados para determinar o efeito da congelação sobre a matéria prima, foi metido em conserva um lote de atum fresco como padrão e comparado com lotes congelados e mantidos a 0° F. (-17,8° C.) durante 90, 120, 150 e 180 dias. Verificou-se que a toninha podia ser posta em depósito durante 3 meses antes de ser fabricada sem que a qualidade do produto seja afectada de qualquer modo. A deterioração, porém, faz-se bastante rapidamente quando este limite foi atingido, de forma que o peixe depositado durante 6 meses não convém para a conserva.

Não se puderam determinar diferenças de cor ou outros factores de qualidade entre produtos provenientes de atuns que tinham sido sangrados logo que foram pescados e produtos provenientes de peixes trazidos inteiros e não sangrados. Nos dois casos, a cor foi descrita como sendo a de «salmão».

A filetagem e a tiragem da carne escura antes do pré-cozimento não afectaram a cor do produto metido em lata, mas este produto foi considerado duma consistência mais dura e mais fibrosa do que o peixe enlatado segundo o método «standard». Experimentaram-se diferentes métodos de branqueamento, incluindo os banhos de salmoura, os banhos ácidos e os banhos de branquea-

mento, mas nenhum teve mais que um efeito de superfície. As amostras pré-cozidas na salmoura eram mais densas e duma consistência mais dura do que o produto «standard».

Os peixes congelados por inteiro e mantidos a 0° F. (-17,8° C.) estavam, depois de metidos em conserva, em melhor condição do que os peixes eviscerados e mantidos a 0° F. Estes últimos mostraram algum enegrecimento da carne na região da cavidade abdominal, enquanto que a carne enlatada e o produto final provenientes deste peixe tinham um gosto pronunciado e emitiam um odor de gordura rançosa. Os produtos preparados a partir de peixes eviscerados e não eviscerados que tinham sido armazenados a 10° F. (-12° C.) tinham uma coloração, um odor e um gosto pouco pronunciados.

Para determinar o efeito da dureza e da temperatura sobre o pré-cozimento, os peixes foram pré-cozidos 45 a 240 m. a 212° F. (100° C.), 45 a 160 m. a 216° F. (102° C.), 45 a 125 m. a 221° F. (104,6° C.) e 30 a 90 m. a 240° F. (115° C.). Excepto para o pré-cozimento, utilizaram-se os processos «standard» de fabricação em conserva.

Concluiu-se que os melhores resultados foram obtidos com os pré-cozimentos de 216° F. a 221° F. e que a duração optimum para a toninha pesando 10 lb. (4,5 quilos) ou menos era de 90 m. ao passo que para os atuns de 12 a 15 lb. (5,4 a 6,8 quilos) esta duração era de 120 m. Os peixes que ultrapassam 15 lb. (6,8 quilos) devem sofrer um pré-cozimento de 150 m.

Verificou-se que os pré-cozimentos, seja qual for a temperatura que ultrapasse a duração optimum, provocavam uma consistência dura no produto metido em conserva.

Quando se tratou a toninha segundo o processo «standard» da Califórnia, a cor era mais escura do que a requerida para a carne de atum branco. Obtinha-se uma coloração mais clara quando as latas eram esterilizadas a uma temperatura mais baixa. A elevação da temperatura e a diminuição da duração da esterilização não produziram uma cor mais clara.

O autor dá informações sobre a descongelação, o rendimento, o tipo da lata, os azeites de cobertura, a esterilização e o arrefecimento. De acordo com estes resultados, é sugerido um método para a conserva da toninha.

Designa-se por função o papel desempenhado por cada aparelho, sendo este por sua vez formado por um conjunto de órgãos que concorrem para determinado fim.

A função da reprodução é exercida pelo aparelho reprodutor e serve para perpetuar a espécie.

Nos peixes existe geralmente a repartição dos sexos, isto é, os sexos estão em geral separados.

Com efeito, um dos participantes é produtor de elementos masculinos ou espermatozoides e o outro de elementos femininos ou óvulos.

Todavia, há a notar que algumas espécies são normalmente hermafroditas (produtoras de gónadas masculinas e femininas) e noutras pode haver um hermafroditismo accidental.

Porém, mesmo nos casos de hermafroditismo os indivíduos comportam-se como unisexuais. Trata-se, pois, dum hermafroditismo insuficiente por questões de ordem fisiológica em que os gâmetas masculinos amadurecem primeiro que os femininos (indivíduos protândricos).

Por aquele facto, a percentagem de indivíduos jovens de machos é maior que a das fêmeas.

O aparelho reprodutor masculino é formado pelos testículos com os canais deferentes, e o aparelho genital feminino pelos ovários com os oviductos pelos canais de Müller, onde se pode distinguir uma parte mais delgada e tubular que é o oviducto propriamente dito, e uma mais larga ou útero.

A comunicação para o exterior faz-se por póros peritoniais ou por uma papila uro-génito-urinária.

Segundo as espécies, a inversão sexual parece depender de determinadas influências.

Assim, na enguia, por exemplo, depende grandemente do habitat por tal modo que certas regiões possuem sempre uma maioria de indivíduos machos, e outras uma maioria de fêmeas.

O capítulo da reprodução é um dos mais interessantes na biologia geral dos peixes, quer no que respeita à originalidade de muitos dos seus actos quer pela prodigalidade dessa função.

Além dos caracteres directamente ligados ao sexo é frequente nos peixes o dimorfismo sexual, isto é, há nestes animais um conjunto de caracteres secundários que permitem à simples vista distinguir os machos das fêmeas, especialmente na época da reprodução.

É o caso da maior vivacidade de cores nos machos, que algumas vezes tem sido interpretada como uma

A Função da Rep

pele DR.

adaptação para atrair as fêmeas mas que não passa dum secreção banal, mais activa naqueles do que nestas.

Outros caracteres accidentais aparecem na época da reprodução que distinguem os machos das fêmeas de determinadas espécies, tais como: as enguias machos tornam-se prateadas e os olhos tomam um maior desenvolvimento e vivacidade; o barbo fêmea mostra um grande desenvolvimento do ventre e a abertura genital aparece vermelha e saliente; os salmões machos, têm a mandíbula inferior saliente e recurvada para baixo.

Fora destas manifestações accidentais de dimorfismo, algumas existem de carácter permanente como sucede nos Elasmobrânqueos em que os machos possuem as barbatanas ventrais modificadas num órgão de copulação a que se dá o nome de mixipterigio.

Fenómeno bastante curioso é o do nanismo dos machos na época da maturação sexual e da migração reprodutora em que, nas enguias, por exemplo, os machos não atingem mais de 50 centímetros de comprimento e uma espessura mediocre, em oposição às fêmeas que além duma forte espessura chegam muitas vezes a atingir um metro de comprimento.

Relativamente aos elementos sexuais nota-se grande uniformidade na estrutura e dimensões das células masculinas produzidas em grande número graças à sua minúscula dimensão de 20 a 50 milímetros de comprimento.

Outro tanto não sucede com os óvulos e ovos que variam de espécie para espécie, quer no aspecto, quer em dimensões.

Em todos eles, há, porém, uma membrana vitelina com um orifício ou micrôpilo, a cicatricula ou vitelo germinativo e o deutolecito ou vitelo nutritivo.

Segundo a proporção de deutocito assim as dimensões dos ovos, podendo classificar-se em três tipos fundamentais.

Podemos então considerar ovos macrolecíticos em que a quantidade de vitelo nutritivo é abundante como sucede nos Elasmobrânqueos (as raias, por exemplo) atingindo por vezes as dimensões de alguns centímetros

Reprodução nos Peixes

É FREIXO

Noutros casos os ovos são mesolecíticos, como sucede no salmão e na truta em que as dimensões regulam-se em torno de um centímetro.

Porém, na maioria dos peixes, como sucede na Carpa e no Bacalhau, os ovos são muito pequenos, isto é, são microlecíticos, pobres em vitelo nutritivo, de dimensões entre um a dois milímetros.

Com a natureza dos ovos está relacionado o número formado em cada fêmea.

Tal é o caso dos macrolecíticos, em que não passa de algumas dezenas, aumentando até vários milhões por fêmea e por postura nos peixes de ovos microlecíticos.

Os óvulos microlecíticos das espécies marinhas quase sempre ficam sobrenadando, graças a um flutuador constituído por uma gotoleta de gordura; casos há em que ficam em no fundo abandonados a si próprios, podendo ficar separados uns dos outros, ou aderentes, formando uma espécie de rosário.

Há peixes que depositam os óvulos nos interstícios das rochas, entre as algas, na concha dos lamelibrânquios, etc., mas a maioria deles são postos ao sabor das ondas que os destróiem em grande quantidade.

Sucedem, no entanto, que o número de óvulos postos por cada fêmea é em geral elevadíssimo e, por tal, o número de fecundados em cada postura garante perfeitamente a continuidade de pesca.

Poucos são os peixes que possuem órgãos copuladores e, salvo raras excepções, todos eles são ovíparos (os filhos nascem fora do organismo materno e o seu desenvolvimento embrionário faz-se à custa da matéria do ovo).

Assim, normalmente na época da reprodução, que varia segundo as famílias, os peixes dos dois sexos reúnem-se em bandos numerosos (cardumes) e os machos emitem o espermatozoide que fecundará ao acaso os óvulos postos pelas fêmeas.

Sabe-se que a eclosão do ovo está intimamente relacionada com a quantidade de deutolecito.

Com efeito, a saída do embrião leva apenas alguns

dias após a postura dos óvulos microlecíticos e várias semanas nos meso e macrolecíticos.

Outro factor que influi na incubação e de grande importância em piscicultura, é a temperatura, de tal modo que para os ovos da mesma espécie, aquela varia bastante segundo o estado da água é mais ou menos tépido.

No Bacalhau, por exemplo, a incubação dura onze dias na água a + 8° C., precisa de 15 dias a + 6° C., e 23 dias a + 3° C.; a truta precisa de mês e meio na água a + 10° C. e um mês somente na água a + 13° C.; a carpa exige 12 dias na água a + 20 C. e apenas 6 a 8 a + 24° C.

A maioria dos peixes são ovíparos e de fecundação externa. No entanto há peixes vivíparos com fecundação interna e gestação maternal ou paternal.

Até à época da reprodução os indivíduos dum e doutro sexo vivem vagueando e limitam a sua vitalidade a actos exclusivamente de alimentação, preparando as suas reservas para a reprodução.

Os órgãos genitais são pequenos até à época da reprodução, mas quando esta se aproxima hipertrofiam-se. O animal passa a consumir as reservas acumuladas, queimando as gorduras e emagrecendo progressivamente.

Procuram em tais períodos outras zonas para habitarem, buscando aquelas onde o seu trabalho interno de assimilação seja facilitado para um melhor desenvolvimento genital.

Geralmente são as fêmeas que indagam das zonas favoráveis, sendo perseguidas pelos machos.

O desenvolvimento dos peixes faz-se por metamorfoses progressivas, isto é, os indivíduos tornam-se mais complexos no estado adulto.

Assim, os seláceos à nascença possuem guelras externas e só no adulto respiram por guelras internas; os teleosteos ao saírem do ovo têm a cabeça e os olhos muito grandes e a barbatana impar contínua.

Porém, as metamorfoses mais acentuadas são representadas pelos peixes componentes das famílias Muriidae e Pleuronectidae.

As larvas das primeiras são tão diferentes das formas adultas que, para elas, foi criado o género *Leptocephalus*, mostrando-se compridas e transparentes como cristais.

Os peixes saem do ovo com formas muito diferentes de animal adulto, verificando-se no seu desenvolvimento uma diferenciação progressiva tendente a um aumento e aperfeiçoamento da espécie e, portanto, de um novo reprodutor.



Praia de banhos de Matosinhos

MATOSINHOS (LEIXÕES)

O maior Centro Industrial
de Pesca e Conservas de
Portugal

PORTO DE MAR DE LEIXÕES

(2.º DO PAÍS)

Praias de Banhos: MATOSINHOS // LEÇA DA PALMEIRA
Romarias: SENHORA DE MATOSINHOS (a mais concorrida do País)

MONUMENTOS HISTÓRICOS / AERÓDROMO (Pedras Rubras) / CAMINHOS DE FERRO (2 linhas)
TRANSPORTES COLECTIVOS: Eléctricos e Autocarros

Informações: COMISSÃO MUNICIPAL DE TURISMO — Tel. 3 — MATOSINHOS

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Plain
Boneless
Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES
in jars - in tins



RAMIREZ & C., LDA.
OLHÃO (Portugal)

Calderón & Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK



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., L. DA
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

O Aumento da Produtividade na Indústria

por J. R. da Graça Mira

Em 1953 efectuou-se na Organização Internacional do Trabalho, em Genebra, uma reunião de delegados de treze nações, em representação dos interesses governamentais, patronais e operários, para estudar os meios práticos de aumento da produtividade nas indústrias de transformação.

Algumas das conclusões dessa reunião compreendem certos aspectos que interessam principalmente às instâncias governamentais, pela possibilidade e conveniência da coordenação das múltiplas actividades económicas de cada nação. Encontram-se, porém, entre as conclusões da reunião outras que dizem respeito, restritamente, aos produtores, abrangendo nesta designação não só a empresa em si como também os dirigentes e os trabalhadores nos diversos graus da hierarquia e em todas as tarefas que contribuem para a produção.

É, pois, como se vê, problema que merece a atenção geral e, embora convenha situá-lo num ambiente definido para melhor apreciação e estudo em globo, podemos ocupar-nos dele no segundo aspecto, visto que os pontos focados naquela reunião são, como indicámos, essencialmente práticos e portanto de aplicação universal, com o único condicionalismo das circunstâncias em que se desenvolve a actividade de cada empresa.

Para não nos distanciarmos das conclusões da O. I. T., seguiremos, nesta exposição, a ordem pela qual foram enunciadas, apresentando-as e acrescentando-lhes as apreciações e os esclarecimentos que nos parecem convenientes.

Antes, porém, valerá a pena lembrar em algumas palavras as ideias gerais que presidem ao movimento para maior produtividade.

Temos, em primeiro lugar, que admitir como irrefutável a ideia de que o aumento da produtividade per-

mite elevar o nível geral da vida, pelo jogo da consequente melhoria da produção, quer em quantidade quer no custo; do aumento dos ganhos individuais; do aperfeiçoamento dos métodos de trabalho e da diminuição do esforço; e, enfim, pelo «reforço dos fundamentos económicos do bem-estar humano».

O moderno conceito da produtividade, como já tem sido repetido, baseia-se na seguinte definição: A produtividade é o quociente duma produção por um dos factores dessa produção. Isto se entende quanto à produtividade do capital, dos financiamentos, dos apetrechamentos e das matérias-primas.

★

Passemos então à análise das medidas destinadas a favorecer o aumento da produtividade na empresa.

A condição primordial que se exige é ao mesmo tempo uma lógica necessidade: que os esforços sejam rodeados da atmosfera de bom entendimento entre dirigentes e dirigidos. Adiante nos referiremos a este aspecto da questão com o desenvolvimento que merece.

São três os domínios principais que requerem o estudo tendente ao aumento da produtividade: a organização e o controle da produção; o pessoal; e as instalações e apetrechamento.

Mesmo que não possam introduzir-se modificações simultaneamente nesses três factores da produção, é aconselhável que se promova a melhoria da produtividade pela organização e controle, isoladamente, ou pela remodelação das instalações e do apetrechamento.

No capítulo da organização e controle da produção, aconselha a O. I. T. que se empreguem todos os esforços para:

- a) simplificar, diminuindo não só os tipos como as variedades dos produtos de cada empresa;
- b) normalizar, que consiste em estabelecer uma norma para um produto em particular, um número de produtos ou um processo; e na aplicação desta norma;
- c) especializar, o que significa que o produtor deve consagrar-se exclusivamente aos recursos produtivos de que dispõe e à fabricação duma gama restrita de produtos.

Acerca da normalização, a O. I. T., no intuito de esclarecer, refere-se-lhe nestas poucas palavras: uma «norma» é uma definição referida às características, à qualidade, à composição, às dimensões ou ao método de fabricação ou de ensaio. Poderíamos acrescentar que uma «norma» tem como objectivo reduzir ao mínimo, compatível com as necessidades de utilização, o número de espécimes de objectos a fabricar, a fim de diminuir os preços de custo desses objectos.

No que respeita à especialização, referida na alínea c), importa dizer que dela não pode advir prejuízo, mesmo quanto aos produtos de pequeno consumo ou de fraca saída. Não se trata de restringir as possibilidades de utilização do capital ou dos outros meios de produção, mas sim de, subordinando-a às possibilidades de colocação, conseguí-la nas melhores condições de custo e qualidade e, conseqüentemente, aumentá-la até ao máximo limite possível. Só depois de esgotadas todas essas possibilidades quanto a um produto, deve a empresa ocupar-se de outro ou outros, tendo sempre em consideração os meios gerais de que dispõe, quer no que respeita aos recursos financeiros, quer no tocante à organização administrativa e comercial.

A circunstância de, em certas indústrias, surgirem períodos de crise de produção não impede a adopção do princípio. Pelo contrário: uma empresa que engendre precipitadamente aplicações inefficientes de capital e de mão-de-obra, com o fim

de enfrentar os prejuízos resultantes dos períodos de inactividade forçada ou de diminuição da actividade, cria a ilusão de utilizar vantajosamente esses factores, quando afinal o seu rendimento é inferior ao que se poderia esperar da produção especializada.

Por outras palavras: a especialização é possível não só quanto à produção básica como em relação com a acessória, aquela a que se recorre nas épocas de crise da primeira. Pode mesmo dizer-se que, no tocante à produção acessória, é ainda mais vantajosa a especialização, visto que, constituindo essa produção um recurso para o aproveitamento dos meios de que a empresa dispõe, convém que seja bem definido o objectivo para que não obrigue a desequilibradas immobilizações e que permita uma fácil, natural, utilização do pessoal e da organização comercial e administrativa.

Ainda com o objectivo da criação das condições em que se estabelecerá a melhor organização e controle da produção, é indispensável o exame da organização geral da empresa e a definição clara da autoridade nos diversos graus hierárquicos e das responsabilidades inerentes.

A organização geral duma empresa é constituída por todos os factores conjugados para a obtenção dum objectivo económico e social: os capitais, o apetrechamento, os materiais e o pessoal.

Este, o conceito estático da organização. Para pô-la em movimento é necessário a repartição eficiente das funções dos diversos órgãos e o estabelecimento de regulamentos do funcionamento.

Portanto, não só se requer o perfeito equilíbrio de todos os elementos constitutivos da empresa como também é indispensável que o exame das funções de cada órgão — baseado em descrições minuciosas — evidencie o seu verdadeiro ajustamento aos objectivos.

Estabelecido dessa maneira o quadro geral da organização, restará occuparmo-nos da definição da autoridade e da responsabilidade corres-

pondente. A autoridade — segundo a definição de Fayol — é o direito de comandar e o poder de se fazer obedecer. O mesmo autor distingue a autoridade derivada dos regulamentos, inerente à função, da autoridade pessoal, «feita de inteligência, de saber, de experiência, de valor moral, do dom de comandar, de serviços prestados, etc.». No entanto, uma não pode existir sem a outra.

Umavezes o exercício da autoridade compete a um só homem, outras vezes encontra-se repartido ou, melhor, desmultiplicado. O chefe sente a necessidade de, para um perfeito funcionamento da empresa, estar presente em todos os momentos e em todos os sectores, visto que a sua autoridade é o sistema motor do organismo. Como, porém, se torna impossível essa presença constante e dispersa, o chefe delega em colaboradores a autoridade global, limitada, portanto, no espaço mas não nas atribuições. Esses colaboradores, por sua vez, transmitirão essa mesma autoridade a outros, seus subordinados, para que possam exercê-la embora em sectores mais reduzidos.

Nem todos estão concordes em que a autoridade funcional se exerça pela maneira que acabamos de indicar. Há quem a divida em autoridade directa e autoridade de competência e pode dizer-se que a primeira se exerce pela via hierárquica e a segunda surge como consequência da coordenação das diversas actividades. Por exemplo: um gerente comercial exerce autoridade directa junto dos vendedores e autoridade de competência perante os serviços de produção e administrativos.

Haverá, pois, que escolher o sistema mais adaptado à empresa, aos seus objectivos e ao estado psicológico dos homens que a formem ou que para ela contribuam com o seu esforço.

Falar, porém, de autoridade obriga-nos a pensar na responsabilidade que acompanha inevitavelmente o exercício do poder.

Naturalmente que, em primeiro lugar, vemos a responsabilidade do chefe da empresa perante a econo-

mia colectiva e a nação; e, por força ou mérito da função, é também responsável para com o corpo social a que preside, colaboradores e subalternos.

Quanto maior for a empresa mais delicada é a posição de responsabilidade de cada um, porquanto o objectivo a atingir deve resultar dum máximo de regularidade, de segurança e de rendimento. Portanto, a autoridade e a responsabilidade devem ser doseadas de modo a que se equilibrem; de contrário, onde houver excesso de autoridade, anula-se a liberdade de iniciativa ou autonomia e, por outro lado, a ausência de responsabilidade pela cómoda subordinação a ordens recebidas paralisa ou empobrece a função.

O exercício da autoridade concretiza-se no comando, e este só pode ser eficiente desde que dimane dum chefe que possua iniciativa, sentido da ordem e da responsabilidade e que saiba subordinar o interesse particular ao interesse geral.

Mas... como o nosso propósito não é o de referir todas as qualidades que, segundo os psicotécnicos, os chefes devem possuir, terminamos as nossas considerações acerca deste ponto das recomendações dos peritos que se reuniram sob a égide da O. I. T.

Prosseguiremos, no próximo escrito, com referência a outras conclusões dessa reunião.

H. SALVARELLI AGENCIES L^{td}

37, Eastcheap, London, E.C. 3

Endereço Telegráfico: SALVARELLI — LONDON

Importadores e Distribuidores
de Conservas de Peixe Por-
tuguesas desde 1906

Marcas Registadas:

LE CHEVALIER — SFA JOY —
ST. JULIEN — DRUM — 3 STARS

COZEDOR DE SARDINHAS EM GRELHAS OU LATAS, A AR QUENTE PATENTEADO

A gravura mostra o cozedor montado na fábrica da firma Lage, Ferreira & C.^o, Lda., de Matosinhos.

Comprimento 15,40 m. 1 electro-motor de 3 HP. movimenta todo o conjunto.

Produz cerca de 50 cxs. de 1/4 club 30 mm. por hora.

Dissemos no nosso anúncio da número anterior desta revista que «A PRODUÇÃO É FUNÇÃO DO COMPRIMENTO». Pode, porém, produzir mais sem se aumentar ao comprimento, aproveitando-se a parte descoberta e cobrindo-a total ou parcialmente, ficando assim o cozedor em forma de «U», havendo apenas necessidade de

aumentar o aquecimento e número de ventoinhas, bem como a força motriz que, em vez de 3 HP. passará a ser 4 ou 5.

Não é mero reclame afirmar que garantimos 100% de peixes absolutamente perfeitos com o uso deste incomparável cozedor, pois ficamos à disposição de qualquer industrial descrente para lhe provar a veracidade do que afirmamos. Se o peixe for perfeito antes de entrar no cozedor, manterá a mesma perfeição depois de cozido.

Além de economia de tempo no enrolamento, resultante da eliminação de peixes partidos, permite ainda que seja consideravelmente reduzido o tempo de salmoura, bastando apenas 1/3 do que normalmente é necessário quando se utilizam cozedores a vapor. Lisonjeiras referências da firma Lage, Ferreira & C.^o, Lda., que mostra bem a inteira satisfação que lhe deu o nosso cozedor.



FABRICA 'DE' CONSERVAS "NUN'ALVARES"

LAGE, FERREIRA &

COMPANHIA, LIMITADA

R. DE BRITO CAPELO, 1379

MATOSINHOS - PORTUGAL

ABC 6^o
RIBEIRO
PARTICULAR
CÓDIGOS
GRANDES "CONDESTAVEL"

AL/AN

TELE FONE P.P.C. 277-M



Matosinhos, 6 de Janeiro de 1934
(PORTUGAL)

Ilmo. Sr.,
Sebastião Valente Coimbra,
Matosinhos.

Amigo e Sr.,

Satisfazendo os desejos de V.Sa., vimos gostosamente informar que estamos plenamente satisfeitos com o trabalho do vosso cozedor de sardinhas em grelhas, a ar quente, o qual é vantajoso sobre o ponto de vista económico, seu funcionamento perfeito e simples, e ainda a economia de mão de obra no enrolamento, pelo facto de não haver peixes partidos ou defeituosos pelo cozimento.

Podemos, agora, apresentar fabricas perfeitas e de maior valor comercial.

De resto foi o que verificamos quando assistimos à demonstração que V.Sa. nos proporcionou e vimos a grande diferença em confronto com o trabalho do nosso cozedor-secador, a ar quente, triplo, que tinhamos montado na safra passada, descrentes das vossas afirmações técnicas sobre as vantagens e eficiência do vosso cozedor - ainda em construção - mas afinal, quem tinha razão era V.Sa.

Por tal motivo, é-nos extremamente grato dar-lhes estas informações, das quais o autorizamos a fazer o uso que entender.

Subcrevemo-nos com a melhor consideração,

de V.Sa.,
atenciosamente,

Lage, Ferreira & C.

Sebastião Valente Coimbra

Matosinhos

Sociedade Comercial "Alori," 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 Flândres, etc
- ~ **ETABLISSEMENTS LARRIERU «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 decorante 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

O continente Austral

A sua riqueza mineira e as espécies dos seus mares

Por LUIS MUÑOZ ANGÚEZ

O Continente Austral, objectivo actual de apetites e polémicas está separado da América do Sul pelo Estreito de Drake, a uma distância de 500 milhas, entre as terras de Graham e do Cabo de Hornos.

As suas dimensões, superiores a 16.000.000 de quilómetros quadrados, estão constituídas por terras em plena idade de gelo que sugerem a existência de abundantes, subtis e variadas riquezas minerais. Desde épocas remotas que membros intrépidos dos ramos diversos da ciência as vêm explorando, sem temor das baixas temperaturas e ante o perigo dos gelos que se desprendem pelas suas montanhas como catarratas, congeladas numa confusão de estrondo, cor e fantasia.

Em 1911, por exemplo, as expedições científicas de «Amundsen» encontrou nas suas incessantes explorações, quantidades abundantes de cobre puro.

O cientista inglês Skleton descobriu um jazigo carbonífero e o norte-americano Byrd, em viagens posteriores, encontrou carvão, vários minerais e fósseis vegetais que provam a existência passada de uma climatologia subtropical. As expedições Argentinas realizadas em 1943 e 1947, recolhiam, entre outros minerais, numerosas amostras de Orblenda e Malaquita.

Há, presentemente, a confirmação de que os jazigos carboníferos são muito extensos. A sua extracção está sendo estudada por diversos técnicos, em virtude das despesas elevadas que ocasionam o seu transporte, ao contrário da exploração de petróleo cujos afloramentos, existentes em zonas extensas, são mais acessíveis à extracção.

Fala-se também em indícios da existência de urânio que se houver não será do conhecimento público,

em virtude da importância que tem para a fabricação de armamentos atômicos.

Presentemente, a riqueza mais florescente é a que provém da captura das baleias, focas, lobos marinhos e elefantes. Os mares austrais, povoados por milhares de cetáceos de diversas espécies, são frequentados por numerosos e modernos barcos baleeiros de diversos países.

A última temporada proporcionou uma captura superior a 16.000 unidades de baleia azul de que resultou uma produção de 282.000 ton. de óleo, carne comestível, guano e ambar cinzento.

A Noruega foi a que maior produção obteve, seguida da Grã-Bretanha, América do Norte, Holanda, França, Argentina, Chile e Japão. países que por direito científico e comercial, tratam dificilmente de realizar a partilha deste Continente tão rico como estratégico, visto que, sem dúvida alguma, é o nó górdio entre os cinco Continentes.

Cabe revelar aqui alguns pormenores do apaixonante problema Austral de posse, soberania e partilha.

Em primeiro lugar, a Argentina considera irrefutáveis os seus direitos sobre as Ilhas Malbinas e Ilhas Falklan, ocupadas pela Grã-Bretanha em 1883 e exploradas também pelo Almirante Drake e por outros navegantes e cientistas britânicos.

Por outro lado, a expedição norte-americana do Almirante Byrd pôs, no seu regresso, no campo jurídico internacional, a questão da partilha do continente Austral entre os países que alegam direitos científicos e comerciais.

A Argentina e o Chile, discordam, em parte, com a decisão dos expedicionários norte-americanos, não consideram o Continente Austral como outro continente qualquer e alegam

que os seus territórios constituem um prolongamento do continente Sul-Americano, por continuidade geográfica e, provavelmente, geo-física.

Os territórios que a Argentina ocupa actualmente, estendem-se desde o paralelo 60° até ao Polo Sul, entre os meridianos 25° e 74° de longitude Oeste, compreendendo a península de Graham, os arquipélagos das Orcadas, das Shetlands e Melchior.

Pela sua proximidade do Continente Sul-Americano, por ser mais habitável e pela sua abundância de minerais e espécies marítimas, estes territórios são os mais privilegiados entre todos os que constituem o Continente Austral. Para evitar que a fauna prodigiosa das águas Austrais Argentinas fossem só aproveitadas pelas empresas estrangeiras, os governos argentinos têm agido desde há tempo com espírito inteligente e atento perante o desenvolvimento da indústria da pesca da baleia e das focas.

Os territórios correspondentes aos restantes países interessados, são formados por contornos abruptos de acesso difícil, planícies e ilhas disfarçadas por uma enorme crosta gelada e mares que apresentam na sua grandiosidade o espectáculo dos temíveis «Icebergs».

As explorações interessantes do Almirante Byrd constituem uma prova convincente das condições hostis da climatologia.

As terras que nunca foram frequentadas por qualquer ser humano além deste explorador e os seus companheiros, sugerem, efectivamente, a existência de grandes riquezas minerais e constituem uma invejável posição geográfica.

Contudo, terão ainda que passar séculos antes que desapareça o gelo que as cobre, cuja espessura, calculada em 700 metros, ainda que acuse notórias diminuições, poderia, juntamente com o volume dos gelos que mascaram o resto do Continente, cobrir toda a área terrestre com uma camada de 200 metros de profundidade. Nas mesmas condições se encontra a Grã-Bretanha que ocupa parte das ilhas Malvinas e Falklan

um terreno que nalgumas zonas é, além disso, fisiològicamente precário.

A ilha Decepção, por exemplo. A sua entrada é, na verdade, imponente e majestosa pelo colorido da sua planície e pelas suas montanhas abruptas. Tem, porém, um vulcão, cuja cratera, inundada pelo mar, forma uma baía de 5 milhas em forma de saco. O vulcão, que ainda não se extinguiu, produz nalgumas partes da ilha fumaradas que emergem do mar em que a temperatura é de 40 graus centígrados.

A Grã-Bretanha realizou neste e noutros sectores expedições de grande valor científico. A mais recente incluía numerosos sábios de diversos ramos da ciência. A bordo do barco expedicionário iam, entre outros elementos de protecção, três pequenas casas de madeira, desmontáveis, de tabique duplo e forradas duma maneira especial. Cada homem levava um soberbo equipó polar, incluindo um completo instrumental moderno, no qual figuravam um radiogoniómetro, uma sonda, dois aviões pequenos, um compasso giratório e outros meios para a navegação.

A atenção da Grã-Bretanha, enquanto lhe não é possível encarar a exploração da riqueza mineira, concentra-se na exploração da riqueza marítima.

Os grandes barcos baleeiros britânicos constituem, nas águas do Continente Austral, uma das frotas mais poderosas entre as que se dedicam à captura e industrialização das baleias. A perfeição técnica desta frota e o seu espírito de equipa põem em evidência os benefícios que a Grã-Bretanha obtém da fauna marítima Austral.

É curioso ver como nas fábricas flutuantes as tripulações britânicas despedaçam ao mesmo tempo várias baleias. As equipas rendem-se de dia e de noite e é necessário acelerar o trabalho, empregando grandes facas curvas que esgrimem facilmente no corpo descomunal do cetáceo. As massas ósseas são cortadas por serras accionadas a vapor, e a gordura, parte da carne e os ossos são lançados em caldeiras.

O valor alimentício das conservas

Continuando na missão, por todos os títulos louvável, de divulgar os trabalhos de maior interesse publicados sobre a indústria das conservas, o sr. Dr. Francisco Lopez Capont, sob os auspícios da União dos Fabricantes de Conservas da Galiza, traduziu agora para espanhol o livro de Henri Cheftel, «La Valeur Alimentaire des Conserves Appertisées». Neste livro o seu autor trata, com uma soma invulgar de conhecimentos, o problema da conservação dos alimentos e da alimentação do homem, demonstrando, através duma larga exposição técnica e científica, apoiada em numerosos quadros comprovativos, as vantagens da utilização dos alimentos conservados, verificadas na garantia da inalterabilidade das suas propriedades nutritivas, no seu conteúdo em princípios energéticos e minerais, amino ácidos e vitaminas, e na possibilidade do homem ter à sua disposição, em qualquer lugar e em qualquer estação do ano, a preços acessíveis, alimentos estáveis e variados.

Trabalho digno de ser lido e indispensável para consulta por todos os que estão interessados na indústria de conservas, aqui o recomendamos aos nossos leitores.

Morte de Jean Le Gall

Faleceu em Chaville, França, no mês de Fevereiro, o Prof. Jean Le Gall, director do «Institute Scientifique et Technique des Pêches Maritimes» que honrou a nossa revista com a sua colaboração.

Cientista de renome internacional, que não se limitava aos estudos no gabinete e no laboratório mas alargava-os ao mar que percorria periodicamente no navio oceanográfico «Président Théodore-Tissier», publicou trabalhos de maior valia e uti-

lidade. Destacam-se, entre eles, os de investigação biológica sobre os tonídeos, que abrangeram os nossos Açores, Madeira, Cabo Verde e Angola e levaram os pescadores, quer franceses quer portugueses, a procurarem o atum onde ele se encontrava, no Atlântico.

Pelos serviços, pois, prestados às indústrias de pesca e de conservas, não só francesas mas de todo o mundo, a morte de Jean Le Gall, é uma perda internacional.

A maior fábrica de conservas de atum do mundo

(Continuação da pág. 13)

tagem desta fábrica está, não só no seu equipamento ultra-moderno mas também no amplo espaço de que dispõe e que permite que as diferentes operações da fabricação se façam sem quaisquer obstáculos que dificultem o livre movimento dos operários.

A casa de fabrico tem sete linhas automáticas com mais de 30 m. cada de comprimento, e vários transportadores metálicos automáticos, com mais de uma milha de extensão, que conduzem o atum, depois de cozido, para junto das mesas onde as mulheres o enlatam.

As latas vazias são também levadas por um distribuidor automático. Controles eléctricos regulam o sistema desta distribuição. Cada uma das 8 linhas de fabrico divide-se em 2 secções, o que perfaz um total de 16 linhas, com o seu próprio sistema de circulação de óleo e o seu controle automático da temperatura. Um grupo de 17 cravadeiras fecha as latas que são transportadas para os autoclaves pela parte superior da fábrica, atravessando as paredes. Depois de esterilizadas as latas são transportadas para um lavadouro, que é também uma inovação dos técnicos da empresa, através do qual passam as 16 linhas de fabrico.



Economia e Finanças

VIII

O método do custo-padrão dos produtos

pelos *Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite*

(Continuação)

O método simples de contabilização dos custos-padrões efectivos, a que anteriormente nos referimos, pode ser aplicado, ou dando os valores destes custos às contas ligadas com a fabricação dos produtos — e, neste caso, as importâncias de que eles se afastam dos valores reais das matérias primas consumidas, de mão de obra empregada e dos serviços fabris utilizados são levadas a contas intituladas *Diferenças de custo das matérias primas, Diferenças do preço da mão de obra e Diferenças do custo dos serviços da fábrica*, cujos saldos se transcrevem, por fim, para a conta de *Ganhos e Perdas* — ou escrituram-se as operações da fabricação, do mesmo modo, pelos custos-padrões, mas, acabado que seja o ciclo de laboração e conhecidos, por meio destas contas, os desvios que houve da eficiência que se devia ter atingido, regularizam-se depois os saldos de todas as contas movimentadas em custos-padrões, a fim de estes se ajustarem aos valores reais que se pagaram.

O método misto da contabilização dos custos-padrões consiste em se escriturarem as contas relacionadas com a fabricação dos produtos, ao mesmo tempo, pelos valores reais e pelos custos-padrões, e, para isso, tanto o débito, como o crédito dessas contas, compreendem duas colunas.

Vamos elucidar como se põe em prática o método simples de contabilização dos custos-padrões, nas suas duas modalidades, apoiando-nos, para o efeito, num modelo

apresentados por Dohr, Inghram e Love, na obra «Contabilidad de Costos», tradução espanhola, a qual damos, no entanto, uma exposição que nos parece mais clara.

São criadas as contas de *Matérias primas, Mão de obra, Serviços da fábrica, Produtos em fabricação, Produtos acabados e Vendas* (ou *Produtos Vendidos*). A conta *Produtos em fabricação* é dividida nas sub-contas *Matérias primas, Mão de obra e Serviços da fábrica*.

O esquema da contabilização de um fabrico de produtos que se empreende é o seguinte:

I — Compram-se matérias primas para uma fabricação, por 9.000\$00:

Matérias primas
a Caixa 9.000\$

São todas requisitadas ao Armazém para laboração. Mas, consideradas ao custo-padrão que previamente se estabelecera, valem apenas 8.800\$. Há que fazer, pois, o lançamento:

Diversos
a Matérias primas
Produtos em fabricação 8.800\$
Diferenças de custo das matérias primas 200\$ 9.000\$

II — As férias pagas aos operários que trabalharam directamente na fabricação dos produtos somaram 6.000\$ e as dos que prestaram ou-

tros serviços nas oficinas 1.000\$. Portanto, o lançamento foi:

Mão de obra
a Caixa 7.000\$

Mas, dado que as horas do trabalho directo, calculadas ao custo-padrão fixado, representam 6.300\$ e as do trabalho indirecto 1.000\$ a sua imputação far-se-á pela fórmula:

Diversos
a Diversos
Produtos em fabricação — Mão de obra 6.300\$
Serviços da fábrica 1.000\$
7.300\$
a Mão de obra 7.000\$
a Diferenças do preço da mão de obra ... 300\$ 7.300\$

III — Os vários serviços da fábrica que se pagaram totalizaram 3.200\$.

Contabilizou-se, pois:
Serviços da fábrica
a Caixa 3.200\$

Estes serviços, contudo, na base do custo-padrão que para eles se estabeleceu, cifram-se em 4.000\$. A sua distribuição pelos produtos em fabricação implica o seguinte lançamento:

Diversos
a Serviços da fábrica
Produtos em fabricação — Serviços da fábrica 4.000\$
Diferenças do custo dos serviços da fábrica 200\$ 4.200\$

IV — Transferem-se depois para a conta de *Produtos acabados* os diferentes elementos do custo que foram

calculados em função dos respectivos custos-padrões, pelo lançamento:

Produtos acabados		
— Matérias primas	8.800\$	
— Mão de obra	6.300\$	
— Serviços da fábrica	4.000\$	
		19.100\$
a Produtos em fabricação		
— Matérias primas	8.800\$	
— Mão de obra	6.300\$	
— Serviços da fábrica	4.000\$	19.100\$

V — É vendida uma quinta parte da produção obtida por 5.000\$:

Primeiro que tudo, transfere-se o valor desta quantidade de mercadoria para a conta de Vendas, na base do custo-padrão:

Vendas
a Produtos acabados 3.820\$

Depois, faz-se o lançamento da venda ao preço de transacção:

Caixa
a Vendas 5.000\$

O saldo apurado na conta de Vendas, no fim do exercício, é transferido, com lucro ou prejuízo, para Ganhos e Perdas.

VI — As diferenças entre os custos-padrões e os valores reais a que ficaram os elementos do custo da fabricação saldaram-se, finalmente, para fecho do balanço, pela conta de Ganhos e Perdas:

Ganhos e Perdas		
a Diversos		
a Diferenças dos custos das matérias primas	200\$	
a Diferenças dos custos dos serviços da fábrica	200\$	400\$
		400\$
Diferenças no preço da mão de obra		
a Ganhos e Perdas ...		300\$

Depois de feitos estes lançamentos, apresentam-se saldadas as contas de *Matérias primas*, *Mão de Obra* e *Produtos em fabricação* e abertas ainda a conta de *Produtos acabados*, com um saldo devedor de 15.280\$, que representa o valor, na base do custo-padrão, de quatro quintos da fabricação realizada, e a conta de *Vendas*, com um saldo credor de 1.180\$, que seria o lucro obtido, na transacção que se efectuou, se se tivesse atingido toda a eficiência dos serviços da produção, de que se partiu para a elaboração dos custos-padrões.

O lucro, na realidade, será ligeiramente menor, em vista de as diferenças para mais e para menos que se notaram nos vários elementos do custo da produção e que se transferiram para Ganhos e Perdas darem um resultado negativo apenas de 100\$.

Quando se pretende seguir a outra variante do método simples de contabilização dos custos-padrões, depois de se apurarem nas contas indicadas as diferenças que marcam os desvios que houve da eficiência que se devia ter conseguido, elas são distribuídas pelas contas de inventário dos Produtos em fabricação, Produtos acabados e Vendas (ou Produtos vendidos) e por forma tal que os saldos com que ficarem exprimam os custos reais dos elementos a que dizem respeito.

Damos por terminadas estas normas que devem orientar, nas empresas transformadoras, a organização da contabilidade da produção ou da fabricação dos produtos. Com todo o desejo de prestarmos um serviço útil às fábricas de conservas de peixe, seguidamente estudaremos as fases da laboração desta importante indústria do nosso País e, com os elementos que colhermos nos estabelecimentos fabris que tencionamos visitar, e os esclarecimentos e indicações que amavelmente nos prestarem os seus proprietários, escreveremos uma monografia sobre a contabilização dos custos de produção das conservas de peixe, que será publicada nesta prestimosa Revista.

A orientação profissional nas indústrias das conservas

(Continuação da pág. 17)

se está bem soldada e faz a escolha ou selecção das que o estão e das que o não estão, voltando estas a percorrer o ciclo que acabámos de descrever.

2 — A matéria-prima do *fabrico de chaves* é um fio de arame de ferro, com ténpera própria, que se adquire em rolo e que a máquina de fazer chaves vai transformar.

O rolo coloca-se na *bobine* da máquina e, por tracção duma ponta, vai-se desenrolando o fio sobre *roulottes* que o puxam pelo seu próprio movimento encaminhando-o da *dobadora* pelo *esticador* até ao *puxador*.

De seguida, um punção, actuando sobre o fio de ferro, alarga o arame, fazendo perder a forma cilíndrica à secção sobre que incide; e, ou outro punção, ou o mesmo, em segundo golpe, consoante os tipos de máquina, abre um furo alongado nessa mesma secção.

Quase simultaneamente, uma *tesoura* corta o arame, formando a chave, e *braços de virar* dobrando a extremidade oposta à do furo, formando a argola da chave. Esta, por sua vez, é empurrada por um *corrão* para um cesto ou caixote.

O operário que trabalha com esta máquina deve vigiar alguma avaria, pois que o arame pode enrolar indevidamente, partir prematuramente, ou ter outro acidente. Deve, pois, trabalhar com muita atenção.

Um tambor rolante, com serradura, limpa a chave, que é polida, visto que o arame, por vezes, está oxidado.

3 — O fabrico de grelhas parece ter sido abandonado por fábricas especializadas e subsidiárias, como havia em Lisboa, e localiza-se em oficinas anexas a fábricas de conserva mais importantes, pelo menos em Setúbal.

Não me foi possível, no entanto, visitar qualquer delas, por se estar na época de defeso e não trabalharem.

O mundo da pesca e da conserva

Novas marcas para o atum

Durante o último cruzeiro de três semanas para o estudo do atum, o navio «Scolied», barco empregado nas investigações sobre pescas na Califórnia, utilizou cerca de 800 novos tipos de marcas para o atum, escritas à mão. As novas marcas presas às albacoras durante esta viagem, são tubos plásticos, cuja eficiência ficou provada quando um atum marcado na Califórnia foi apanhado por um pescador nas águas do Japão.

Durante o cruzeiro foram também feitas experiências para achar o melhor processo de prender as marcas na albacora, pois que esta entra nas convulsões da morte se não for marcada e lançada ao mar durante 20 a 30 segundos.

Pondo os dedos sobre os olhos da albacora para os proteger do choque da luz do sol, é, até agora, o melhor método encontrado.

Importação norte-americana de conservas de «sardinha»

Os E. U. A. importaram durante os primeiros 8 meses de 1953 cerca de 401.000 caixas de conservas rotuladas de «sardinha», entre as quais figuram o arenque e o sprat, o que representa um aumento de 6 % sobre os embarques destas conservas um ano antes. A Noruega exportou, até àquela data, 258.000 caixas de «brisling» e «silda», mais 11 % do que em 1952 e, Portugal, 100.000 caixas das verdadeiras sardinhas, quantidade superior em 23 % à do ano transacto.

Aparelho para a pesca eléctrica do atum

O inventor alemão deste aparelho fez um contrato com uma fábrica sueca para a construção de 200 uni-

dades anuais, das quais a maior parte será para a exportação.

As tripulações dos dez barcos de pesca succos que já utilizaram este novo invento, estão satisfeitas com os resultados obtidos.

O aparelho ocupa pouco espaço. Consiste num transformador, numa caixa de manobra ligada com três cabos a outras tantas linhas e a anzóis especiais. Podem pescar três linhas ao mesmo tempo. As linhas têm flutuadores com diferentes cores, e quando um deles desaparece, indicando que um peixe o mordeu, a corrente eléctrica, que torna o peixe inconsciente, é ligada pela pressão do botão de contacto na caixa de manobra. A corrente da bateria de 24 voltes do navio é transformada de forma que cerca de 200 voltes saem para o anzol quando o peixe morde. Isto representa 80 a 90 amperes nos maiores choques. Uma série de choques com a duração de 4 a 5 segundos é suficiente para tornar o peixe inconsciente. Não é necessário utilizar um anzol muito pesado.

A Aureomicina ajuda a conservar o peixe

As experiências realizadas pela «Pacific Fisheries Experimental Station», em Vancouver B. C. demonstraram o sucesso na aplicação de pequenas quantidades de aureomicina para retardar o desenvolvimento de bactérias no peixe. Foram experimentados vários métodos de aplicação deste antibiótico, tais como incorporar-lo no gelo, mergulhar o peixe em soluções de água contendo pequenas quantidades daquela droga ou aplicá-lo à pele.

Os resultados mostraram que o gelo contendo pequenas quantidades de aureomicina produziu progressos na conservação da qualidade do peixe. Em todos os casos, o

desenvolvimento das bactérias era muito reduzido quando se utilizava o antibiótico, o que veio provar a possibilidade de empregar um novo método para melhorar a qualidade do peixe quando seja necessário mantê-lo fresco durante longos períodos.

Plano quinquenal do Japão para a pesca e conserva do atum

O jornal japonês «Suisan Shuho» publicou ultimamente os pormenores do plano quinquenal nipónico cujo objectivo é obter a supremacia mundial na pesca e conserva do atum.

O projecto inclui a construção de 230 barcos de pesca, de aço, com uma capacidade de 300 ton. cada, no valor de 5.800.000 dólares americanos e de 1.280 barcos de madeira, de aproximadamente 80 ton. cada, no valor de 9.800.000 dólares.

No fim de 1958, a tonelagem potencial de atum considerada possível com este enorme volume, a juntar ao da já grande frota actual, será de 552.775 ton. correspondente a 23 milhões de caixas de conserva, mais do que o dobro do consumo mundial actual de conservas de atum.

Produção de «Anchova» nos E. U. A.

Os fabricantes de conservas de peixe californianos, a fim de compensarem a produção quase nula do «pilchard», de que no ano passado só se pescaram cerca de 2.000 ton., enveredaram por outras fabricações de outras espécies, principalmente a das chamadas «anchovas».

Até 1 de Dezembro de 1953 fabricaram 1.430.000 caixas de clube cujo preço regulou entre \$6,75 e \$7,75 a caixa de 100 latas, base 5 onças cada lata. Na mesma data, no ano de 1952, a produção tinha sido de 860.707 caixas.

A fabricação de conservas de chocos, como derivante, está interessando igualmente a indústria californiana que no ano passado produziu, até princípios de Dezembro, 151.195 caixas de 48 latas cilíndricas.

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

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



Pedidos de instalação

— Da Viuva e Herdeiros de Francisco Fêria Tenório, com fábrica de conservas de peixe, sita em V.ª Real de Sto. António, para ser autorizada a transformar a cravadeira «Mata-dor» que possui na secção de cheio, numa «Sudry» B. C. 7.

— De Gian Batista Parodi, com fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, para ser autorizada a transformar uma cravadeira «Mata-dor» para «Sudry» B. C. 7.

— Da Sociedade Frigorífica de Peniche, Lda., para ser autorizada a instalar na fábrica de gelo e congelação de peixe e produtos alimentares, sita em Peniche, freguesia e concelho do mesmo nome, uma secção de conservas de peixe em esca-beche, nomeadamente chicharro.

— Da firma Bordalo, Franco & C.ª, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita no lugar do Padrão, freguesia de Perafita, concelho de Matosinhos, para ser autorizado a substituir 2 estufas simples por 2 cozedores secadores a ar quente.

Despachos ministeriais

— Autorizada a firma Sociedade Corretora, Lda., a adquirir as quotas

da Fábrica de Conservas Santo Cristo, Lda., com fábrica de conservas de peixe, em Calheta, Ilha de S. Jorge, a seguir discriminada:

A António Luís dos Santos Rodrigues, 60.000\$00; a Américo Augusto Antunes, 40.000\$00; a António Gomes, 7.500\$00; a Augusto Afonso Bacelo, 7.500\$00; sob condição da escritura se efectuar no prazo de seis meses.

— Autorizada a firma Guerreiro & C., Lda., a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita no lugar de Marim, concelho de Olhão, um auto-clave cozedor com 1,80 m. x 1,30 m. x 2,50 m., em lugar do auto-clave cozedor com 1,30 m. x 1,30 m. x 1,80 m., autorizado por despacho de 17-4-953, sob as seguintes condições:

1.ª — do cofre simples substituído ser inutilizado na presença de um funcionário idóneo da 5.ª Circunscrição Industrial;

2.ª — da substituição e instalação estar efectuada no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Algarve Exportador, Lda. a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Tapada de S. João, em Lagos, um cozedor-secador a ar quente, triplo, sob condição da instalação estar concluída no prazo de dozes meses.

— Autorizada a firma Propriedades Júdice Fialho a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em S. José, freguesia e concelho de Portimão, uma cravadeira automática de 2 cabeças, por substituição duma «Matador», sob as seguintes condições:

1.ª — da cravadeira substituída ser inutilizada na presença de um funcionário idóneo da 5.ª Circunscrição Industrial.

2.ª — da substituição estar efectuada no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Fábrica de Conservas de Vasco da Gama, Lda., a instalar 2 cravadeiras, tipo «Lubin», de 8 lunetas, por substituição de 2 «Matador» e 1 cozedor-secador a ar quente, triplo, por substituição de uma estufa simples, na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida Meneres, 635, em Matosinhos, sob as seguintes condições:

1.ª — do cofre simples ser selado;

2.ª — das cravadeiras substituídas serem inutilizadas na presença de um funcionário idóneo da 1.ª Circunscrição Industrial.

3.ª — das substituições e instalações estarem efectuadas no prazo de 12 meses.

— Concedida à firma Ramirez & C.ª, Lda., uma última prorrogação por 24 meses, para levar a efeito a reabertura da fábrica de conservas de peixe em molhos e salmoura, prensado e filetagem, autorizada por despacho de 3-5-951, em V. R. de Sto. António.

Produtora Nacional de Conservas, L.ª da

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»
Olhão Portugal

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECID A EM 1891

FOLHA DE FLANDRES

"DUCTILLITE"

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

WHEELING STEEL CORPORATION

NEW YORK

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º

PORTO

TELEFONE: 2 2807

END. TELEG.: COLUMBA — PORTO

FILIAL:

RUA DA BOAVISTA 81, 4.º-D.º

LISBOA

TELEFONE: 68267

END. TELEG.: COLUMBA — LISBOA

PESCA DA SARDINHA

FEVEREIRO DE 1954

Lotas	Destino	Quilos			Valores		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	— consumo	—	338.677	338.677	—	1.251.592\$50	1.251.592\$50
Peniche	— consumo	—	14.120	14.120	—	56.758\$00	56.758\$00
Lisboa	— consumo	—	274.041	274.041	—	1.237.142\$00	1.237.142\$00
Setúbal	— consumo	—	279.090	279.090	—	1.079.710\$00	1.079.710\$00
Lagos	— consumo	—	910	910	—	3.360\$00	3.360\$00
Portimão	— consumo	—	9.240	9.240	—	38.520\$00	38.520\$00
Olhão	— consumo	—	66.950	66.950	—	268.907\$00	268.907\$00
L. R. Sto. António	— consumo	—	—	—	—	—	—
				983.028			3.935.989\$50

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

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

Fábrica: — MATOSINHOS
Telefone: — 623
Telegramas: — SELISMA

Conservas *Unitas*, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLED0	UNITAS
SAMBA	

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

Telefones

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

NEW YORK 4, N. Y.

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

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 de

BAGLAN BAY TINPLAT CO. LTD.
SOUTH WALS

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-3 9571

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

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
NEW YORK, 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

Telef. { 30712-31857
Tojal 218

End. Teleg. AGENTIMPORTE

Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE

Telefone 366



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



J. B. CARDOSO, L.ª

CALÇADA DE SANTO AMARO, 3 — LISBOA

INDÚSTRIA METALO-MECÂNICA ESPECIALIZADA NO FABRICO DE
CHAVES - PREGOS - PARAFUSOS - FERRAMENTAS

AGENTES DEPOSITÁRIOS:

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.ª, L.ª
R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.ª
Av. Mariano de Carvalho, HF

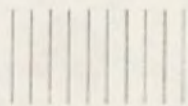
ALGARVE

Mendes & Anjos, L.ª
OLHÃO

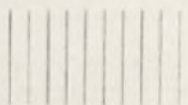
GRANADAISA FOODS, INC.

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



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director interino : Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto : Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Borroso
João Vitoriz Chaves Abreu

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

De Sotavento do Algarve

Mário Garcia Ramirez
Lourenço Baptista L. de Mendonça
João Falque e Brito

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Filipe Nazareth Fernandes
Carlos Lúcio de Oliveira

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António de Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Armendo da Costa Ribeiro
Rui de Carvalho



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

ETP



