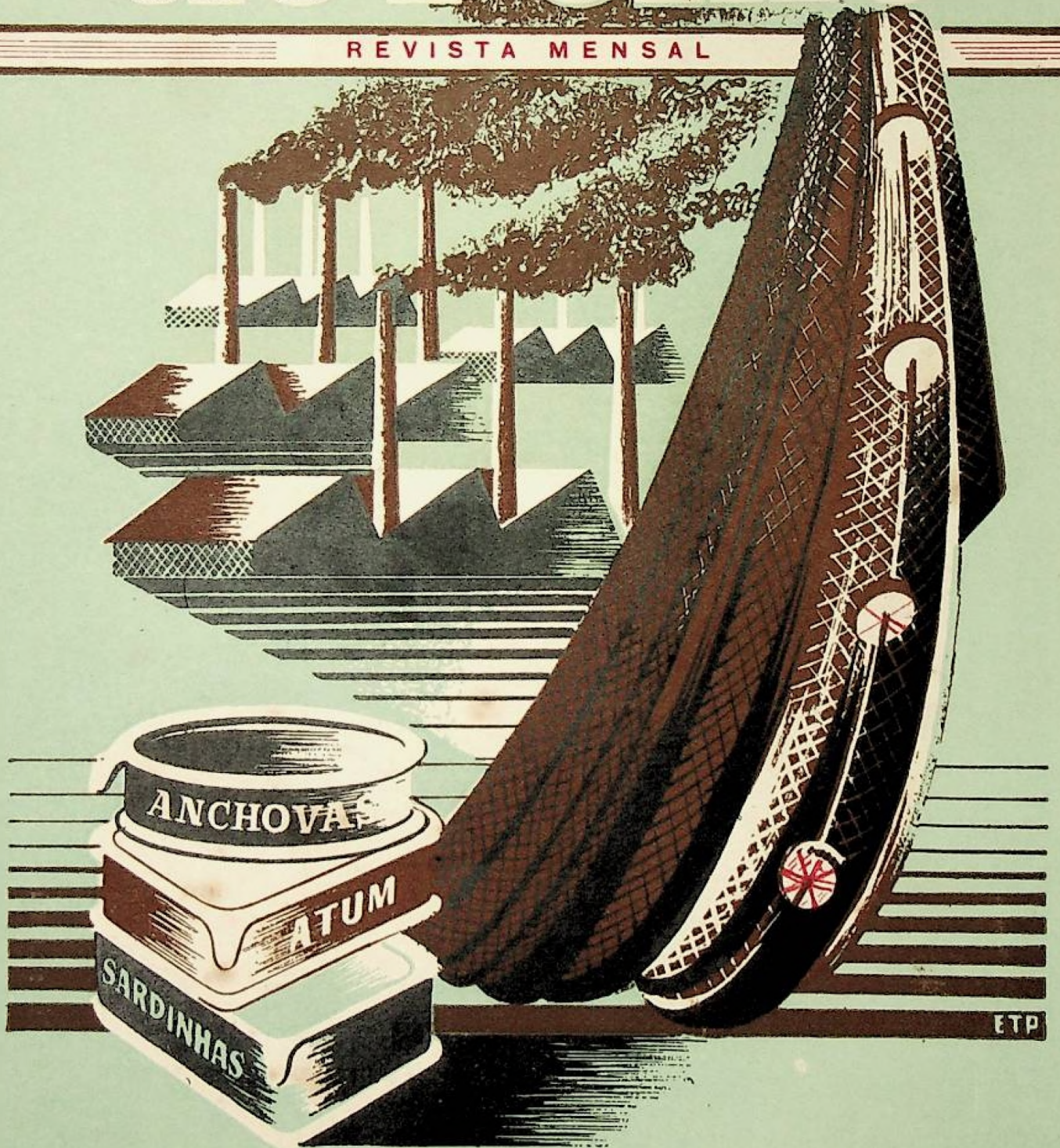


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

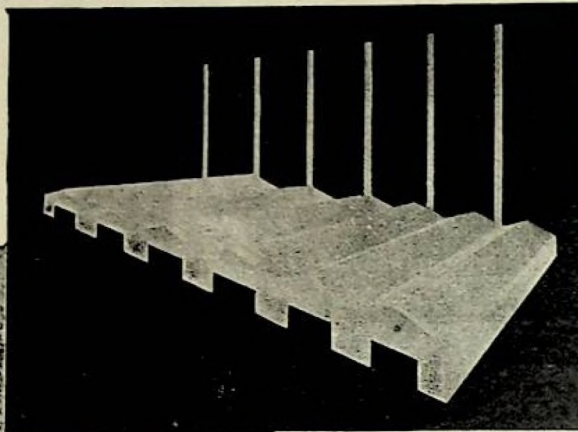


ETP

ANO II
1948

N.º 23
FEVEREIRO

ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



SIÈGE
A
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

NICE
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADÉ

RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE • CONSERVES DE SARDINES À L'HUILE



RESERVADO

PARA

SCHWARZ & EHRLICH

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

●
100 HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

●
Endereço Telegráfico: SARDIPOINT



J. B. Cardoso, L.ª

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.ª, L.ª

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.ª

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

Sardinha do Algarve, L.ª

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

MARTEL

REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



Conservas Portuguesas

SARDINHAS

ANCHOVAS

ANTIPASTO

Preparadas para a nossa firma
pelos melhores fabricantes de
Portugal e saboreadas pelo
mais fino paladar Americano

ADOLPH GOLDMARK & SONS CORP.
MARTEL FOOD CORP. NEW YORK
U. S. A.

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
 DE SARDINHAS PORTUGUESAS
 EM AZEITE E TOMATE
 COM ESPINHA
 SEM ESPINHA
 SEM PELE E SEM ESPINHA
 E DE FILETES DE ANCHOVAS
 QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A
 FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
 em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
 { tone: 174

Códigos { A. B. C. 5.^a Ed.
 { Bentley's
 { Privés

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas
ATLAS, L.^{DA}

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe
 SETÚBAL-PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS
 VERONIQUE

EVA

SCAL
 LA SEMEUSE PORTUGAISE

Enderêço Telegráfico — "Atlas"
 Telefone 349 Bentley's Code



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

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

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

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

Conservas Unitas, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

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



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

**VENTRESCA
RAMIREZ**

POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L^{da}
R. AUGUSTA, 27, 2^o
LISBOA - TEL. 2 3620

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524, 1^o
PORTO - TELEF. 668

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

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street NEW-YORK, N. Y. End. teleg. "Frader"

The Norport Company, Inc.

99, Hudson Street ~ New York, N. Y.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO:
P O R T N O R C O M



Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.

NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

EXPORTAÇÃO: Redes para Pesca, Folha de Flandres, Arame para Chaves, Maquinaria para a Indústria de Pesca, Produtos Químicos, etc.

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW - YORK, N. Y.
Endereço telegráfico: "Ryabate"

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

Sociedade de Conservas

A UNIVERSAL

Limitada

FABRICANTES E EXPORTADORES



R. D. João I, 271 a 309 — R. Mou-
sinho de Albuquerque, 274 a 309

Apartado, 23

Endereço telegráfico: Universal

Telefone, 98-M

MATOSINHOS — Portugal

Preferam as Conservas desta Fábrica

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

Sardines portugaises
à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées

L'UNIVERSELLE

UNIVERSAL

ROSÁLIA

ORBELA

ZÉLIA

MINDELO

ATRAENTE

GUIDA

LUTADORA

Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

105, Hudson Street
New-York City, U. S. A.

Exportadores de todos os materiais necessários para o fabrico de Conservas de Peixe:

Folha

Arame para precintar

Fita de aço para precintar

Maquinaria para vazio

Arame para chaves

Verniz para latas

Arco de ferro

Geradores

Cabo de aço

Guinchos e monta cargas

Motores Diesels

Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Endereço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

ANO II

N.º 23



Conservas de Peixe

FEVEREIRO

1948

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

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

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

Sumário

A desvalorização do franco e a nossa indústria de conservas; Produção e Exportação; Production and Exportation; A alteração das conservas de peixe; O progresso da geografia e as conservas; A Congelamento ultra-rápida; A fumagem das enguias; A indústria do Brisling na Noruega; A acção do capital externo nas economias nacionais; A indústria das Conservas e o Cinema; Conservas de Pilchard em Cornwall; A indústria da pesca em Moçambique; Crónica dos Centros; Pesca da Sardinha

A DESVALORIZAÇÃO DO FRANCO E A NOSSA INDÚSTRIA DE CONSERVAS

A desvalorização do franco e o comércio livre de câmbios decretados pelo Governo francês, vieram criar graves apreensões entre os outros países do ocidente da Europa, receosos de que esta medida venha a acarretar graves dificuldades e prejuízos à sua economia. A França viu-se na contingência de tomar esta resolução, verdadeiramente dramática, como último recurso para pôr um dique à inflação que já reduzira o valor do franco a um centésimo do que era em 1913 e ameaçava subvertê-lo numa ruína total.

Foi a situação precária das exportações francesas uma das principais razões que levaram o governo a estabelecer a nova paridade do franco, fazendo desaparecer o grande desequilíbrio que havia entre a sua cotação real e legal. Depois das greves e do ajustamento simultâneo dos salários e dos preços realizados no mês de Dezembro passado, o nível destes últimos tornara-se demasiado elevado, o que dificultava imenso as exportações.

Alguns acordos de pagamento cessaram de funcionar como, por exemplo, os que haviam sido efectuados com a Bélgica e a Suíça. O encerra-

mento das fábricas era fatal, se continuasse esta situação asfíxiante em que se encontrava a economia da Nação. As novas medidas tinham, pois, por objectivo evitar esta calamidade e dar um grande estímulo à produção com o que a França muito lucraria, económica e socialmente. O sistema agora adoptado na desvalorização do franco, foi inspirado no método para a desvalorização da lira, posto em prática com êxito na Itália pelo ministro das Finanças, Einaudi.

Resta agora ver se o mesmo processo actuando em condições diferentes produzirá os mesmos resultados favoráveis.

Os governantes franceses dizem que sim. Mas noutros países não há a mesma opinião. O Fundo Monetário Internacional que defende o princípio da estabilidade dos câmbios, conforme foi preconizado em Breton Woods, já manifestou o receio de que a reforma francesa venha perturbar determinadas correntes comerciais e prejudicar o sistema monetário de alguns países.

A oposição tenaz a esta desvalorização veio sobretudo da Inglaterra. Hugh Dalton, com tod-

a sua autoridade de antigo ministro das Finanças, veio afirmar que estas medidas criariam deliberadamente a instabilidade no valor do franco, perturbando assim o equilíbrio entre as diversas moedas e tornando impossível orientar o comércio internacional numa base monetária firme.

Há, naqueles países, o natural receio de que a França não consiga os objectivos comerciais que tem em vista, e que o resultado mais certo desta sua política seja o caos dos câmbios que lhes traria conjuntamente a perda das exportações e dos pagamentos. Hoje, mais do que a escassez das mercadorias, são os métodos de pagamento que entram o intercâmbio comercial entre os povos.

E, quanto a Portugal, quais são as consequências que a desvalorização do franco e o mercado livre de cambiais poderão trazer?

No que se refere à defesa do escudo, já o nosso Governo tomou as acertadas medidas que a Comissão Superior do Comércio Externo aconselhou.

Pelo que diz respeito à exportação das nossas conservas, nas vendas directamente para a França, é provável que a nossa posição melhore em relação aos anos anteriores em que este mercado, tradicional consumidor das nossas sardinhas, deixou praticamente de existir por não dispor de divisas para o seu pagamento. A França há-de querer agora aumentar ainda mais as suas exportações para o nosso país e estamos em óptimas condições para lhe exigir reciprocidade de tratamento, pois que nestes últimos dois anos a balança comercial tem-lhe sido favorável num total de mais de 1 bilião de francos.

Entre os produtos que nos interessa vender e aos franceses comprar figuram, em primeiro lugar, as conservas de sardinha. Está ainda em vigor o acordo comercial luso-francês de 1935 pelo qual a França se comprometeu a importar de Portugal 100.000 quintais de conservas (cerca de 500.000 caixas). Era agora a oportunidade de lhe fazer lembrar o seu cumprimento. Aos importadores franceses já será mais fácil obter as divisas que não encontravam até há pouco para poderem pagar as nossas conservas, em virtude de 50 % das cambiais de exportação entrarem no mercado livre, e todos sabem o interesse com que eles aguardam o momento de poderem renovar as suas importações para servirem uma clientela tradi-

cionalmente afeiçãoada às saborosas sardinhas portuguesas.

Quanto à nossa exportação para os mercados estrangeiros onde a concorrência das conservas francesas seja possível, é pouco provável que a França continental, a braços com grandes dificuldades de alimentação, possa dispensar uma parte substancial da sua produção para a utilizar nas exportações. Quando muito, algumas marcas mais conhecidas buscarão novamente os seus antigos mercados, mas em quantidades limitadas, como já sucedia antes da guerra, em que o total das suas exportações de conservas de sardinha se cifrava em poucas dezenas de milhar de caixas.

O mesmo porém, já se não poderá dizer quanto à sua produção de conservas de sardinha marroquinas.

Esta indústria, iniciada em 1924 com 2 fábricas que exportaram 123 toneladas, adquiriu rapidamente numa importância sempre crescente, a ponto de em 1938, antes da guerra, já contar 34 fábricas e a sua exportação atingir cerca de 16.000 ton. (800.000 caixas), distribuídas por mais de 50 países na Europa, Ásia, África e Américas, entre os quais o principal comprador foi a Inglaterra e suas colónias com quase 100.000 caixas.

Presentemente, a indústria marroquina possui fábricas dotadas dos últimos aperfeiçoamentos e beneficia dum preço de custo de produção vantajoso, em virtude da abundância e barateza da pesca e da mão de obra.

É de esperar, pois, que uma indústria tão bem apetrechada e favorecida por excelentes condições naturais, queira aproveitar este extraordinário trampolim que a baixa do franco lhe põe de baixo dos pés para dar o salto até aos mercados mais auspiciosos e procurar aí fixar a sua posição. É o caso dos Estados Unidos da América do Norte para aonde já antes da guerra, Marrocos — o único país que se abalançava a fazer-nos concorrência nos fabricos de especialidade — enviava as suas conservas de sardinha sem espinha, e sem pele e sem espinha, a preços mais baixos do que os nossos.

No constante aperfeiçoamento da qualidade das nossas conservas de sardinha que Marrocos dificilmente poderá igualar — estará a defesa da nossa indústria e a garantia do seu triunfo.



Situação no mês de Novembro

PRODUÇÃO

AZEITES OU MOLHOS

Fabricaram-se neste mês 334.551 caixas, assim distribuídas: sardinhas, 304.190; carapau, 790; cavala, 479; atum e similares, 10.138; anchovas, 18.866, e outras espécies, 88.

Figura em primeiro lugar nesta produção o centro de Matosinhos com 159.742 caixas, seguido de Setúbal com 57.109 caixas e de Portimão com 43.020 caixas. Esta produção é constituída na sua quase totalidade por sardinha, exceptuando Lisboa que tem 35 % do seu total fabricado em atum e similares.

Em relação ao mês de Outubro, fabricaram-se menos 12.253 caixas, mas há um aumento de 119.781 caixas em comparação com o mês de Novembro do ano passado.

Matosinhos foi o Centro que fabricou mais sardinha e cavala (respectivamente 157.576 e 479 caixas); Lisboa, mais atum e similares (4.203 caixas); Setúbal, mais carapau (350 caixas) e Olhão, mais anchovas (10.603 caixas).

SALMOURA

A produção foi de 341.246 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 314.030 quilos, biqueirão, 26.376 quilos, e outras espécies, 840.

Lisboa foi o Centro que mais fabricou: 332.950 quilos. Está em segundo lugar Peniche com 5.000 quilos e em terceiro lugar V. R. de Santo António com 1.192 quilos.

Houve uma diminuição na produção desta conserva, tanto em relação ao mês anterior como ao mesmo mês do ano findo, respectivamente de 60.691 e 87.886 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

AZEITES OU MOLHOS

Exportaram-se 2.914.148 quilos (163.380 caixas) no valor de 36.945.224\$20, assim distribuídos: 2.267.150 quilos de sardinha (118.972 caixas) no valor de 26.072.225\$00; 34.824 quilos de carapau (1.832 caixas) no valor de 259.438\$80; 58.250 quilos de cavala (3.060 caixas) no valor de 803.850\$00; 254.267 quilos de atum e similares (10.351 caixas) no valor de 4.144.552\$10; 273.523 quilos de anchovas (27.471 caixas) no valor de 5.470.460\$00; 13.480 quilos de lulas e choccos (219 caixas) no valor de 100.426\$00; 12.654 quilos de outras espécies (1.505 caixas), dos quais 10.333 de ostras e antepasto, no valor total de 94.272\$30.

O primeiro Centro exportador foi Matosinhos que exportou 943.472 quilos (49.938 caixas) no valor de 11.063.024\$75; o segundo, Setúbal, com 529.170 quilos (32.338 caixas) no valor de 6.559.555\$55; o terceiro, Lisboa, com 385.203 quilos (23.164 caixas) no valor de 5.368.907\$65.

Exportaram-se em Novembro menos 2.645.675 quilos, 145.200 caixas) do que em Outubro, no valor de 30.009.132\$60, e menos 733.550 quilos (34.927 caixas) no valor de 6.082.167\$90, do que em igual mês do ano anterior.

SALMOURA

Exportaram-se 114.043 quilos no valor de 376.633\$80 divididos pelas seguintes espécies: sardinha, 89.172 quilos; cavala, 90 quilos; atum, 3.760 quilos, e outras espécies, 20.481 quilos.

O principal Centro exportador foi Setúbal, com 51.820 quilos.

Esta exportação foi inferior à de Outubro em 62.734 quilos no valor de 154.112\$20 e também, em quantidade, à de Novembro de 1946 (6.212 quilos) mas superior em valor em 13.686\$20.

CONGELADOS

Foram exportados 170.002 quilos no valor de 1.062.512\$50, assim distribuídos: atum, 120; carapau, 1.760; cavala, 10; congrio, 139; enguia, 710; lagosta, 8; lulas e choccos, 37.835; polvo, 101.075; salmone, 20, e sardinha, 28.325.

O principal país importador foi a Argentina com 65.200 quilos no valor de 407.500\$00.

Por Países

Os três principais países importadores, foram: Bélgica (1.136.491 quilos), E. U. América (942.273 quilos), Suíça (228.587 quilos).

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (981.667 quilos), de carapau (26.619 quilos), de cavala (56.582 quilos); os E. U. A., de atum e similares (141.720 quilos) e de anchovas (239.823 quilos); Cuba, de lulas e choccos (9.281 quilos) e Argentina, de outras espécies (7.837 quilos de ostras).

No mês de Outubro foram também a Bélgica e os E. U. A. os dois principais compradores, com, respectivamente, 4.007.210 e 569.585 quilos, e o terceiro a Itália com 232.921 quilos. Em Novembro de 1946 tinham sido a Bélgica (1.446.255 quilos), o Brasil (936.692 quilos) e os E. U. A. (442.893 quilos).

SALMOURA

O principal país importador foi os E. U. A. com 61.182 quilos no valor de 199.594\$00.

Em Outubro e Novembro do ano transacto esta posição é ocupada pela Grécia, respectivamente, com 109.944 e 23.070 quilos de sardinha no valor de 329.832\$00 e 69.210\$00.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, no mês de Novembro de 1947
November Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha Sardine	Carapau Chinchard	Cavala Mackerel	Atum e similares Tuna	Anchovas Anchovies	Outras Espécies Other species	Totais Total
Matosinhos	157.576	239	479	528	920	-	159.742
Peniche	11.128	-	-	-	132	-	11.260
Lisboa	7.499	84	-	4.203	439	-	12.225
Setúbal	52.665	350	-	3.586	643	65	57.109
Lagos	11.341	-	-	-	539	23	11.703
Portimão	40.179	-	-	44	2.797	-	43.020
Olhão	19.180	117	-	1.000	10.603	-	30.900
V. R. S. António	4.622	-	-	977	2.993	-	8.592
	304.190	790	479	10.138	18.860	88	334.551

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Novembro de 1947
November Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha Sardine	Carapau Chinchard	Cavala Mackerel	Atum e similares Tuna	Anchovas Anchovies	Lulas e Chocos Cuttle Fish and Squid	Outras espécies Other spe- cies	TOTALS Total		Valores • Values
								Caixas Cases	Quilos Kilos	
Açores	-	-	-	99.633	-	-	-	3.461	99.633	1.624.017\$90
Matosinhos	895.848	3.078	16.431	5.682	20.028	84	2.321	49.938	943.472	11.063.024\$75
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	214.887	35	3.857	79.901	71.493	4.697	10.333	23.164	385.203	5.368.907\$65
Setúbal	402.766	31.711	5.339	25.652	57.778	5.924	-	32.338	529.170	6.559.555\$55
Lagos	148.727	-	3.800	-	-	-	-	8.593	152.527	1.762.800\$50
Portimão	379.204	-	1.197	-	19.711	-	-	21.515	400.112	4.771.584\$60
Olhão	207.687	-	27.626	12.847	101.014	-	-	21.808	349.174	4.999.325\$40
V. R. S. António	18.031	-	-	30.552	3.499	2.775	-	2.563	54.857	796.007\$85
	2.267.150	34.824	58.250	254.267	273.523	13.480	12.654	163.380	2.914.148	36.945.224\$20

* Valores médios, estabelecidos pelo Conselho Geral do I. P. C. P. para efeito de cálculo da contribuição industrial — (a) Ostras e Antepasto



FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
 «FRAZAR» New York

Codigos

A. B. C. 15th, Imp. Acme,
 Bentley's
 Western Union

★
Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios

★
*Exportação: Agentes Exportadores Exclusivos para Portugal e Colónias: Atlas
Imperial Diesel Engine Co. - Fabricantes de Motores Diesel e a Gasolina
R. J. Ederer Company - Fabricantes de Redes para Pesca de todos os tipos e
Exportadores de Productos Alimentícios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*

Production and Exportation

Situation during the month of November

PRODUCTION

OIL OR SAUCES

334.551 cases were packed, so distributed: Sardines, 304.190; Chinchards, 790; Mackerel, 479; Tunny and the like, 10.138; Anchovies, 18.866, and other kinds, 88.

The fishing center of Matosinhos comes in first place in this kind of production with 159.742 cases, followed by Setubal with 57.109 cases and by Portimão with 43.020 cases. This production is composed in its almost totality by Sardines excepting Lisbon that shows the figures of 35 % of the full amount for Tunny and the like.

As regards the month of October it shows a decrease of 12.253 cases; nevertheless, there is an increase of 119.781 cases compared with the month of November, last year.

Matosinhos was the highest packing center for Sardines and Mackerel (respectively 157.576 and 479 cases); Lisbon packed more Tunny and the like (4.203 cases); Setubal more Chinchards (350 cases) and Olhão more Anchovies (10.603 cases).

BRINE

The production was of 341.246 kilos for the following kinds: Sardines, 314.030 kilos, «Biqueirão», 26.276 kilos, and other kinds, 840.

Lisbon comes in first place in this kind of packing with 332.950 kilos. Peniche occupies the second place with 5.000 kilos and in third comes V. R. de Santo Antonio with 1.192 kilos.

There was a decrease in the production of this preserve, not only as regards the previous month as well as the same month of last year, respectively of 60.691 and 87.886 kilos.

EXPORT

By Centers

OIL OR SAUCES

The export shows the figures of 2.914.148 kilos (163.380 cases), amounting to 36.945.225\$20, so distributed: 2.267.150 kilos of Sardines (118.972 cases) amounting to 26.072.225\$00; 34.824 kilos of Chinchards (1.832 cases) amounting to 259.438\$80; 58.250 kilos of Mackerel (3.060 cases) amounting to 803.850\$00; 254.267 kilos of Tunny and the like (10.351 cases) amounting to 4.144.552\$10; 273.523 kilos of Anchovies (27.471 cases) amounting to 5.470.460\$00; 13.480 kilos of Calamaries and Cuttle-fish (219 cases) amounting to 100.426\$; 12.654 kilos of other kinds (1.505 cases) of which 10.333 for Oysters and Antipasto, amounting to 94.272\$30.

The leading exporting center was Matosinhos with 943.472 kilos (49.938 cases) amounting to 11.063.024\$75; Setubal comes in second place with 529.170 kilos (32.338 cases) amounting to 6.559.555\$55; in third place comes Lisbon with 385.203 kilos (23.164 cases) amounting to 5.368.907\$65.

In November were exported 2.645.675 kilos (145.200 cases) less than in October, in the value of 30.009.132\$60 and 733.550 kilos (34.927 cases) less than in the same month of last year, in the value of 6.082.167\$90.

BRINE

114.043 kilos were packed amounting to 376.633\$80, distributed for the following kinds: Sardines, 89.172 kilos; Mackerel, 90 kilos; Tunny, 3.760 kilos, and other kinds, 20.481 kilos.

The chief exporting center was Setubal with 51.820 kilos.

This export was lower than that

of October in 62.734 kilos amounting to 154.112\$20; it was also lower in quantity compared to that of November, 1946 (6.212 kilos) but higher in value in the amount of 13.686\$20.

FROZEN

170.002 kilos amounting to 1.062.512\$50 were exported, so distributed: Tunny, 120; Chinchards, 1.760; Mackerel, 10; Conger, 139; Eels, 710; Lobsters, 8; Poulp, 101.075; Calamaries and Cuttle-fish, 37.835; Salmon (salmone), 20 and Sardines, 28.325.

The chief importing country was Argentina with 65.200 kilos amounting to 407.500\$00.

By Countries

The three leading importing countries were: Belgium (1.136.491 kilos), U. S. A. (942.273 kilos), Switzerland (228.587 kilos).

As regards kinds, Belgium was the first buying country for Sardines, (981.667 kilos), for Chinchards, (26.619 kilos) and for Mackerel, (56.582 kilos); U. S. A. for Tunny and the like, (141.720 kilos) and for Anchovies, (239.873 kilos); Cuba for Calamaries and Cuttle-fish, (9.281 kilos) and Argentina for other kinds, (7.837 kilos of Oysters). During October was also Belgium and U. S. A. the two leading buying countries respectively with 4.007.210 and 569.585 kilos and the third Italy with 232.921 kilos. In November, 1946 were Belgium (1.446.255 kilos), Brasil (936.692 kilos) and U. S. A. (442.893 kilos).

BRINE

The chief buying country was U. S. A. with 61.182 kilos amounting to 199.594\$0 .

In October and November of last year this position is occupied by Greece respectively with 109.944 kilos and 23.070 kilos of Sardines amounting to 329.832\$00 and 69.210\$00.

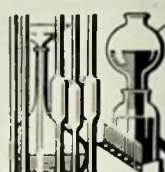
Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo, e por espécies, em Novembro de 1947

November Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Africa Merid. Brit.	380	-	-	-	-	-	-	380
África Ocíd. Brit.	39 026	-	-	-	-	-	-	39 026
África Orient. Brit.	15.200	-	-	-	-	-	-	15 200
Alemanha	2.979	-	-	-	-	-	-	2 979
Angola	6.231	-	-	177	97	42	543	7 090
Argentina	-	-	-	5 222	-	563	7 837 ^(a)	13 622
Austrália	342	-	-	-	-	-	-	342
Bélgica	981 667	26 619	56 582	65 667	5 956	-	-	1 136 491
Brasil	42 368	-	870	10 108	5 868	-	1 876	61 090
Bulgária	37	-	-	-	-	-	25	62
Cabo Verde	152	-	-	-	19	-	-	171
Canadá	11 150	-	-	-	-	-	-	11 150
Checo Eslováquia.	13 889	-	-	-	-	-	-	13 889
Colômbia	48 000	-	-	-	-	-	-	48 000
Congo Belga	5 980	4 370	475	1 425	1 485	-	-	13 735
Curaçao	-	-	-	-	427	-	-	427
Costa Rica	4 928	-	-	-	-	-	-	4 928
Cuba	32 299	-	-	190	2 514	9 281	-	44 284
Dinamarca	19	-	-	-	-	-	-	19
Equador	475	-	-	-	-	-	-	475
E. U. América	557 955	-	-	141 720	239 823	2 775	-	942 273
França	452	-	-	38	-	-	-	490
Guatemala	965	-	-	-	47	-	-	1 012
Guiana Hol.	855	-	-	-	-	-	-	855
Guiné	830	-	57	81	-	70	123	1 161
Holanda	42 028	-	-	-	-	-	-	42 028
Honduras	950	-	-	-	-	-	-	950
Inglaterra	19	-	-	-	-	-	-	19
Itália	108 300	-	-	11 079	-	-	-	119 379
Irlanda	43 282	-	-	-	1 425	-	-	44 707
México	54 256	-	-	-	3 295	730	-	58 281
Moçambique	4 305	35	19	76	112	19	-	4 566
Palestina	8 284	-	-	-	-	-	-	8 284
Panamá	1 069	-	-	-	569	-	-	1 638
Repub. Domin.	3 325	-	-	-	475	-	-	3 800
S. Tomé e Príncipe	76	-	-	38	-	-	-	114
Síria	22 800	3 800	-	-	-	-	-	26 600
Suécia	38	-	-	-	-	-	-	38
Sufça	201 143	-	-	17 497	9 947	-	-	228 587
Sudão	1 710	-	-	132	-	-	-	1 842
União Sul Africana	6 650	-	-	-	599	-	-	7 249
Uruguai	-	-	-	-	315	-	-	315
Venezuela	2 090	-	-	95	505	-	2 250 ^(b)	4 940
Fornec. à Navega- ção	646	-	247	722	45	-	-	1 660
Quilos	2 267 150	34 824	58 250	254 267	273 523	13 480	12 654	2 914 148
Caixas	118 972	1 832	3 060	10 351	27 441	219	1 505	163 380
Valores	26 072 225\$00	259 438\$80	803 850\$00	4 144 552\$10	5 470 460\$00	100 426\$00	94 272\$30	36 945 224\$20
Values								

(a) Ostra

(b) Antepasto



A alteração das Conservas de Peixe

Pelo PROF. PEREIRA FORJAZ

As alterações bioquímicas do pescado, em função do tempo, produzem o *peixe atrazado*, e, seguidamente, o *peixe pútrido*.

O fenómeno pode ser acompanhado pelo exame físico-químico, químico ou microbiológico.

I) Entre os caracteres organolépticos que se observam em primeiro lugar, contam-se o cheiro, a rigidez da carne (que se pode avaliar ao dinamómetro), a difícil separação da espinha, a aderência das escamas, a vermelhidão das guelras, a negrura pupilar. À luz de Wood, com a lâmpada Heraeus, o peixe fresco não produz, praticamente, a fluorescência. Havemos de criticar o método dos raios ultra-violetas filtrados quando aplicado neste sentido, procurando aumentar o seu rendimento laboratorial como índice desta oxidação lenta: a putrefação da matéria orgânica.

II) O exame microbiológico tem-se praticado por via directa (observação microscópica da fibra muscular) ou pelas sementeiras acépticas.

Por exemplo, no laboratório da Indústria Conserveira norueguesa de Stavanger tem-se feito numerosas estatísticas microbiológicas.

Vimos que os incrementos seguem uma lei exponencial.

É conhecida a alteração superficial cromática da sardinha, já registrada em 1893 por Du Bois de Saint Sévrin, e depois por Augé, de que é responsável o *Micrococcus prodigiosus*, com odor trimetilaminado (cf. Villiers-Collin, p. 118; Kling, I, p. 282).

III) Os caracteres químicos são, sobretudo, baseados na produção do ácido sulfídrico, pela autólise tioproteica e na produção do amoníaco. O gás mefítico, que se denuncia pelo cheiro (e pelo ataque da folha de Flandres, que mancha em amarelo ou negro), deve ser, nas conservas, pesquisado dentro do prazo máximo de uma hora, após abertura. É tradicional fazer o ensaio com papel indicador de acetato de chumbo — e considera-se hoje, de prudência e bom conselho, transformar a prova num ensaio quantitativo-cromático.

Também é aconselhável e sensível o ensaio com o nitroprussiato de sódio, provocando-se a formação do complexo vermelho $[\text{Fe}(\text{CN})_5(\text{NO})\text{S}]\text{Na}^4$, nitrosopentacianoferrato tetrasódico.

O amoníaco caracteriza bem a alteração do peixe, correspondendo à desintegração do azoto proteico. Um trabalho interessante de Lepierre e Elvira Rodrigues:

(*Alteração da sardinha* — Degradação do azoto proteico. In: Memórias da Academia, A. de Ciências, t. III, 1941) mostra que o azoto solúvel aumenta com a alteração da sardinha, passando de 2 a 3 % para

4 a 8 % e mais; que a relação azoto solúvel/azoto total passa, de 20 a 3 % na sardinha fresca, para 35 a 50 % ou mais, na sardinha alterada; a relação azoto proteico total/azoto total, passa duns 80 %, na sardinha fresca, para uns 50 %, na alterada. Por 100 g. de sardinha seca deve achar-se uns 60-80 mgs. de amoníaco, quando o peixe é fresco (sendo o máximo admissível 100 mgs.).

A relação entre o azoto amoniacal e o solúvel passa, na alteração do peixe, de 2-3,5 % para 7-25 %. Nas conservas portuguesas de sardinha achou-se 74 mgs. de amoníaco por 100 g. de sardinha seca (nas opadas quase o dobro). A partir de 80 mgs. de amoníaco por 100 g. de sardinha seca a conserva deve considerar-se como feita com peixe atrazado.

Como na referida memória se regista, o coeficiente de Sørensen P_{11} tende a aumentar com a alteração do peixe. Se na sardinha fresca é de 6,2-6,4 na sardinha envelhecida de 24 horas passa a 6,8-7,2, em alcalinose (sensível a Bonchardat). O problema necessita, neste ponto, de ser completamente esclarecido (cf. *La Technique de la Conserve*, de Bernard, Paris, 1934, p. 293. E também os já velhos estudos de Bigelow e Cathcart, Relações entre a esterilização e a acidez das conservas (1921) e de Cruess, Fong e Lin, Papel da acidez na conserva (1925), citados na obra anterior).

Deribéré refere-se levemente ao assunto na sua obra clássica (*Les applic. industr. du Ph*, Paris, 1935, p. 213) fixando, para o peixe em conserva, os valores de $P_{11} > \frac{6,6}{7,2}$

Antevejo que, no futuro, o potencial redox resolva o problema, ainda mais cabalmente.

Escreve Wurmser (*Oxydations et réductions*, Presses Universitaires, 1930, p. 342):

«...os micro-organismos chegam a estabelecer no meio exterior as condições favoráveis ao seu desenvolvimento, que... correspondem a um valor de R_{11} inferior a 14.»



ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

O progresso da Geografia e as conservas

pelo Comandante FREDERICO CRUZ

Ante o título na realidade sintético, como todos os modernos títulos que se prezam, bem longe daqueles cabeçalhos quilométricos que encimavam qualquer sucoso trabalho de há várias décadas, pode surgir de começo, no espírito de alguém, dúvidas acerca do equilíbrio do arranjo. Ora as dúvidas seriam profundamente injustas, pelo menos desta vez. Assim, seguros de que estamos na verdade, mantemos a afirmação implícita no título de que entre o progresso da geografia e as conservas existe uma estreita correlação. E como não podemos exigir dos leitores das «Conservas de Peixe» uma fé inabalável nas nossas asserções, vamos procurar e conseguir demonstrar a tese, recorrendo a factos irrefutáveis.

★

Não há evidentemente ciência geográfica em que se possa confiar se a mesma não se basear nas viagens e explorações do Homem.

Só depois de Fernão de Magalhães e Sebastião de Elcano terem completado a viagem de circumnavegação é que se pôde afirmar sem discussão que a Terra era redonda. Só depois de Bartolomeu Dias ter dobrado o Cabo da Boa Esperança é que o mundo soube que se podia ir da Europa à Índia sempre pelo mar, descendo o Atlântico e subindo o Índico — passe a impropriedade dos verbos.

Só depois de Peary, Amundsin e Scott terem atingido os polos, foi possível saber que a Calote ártica é principalmente marítima e a Antártica continental.

Só depois de Lacerda de Almeida, Silva Porto, Levingstone, Stanley, Serpa Pinto, Capelo e Ivens terem atravessado a África de lés a lés ficou a Humanidade a fazer uma ideia precisa do continente negro.

Ora quanto tempo duraram estas viagens famosas na História? Dias?

Não. Muitos meses e algumas até anos. E durante esses períodos quantos dias e dias, semanas, até meses mesmo, sem que os ousados exploradores pudessem obter alimentos recentes, a carne ainda fresca, sangrenta, o peixe a debater-se cheio de vida, as verdes hortaliças, os côrados e setinosos frutos!

Em lugar dos alimentos frescos apenas a carne salgada, ensacada ou seca, o peixe escalado, fumado e salgado, as couves mergulhadas em vinagre e sal, os frutos secos ao Sol, conservados em aguardente ou em compota.

A alimentação exclusiva com aquelas conservas, mais ou menos primitivas, se bem que ainda hoje largamente em uso, não se ignora que trazia inconvenientes graves para o organismo, pela ausência de vitaminas. Um dos maiores flagelos desses admiráveis viajantes do passado sabe-se ter sido o escorbuto. As gengivas inchavam; a língua gretava; os dentes abalavam e caíam; os ventres dilatavam-se. Mas o mal passava depressa quando se dispunha, por exemplo, de sumo de limão e, a despeito dos seus inconvenientes, só os alimentos em conserva permitiam ao Homem avançar pelas paragens desconhecidas, desoladas e inhóspitas.

Tem interesse falar dessas viagens famosas, algumas das quais terminaram por êxitos que assombraram o Mundo e outras por dramas pungentes.

Um dos mistérios geográficos que mais acicatou a curiosidade dos povos europeus foi o da passagem do noroeste.

Negada por Baffin e por John Ross, jamais William Parry, que fez parte da expedição deste último, perdeu a esperança de a encontrar. Quem sabe se não desconhecia a tradição, mais ou menos lendária, do português João Martins ter liga-

do o Atlântico ao Pacífico por essa via?

Em Maio de 1819 Parry largou da Inglaterra a caminho do estreito de Davis, comandando as corvetas Hecla e Griper.

No final de Julho, depois de contornar a Terra de Baffin, chegava à entrada do estreito de Lancaster, tendo a sorte de o encontrar livre de gelos. Penetrando destemidamente pela passagem ignota que se lhe oferecia, Parry foi avançando, mas acabou por encontrar barreiras de gelo que o forçaram por vezes a torcer caminho e até a retroceder.

Com perseverança inquebrantável foi todavia forçando a passagem para Oeste. O tempo, porém, não parava; a temperatura ia baixando. Outono dentro e o bravo inglês via-se forçado a invernar num recorte duma grande ilha que descobrira e que batisara de ilha Merville.

Durante a longa noite de três meses que ali passaram, Parry e os seus companheiros, alimentaram-se praticamente de carne salgada, de peixe fumado, bolacha, farinhas e gorduras, porque a caça e a pesca eram impraticáveis.

A certa altura declarou-se o escorbuto entre os tripulantes, chegando o terrível mal a causar preocupações.

Mas Parry ia bem fornecido de mostarda branca e de outros anti-escorbóticos; teve além disso a ideia — diz-se — de plantar agriões num grande caixote de terra junto do fogão; e o mal foi delgado com bastante rapidez.

Esse longo período de trevas com temperaturas de 40° e 50° abaixo de zero, foi suportado com relativa facilidade, graças aos cuidados que Parry teve em manter em nível elevado o físico e o moral dos seus homens.

Alimentação sólida, exercícios físicos bem doseados, medicamentos adequados, fogão quase sempre aceso, dois jornais manuscritos e até representações teatrais, tais foram as bases sobre as quais Parry fez assentar o êxito da sua invernada.

Quando chegou o verão de 1820

o navegador inglês viu que não tinha abastecimentos para outro inverno, se a sorte não lhe permitisse chegar ao Pacífico, e voltou à Inglaterra.

Menos feliz que Parry o famoso John Franklin experimentou sempre terríveis dificuldades nas suas expedições nórdicas.

Valeu-lhe duma vez a aparição de uma enorme manada de renas que, abatidas às centenas, lhe permitiu e aos seus companheiros fabricarem algumas toneladas de carne fumada e de «pemican». E a sorte foi-lhe sempre tão adversa que acabou por perecer durante a sua terceira expedição ártica, em Junho de 1847, na Terra do Rei Guilherme.

Os seus companheiros abandonaram os navios *Frelons* e *Terror*, presos nos campos de gelo, procurando atingir o continente americano, mas foram tombando um a um no interminável deserto branco, esgotados os parques alimentos que conseguiram transportar às costas e nos trenós puxados por eles próprios.

Nas explorações africanas as conservas desempenharam papel menos preponderante graças aos maiores recursos da caça, da pesca nalguns rios e dos produtos agrícolas nativos. Contudo, na previsão prudente das dificuldades inevitáveis, os viajantes não deixavam de levar a carne seca, o peixe seco, carnes ensacadas e, mais recentemente, conservas enlatadas.

Mas quantos, a despeito dessas precauções, pressentiram o espectro da fome a aproximar-se, desenhando-se já no horizonte a tétrica figura da morte pela inanição.

Serpa Pinto, Capelo e Ivens viram algumas vezes o futuro das suas expedições dependente do rigor da pontaria feita a um antílope.

Que dose de coragem, que de perseverança eram pois necessárias aos audaciosos para vencerem além das terríveis dificuldades naturais que o mar, o deserto, as montanhas, os gelos lhes criavam, as dores físicas e morais consequentes da fragilidade humana!

Mas deixemos os viajantes de um passado mais ou menos afastado.

Recentemente uma expedição euro-americana — a expedição transasiática Citroen Haardt — parte da Síria, atravessa a Pérsia, o Afeganistão, mete-se ao Sinkiang, desce à China, rumo ao sul e chega a Saigon após extenuante travessia de alguns milhares de quilómetros percorridos em automóveis adequados. Os dados geográficos que recolhem são interessantíssimos, como já se esperava.

Expedição bem organizada, não faltam aos seus componentes o leite condensado ou em pó, o *corned beef*, o salmão, as sardinhas e outras boas conservas europeias e americanas.

No Continente Antártico, Byrd mantém-se com os seus companheiros da Pequena América, durante os longos meses da noite polar em razoáveis condições físicas, a despeito da dureza do clima — tempestades horrorosas de neve e temperaturas de 60° abaixo de zero.

Deve-se o êxito, em grande parte, porém, aos recursos da moderna alimentação cientificamente fabricada e utilizada.

Byrd e os seus companheiros sustentavam-se de vegetais desidratados, não lhes faltando as ervilhas, as batatas e outros legumes. No relativo a lalaria possuíam sardinhas, *corned beef*, fiambre, salame, etc. Também não tinham escassez de carnes salgadas e fumadas, presunto, carne de cavalo, de porco e de carneiro.

Abundavam ainda os frutos secos e em compota.

Os expedicionários puderam assim cumprir a árdua, mesmo assustadora missão que se haviam imposto — Byrd manteve-se isoladamente num porto meteorológico avançado durante seis meses, quatro dos quais nos trevas da noite antártica — trazendo para o mundo dados científicos de inestimável valor.

Somos forçados pois a concordar que, sem o conhecimento dos alimentos conservados, a Terra não passaria de um conjunto de regiões

mais ou menos vastas, tão separadas pelas distâncias como pelas mais vedadas anteparas estanques, e apenas conhecidas dos seus próprios naturais.

Quando, mercê de esforços titânicos, um explorador chegasse exausto a um país separado do seu por quatro, cinco ou seis centenas de quilómetros de deserto, seria interrogado com a mesma admiração e estranheza manifestadas a John Ross pelos esquimós do norte da Groenlândia.

«Que sois? De onde vindes? Do Sol ou da Lua?» — perguntavam-lhe e aos seus companheiros, olhando os navios, a «Isabel» e o «Alexandre», com profundo pasmo.

Sem as suas conservas primitivas, Vasco da Gama, Álvares Cabral, os Cortes-Reais, Cook, Mac-Clure, James Ross, Nordenskiöld, Dumont d'Urville e tantos outros, não teriam podido dar à Humanidade uma ideia exacta do planeta que habita.

Pedidos de representação

- Stanley Rogers & Son Ltd.
119 High Holborn — London WC. 1.
- Société Franco-Irakienne
39, Rue Grignan — Marseille.
- A/s Intertrade
Frederiksborggade 39 Copenhague.
- Coachella Exports
1402 North Berendo Street — Los Angeles (Califórnia).
- John Holt & Company (Liverpool) Ltd.
Royal Liver Building — Liverpool
- Credit Colonial & Commercial
3, Regent Street — London S. W. 1.
- International Trading Company
19 Commonwealth Avenue, Boston
- Anglo-Continental Import & Export Co.
P. O. B. 261 — Sekondi (Gold Coast, B. W. A.).
- M. & M. Sales Agency
Suite 522 — 707 South Broadway — Los Angeles (Califórnia).

A CONGELAÇÃO ULTRA-RÁPIDA

Um francês, Charles Tellier, a quem chamam o Pai do Frio, foi o primeiro a fazer a aplicação deste à conservação da carne. Dois navios especialmente equipados por ele transportaram para a América do Norte, pela primeira vez, em 1876, carne refrigerada a -2° e depois em 1878 carne congelada a -8° .

Estas carnes chegaram ao destino em excelente estado de frescura.

Foi em 1913 que se realizaram os primeiros ensaios práticos do que se chama a *congelção rápida*. Aplicada ao peixe pelo dinamarquês Ottesen, foi o americano Clarence Birdseye, que sob o nome de *Quick Freezing* industrializou o processo, utilizando-o na conservação de quase todos os alimentos facilmente deterioráveis, tais como carne, peixe, frutos, legumes, etc.

A congelção rápida tem tomado desde então um grande desenvolvimento na conservação dos produtos alimentares da pesca e da agricultura, em virtude das suas grandes vantagens em relação ao sistema de congelção lenta.

Os princípios gerais em que o processo assenta, são os seguintes:

Os tecidos celulares são constituídos por fibras que retêm uma solução aquosa que por sua vez contém em dissolução numerosos sais minerais de que uma parte se transforma em gelo no decorrer da congelção.

Ora as leis da química ensinam que numa solução saturada que se cristaliza, a dimensão dos cristais é função da duração da sua formação, isto é, quanto mais longo é o tempo necessário a esta cristalização, maiores são os cristais formados.

Na congelção lenta, estes cristais podem atingir a dimensão das próprias células constitutivas, rasgando os tecidos e afastando as fibras, o que ocasiona, no momento da descongelção, uma fuga da solução aquosa que as membranas não podem reter e uma modificação prejudicial da aparência exterior dos produtos.

Para realizar a melhor técnica de congelção extra-rápida, é necessário conhecer a temperatura e o tempo ideais de congelção que permitem obter o máximo de cristais infinitesimais no prazo mais curto.

As experiências do professor Plank demonstraram que a formação de 75 % dos cristais se realiza entre as temperaturas de 1 e 4 graus centígrados, negativos. O problema consiste, portanto, em efectuar esta primeira congelção no mínimo de tempo e obter quase instantaneamente a temperatura mais baixa possível na parte mais interna dos produtos que se quer congelar.

O exame dos cortes microscópicos dos tecidos destes produtos, antes e depois da congelção rápida, permite constatar a sua semelhança de constituição, prova de que a congelção não causa qualquer degradação celular e que os tecidos dos produtos congelados conservam os seus caracteres morfológicos dos produtos frescos.

A congelção rápida oferece duas

vantagens consideráveis: a supressão das bactérias e a conservação das vitaminas.

As investigações bacteriológicas provaram, com efeito, a influência das baixas temperaturas sobre a rápida desapareição dos micróbios.

A temperatura ideal para a supressão quase total das bactérias, varia entre 18 e 25 graus centígrados, negativos.

Por outro lado, o frio conserva a maior parte das vitaminas que, para alguns produtos, atinge a sua totalidade, conforme demonstrou o professor Martel.

Em resumo, as vantagens que apresenta a congelção extra-rápida sob o ponto de vista alimentar e que se classificam de muito importantes, são as seguintes:

- Conservação do aspecto exterior dos produtos.
- Conservação dos seu aroma e do seu gosto.
- Desapareição quase total das bactérias.
- Conservação da maior parte das vitaminas.



Câmara Frigorífica

Num artigo publicado em «La Pêche Maritime» o sr. T. E. Classen descreve-nos o seu processo prático da fumagem das enguias cujo conhecimento nos parece útil por ser facilmente aplicável no nosso país onde este peixe abunda em certas regiões.

«O forno que eu emprego há muitos anos — diz o sr. Classen — é simples e dá bons resultados».

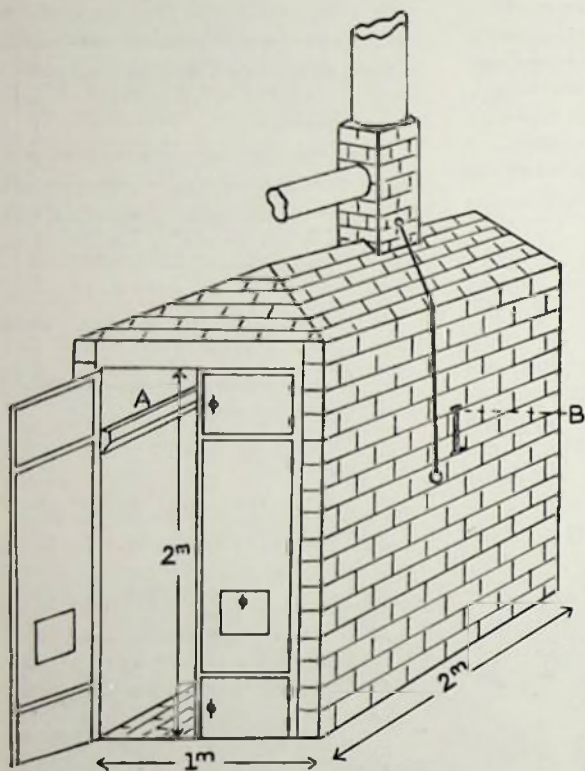


Fig. 1

Tem 100 cm. de largura, 200 cm. de altura e 200 cm. de profundidade e é construído em tijolo. O teto é formado por tijolos unidos com gesso e colocados sobre um vigamento de madeira. As paredes laterais são construídas à «capuchinho» (fig. 1). O sobrado é uma camada de tijolos postos verticalmente. A parte mais complicada é a porta cuja moldura e batentes são construídos em folha de ferro e estes divididos cada um em três secções que abrem separadamente (fig. 2). Este

dispositivo permite regular o fumo e controlar a parte superior.

Por cima da porta existe um tubo de chapa de ferro fundido em comunicação com a chaminé do forno e que serve para dar saída ao fumo. A chaminé do forno abre-se e fecha-se com uma chave. A parte inferior da chaminé é de tijolo; a sua entrada no tubo tem um diâmetro de 15 a 20 cm. e é de «uralite». A 190 cm. de altura encontra-se uma cantoneira sobre a qual se apoiam as molduras de madeira utilizadas na fumagem (fig. 3).

As enguias são suspensas nos ganchos colocados nas réguas das molduras os quais são ligeiramente recurvados e muito afiados para penetrarem mais facilmente na região da nuca.

É importante que as enguias que servem para a fumagem sejam frescas e, se possível, vivas. Para isso é sempre preferível conservá-las num viveiro de água corrente. Quando for necessário expedi-las por caminho de ferro ou camião, será bom metê-las em caixas ou cestos com uma certa quantidade de algas marinhas ou plantas aquáticas húmidas e com um pouco de gelo.

É possível transportar as enguias vivas durante um dia ou mais a grandes distâncias quando têm bastante ar e humidade. É preferível uma temperatura baixa.

À chegada das enguias à fábrica é necessário proceder à sua limpeza e matá-las. A melhor maneira será metê-las num recipiente de madeira contendo uma quantidade abundante de sal grosso marinho. Este processo não só as mata, embora lentamente, mas limpa ainda as viscosidades da pele que se arranca facilmente em seguida. Se a enguia demorar a morrer, mata-se com uma pancada seca na cabeça ou na nuca com um objecto duro.

Deitam-se as enguias num reci-

A FUMAGEM DAS ENGUIAS

piente com serradura e segurando-as pela cabeça com a mão esquerda, esfregam-se fortemente com a serradura para lhes tirar a camada de mucosidade e sal.

Com uma faca pequena bem afiada abre-se a enguia das guelras até 1 a 1 1/2 cm. abaixo do umbigo e arrancam-se-lhe as entranhas. É preciso ter cuidado de retirar os vasos sanguíneos que irrigam abundantemente a parte ventral da enguia sob a espinha dorsal e até ao umbigo. As enguias evisceradas são de novo lavadas e procede-se à sua salga. A cavidade abdominal deve ficar liza e branca depois da lavagem, sem aglomerações de sangue que se tornariam negras durante a fumagem.

A salga faz-se em recipientes de madeira (meios toneis) com uma salmoira de 23° B. Metem-se as enguias nesta salmoira. Se a quantidade de peixes é grande, pode-se cobri-los com uma grade de madeira com um peso em cima. É necessário remexer as enguias de vez em quando para evitar uma salga desigual e uma fumagem imperfeita. O tempo da salga é proporcional ao tamanho e à gordura dos peixes. Igualmente, quanto mais baixa for a temperatura mais longo é o tempo da salga.

Em média, a salga das enguias que pesam 350 a 500 grs. dura duas horas no inverno, quando a temperatura da água é de cerca de 5 a 10° C. As enguias maiores, mais gordas e mais carnudas necessitam uma salga de 2,20 a 2,30 horas.

Quando as enguias estão salgadas, lavam-se bem durante alguns minutos (5 a 6) em água doce e espetam-se em seguida pela nuca nos pregos das réguas da moldura, com o dorso para a parte de fora. As

LAGEM ENGUIAS

mais pesadas prendem-se ainda com cordeis passados por debaixo das barbatanas.

Mergulham-se depois até às guelras durante alguns segundos, numa caldeira contendo água a ferver, até que as paredes do ventre fiquem bem abertas.

Este tratamento é necessário para que o fumo penetre bem no interior da cavidade abdominal.

Se as enguias se destinam à conserva, esta manipulação é supérflua, mas é tão importante para uma boa fumagem e para a venda dos peixes inteiros, como a lavagem depois da salga.

Juntam-se em seguida as enguias sobre a moldura de fumagem e deixam-se a escorrer e a secar um pouco, durante cerca de meia hora. Se a salga foi feita na véspera, será melhor fazer a emersão na água fervente no mesmo dia da fumagem.

Os quadros de madeira, de cerca de um metro quadrado cada, têm pequenos rodízios para deslizar rapidamente no forno. Estes rodízios rolam sobre um rail de folha de ferro que repousa sobre a cantoneira.

Procede-se em seguida à secagem das enguias e ao seu cozimento parcial. Entretanto acendeu-se um lume bastante vivo atrás da porta do forno com madeira seca e dura, são e não resinosa. A chaminé e a porta devem estar abertas durante esta primeira operação. A temperatura deve atingir cerca de 80° C. durante 30 ou 40 minutos ou mais tempo, se as enguias são grandes e gordas.

O tempo da secagem é suficiente logo que a pele da nuca da enguia toma o aspecto consistente do pergaminho.

Quando as enguias estão bem secas exteriormente, fecham-se a chaminé e a porta, depois de se ter coberto o lume com uma mistura de serradura. As melhores aparas são as das máquinas de aplainar; as das plainas manuais não convêm para a fumagem, a não ser que se misturem com muita serradura e se reguem com um pouco de água. O fumo deve conter vapor para não secar excessivamente as enguias. As chamas devem elevar-se constantemente em linguas entre as aparas. Quando a chama for em demasia, cobre-se o lume com alguns punhados de uma mistura de serradura e de aparas, utilizando as aberturas pequenas das portas. A porta inferior fica

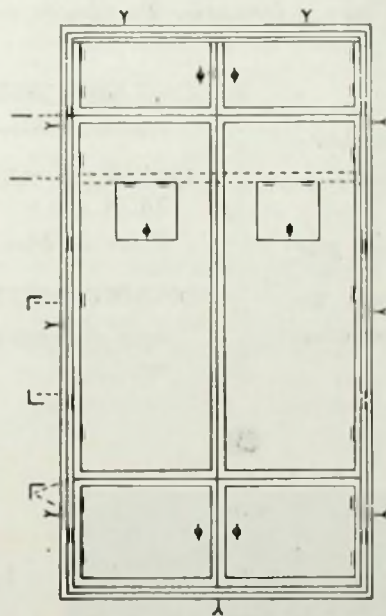


Fig. 2

mais ou menos entreaberta durante a fumagem e serve para regular o acesso de ar frio.

As condições para uma boa fumagem, são: uma boa secagem exterior, um bom fumo muito espesso e quente (de 85° a 90° C.) e uma uniformidade da temperatura. Esta operação de fumagem e cozadura dura cerca de duas horas. É necessário

sempre lembrar-nos que quanto mais gordas forem as enguias menos calor precisam. As enguias gordas (até 1 kg.) fumam-se bem a uma temperatura média de 80° C. A boa fumagem é uma arte, mas logo que se conhece o método geral, a prática dá resultados excelentes.

O processo é barato. Pode-se fazer facilmente duas operações por

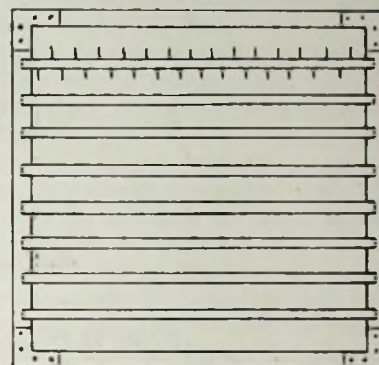


Fig. 3

dia em 8 horas de trabalho, se o primeiro lote de enguias foi limpo e salgado na véspera.

Desta maneira, o forno está quente para a segunda fumagem. No forno descrito, 50 kgs. de madeira chegam para duas fumagens representando cada uma 100 a 120 kgs.

Utiliza-se para a embalagem um papel branco, de preferência impermeável, que se enrola em volta das enguias de maneira a isolá-las umas das outras. Pode-se, em seguida, juntar os pacotes de enguias em caixas de cartão ondulado com o peso de 5 kgs.

As enguias pequenas, que são um pouco secas, podem ser preparadas em filetes e metidas em latas. Tira-se-lhes a pele e comprimem-se em latas redondas que se enchem de azeite. Podem ser aromatisadas com folhas de louro. A esterilização faz-se em banho-maria ou em autoclave. A conserva que se obtém é muito fina e dum sabor esplêndido.



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a Indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

Prensas, Instalações completas
para o fabrico de vazios, etc.

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

SEDE

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

A Indústria do Brisling na Noruega

Zoológicamente o brisling — «clupea sprattus», pertence à família «clupea», a mesma a que pertencem o arenque e a sua parente a «clupea pilchardus» das águas do Mediterrâneo. O brisling aproxima-se das costas norueguesas desde a fronteira com a Suécia até Romsdal, mas tem preferência pelos «fiords» profundos.

As quantidades colhidas de brisling variam consideravelmente de ano para ano. Uma boa pesca anual ascende a cerca de 500.000 «skjeppe» (1skjeppe = a 20 litros), mas há anos em que não vai além de 100.000 «skjeppe» e outros que excede um milhão.

O brisling empregado na Noruega para conserva em lata é exclusivamente pescado imaturo, com pouco mais de 1 a 1½ ano de idade e no seu estado de maior gordura. O brisling desova durante a primavera e princípio do verão e a sua pesca começa nos primeiros dias de Junho e continua até Outubro-Novembro.

A indústria das conservas prefere o brisling dum tamanho entre 9 e 11 cm, e o de maiores dimensões é empregado na fabricação de anchova. O brisling, depois de pescado, é mantido nas redes durante dois ou três dias, que é o tempo suficiente para que consuma os alimentos que tem no estômago, porque, se assim não fosse, as barrigas reventariam e a conserva sairia inferior. Por este motivo, todas as vendas de brisling dos pescadores aos fabricantes são feitas com a condição de peixe isento de «ate», nome que os noruegueses dão aos organismos microscópicos de que aquele se alimenta.

Com o fim de manter o «standard» de qualidade o mais elevado possível, as leis norueguesas proíbem o fabrico hermético de brisling entre 1 de Janeiro e 1 de Junho. Este prazo pode ser abreviado ou alongado conforme acordo entre as

associações de pescadores e de fabricantes.

O brisling é considerado a principal matéria prima para as fábricas de conservas na costa desde a fronteira sueca até Stadt, onde umas 100 firmas possuem 140 fábricas que empregam 10.000 operários.

Stavanger é o primeiro centro da indústria do brisling, seguem-se-lhe Bergen, La Ria de Oslo, Hangesund, Kopervik e Maloy.

O preço do brisling fresco que era antes da guerra de 6 coroas cada «skjeppe», subiu durante a guerra para 10 coroas e foi pago na safra do ano passado (1946 a 13 coroas).

Ao chegar à fábrica, o brisling é submetido a uma lavagem com água corrente durante a qual se tiram as escamas que se recolhem e utilizam na fabricação de pérolas artificiais. Em seguida é salgado e entra num aparelho onde cada peixe é colocado na sua ranhura de cabeça para baixo, de maneira que os olhos fiquem ao mesmo nível. Uma vara delgada de aço penetra pelos olhos e é depois retirada com 24 peixes pendentes e colocada num marco. Os

marcos são colocados horizontalmente, com uma distância adequada entre si, sobre uma vagoneta que os leva, depois de cheia, para a secção de fumagem. Durante o processo de fumagem o peixe que se conserva pendurado nas varas é cozido e a sua pele adquire a cor doirada apropriada e o sabor de fumo de carvalho tão apreciado.

Ao terminar a fumagem os brislings, ainda pendurados nas varas, são levados a uma máquina que consta de uma lâmina giratória que lhes corta a cabeça dum só vez. Os peixes descabeçados caem sobre bandejas que são conduzidas por transportadores automáticos para a secção de enlatamento, onde as operárias os metem em latas. As bandejas com as latas cheias de peixe seguem para as máquinas de azeitar que encham 20 latas de cada vez e estas são levadas para as cravadeiras. As latas depois de cravadas caem em cestos de ferro que são conduzidos para os autoclaves onde se faz a esterilização do produto. Em seguida a esta operação as latas são esfriadas, limpas à máquina e finalmente empapeladas, etiquetadas e metidas em caixas de madeira que levam 100 latas cada uma.

O brisling pescado nos «fiords» noruegueses com as suas águas lim-

(Continua na pag. 26)



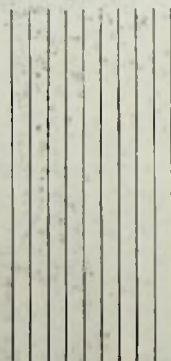
Novos modelos de latas em alumínio utilizados pela indústria de conservas norueguesas

M. J. & H. J. MEYER Co., Inc.

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



Únicos importadores da marca
GRANADAISA
em Conservas Portuguesas
de Sardínhas, Anchovas e Atum
em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DUMA GERAÇÃO

A acção do Capital externo nas economias nacionais

Esta fase de reorganização económica por que o mundo está passando, principalmente nos países que mais duramente sentiram os efeitos da guerra, coloca de novo, na ordem do dia, a discussão sobre a acção do capital externo nas economias nacionais, o papel que lhe está reservado na reconstrução económica, como particularmente já foi referido em relação à Europa, a função de equilíbrio que lhe pode competir ou a actividade neutralizadora e absorvente que, em relação a cada país, pode tomar, se esse emprego se desviar do sentido da cooperação e da amizade, para se conduzir pelo caminho da invasão pura e simples nos diversos ramos da produção dos países fracos.

O quadro geral da situação europeia e em escala mais larga da situação mundial dá-nos um claro exemplo de que se torna necessário o auxílio mútuo entre as potências, para que o processo de acumulação económica que se registou nalguns países possa ser drenado para os países que carecem de auxílio material.

Desse auxílio material fazem parte as matérias primas necessárias à laboração da indústria, a aparelhagem técnica indispensável ao reequipamento fabril, os géneros, o vestuário, os produtos agrícolas e ajuda financeira, que embora regresse em grande parte ao país credor, põe em movimento ou ajuda a desenvolver a máquina económica das nações debilitadas.

Esta ajuda financeira traz problemas de profundas consequências na vida económica de cada país e importa analisá-los em relação ao passado para ti-

rarmos deste as úteis lições trazidas pela experiência e para não consentirmos, na reorganização da economia mundial, a repetição de erros de bem tristes resultados.

A acção financeira sobre diferentes países não é um fenómeno histórico dos nossos dias. Ela está na sequência do desenvolvimento da economia mundial em épocas mais recuadas, sobretudo da actividade comercial que conduziu a acumulação de capitais nos principais centros de comércio.

Criada essa base de acumulação, as relações internacionais de crédito exerceram uma influência considerável sobre o próprio sector económico que lhe tinha dado origem.

Segundo Hobson, no seu livro *The Export of Capital*, o comércio foi a fonte originária do investimento internacional de capitais e os mercadores os primeiros a conceder créditos internacionais.

Gradualmente, porém, este investimento de capitais foi-se destacando das simples formas de crédito comercial para tomar uma forma mais evoluída de ajuda financeira.

O centro irradiador de energia financeira fixou-se, durante os séculos XVI, XVII e XVIII, na zona norte da Europa depois de se ter deslocado da Itália, onde a actividade mercantil o conservou.

Foram nações de importância, durante o período referido e no âmbito desta modalidade económica, a Holanda, a França, a Inglaterra, sendo Londres, no século XVIII, o mais notório mercado financeiro, onde se podia adquirir uma soma considerável de capital para as

necessidades internas de qualquer governo e mesmo para fins externos.

Depois da paz de Utrecht, em 1713, Amsterdão tornou-se um centro de créditos europeus. Os capitais holandeses que não eram investidos no comércio nacional eram colocados noutros países, a título de empréstimo, como sucedeu com a Rússia e a Dinamarca e com numerosos estados alemães.

A bancarrota do Banco de Amsterdão, a falência da Companhia Holandesa das Índias Orientais e a pesada guerra imposta à Holanda por Napoleão, retiraram a este país o papel preponderante que havia tido, embora continuasse a manter a sua posição de nação credora.

E', porém, no século XIX que a invasão do capital financeiro se faz sentir em condições diversas daquelas com que vinha servindo de estímulo a governos e a nações que se encontraram debilitados por crises internas ou necessitam melhorar a exploração das suas próprias riquezas.

O capital inglês começou a participar na vida económica de varios países e alargar a sua esfera de acção pela Europa e pela América, financiando, não apenas governos, mas desenvolvendo vias e meios de transporte, estabelecendo indústrias que no próprio local transformavam as matérias primas indígenas e sobrepondo-se, nalguns casos, às próprias forças económicas desses países, que se viam desalojadas de posições importantes.

Pelos fins do século XIX os capitais americanos, que se tinham acumulado graças ao seu próprio esforço interno, começaram a aplicar-se no Canadá, na América Central e do Sul, em prejuízo dos capitais ingleses que foram sucessivamente deslocados para a área dos seus

Domínios e colónias e para um grupo de países que temporariamente resistiram ao desenvolvimento financeiro da América do Norte.

A constituição de poderosas sociedades por acções para a exploração das riquezas em várias partes do Mundo, a intervenção crescente das nações mais poderosas no mercado interno de vários países, a acção financeira particular que buscou insinuar-se na produção dos ramos mais importantes da economia pôde conduzir a uma hegemonia mundial da parte dos países que possuem capitais para os aplicar nos países pouco industrializados ou coloniais.

Daqui resultou, certo, um incremento para o comércio mundial, em certa medida um elevamento do nível cultural e técnico de alguns sectores populacionais, um intercâmbio mundial que favoreceu o desenvolvimento intelectual e cristão mas os resultados precisos deixam no passivo das relações gerais um acentuado predomínio que nega à actividade constructiva o valor apregoado.

Já Stuart Mill tinha notado que a emigração de capitais assegurava à Inglaterra o aprovisionamento a preços muito acessíveis de produtos alimentares e matérias primas que vinham de outros países.

Ora esta posição de beneficio foi algumas vezes conseguida pelo sacrificio das economias nacionais que viram limitada a aplicação do seu capital pela concorrência estrangeira, que viram utilizadas as matérias primas de origem em productos que voltaram manufacturados aos seus países, que viram empregar por baixo preço a mão de obra indígena, que constataram a ruína que, não raras vezes trouxe, às classes médias e até à produção desenvolvida, a aplicação de capitais externos.

O emprego deste capitais não só permitia a saída, com pre-

juízo para as economias nacionais, dos lucros adquiridos, como transformara a actividade social de alguns desses países em mero apêndice dos interesses estrangeiros, numa posição de conformismo que negava os problemas centrais de uma nação e a sua própria independência.

Toda a cooperação económica hoje requerida, todo o auxilio financeiro que se tem em vista deve assentar no respeito e na defesa dos interesses nacionais dos vários países que neles participam, para que daí não resulte um desequilíbrio de funestas

A Indústria do Brisling na Noruega [Continuação da página 23]

pas e profundas e abundantes de alimentos favoráveis para este peixe, é considerado de qualidade superior para o fabrico de conservas herméticas. A indústria conserveira iniciou muito cedo os seus esforços para estabelecer certas disposições relativas à marcação ou designação do brisling norueguês.

Ao principio vendiam-se todas as conservas de brisling sob o nome de «sardinhas norueguesas». Antes da primeira guerra mundial, porém, a indústria conserveira francesa intentou uma acção contra um retalhista inglês alegando que esta designação era falsa. Os tribunais ingleses sentenciaram que o brisling norueguês não podia vender-se na Inglaterra, seus Domínios e Colónias, sob o nome de «sardinhas», e a França e outros países seguiram-lhe o exemplo. Contudo esta designação é permitida em muitos outros mercados mundiais. A Noruega, porém, tomou este assunto nas suas próprias mãos e decretou que todas as conservas de brisling, mesmo nos países onde o uso de «sardinhas norueguesas» não é proibido, devem levar a designação de «brisling» na etiqueta. É também obrigatória a indicação da qualidade do azeite empregado no fabrico e o nome do fabricante.

Outra protecção da qualidade do fabrico está no conteúdo de gordura

consequências, para que a amizade e o auxilio mutuo se estabeleça entre as nações e cada uma dela cresça e se consolide mercê dessa amizade e desse auxilio.

As lições do passado têm o caracter esclarecedor dos grandes ensinamentos que a história traz. Quando o patriotismo e os interesses superiores de qualquer país movem os homens que o governam, a experiência condu-os no caminho das grandes tradições libertadoras, no caminho da cooperação e da salvação nacional.

do brisling que deve ser superior a 7% de acordo com a análise científica feita em cada apanha do peixe.

A indústria conserveira da Noruega coopera com a ciência para garantir o emprego dos métodos correctos e assegurar sempre a mais alta qualidade dos seus productos, e com este fim foi montado um laboratório ultramoderno em Stavanger, em 1931.

Este laboratório controla além da gordura do brisling, todas as matérias primas, azeite, tomate, folha, etc. empregados na indústria, assim como os productos acabados nas fábricas de conservas, a pedido ou não dos fabricantes.

As investigações do laboratório relativas ao valor nutritivo, conteúdo e classe das vitaminas nas conservas norueguesas, são conhecidas entre os homens da ciência em todo o mundo.

O laboratório provou que é falsa a suposição que as vitaminas são destruídas nas conservas de peixe.

Finalmente, como última garantia da qualidade, a Central de Venda dos Fabricantes de Conservas de Brisling tem um corpo de fiscais experimentados que trabalha durante todo o ano, quer no período da própria fabricação quer no da sua armazenagem quando aguardam o embarque.

O. Omland

A Indústria das Conservas e o CINEMA

pelo DR. JOSÉ DE NORONHA GAMITO

A profusão dos estudos divulgadores e a experiência ganha pelo público no frequente contacto com o cinema tornam já hoje desnecessário insistir na demonstração da utilidade daquele. Ninguém, sob pena de revelar uma invulgar falta de cultura, poderá duvidar da grande eficiência do cinema como meio expressivo, isto é, como factor de comunicação que reduz as multidões à unidade de um só indivíduo que pensa e sente da mesma maneira o mesmo problema que cada filme revela. — O cinema *convence*.

Por outro lado, atendendo à clareza da sua expressão, ao facto de poder conservar esta inalterável, e ainda porque pode descer à observação mais pormenorizada dos casos e objectos mais disparees, também se aceita vulgarmente o cinema como um precioso instrumento de trabalho que pode auxiliar a investigação técnica e científica.

Mas se estes atributos são reconhecidos universalmente ao cinema, eles são-no apenas nas suas linhas gerais, muito abstractamente, quer dizer, muito longe de qualquer verificação feita sobre a aplicação prática do cinema a um ramo determinado da actividade humana. Ora, parece-me que a indústria das conservas de peixe é uma dessas actividades que, entre nós, ainda não se aproveitou de todos os benefícios que o cinema lhe concederá, se for usado com sagacidade.

A indústria de conservas de peixe portuguesa precisa, para conquistar os mercados em luta com outras indústrias estrangeiras bem apetrechadas, manter, ininterruptamente, a pesquisa técnica, e entre os diversos

recursos usados neste trabalho de investigações, o cinema é um dos mais importantes. Através de um filme sobre um determinado sistema de produção, o técnico pode obter, sobre o conjunto dos processos de factura empregados, uma ideia mais exacta do que aquela que teria se se limitasse à observação directa daqueles processos. Enquanto, neste caso, a sua atenção, absorvida por determinados aparelhos que se lhe impõem aos sentidos pelo seu ruído, complexidade, volume ou posição, só permitiria uma concepção parcial e desconexa, naquele outro caso em que o cinema intervém já esses factores de erro eram reduzidos, facultando assim a verdadeira e necessária visão de todo o conjunto.

Mas, por outro lado, também o filme poderá informar o técnico de determinados pormenores, muito importantes, mas que, ou pela pequenez do objecto ou pela velocidade a que ele funciona, lhe escapam na visão directa, tal como as deficiências de determinada peça, que operam sempre como factor negativo de perda. Assim informado acerca delas poderá já o perito intervir de modo a transformá-las em factor positivo de ganho.

Isto, que para muitos de nós parece desprezível, tem, contudo, grande valor nos países em que o aperfeiçoamento técnico é maior. Quem conhece a verdadeira natureza da produção em cadeia — como devemos considerar a da indústria conserveira — sabe da grande importância desta inspecção técnica. A menor alteração introduzida por ela é já uma vitória que extensos números atestam. Henri Ford, cujo livro

«*Today and Tomorrow*» se pode considerar a bíblia do mundo industrial moderno, afirma claramente que a chave da sua produção era a inspecção e que mais de 3% da sua potência total era constituída pelos inspectores ou investigadores. Ora, eis que grande parte desta inspecção se faz agora através do cinema. Este é largamente empregado nos países mais industriais, como os Estados Unidos da América e a Inglaterra. Entre nós o cinema é quase desconhecido nesta sua aplicação.

Agora que tentamos reconstruir o mundo das ruínas que a guerra gerou, abrem-se novos focos de produção que são inteiramente inspirados pelas mais eficientes aquisições da técnica moderna. Urge por isso que não deixemos repousar os nossos sistemas de produção industrial nos velhos princípios que os orientaram no início da sua elaboração, evitando assim que a nossa produção seja suplantada por outras, porque tal perda seria possivelmente irreparável, dadas as nossas limitadas possibilidades.

Sendo a indústria das conservas de peixe a de maior desenvolvimento, torna-se absolutamente necessário que a actualizemos (o que em muitos casos se tem conseguido brilhantemente) para que não perca o lugar que conquistara. Tornemo-nos assim acessíveis às inovações que outros conseguiram; reformemos os nossos processos menos eficientes e recorramos a tudo que nos faça progredir. Se é verdade — como o podemos verificar lá fora — que o cinema é um auxiliar precioso para esta tarefa de aperfeiçoamento, façamos dele um método de estudo e um instrumento de trabalho. Fixemos na película cinematográfica todos os processos — ou os principais — de que se compõe a actividade fabril dos centros conserveiros e descubramos, através das imagens fixadas, as deficiências, para as substituírmos por eficientes aquisições técnicas. Estudemos pelo cinema a maquinaria para que a possamos reformar. Recorramos ainda ao cinema para ensinar depois ao ope-

rário, não aquilo que ele bem ou mal pode aprender dos outros, mas a *melhor* maneira de fazer uso do maquinismo novo de modo a tirar dele o máximo rendimento. Tornemos, assim, melhor em toda a sua extensão aquilo que produzirmos de forma a que em qualquer dos aspectos técnico, económico, higiénico e nutritivo consigamos elevar-nos a uma produção que possa encontrar fácil e grato escoamento. — O cinema terá cumprido aqui a sua missão de *esclarecimento*.

A outra missão que o cinema pode desempenhar ao serviço da indústria conserveira — a de *convencer* — é preenchida pela propaganda, ou seja, a subtil actividade publicitária pela qual se pretende reduzir o gosto das multidões para determinados produtos.

Todos nós sabemos também como é complicada e extremamente maleável esta tática de sedução que recorre aos mais heterogéneos expedientes para atingir os seus fins. Ela constitui hoje, nos países mais desenvolvidos uma verdadeira ciência que impõe dotes especiais e uma cuidada iniciação. É que se intenta penetrar num domínio de difícil acesso — o espírito do homem — onde a menor adesão só é possível com poderosos meios de convencimento. De todos os meios empregados para precipitar este convencimento, como a publicidade nos jornais e revistas, na grande representação gráfica, na propalação oral, na rádio, é o cinema o mais eficiente, porque é precisamente maior o seu poder de convencimento. Por isso não é de estranhar que este meio absorva tanto a atenção das grandes organizações produtoras.

Se a indústria portuguesa das conservas de peixe é uma fonte produtora que entra em competência com as correspondentes fontes estrangeiras, ela está submetida às mesmas condições que determinam a vida económica internacional, pelo que terá de recorrer às medidas usadas universalmente se quiser manter a sua posição. Portanto, o

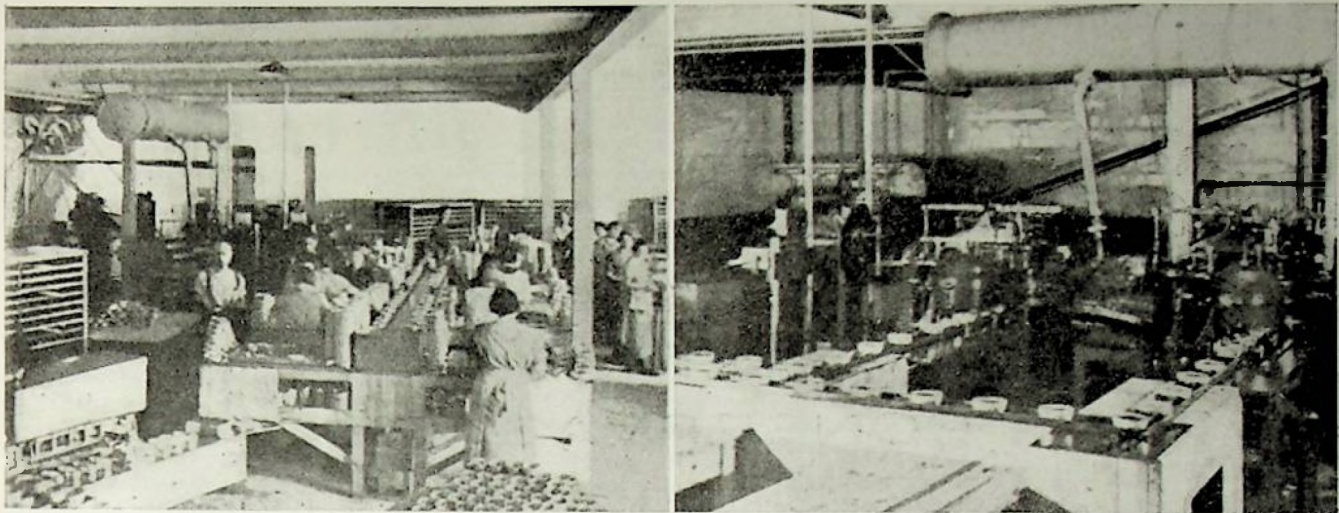
cinema será um dos seus meios de propaganda. Este merecer-lhe-á um interesse especial porque é um dos melhores meios de comunicação externa que se lhe oferecem, a ela que é a indústria nacional de maior expansão no estrangeiro.

Um conjunto de circunstâncias emergidas da situação histórica actual não só favorece como até impõe esta política de propaganda. Por um lado é o facto de estar a nossa indústria intacta e pronta a satisfazer os pedidos que lhe forem feitos em face dum mundo faminto e desequipado pela mais terrível das guerras. Por outro lado, é a própria situação política mundial que parece ter disposto tudo providencialmente para satisfação do legítimo designio de dar maior expansão à indústria conserveira nacional. Lembremo-nos que o Plano Marshall conta com a concessão de créditos portugueses a alguns dos países beneficiários de modo a que estes possam encontrar na nossa produção — e a de conservas dará um dos maiores contingentes — aquilo de que necessitam com mais instância. Creio que uma das melhores maneiras de conseguirmos a expansão dos nossos produtos será o recurso a uma boa propaganda da nossa indústria — objectivo este que o cinema pode cumprir com muito êxito.

E se considerarmos agora os inevitáveis inconvenientes da excepcional situação política dos nossos dias, descobriremos que ainda aqui se impõe — e certamente com maior necessidade do que nos casos já considerados — uma boa propaganda dirigida segundo os métodos mais modernos. Pensemos nas limitações que aquela tentativa de reorganização económica do mundo inflige ao nosso comércio externo, condicionado agora à lei de uma severa austeridade que apenas permite um apertado intercâmbio das espécies essenciais para a vida dos povos. Daqui concluiremos que a nossa balança económica sofrerá um desnível crítico pois somos obrigados a contentar-nos com uma exportação

reduzida em face de uma importação que a excede consideravelmente. Se as nossas indústrias de exportação vêm assim a sofrer uma inevitável crise por se lhes fecharem a maioria dos mercados que as alimentavam, urge que aquelas que são solicitadas devido à natureza da sua produção atenuem esse desequilíbrio, aproveitando as condições favoráveis para se expandirem o mais possível. Sendo a indústria das conservas de peixe uma das privilegiadas, ela não deverá descuidar dos meios que poderão levar àquele fim e, por isso, impõe-se-lhe o recurso propagandístico do cinema.

Já a índole desta propaganda implica uma orientação e uma perfeição técnica que o nosso cinema de propaganda interna não pode satisfazer. Torna-se agora necessário produzir alguma coisa original e francamente eficiente para os fins que se tem em vista. Não poderemos contentar-nos com filmes segmentados em que os anunciantes impõem aos técnicos o seu mau gosto. Produzir-se-á antes genuínos documentários em que a uma excelente técnica narrativa e fotográfica se alie temas e imagens altamente cativantes e convincentes. Recorrer-se-á ao pitoresco folclórico, sem contudo se abusar dele ao ponto de o transformar num mediocre romantismo que desole os nacionais e seja incompreensível — senão caricato — para os estrangeiros. Aplicar-se-á em feliz combinação os critérios geográfico (centros), genético (as fases porque passa a matéria, isto é, o destino do peixe desde a sua captura até ao seu enlatamento) e o critério científico, agrupando-se neste último o dado estatístico, o dado histórico e a análise química e referência biológica demonstrativas da higiene da produção e do seu alto valor nutritivo. Assim se provará a excelência inigualável da nossa produção favorita. E tudo será dominado pelas duas preocupações de sugerir beleza e de realçar a Nação através das suas mais prestigiosas actividades: a pesca marítima e a indústria conserveira.



CONSERVAS DE PILCHARD EM CORNWALL

As indústrias de pesca e conservas têm atingido durante e após guerra, na Inglaterra, um notável desenvolvimento, contribuindo duma forma apreciável para valorizar as riquezas naturais do país e reduzir ao mínimo possível as importações de productos alimentícios de que é carece. É um exemplo deste facto, Cornwall, onde, antes da guerra, os pescadores de pilchard passavam vida miserável por falta de mercado para as suas pescarias, apesar da Grã-Bretanha, nessa época, importar das fábricas da Califórnia cerca de 5 milhões de latas de conserva de pilchard, anualmente, e as outras partes do Império, 9 milhões. Esta situação mudou agora com a instalação em Mevagissey, em Cornwall, de uma fábrica moderna para a fabricação de pilchard em conserva.

O pilchard é a espécie mais importante na indústria da pesca em Cornwall e já o era há cem anos, quando cerca de dez mil homens e mulheres exploravam esta indústria. Hoje, o seu número não excede 2.500.

A pesca começa no princípio de Junho e vai aumentando até que a migração atinge o seu auge, o que se dá no fim de Agosto ou por vezes na primeira quinzena de Setembro; nesta altura então declina, se bem que em períodos de bom tempo a safra possa alongar-se até Dezembro ou Janeiro.

Esta migração é um acontecimento anual e constante, mas as condições do tempo têm mais influência na pesca do que a maior ou menor quantidade de peixe que emigra. As pescas variam entre 20.000 e 140.000 quintais. O pilchard faz parte da família do arenque, do qual se distingue por diferenças anatómicas bem evidentes. O peixe leva dois a três anos para alcançar a maturidade, medindo então dois decímetros e meio. É uma das pescas mais importantes no Canal inglês. Embora seja essencialmente um peixe das costas de Cornwall é, contudo, também pescado ao longo de quase toda a parte da costa sul de Devon. O seu consumo em fresco tem sido limitado a Cornwall e Devon, mas fabricado agora, em conserva, espera-se que venha a obter grande popularidade entre o povo inglês, a avaliar pelo acolhimento que este dá às conservas de pilchard californiano, (*Clupea Saggax*) com o qual o pilchard de Cornwall é muito semelhante, se bem que mais oleoso, o que é uma vantagem.

A fábrica de Mevagissey, montada em 1946, é a única no seu género nas ilhas britânicas, possuindo uma capacidade de produção elevada com que pretende abranger o

fabrico de várias espécies icticas industriáveis, se bem que de momento esteja limitada ao fabrico de conservas de pilchard em molho de tomate.

A fabricação do pilchard passa pelas seguintes fases.

Os pilchards são distribuídos sobre uma mesa para serem eviscerados e tiradas as cabeças e as caudas, depois do que são colocados num transportador automático que os leva para o fim da mesa donde caem dentro de cestos. Estes, quando estão cheios, são despejados dentro de máquinas de lavar, recipientes cilíndricos providos com jactos de água dos quais o peixe é retirado completamente limpo e sem escaemas. Depois da operação de lavagem, segue-se a salga. O peixe, metido em cestos, é mergulhado em salmoura durante alguns minutos e, depois de escorrido, é colocado em bandejas de metal polido e transportado em carros para a secção de enlatamento. Aí, numa longa fila de mesas, a cada uma das quais trabalham duas operárias, o peixe é colocado manualmente dentro das latas de formato oval, em que se deita o puré de tomate, depois do que estas são colocadas num transportador automático que as leva para as máquinas de fechar donde seguem para os auto-claves.

As operações de resfriamento das latas e etiquetagem completam o ciclo do fabrico.



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

A INDÚSTRIA DA PESCA EM MOÇAMBIQUE

Equiparando-se a Angola em valor económico e riqueza natural, a provincia de Moçambique surge de há muito como um fértil reservatório de produtos necessários à economia da Metrópole, ao desenvolvimento de outras parcelas do Império e ao seu próprio desenvolvimento interno.

Nove vezes maior que Portugal, maior que qualquer dos grandes Estados europeus, exceptuando a URSS, Moçambique oferece à acção civilizadora dos portugueses um vasto campo de renovação económica, de empreendimentos ousados e remuneradores, que as experiências até hoje realizadas não foram capazes de desmentir. Situado no Hemisfério Sul do continente africano, as suas costas oferecem, principalmente ao Norte, condições necessárias de abrigo e são em larga medida bastante favoráveis à actividade piscatória, que, diga-se desde já, está muito longe de se considerar suficiente para as necessidades normais da população indígena e branca e de esgotar o grande reservatório piscícola que caracteriza esta área marítima.

Se comparamos o número total de quilos de peixe registado nas capitânias e delegações marítimas — segundo os dados do Anuário de Estatística da Colónia de Moçambique de 1944 — com o número de habitantes, por distrito, dos principais centros de pesca verificamos a baixa produtividade desta indústria inserta no quadro 1.

Pelos presentes dados vemos que, salvo a população de Lourenço Marques, a restante tem uma capitação média anual inferior a um quilo de peixe. E, é bom afirmá-lo, a produção do ano de 1944 é superior à dos

últimos cinco anos, que se encontra assim distribuída:

Anos	Peixe
1939	1.310.427
1940	1.220.421
1941	1.100.273
1942	1.064.775
1943	1.320.174

No entanto as costas de Moçambique são ricas em peixe, nelas existem a mureia, enguia, savelha, bar-

lançar numa actividade mais evoluída, ao baixo número de habitantes europeus, cujo total não vai além de 31.221 e principalmente à falta de iniciativa das forças económicas predominantes de Moçambique, que se dedicaram a actividades de rendimento imediato mais seguro e de menores dificuldades, e das forças económicas da Metrópole, que se não lançaram ainda num empreendimento de tanta importância.

Pelo número e natureza das embarcações e pelo total de pescadores empregados na pesca podemos ver como é ainda rudimentar e insegura uma actividade económica de tão vastos recursos, como se vê no quadro 3.

Há que destacar ainda, no número total das embarcações, as de propulsão mecânica e as embarcações

Quadro 1

Total	Habitantes	Pesca (em quilos)
Lourenço Marques	803.643	972.527
Inhambane	437.571	53.271
Beira	432.724	212.842
Quelimane	1.006.365	70.844
Nampula (Moçambique e A. Enes)	1.436.942	54.518
Porto Amélia	483.215	22.590
<i>Total</i>	<i>4.598.958</i>	<i>1.386.292</i>

bo, tainha, garoupa, linguado — havendo destes dois últimos 50 espécies diferentes — o atum, raia, canção, peixe martelo, peixe serra, tremelga e inúmeras espécies de moluscos, ocupando a pesca destes um lugar de muita importância.

Segundo o Anuário de Estatística de 1944 a quantidade de marisco pescado nestes últimos seis anos encontra-se distribuída no quadro 2.

A que se deve uma tão fraca produtividade da indústria da pesca numa zona de fauna variada e de costas recortadas, com bons ancoradouros naturais?

Ao baixo nível de vida das populações nativas, à falta de recursos técnicos e económicos que as possam

à vela e a remo, que segundo o Anuário de Estatística se encontram distribuídas como se pode ver nos quadros 4 e 5.

Quadro 2
Marisco (em quilos)

	Amêijoas	Outros
1939	54.955	461.925
1940	105.625	361.537
1941	66.281	331.226
1942	43.821	307.369
1943	156.071	367.037
1944	88.069	474.405

Em Chinde, Quelimane e Momba o número de embarcações é, respectivamente, de 2, 19 e 30.

Quadro 3

	Número de embarcações	Número de pescadores
Lourenço Marques	211	527
Inhambane	527	217
Bazaruto	132	203
Mambone	187	490
Beira	209	447
Chinde	48	96
Quelimane	20	96
Moçambique	273	240
António Enes	197	391
Moma	82	159
Porto Amélia	56	33
<i>Total</i>	<i>2.012</i>	<i>2.899</i>

Quadro 4
Embarcações de propulsão mecânica

	Número	Tonelagem
Lourenço Marques	5	121
Beira	1	37

Quadro 5
Embarcações a remo e à vela

	Número	Tonelagem
Lourenço Marques	120	480
Inhambane	42	98
Bazaruto	46	71
Mambone	54	77
Beira	153	124
Moçambique	188	363
António Enes	154	120
<i>Total</i>	<i>830</i>	<i>1.382</i>

Quadro 6

IMPORTAÇÃO	Quilos	Escudos
Crustáceos e moluscos em qualquer estado	50	630
Peixe em conserva não especificado	78	2.769
Peixe fresco conservado pelo frio ou só com sal	32.416	96.059
Diversas	8.577	62.483
EXPORTAÇÃO		
Atum conservado pelo sal	1.285	11.700
Crustáceos e moluscos em qualquer estado	1.454	11.227
Peixe fresco conservado pelo frio ou só com sal	5.000	7.581
Sardinha em conserva	302	6.360
Diversas	100	2.100

Do atrazo da indústria piscatória resulta um desnível económico nas nossas relações comerciais com a África do Sul, desnível que se assinala nas importações e exportações de peixe em prejuizo da Província de Moçambique.

Enquanto em 1944 importámos da África do Sul 41.121 quilos de peixe fresco ou em conserva, no valor de 161.941 escudos, limitámo-nos a exportar para esse país 8.141 quilos de peixe no valor de 38.768 escudos.

As espécies particularizadas de peixe e o seu respectivo valor encontram-se distribuídas no quadro 6.

O futuro que se abre ao sector piscícola no território moçambicano oferece, segundo cremos, vastas perspectivas a explorar. Os seus grandes recursos marítimos aguardam a capacidade criadora de forças económicas activas, quer metropolitanas, quer indígenas que queiram alargar a sua produtividade e a possam utilizar em benefício comum.

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

Fábrica de Conservas

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

HEAD OFFICE

MATOSINHOS (Portugal)

Rua D. João I, 123

FACTORY

VILA DO CONDE

(Portugal)

ADÃO POLÓNIA & C. ALDA



FABRICAS
EM
MATOZINHOS
E
SETÚBAL

PORTUGAL

NOVA TÉCNICA NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS

Sistemas "Massó"

Canais de descabeço e evisceração com transporte e lavagem automática de grelhas.

Fornos contínuos de cozimento de sardinhas pelo ar quente.

Patentes N.º 20.618 - 20.619 - 20.874 e 22.868

VANTAGENS:

- a) economia de 15 % de mão de obra e de 40 % de sal.
- b) melhoria em qualidade e sabor do peixe, suprimindo inteiramente a sardinha mole, gretada ou partida como sucede com o cozimento pelo vapor.
- c) possibilidade de enlatamento rápido, por sair o peixe seco, rijo, facilitando a manipulação.
- d) melhor aspecto da sardinha, ainda que não tenha escamas.

Massó Hermanos S. A.

VIGO - HESPAÑA

REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

Adão Polónia & C.ª, L.ª

MATOZINHOS



CRÓNICA DOS CENTROS

NA LOTA DE MATOSINHOS

UM MAL A EXPURGAR

Desejariamos falar deste assunto com a maior serenidade e delicadeza de expressão; e quereríamos proceder assim para não melindrar ninguém, mas somente chamar a atenção de quem de direito para resolver esta velha questão. É o caso seguinte:

Quando os pescadores descarregam o peixe e este é conduzido para as caixas em que é recebido pelos industriais, comerciantes, etc., vêm-se acoissados por uma malta de rapazolas entre os 12 e 13 anos, que, assaltando os cabazes, subtraem o peixe que podem, sem que nenhuma autoridade ponha cobro a tais desmandos.

Com tal agilidade, destemor e fereza praticam esses assaltos, que até já lhes chamam os «gangsters» do peixe.

Queremos ir mais longe. Esta mesma quadrilha persegue as camionetas paradas ou em marcha, que conduzem algodão para as fábricas de tecidos e cujos armazéns estão espalhados por toda a vila. Também os temos visto assaltarem, com o mesmo desafôro, as camionetas com lenha que se dirigem a pesar a sua carga na balança que, para tal fim, existe na Avenida Menéres.

Trata-se, pois, de um grupo perfeitamente organizado para o assalto, conforme temos observado com os nossos próprios olhos, o que nos leva a pensar no que sucederá quando esses rapazes se façam homens, se continuarem a actuar em plena delinquência, sem que a piedosa mão dos que representam a autoridade lhes refreie os seus instintos.

Pensamos, também, onde irão parar tais criaturas, que vão formando escola especial de pilhagem, se não encontram quem os chame à ordem

e se constitua em defensor da sociedade que os sofre.

Convém reflexionar que serão homens, amanhã, com hábitos nada recomendáveis, e que já será difícil fazê-los afastar daqueles perniciosos vícios. A sua pouca idade não é desculpa suficiente para que se lhes permita e consinta iniciar os seus primeiros passos na vida por senda tão perigosa.

As suas façanhas não são desconhecidas do laborioso povo de Matosinhos, inclusivamente das autoridades marítimas e civis.

Os anos passam e o grupo continua nos seus desaforos, na mais triste impunidade.

O nosso Grémio apresentou queixas, pediu remédio, concedeu recursos, que diziam ser necessários, e apesar de tudo isso, os pequenos «gangsters» continuam assediando os pescadores que transportam o pescado, tal como se estivessem convencidos de que o que fazem de reproável não é mais do que princípio de justiça, conferido pelas leis que regem o País.

O assunto é muito grave, nas suas consequências cívicas e morais.



Essa impunidade que uma dúzia de malandrins sem barba vem gozando, deve ser conhecida pelos mais altos poderes, e é por isso que aqui o deixamos expostos sem pretender procurar culpabilidades por negligência desta ou daquela autoridade, mas unicamente apontando o perigo que tal impunidade representa para o futuro da sociedade, e ainda, especialmente, para os infelizes rapazes que, mais tarde, serão os primeiros a reconhecer o mau passo que deram e a amaldiçoar as autoridades que os não afastaram a tempo de tão mau caminho.

E deve ser conhecido, porque cada ano — e são vários os que já passaram nas mesmas circunstâncias — cresce a ferocidade do grupo, como em geral cresce a má erva, até ao ponto de produzir sérios desgostos àqueles que pretendem evitar pessoalmente que a rapina se realize na sua própria fazenda. As pessoas sensatas que diariamente assistem a estas cenas de assalto, não compreendem como se podem produzir tais factos nas próprias barbas das autoridades que ali, na lota, têm jurisdição, pois elas vêm, observam, e nada fazem para o evitar.

É de advertir que não se pode levar o caso para o aspecto da caridade.

Assombra-nos pensar naquilo a que pode levar a inércia ou negligência neste assunto, pois parecia que o mais louvável e mais necessário, seria cortar pela raiz um mal em que são delinquentes futuros homens de amanhã e cuja consciência se desvia dos seus deveres sociais, ao modo de Chicago.

Causa-nos pena ter que escrever sobre um tema tão ingrato; no entanto, assim o exige a situação alarmante a que nos conduzem as vicissitudes da vida, e não queremos ser culpados do crime de silêncio ante tanta gravidade, na certeza, também, de que o remédio eficaz surgirá imediatamente.

Matosinhos.

Andorinha

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)

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

H. ORMAI

AGENTE DE FABRICANTES

CONSERVAS DE PEIXE

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: ORMAI

100 HUDSON STREET-NEW-YORK CITY

PESCA DA SARDINHA

DEZEMBRO de 1947

Lotas	Destino	PÉSO			VALOR		
		Percent. %	Péso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Viana do Castelo .	Consumo	-	742	742	-	1.532\$00	1.532\$00
Póvoa do Varzim .	Mólhos.	3,52	450		4,28	1.020\$00	
	Consumo	96,48	12.330	12.780	95,72	22.797\$00	23.817\$00
Matosinhos.	Mólhos.	53,93	2.348.640		61,82	6.126.602\$00	
	Consumo	46,07	2.006.520	4.355.160	38,18	3.784.572\$00	9.911.174\$00
Porto.	Consumo	-	24.198	24.198	-	39.075\$00	39.075\$00
Figueira da Foz. .	Consumo	-	1.006.604	1.006.604	-	2.040.464\$00	2.040.464\$00
	Mólhos.	33,68	441.170		33,52	904.354\$50	
Peniche.	Salmoura.	0,08	1.000		0,06	1.500\$00	
	Consumo	66,24	867.760	1.309.930	66,42	1.791.780\$70	2.697.635\$20
Lisboa	Mólhos.	23,25	278.409		21,82	539.986\$00	
	Salmoura.	7,19	86.085		5,42	134.190\$00	
Setúbal.	Consumo	69,56	832.711	1.197.205	72,76	1.800.471\$00	2.474.647\$00
	Mólhos.	93,49	2.360.715		94,60	5.690.600\$00	
Sezimbra.	Salmoura.	5,05	127.400		4,45	267.980\$00	
	Consumo	1,46	36.960	2.525.075	0,95	56.900\$00	6.015.570\$00
Sines.	Consumo	-	18.360	18.360	-	34.533\$00	34.533\$00
Lagos.	Consumo	-	10.230	10.230	-	30.559\$00	30.559\$00
	Mólhos.	86,56	43.715		91,12	177.565\$00	
Portimão.	Consumo	13,44	6.790	50.505	8,88	17.315\$00	194.880\$00
	Mólhos.	82,92	605.465		88,80	2.934.640\$00	
Olhão.	Consumo	17,08	124.685	730.150	11,20	370.115\$00	3.304.755\$00
	Mólhos.	94,05	265.385		95,34	1.236.700\$00	
V. R. S. ^{to} António.	Consumo	5,95	16.790	282.175	4,66	60.512\$00	1.297.212\$00
	Mólhos.	59,29	19.280		62,09	57.300\$00	
	Consumo	40,71	13.240	32.520	37,91	34.986\$00	92.286\$00
				11.555.634			28.158.139\$20

END. TELEG
«BIENCODAR»

BIEN TRADING COMPANY, INC.

IMPORTADORES DISTRIBUIDORES

105 HUDSON STREET
NEW YORK, N. Y.

SARDINHAS ■ ATUM ■ ANCHOVAS ■ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

B. J. BORGES, L.^{DA}

Fábrica e Escritório:
Travessa do Giestal, 2 — LISBOA
Teleg. Pavilhão // Telef. 36625 e 361056

FABRICANTES-EXPORTADORES DE CONSERVAS

Sardinhas, Filetes de Anchovas
Filetes de cavala, atum e antepasto
Calamares en su tinta

Marcas registadas

Pavilhão - Giestal - Trafalgar - Borges - Atair

J. OLAIÁ

REFINAÇÃO DE AZEITES

*Azeites refinados para conserveiros de
peixe fornecidos com garantia de:*

Qualidade, Índices e constantes
do azeite, Ausência completa de
cheiro e paladar desagradáveis,
Longo estabilidade organoléptica,
Estabilidade absoluta de cor, que
se mantém após a estufagem
das latas de conserva.

CASTELO BRANCO

ATA



SEVEN BRAND
*SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA*

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Júnior

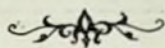
RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

VICTOR GUEDES & C.^A

REFINARIA DE AZEITE,
INSTALADA NUMA
REGIÃO DAS ME-
LHORES DO PAÍS

Rossio de Abrantes

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

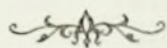


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo	Correspondencia	Telefone
LUSITANIA	APARTADO, 100	272

S E T Ú B A L

Fábricas de Conservas e Salazones

Pinhais & C.^a L.^{da}

Conservas de Atum, Sardinhas, Cavala, Chi-
charro, Anchova — Pastas de Peixe — Mariscos

TODAS AS PREPARAÇÕES

Sardinhas prensadas e em salmoira

Marcas:

PINHAIS-MASCATO-RIOS-SEMPER IDEM-
MARINHEIRO - SAILOR - EDUSA - CIBELES
YO e CISNE

Avenida Meneres, 700 Teleg. «Conservas»
MATOSINHOS Telefone 42-M



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



Forbes de Bessa & C.^a L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

Forbes — Record — Ramos
Radar — Romeu e Julieta — Una

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º
LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

STEINHARDTER & NORDLINGER

Os Agentes mais antigos nos E.U.A. para as
CONSERVAS DE PEIXE PORTUGUESAS

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

105, Hudson Street
New York City, N. Y.

112 Market Street
San Francisco, California

SAIAS, IRMÃOS & C.^A L.^{DA}

FABRICANTES-EXPORTADORES

CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA

Sardinhas, Cavalas, Atum, Filetes e Pasta de Anchovas, etc.

Marcas: Olympique, Sonita, Saias, Alda Esther, Sonia

Códigos:

Rudolf Mosse
Rudolf Mosse Suppl.
Bentley's
Ribeiro
Privados

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



OLHÃO - PORTUGAL

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

TELEGRAMAS ALIANE



APARTADO 263-LISBOA

“ALIANE”

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES
DE

CONSERVAS DE PEIXE,
CONSERVAS DE TOMATE,
E OUTROS FRUTOS,
FRUTOS SÊCOS,
ETC.



IMPORTADORES
DE

MATÉRIAS PRIMAS
E MAQUINISMOS
PARA A INDÚSTRIA
DE CONSERVAS,
ETC.

Mota, Raimundo & Irmão LIMITADA

Conservas de Peixe em Salmoura
e Prensado

ALMADA — MARGUEIRA
(PORTUGAL)

Telefones { Almada, 137
Lisboa, 25667

Endereço Telegráfico
Pescarias - Lisboa

ESCRITÓRIO
CAIS DA RIBEIRA NOVA
ARMAZÉM F N.º 3
LISBOA



SOFAL

Vila Viçosa

OS MELHORES AZEITES
para Conservas e exportação

VIRGENS
REFINADOS



ÓLEO DE MENDOBI

AZEITES EXTRA E REFINADOS

OS PREFERIDOS PELOS BONS

FABRICANTES DE CONSERVAS

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS

CONSERVEIROS DE: Lagos-Portimão-Olhão-Setúbal
Lisboa-Matosinhos



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Director Adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
Américo de Oliveira Bessa

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

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Sales

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

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

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques



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

ETP

