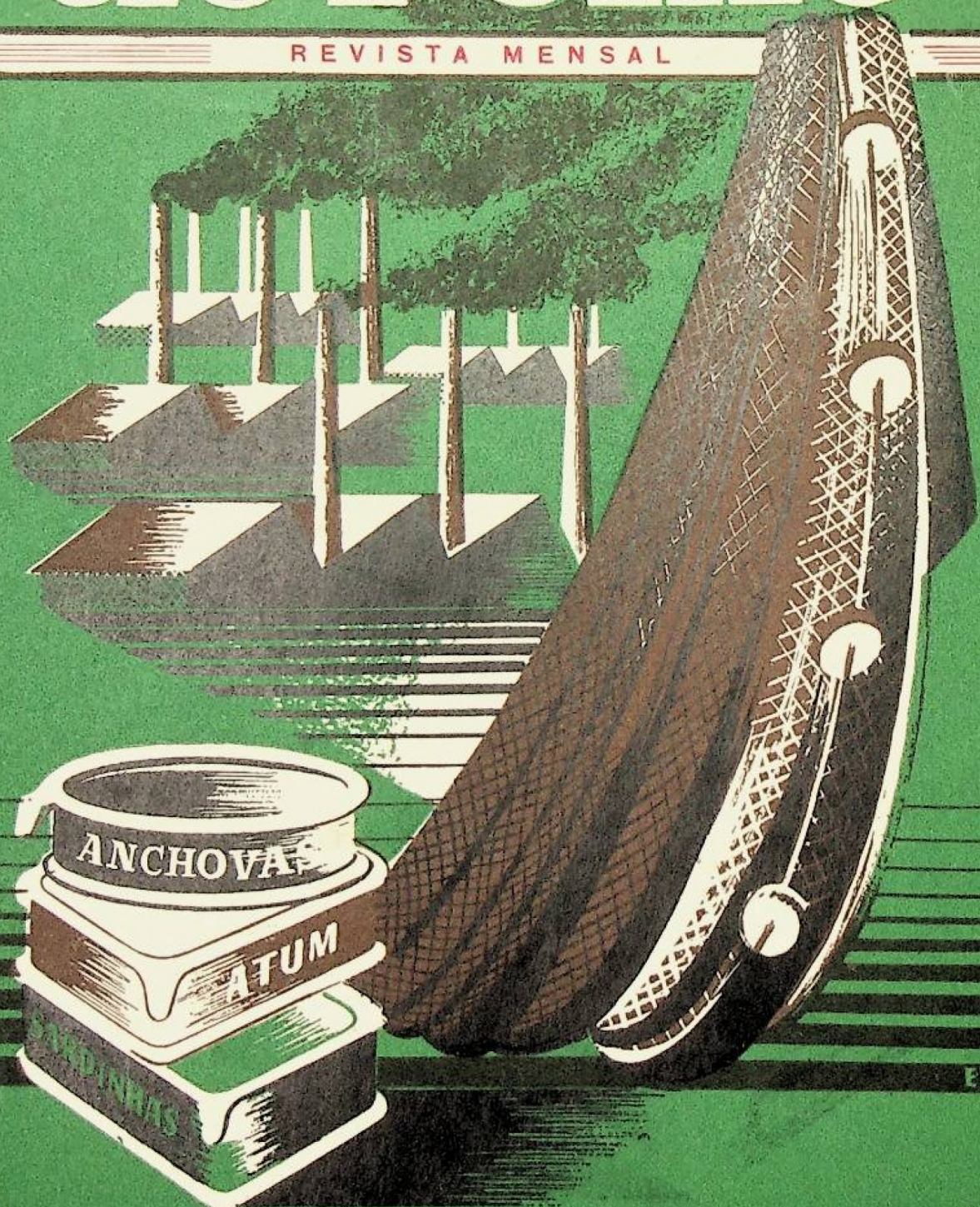


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



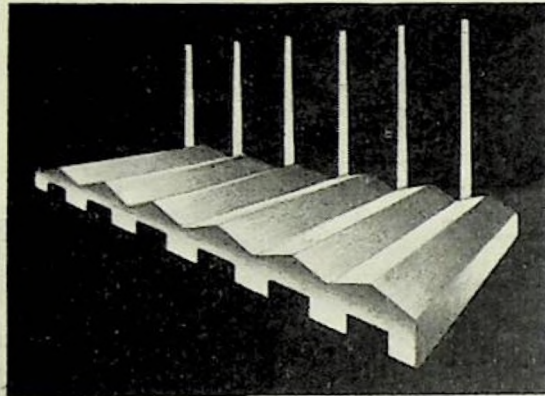
ANO III
1948

JUNHO
N.º 27

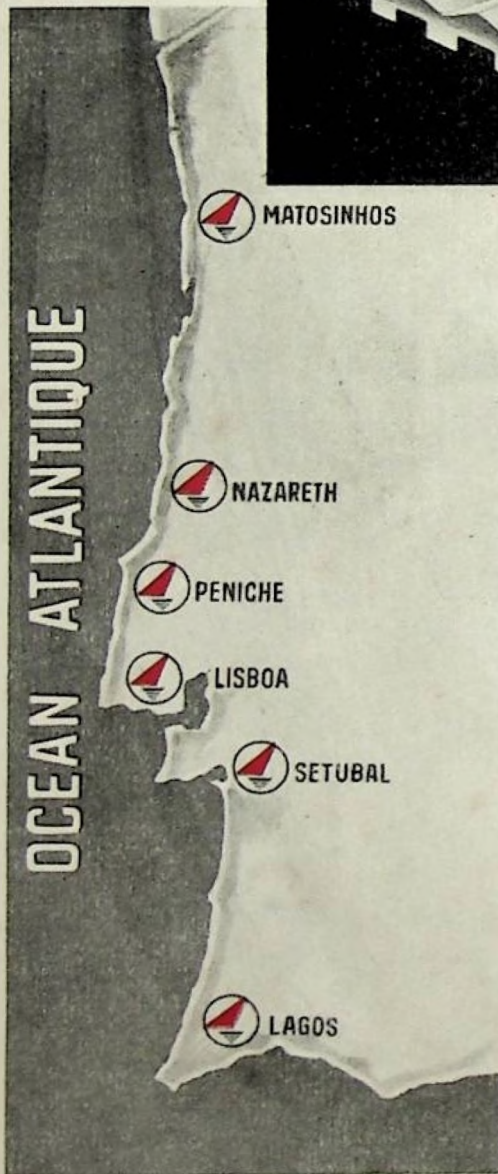
algarve exportador l.^{da}


MAISON FONDÉE EN 1920


CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE





SIEGE
A
LISBONNE





 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

PRINCIPALES MARQUES

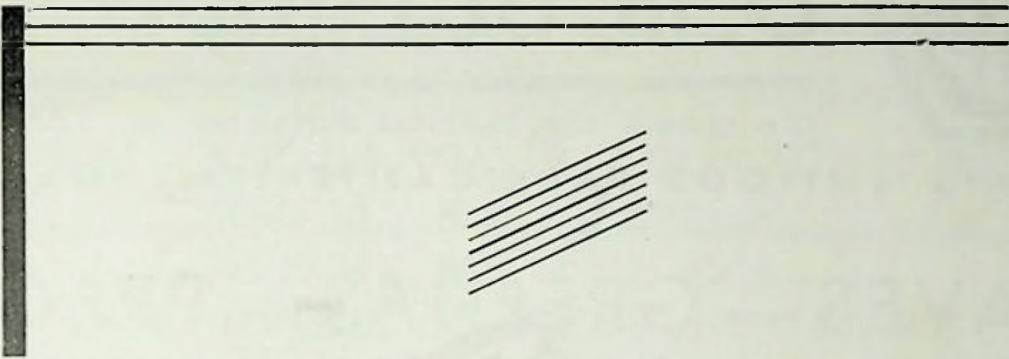
N I C E

NICETTE
C I N E
FLORA
CORAL
TRIADE



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

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



SCHWARZ & EHRLICH

A G E N T E S D E I M P O R T A Ç Ã O

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

Endereço Telegráfico: SARDIPOINT

●

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



J. B. Barbosa, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITARIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^o, L.^{da}

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

Sardinha do Algarve, L.^{da}

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

MARTELL

REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



Conservas Portuguesas

SARDINHAS

ANCHOVAS

ANTIPASTO

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

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

MARIE ELISABETH

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

JÚDICE FLALHO & C.^A FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele | gramas: Cerinhas — Olhão
| fone: 17

Códigos | A. B. C. S.^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, Amêndoas, Frutos
secos e Cortiça

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

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

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

Conservas *Unitas*, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLED0	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.
R. AUGUSTA, 27. 2.
LISBOA - TELEF. 2 3626

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 324. 1.
PORTO - TELEF. 868

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: "Ryrabate"

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

Enderço 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

Enderço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

ANO III

N.º 27



Conservas de Peixe

JUNHO

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

Sumário

O Plano Marshall e as Exportações Portuguesas; Produção e Exportação; Production and Exportation; A higiene nas fábricas; Organização para o comércio das Anchovas; Relatórios dos Grêmios; Enegrecimento e corrosão das latas; A Ciência e a Indústria de Conservas; Mercados; O valor da Ostra na alimentação humana; Conservas de Peixe espanholas; Marcas de Conservas; Pedidos de Representação; Cuba; Pelo Estrangeiro; O Caviar; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

O Plano Marshall e as Exportações Portuguesas

pelo Dr. Armando Marques Guedes

O S contrastes, que no após-guerra de 1914-18 se observaram entre as boas normas enunciadas pelas Conferências Internacionais e a política económica seguida pelos Estados, estão-se repetindo com fidelidade impressionante.

Uma diferença existe, porém, agora e essa pode ser capital e decisiva. É a de que, ao passo que da outra vez a América do Norte se manteve à parte do sistema europeu, numa política de isolacionismo, que foi o maior obstáculo à organização económica geral, desta feita ela faz a maior pressão para que esta se torne possível em prazo breve. Para isso, não só insiste por que se restaure um sistema de comércio multilateral (Conferências de Londres, Genebra e Havana), mas até se decide, por meio da execução do Plano

Marshall, a facilitar os meios de o tornar possível.

Quem diz comércio internacional diz, logicamente, reciprocidade. Levar as Nações a abater as suas barreiras aduaneiras proibitivas, a eliminar as limitações quantitativas de importações, as manobras de excessiva defesa anti-dumping e as mais, que podem realizar-se sob o pretexto do equilíbrio da balança de pagamentos, seria mero platonismo, se não se lhes dessem os meios materiais, em dinheiro e em crédito, de os tornar compradores de produtos norte-americanos.

Para tal efeito, a América do Norte votou a concessão de créditos a dezasseis Nações do Velho Mundo, sob a forma de fornecimentos directos e indirectos das mercadorias necessárias às suas economias.

Essas mercadorias podem ser fornecidas pela própria América ou adquiridas fora dela; o Plano admite essa alternativa sem restrições.

Os fornecimentos poderão ser feitos, ou gratuitamente ou a pagamentos em prazos largos. Mr. Hoffmann, Comissário do Presidente para a execução do Plano, é que decidirá para cada caso qual das duas modalidades a adoptar, conforme as circunstâncias e a capacidade de pagamento dos beneficiários.

De um modo geral, foi definido que o regime da gratuidade se aplicará a fornecimentos de subsistências e o de fornecimentos pagáveis a despesas de equipamentos industriais.

*
* *
*

Actualmente e de uma forma generalizada, todos os Estados controlam estreitamente o seu comércio externo.

Assistimos a um renovo de um mercantilismo exacerbado. Todos procuram intensificar ao máximo as suas exportações e limitar o mais possível as importações. Tanto monta repetir que só é possível exportar muito com contra-partida correspondente de importações, como nada! Se não há ouro para pagar as importações, como permiti-las? Como convencer os Estados ao sacrifício das suas reservas, trocando a satisfação de necessidades imediatas pela perspectiva duma ruína económica próxima?

Resulta daqui um retraimento geral, uma espécie de «maltusianismo económico», feito de todas as inibições e privações, a cujo conjunto se

chama agora, à moda inglesa, «política de austeridade».

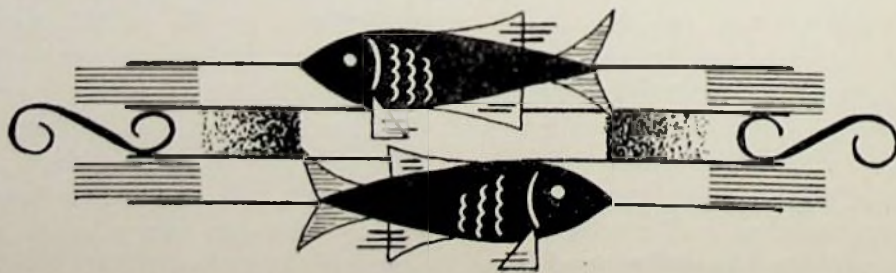
Portugal está sofrendo os reflexos dessa política económica. Os nossos artigos de exportação são, em larga medida, de consumo relativamente supérfluo.

Mesmo dentro do mais largo e complacente esquema de prioridades, não há maneira de evitar que se ponham em primeiro lugar as importações de trigo ou de máquinas e utensílios indispensáveis antepondo-se aos vinhos generosos, aos ananazes ou a outros artigos de consumo, que possam deixar de considerar-se de primeira necessidade.

Antolha-se que a execução do Plano Marshall possa concorrer para debelar estes inconvenientes. Ele poderá concorrer, em primeiro lugar, para aliviar a situação de carência dos países que vão ser beneficiados com os seus créditos. Estes lhes poderão dar possibilidades de maiores compras.

E como estas podem ser efectuadas na América ou fora dela, bem poderá suceder que, com maior capacidade adquisitiva ou maior poder de compra, alguns possam de novo encomendar os vinhos generosos, as frutas, as conservas...

O que, naturalmente, está aconselhado é que se adopte uma política comercial hábil, que possa conjugar as maiores possibilidades de compras com as nossas maiores facilidades de vendas. Natural parece que nos abstenhamos de prosseguir numa política insensata de importações; mas impõe-se que se estude e se prepare desde já o que haja a fazer para fomentar as exportações, aproveitando a monção favorável, que a execução do Plano Marshall poderá proporcionar.





Situação no mês de Fevereiro

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção neste mês foi de 27.652 caixas distribuídas pelos seguintes fabricos: carapau, 2.820; atum e similares, 797; anchovas, 22.659 e outras espécies, 1.376. Em virtude de se ter entrado no período do defeso, não há fabrico de sardinha em molhos.

O centro de maior produção foi Olhão, com 10.877 caixas; Matosinhos está em segundo lugar com 4.642 caixas e V. R. Santo António em terceiro, com 4.609 caixas.

Em relação às espécies fabricadas, Matosinhos foi o maior produtor de carapau (2.814 caixas); Lisboa, de atum e similares, (660 caixas); Olhão, de anchovas (10.789 caixas) e Setúbal, de outras espécies (941 caixas).

Comparada com a do mês de Janeiro, a produção de Fevereiro é de 122.186 caixas menos, mas é superior à do mês de Fevereiro do ano passado em 3.696 caixas.

Salmoura

A produção foi de 91.955 quilos, dos quais: 74.170 de sardinha e 17.785 de biqueirão.

Os únicos Centros produtores, foram: Matosinhos, com 56.680 quilos de sardinha; Olhão, com 17.490 quilos de sardinha e 17.245 quilos de biqueirão, e V. R. Santo António com 540 quilos de biqueirão.

Fabricaram-se em Fevereiro menos 206.253 quilos de salmouras do que em Janeiro, mas mais 38.495 quilos do que em igual mês do ano findo.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou Mólhos

A exportação total em Fevereiro foi de 4.216.515 quilos (211.754 caixas) no valor de 51.223.805\$50, compreendendo os seguintes fabricos: sardinha, 3.749.859 quilos (183.435 caixas) no valor de Esc. 43.123.378\$50; carapau, 4.085 quilos (215 caixas) no valor de Esc. 30.433\$25; cavala, 23.373 quilos (706 caixas) no valor de Esc. 322.547\$40; atum e similares, 238.978 quilos (7.225 caixas) no valor de 3.895.341\$40; anchovas, 188.097 quilos (18.794 caixas) no valor de 3.761.580\$00; Lulas e Chocos, 9.099 quilos ((753 caixas) no valor de 67.787\$55; outras espécies, 3.052 quilos (146 caixas), dos quais 2.046 quilos de antepasto.

O primeiro Centro exportador, foi Setúbal, com 1.620.924 quilos (76.647 caixas) no valor de Esc. 18.789.914\$65. Vem a seguir Matosinhos, com 852.535 quilos (46.007 caixas) no valor de 9.970.466\$85 e, depois, Portimão, com 781.097 quilos (39.977 caixas) no valor de 9.202.141\$00.

Em Fevereiro exportaram-se mais do que em Janeiro, 1.532.714 quilos (67.026 caixas) no valor de 18.652.104\$85, e mais 2.237.960 quilos (98.501 caixas) no valor de 27.128.891\$90 do que em Fevereiro do 1947.

Salmoura

A exportação neste mês de Fevereiro, foi de 45.241 quilos no valor de 151.520\$60, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 28.894 quilos; cavala, 75; atum, 680 e outras espécies, 15.592,

O principal Centro exportador foi Matosinhos, com 22.400 quilos.

Exportaram-se em Fevereiro menos 176.961 quilos no valor de 519.108\$40 do que em Janeiro, e, em comparação com Fevereiro do ano findo, menos 1.020.278 quilos no valor de 3.045.123\$60.

Congelados

Exportaram-se em Fevereiro, 65.300 quilos no valor de Esc. 408.125\$00, nas seguintes espécies: carapau, 1.100; congro, 480; enguias, 1.610; lagosta, 350; lulas e chocos, 9.725; polvo, 33.715 e sardinha, 18.320.

Lisboa foi o único Centro exportador e a Argentina o principal país importador com 31.100 quilos no valor de 194.375\$00.

Por Países

Os três principais países importadores, foram: Inglaterra (3.089.073 quilos), E. U. A. (423.737 quilos) e Cuba (108.455 quilos).

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (3.088.555 quilos); Moçambique, de carapau (2.185 quilos); a Itália, de cavala (18.013 quilos), e de atum (132.178 quilos); os E. U. A., de anchovas (145.384 quilos); Cuba, de lulas e chocos (7.096 quilos) e Venezuela, de outras espécies (1.951 quilos).

Em Janeiro, estes lugares são ocupados pelos E. U. A. (735.014 quilos), Bélgica (694.400 quilos) e Inglaterra (693.158 quilos), e em Fevereiro de 1947, pela Bélgica (899.953 quilos), Suécia (174.268 quilos, e Argentina (164.593 quilos).

Salmoura

O principal país importador em Fevereiro deste ano, foi a Argentina com 19.192 quilos no valor de 70.049\$00.

Em Janeiro tinha sido a Itália com 123.670 quilos no valor de 386.010\$00 e este mesmo país foi o nosso maior comprador em Fevereiro de 1947, importando 1.024.731 quilos no valor de 3.074.193\$00,

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, em Fevereiro de 1948
February Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	-	2.814	-	40	1.517	271	4.647
Peniche	-	-	-	-	202	-	202
Lisboa	-	-	-	660	354	-	1.014
Setúbal	-	-	-	-	1.979	994	2.923
Lagos	-	-	-	-	712	161	873
Portimão	-	-	-	-	2.512	-	2.512
Olhão	-	6	-	82	10.789	-	10.877
V. R. S. António	-	-	-	15	4.594	-	4.609
	-	2.820	-	797	22.659	1.376	27.652

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Fevereiro de 1948
February Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras especies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>		Valores • <i>Values</i>
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>	
Açôres	-	-	-	33.561	-	-	-	1.337	33.561	547.044\$50
Matosinhos	829.657	-	-	4.321	17.888	336	633	46.007	852.535	9.970.466\$85
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	120.701	-	760	27.662	34.195	1.029	373	10.414	184.720	2.543.785\$00
Setúbal	1.581.973	3.800	4.600	3.874	19.406	7.271	-	76.647	1.620.924	18.789.914.65
Lagos	35.594	-	-	-	-	-	-	1.876	35.594	409.331\$00
Portimão	755.059	-	-	485	25.553	-	-	39.977	781.097	9.202.144\$00
Olhão	369.611	285	-	17.939	82.020	-	2.046	27.664	471.901	6.200.698\$15
V. R. S. António	57.264	-	18.013	151.136	9.317	463	-	7.352	236.193	3.560.421\$55
	3.749.859	4.085	23.373	238.978	188.079	9.099	3.052	211.754	4.216.525	51.223.805\$50

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



FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Códigos

A. B. C. (5th. Imp) Acme,
Bentley's

Western Union

★
Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimenticios

★
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 Alimenticios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico e de Engenharia-Mercadorias Gerais

Production and Exportation

Situation during the month
of February

PRODUCTION

Oil or Sauce

The production during this month was of 27.652 cases distributed for the following packings: Chinchards, 2.320; Tunny and the like, 797; Anchovies, 22.659; other kinds, 1.376. Owing to the off-season there is no packing for Sardines. The center of largest production was Olhão with 10.877 cases; Matosinhos comes in second place with 4.642 cases and in third V. R. de Santo António with 4.609 cases. As regards kinds, Matosinhos was the largest producer for Chinchards with 2.314 cases; Lisbon for Tunny and the like with 660 cases; Olhão for Anchovies with 10.789 cases and Setubal for other kinds with 944 cases. Compared with the production of January that of February is of 122.186 cases less but higher compared with that of February of last year, in 3.696 cases.

Brine

The production was of 91.955 kilos, of which: 74.170 of Sardines and 17.785 of «Biqueirão». The sole producing centers were: Matosinhos with 56.680 kilos of Sardines; Olhão with 17.490 kilos of Sardines and 17.245 kilos of «Biqueirão» and V. R. de Santo António with 540 kilos of «Biqueirão». In February were packed 206.253 kilos less of brine than in January, but 38.485 kilos more than in same month of last year.

EXPORT

By Centers

Oil or Sauce

The total export in February was of 4.216.525 kilos (211.754 cases) in the amount of Esc. 51.223.805\$50, embracing the following packings: Sardines, 3.749.859 kilos (183.435 cases) amounting to 43.123.378\$50; Chinchards, 4.085 kilos (215 cases) amounting to Esc. 30.433\$25; Mackerel, 23.373 kilos (706 cases) amounting to Esc. 322.547\$40; Tunny and the like, 238.978 kilos (7.225 cases) amounting to Esc. 3.895.341\$40; Anchovies, 188.079 kilos (18.794 cases) amounting to Esc. 3.761.580\$00; Calamaries and Cuttle-fish, 9.099 kilos (753 cases) amounting to Esc. 67.787\$55; other kinds, 3.052 kilos (146 cases) of which 2.046 kilos of Anti-pasto.

The leading exporting center was Setubal with 1.620.924 kilos (76.647 cases) amounting to 18.789.914\$65. Matosinhos comes in second place with 852.535 kilos (46.007 cases) amounting to Esc. 9.970.466\$85 followed by Portimão with 781.097 kilos (39.977 cases) amounting to Esc. 9.202.144\$00. In February were exported 1.532.714 kilos (67.026 cases) more than in January amounting to 18.652.104\$85 and also more 2.237.960 (98.501 cases) than in February, 1947, amounting to Esc. 27.128.891\$90.

Brine

The export during this month was of 45.241 kilos amounting to Esc. 151.520\$60, distributed for the following kinds: Sardines, 28.894 kilos; Mackerel, 75; Tunny, 680, and other kinds, 15.592. The chief exporting center was Matosinhos with 22.400 kilos. In February were exported 176.961 kilos less than in January amounting to Escudos

519.108\$40 and compared with February of last year 1.020.278 kilos less amounting to Esc. 3.045.123\$60.

Frozen

In February were exported 65.300 kilos amounting to Esc. 408.125\$00 for the following kinds: Chinchards, 1.100; Conger, 480; Eels, 1.610; Lobster, 350; Calamaries and Cuttle-fish, 9.725; Poulp, 33.715 and Sardines, 18.320. Lisbon was the sole exporting center and Argentina the leading importing country with 31.100 kilos amounting to Escudos 194.375\$00.

By Countries

Oil or Sauces

The three leading importing countries were: England (3.089.073 kilos), U. S. A. (423.737 kilos) and Cuba (108.455 kilos).

As regards kinds, England was the largest buyer for Sardines (3.088.555 kilos); Mozambique, for Chinchards (2.185 kilos); Italy, for Mackerel (18.013 kilos) and for Tunny (132.178 kilos); U. S. A. for Anchovies (145.384 kilos); Cuba for Calamaries and Cuttle-fish (7.096 kilos) and Venezuela for other kinds (1.951 kilos).

In January these positions are occupied by U. S. A. (735.014 kilos), Belgium (694.400 kilos) and England (693.158 kilos). In February, 1947, Belgium leads with 899.953 kilos being followed by Sweden with 174.268 kilos and Argentina with 164.593 kilos.

Brine

The chief importing country in February, 1948 was Argentina with 19.192 kilos amounting to Escudos 70.049\$00.

In January had been Italy with 128.670 kilos amounting to Escudos 386.010\$00 and this country is also the largest buyer in February, 1947, importing from us 1.024.731 kilos in the value of Esc. 3.074.193\$00.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos, em quilos, por países de consumo,
em Fevereiro de 1948

February Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocid. Brit.	99.085	1.900	-	475	96	-	95	101.651
Alemanha.	114	-	-	7.204	-	-	-	7.318
Angola.	6.168	-	152	494	193	108	725	7.840
Arábia.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Argentina.	-	-	-	1.550	-	-	-	1.550
Bélgica.	9.593	-	4.600	1.406	237	210	-	16.046
Brasil.	28.604	-	-	5.096	27.010	-	-	60.710
Cabo Verde.	60	-	-	-	-	-	-	60
Canadá.	6.696	-	-	-	6.867	-	-	13.563
Checo Eslováquia.	4.600	-	-	-	-	-	-	4.600
Chipre.	7.600	-	-	-	-	-	-	7.600
Congo Belga.	1.615	-	-	-	76	-	-	1.691
Costa Rica.	1.615	-	-	-	-	-	-	1.615
Cuba.	92.408	-	-	8.286	665	7.096	-	108.455
Dinamarca.	57	-	-	-	-	-	-	57
E. U. América.	225.470	-	-	52.883	145.384	-	-	423.737
Etiópia.	2.280	-	-	-	480	555	-	3.315
França.	136	-	19	-	-	-	-	155
Filipinas.	5.200	-	-	-	-	-	-	5.200
Guiana Hol.	3.116	-	-	-	-	-	-	3.116
Guiné Portug.	1.008	-	-	76	-	42	-	1.126
Holanda.	54	-	-	-	-	-	-	54
Índias Holandesas.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Inglaterra.	3.088.555	-	-	518	-	-	-	3.089.073
Itália.	61.773	-	18.013	132.178	-	-	-	211.964
Macau.	-	-	-	-	48	-	-	48
México.	35.839	-	475	581	3.346	1.018	-	41.259
Moçambique.	3.743	2.185	38	1.289	113	70	243	7.681
Palestina.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
S. Tomé e Príncipe	171	-	-	133	9	-	38	351
Suécia.	194	-	-	-	-	-	-	194
Suíça.	28.075	-	-	16.667	950	-	-	45.692
União Sul Africana	25.450	-	-	-	334	-	-	25.784
Venezuela.	4.310	-	-	9.750	2.252	-	1.951 ^(a)	18.263
Fornec. à Navega- ção.	570	-	76	392	19	-	-	1.057
Quilos <i>Kilos</i>	3.749.859	4.085	23.373	238.978	188.079	9.099	3.052	4.216.525
Caixas <i>Cases</i>	183.435	215	706	7.225	18.794	753	146	211.274
Valores. <i>Values</i>	43.123.378\$50	30.433\$25	322.547\$40	3.895.341\$40	3.761.580\$00	67.787\$55¹	22.737\$40	51.223.805\$50

(a) Antepasto

A higiene nas fábricas

pelo Dr. Ferrelra de Mira

No abastecimento de peixe às populações há que considerar, pelo menos, duas indústrias. Em primeiro lugar a da colheita do peixe, e essa envolve a de construção de barcos, a de preparação de redes e vários utensílios necessários para o exercício da pesca. Em segundo lugar a indústria da conservação do peixe, visto que grande parte dele, não raramente a maior parte dele, destina-se a ser consumido longe dos portos onde é desembarcado. A rapidez de transportes tem permitido que se estenda a grandes distâncias a região a que pode ser conduzido o peixe sem preparação especial que o conserve. Mas também é certo que, até nos países constituídos como o nosso por uma faixa costeira, se consomem simultaneamente peixe fresco e conserva de peixe. E porque esta representa, em relação àquele, um género alimentício cujo valor e cujo sabor lhe dão características que nitidamente a distinguem.

Colher o peixe e preparar o mesmo para resistir às alterações, que naturalmente ocorrem com o passar dos dias, são trabalhos que não têm a menor ligação. Os primeiros passam-se no mar e ao ar livre; os segundos em terra, em edifícios próprios com aparelhagem própria, que são as fábricas. No serviço dos pescadores, o que estes mais têm a recear é o vendaval que lhes volte as embarcações e os lance no fundo do mar; nos serviços de conservas o maior perigo para quem trabalha resulta da falta de higiene. Nas fábricas de conservas de peixe, como em quaisquer outras, há preceitos de higiene geral, que devem ser aplicados a todas as oficinas onde muita gente vive em comum, e há os de higiene especial que dependem da natureza do trabalho que se realiza.

A primeira condição a que deve satisfazer uma oficina diz respeito ao asseio do local. Para que ela se consiga em aposentos onde frequentemente se acumula muita gente e

onde a natureza dos trabalhos que se efectuam dá lugar à produção de detritos, não bastam os simples cuidados que se empregam nas casas de habitação. Aconselha-se, na verdade, que se faça uma limpeza meticolosa todos os dias, ou de manhã antes de se iniciar o trabalho, ou de tarde após a sua conclusão. Mas essa limpeza só poderá realizar-se nas condições devidas se o pavimento for formado por mosaicos ou de qualquer outra matéria impermeável, de modo que possa lavar-se com água em jacto forte dirigido com uma agulheta. Essa água jorrante arrastará poeiras e detritos; e quando haja matérias apodrecidas, hipótese que não deve pôr-se de parte quando se trabalha com peixe, esse chão seguramente impermeável permite a desinfecção com líquidos antissépticos, como a água de Javel, as soluções de cresil, de formol, etc.

Nas oficinas de conservas de peixe os resíduos de eliminação constituem matérias que apodrecem prontamente, e isso exige que sejam convenientemente preparados os meios de condução para esses resíduos e os depósitos onde vão ser lançados. Mas há ainda a contar com os produtos sépticos elaborados pelos próprios operários e prover a fábrica com escarradores higiénicos. Por outro lado, todos sabem que as casas de habitação devem ter os seus serviços higiénicos convenientemente montados; mas qualquer descuido que haja ou qualquer deficiência de instalação são aí muito menos graves do que nas oficinas, seja de conservas de peixe, seja de outra indústria. Em primeiro lugar porque o pessoal é numeroso e, portanto, a assiduidade a esses lugares muito maior; em segundo lugar porque não há uniformidade entre o comportamento higiénico das pessoas que se servem desses locais, umas mais cuidadosas, outras mais desleixadas.

Se a primeira condição a atender numa fábrica é o asseio dos lo-

cais, a segunda é o que poderia chamar-se o asseio aéreo, isto é, o arejamento. Entre os detritos da fabricação, alguns há cuja tenuidade conserva no ar e só pouco a pouco a gravidade os arrasta para o chão; e de aí os levantam em parte as correntes aéreas feitas pelos movimentos dos operários e pelos dos maquinismos. Há também exalações humanas que flutuam no ar, e há os produtos da respiração, anidrido carbónico e o vapor de água, crescendo no ar em proporção igual àquela em que diminui o oxigénio. Quem está dentro do recinto mal arejado habitua-se e a sua sensibilidade embota-se; mas quem entra sente essa atmosfera confinada, onde respira mal.

Isto exige que a oficina tenha janelas amplas e em número suficiente para que o ar seja devidamente renovado. Mas nem sempre é possível abrir as janelas, porque se levantam temporais e porque o frio é cortante, mesmo nos países da zona temperada confinando com a quente, como é o nosso. Isto exige disposições especiais das janelas ou adopção de outros processos de ventilação. Evidentemente é uma exigência a ter em conta, seja qual for a natureza da oficina. Mas tratando-se de fábricas de conservas de peixe, onde os operários trabalham com cadáveres — cadáveres de peixes, bem entendido — o cuidado a haver com o arejamento deve ser ainda maior.

Este assunto do arejamento prende-se intimamente com o da manutenção da fábrica a temperatura suportável e que permita aos operários o emprego de todo o seu esforço. A este respeito devo dizer que as condições do nosso clima nos permitem não dar grande importância ao aquecimento, visto ser a temperatura sempre suportável a quem trabalha, mesmo no maior rigor do inverno. Há, porém, o verão, ou antes os dois meses de Julho e Agosto em que o calor aperta. Em regra, as janelas amplamente abertas, numa casa de paredes de pedra suficientemente altas e com teto de telha, impedem que a temperatura atinja

grau muito elevado. Convém, no entanto, fazer referência a ventoinhas, que refrescam, sem dúvida, determinando a formação de correntes de ar, mas que iludem quanto à renovação desse. Quer dizer: o ar move-se, mas não melhora de qualidade; ou antes piora, porque a corrente levanta do chão e dos móveis e utensílios as partículas tenuíssimas que aí se depositaram.

Não vale a pena fazer referências à humificação do ar, só necessária quando a atmosfera seja renovada com ar aquecido artificialmente. Em Portugal essa renovação pode sempre fazer-se com o ar livre, dispensando, a não ser para doentes, as várias operações que, em geral, se designam pela expressão: condicionamento do ar. Como condições ge-

rais a que deve obedecer uma fábrica temos, porém, ainda, além do asseio e arejamento, a iluminação.

Também sob este aspecto está o nosso país em boas condições naturais. Temos luz viva, raro sendo o dia do ano em que se torna preciso recorrer a iluminação artificial. As amplas janelas que servem para arejar, servem também para nos dar luz. Mas quando se faz a construção deve atender-se a que elas fiquem em posição tal, que o interior da oficina não seja dividido em locais de muita luz e locais sombrios. É conveniente que a luz tenha intensidade igual ou quase igual em todos os pontos da oficina. Os arquitectos sabem como isto se faz e a altura a que devem colocar-se as janelas para evitar as sombras no in-

terior da casa. Mas, ou porque se realizam na fábrica trabalhos nocturnos, ou porque, apesar do brilho do sol português, são demasiadamente escuros certos dias de inverno para o trabalho que tem de se executar, é preciso, em geral, montar luz artificial. O preceito é o mesmo: Proceder de forma que não haja sombras... é claro, no que respeita à iluminação geral da oficina. Porque pode o trabalho especial de qualquer aparelho ou maquinismo exigir um excesso de luz, que será dado então por uma origem luminosa na conveniente proximidade. A luz eléctrica é sempre a melhor, propriamente como luz, porque pouco aquece o local e porque não vicia o ar ambiente.

Organização para o Comércio de Anchovas

A Comissão Central desta Organização, continuando no louvável esforço de disciplinar os preços de vendas das conservas de filetes de anchovas, publicou o seguinte:

REGULAMENTO

FACTORES

3/4 oz. (caixa de 100 latas)	\$0.55
2 " " " 100 "	\$1.00
13 " " " 24 "	\$1.35
28 ou 29 " " " 24 "	\$2.75

PREÇOS

Filetes de anchova em latas:

Formatos	Dollars
3/4 oz. (caixa de 100 latas)	\$ 7.70
2 " " " 100 "	\$14.00
13 " " " 24 "	\$18.90
28 ou 29 " " " 24 "	\$38.50

Filetes de anchova em frascos:

Tipos	Dollars
4 oz. (caixa de 48 frascos)	\$21.00
8 " " " 24 "	\$18.50
32 " " " 12 "	\$27.00

Estes preços são mundiais, e entendem-se FOB Portugal, com uma comissão de agência não superior a 3,5 %; os fornecimentos sem chaves

não dão lugar a qualquer diminuição destes preços.

Não se admitem bónus de qualquer natureza.

REMPLISSAGE

Desde que a encomenda seja integralmente em marca do importador, os sobre-preços a aplicar são os seguintes:

\$0,25 para	3/4 oz.
\$0,50 " "	2 "
\$1,00 " "	13 "
\$1,50 " "	29/29 "

Se uma encomenda compreender um mínimo de 30 % (verificados nas quantidades embarcadas) em marca do fabricante, os sobre-preços pela remplissage serão reduzidos em 50 %.

GARANTIA DE BAIXA

Admite-se que se conceda a garantia de baixa de preço para mercadoria a embarcar, ou até à data da sua chegada ao porto de destino.

EMBALAGENS ESPECIAIS

Têm os seguintes aumentos de preço:

	Dollars
Balotes de 2 caixas de 50 latas de 2 — oz.	
por caixa de 100 latas	\$0,25

Balotes de 3 caixas de 36 latas de 2 — oz.	
por caixa de 100 latas	\$0,40

Balotes de 4 caixas de 25 latas de 2 — oz.	
por caixa de 100 latas	\$0,50

WARRANTAGEM

O I. P. C. P., por sua circular n.º 737, estabeleceu os seguintes abonos fixos pela warrantagem:

3/4 oz. líquido	Esc. 117\$80
2 " " "	216\$00
13 " " "	291\$00
28/29 " " "	594\$00

VENDAS INTERNAS

Serão oportunamente reguladas, por contrato a estabelecer entre a O. C. A. e um grupo de exportadores.

Até lá, as vendas no País serão feitas aos preços fixados para exportação menos 6,5 % para lucro do exportador e comissão ao agente no estrangeiro.

Relatórios dos Grémios

Os Grémios dos Industriais de Conservas de Peixe de Setúbal e do Centro tiveram a gentileza de nos enviarem os seus relatórios referentes ao ano de 1947 de que extrairmos, com a devida vénia, os dois capítulos seguintes, ambos concordantes na opinião de que a luta de preços entre os industriais ocasiona a ruína da indústria:

Grémio de Setúbal:

Disciplina dos preços de venda

É o problema basilar, pois dele dependem todos os outros.

O ciclo económico da nossa indústria de conservas de peixe é, em geral, caracterizado por um curto período de prosperidade seguido dum período de depressão mais ou menos longo. No primeiro período é o consumo que sobreleva à produção; no segundo, o desequilíbrio dá-se em sentido inverso. É neste segundo período, período de crise que pode ser provocado pela abundância de produtos alimentícios de toda a espécie ou, como actualmente sucede, pela carência de meios de compra dos nossos clientes habituais em virtude do seu empobrecimento, que os preços de venda das nossas conservas, variando em escala decrescente, atingem e ultrapassam frequentemente o nível do custo de produção, mercê de desenfreada e ruínosa concorrência entre produtores nacionais.

A falta de apoio do mercado interno que não conta como mercado consumidor, a natural e por vezes astuciosa especulação de agentes e compradores, a pressa de vender originada na desconfiança de que outrém se anteceda e o faça a igual ou mais baixo preço, a necessidade de realizar fundos para continuar a produzir e a vender indisciplinadamente, são outros tantos factores, e não são os únicos, do aviltamento dos preços de venda. Julga-se por este processo forçar as transacções, acelerar o seu ritmo e alargar o consumo. Em geral obtém-se o resultado oposto, porque a redução contínua dos preços não estimula as compras, pelo contrário, perturba a marcha normal dos negócios desde o produtor até ao consumidor: todos procuram vender a fim de evitar maiores prejuízos, ninguém deseja comprar na persuasão de preços cada vez mais baixos. Aumenta a oferta, escasseia a procura, afrouxa a cadência das transacções, diminuem lentamente as existências dos intermediários que, por receio, as não reconstituem, acumulam-se as dos fabricantes que continuam a pro-

duzir até poder — é a paralização do comércio, a ruína da indústria. Um rápido declínio dos preços não aproveita a ninguém, nem a compradores nem a vendedores.

É evidente que este problema exige uma solução ponderadamente estudada. A tabela de preços mínimos em vigor antes da última guerra provou a sua ineficácia: o contrato colectivo de vendas, única fórmula de resultados seguros para evitar a indisciplina dos preços, é de difícil aplicação em certos casos.

Uma comissão, nomeada nos fins deste ano pelo actual Presidente do Instituto Português de Conservas de Peixe, foi encarregada de estudar e propor as medidas mais adequadas à resolução deste e de outros problemas que afectam os legítimos interesses da nossa indústria. Aguardemos a apresentação dos seus primeiros trabalhos que versarão sobre o aviltamento dos preços de venda. Appreciemo-los serenamente, critiquemo-los objectivamente e, com coragem, tome-

mos uma decisão, afastando, porém, do nosso espírito, a falsa ideia de que cada um de nós poderá salvar-se pelo seu próprio isolamento, vendo desmoronar-se tudo à sua volta.

Grémio do Centro:

Exportação

A falta de um acôrdo com a Inglaterra, para fornecimento de volume apreciável de conservas contra folha, privou a indústria do único volante capaz de lhe assegurar um movimento fabril e comercial regular.

Desvanecida a legitima esperança de se obter por aquela forma a folha, fez-se um vácuo que trouxe à indústria um período de ansiedade ante a perspectiva de: recorrer apenas ao mercado livre americano para obter folha; não ter mercados com que pudesse contar para o escoamento das conservas.

E as dificuldades para produzir e vender eram tamanhas, que a qualquer surpreende verificar que, a final, sempre se produziram 2.042.869 caixas em 1947, e que se exportaram 1.895.150 caixas, e saber que, praticamente, as existências estão já vendidas, pois o MOF acabou por vir comprar, no fim do ano, aquilo que encontrou, contra folha.

Simplemente, o que estes números não revelam é o prejuízo real, para a Indústria e para o País resultantes das baixas cotações praticadas.

Mais uma vez se demonstrou que, faltando-nos a confiança nas possibilidades de colocar a mercadoria, mais cedo ou mais tarde, a liberdade de comércio traduz-se imediatamente na luta de concorrência de preços, a que nada põe limite, nem o custo de produção nem as dificuldades em produzir, sejam estas referidas ao abaixamento de produção, ou à subida das cotações das matérias primas.

Todos convictos de que se produziria muito menos do que habitualmente, e todos pagando as matérias primas a crescentes cotações, os preços das conservas caíram num ritmo espantoso originando o retraimento dos compradores, e acabando nós todos (feitas as contas a um exercício aparentemente normal na produção e na venda) por reconhecer a necessidade de defesa colectiva, que evite a queda da indústria numa crise grave, que parece eminente, mais uma vez.

Procura-se, presentemente, estudar o que há a fazer neste sentido, no louvável intuito de tornar a indústria fonte de riqueza para a Economia Nacional.

Tele { phone: **272-M**
grams: **AVIZ**

**FABRICA DE
CONSERVAS
A V I Z**

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

●

HEAD OFFICE

MATOSINHOS (Portugal)

Rua D. João I, 123

●

FACTORY

VILA DO CONDE (Portugal)

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

Enegrecimento e corrosão das latas

O laboratório da indústria de conservas de peixe norueguesa, em Stavanger, cuja actividade científica é bem conhecida, publicou num dos seus relatórios o seguinte estudo:

Há que distinguir os dois tipos diferentes de reacções químicas que se produzem entre os produtos herméticos e os recipientes de folha.

A primeira reacção é a que chamamos enegrecimento. Este deve-se ao facto dos produtos herméticos durante a esterilização separarem substâncias que contêm enxofre, as quais fazem reacção com o metal do recipiente formando compostos que podem ser de estanho ou de ferro.

O sulfito de estanho forma uma capa delgada na folha com uma cor que vai do amarelo escuro até ao violeta quase bronze, e a qual, duma forma geral, está fixada na folha, não causando, portanto, descoloração do produto hermético. Dissolvem-se, somente, quantidades insignificantes de estanho e ferro que não exercem qualquer influência sobre o cheiro e o paladar.

O enegrecimento devido ao sulfito de estanho é, pois, um fenómeno inofensivo. Havia a opinião de que este enegrecimento seria uma prova de que o produto conservado não era completamente fresco no momento de ser fabricado, isto é, que estava sujeito a transformação bacterial.

Embora seja verdade que a matéria prima pouco fresca nalguns casos enegreça mais facilmente a lata em virtude dos sulfitos de estanho, o certo é que este enegrecimento aparece também nas conservas preparadas com peixe absolutamente fresco.

O sulfito de ferro é formado por uma capa aveludada que não está totalmente pegada à lata. Por este motivo pode ser causa de descoloração do produto hermético que apresentará grandes manchas negras.

Quando assim sucede, a lata separa alguma quantidade de ferro que se dissolve no produto. A dissolução de estanho no produto não é, neste caso, muito grande. Este inconveniente pode remediar-se com o emprego de folha bem estanhada.

O segundo tipo principal das reacções entre os produtos herméticos e a folha de Flandres, é a corrosão. Em virtude dela, o metal da lata é atacado quimicamente pelo produto hermético que o dissolve.

Podemos ainda distinguir dois tipos de corrosão da folha, segundo se dissolve principalmente *estanho ou ferro*.

No primeiro caso o ataque realiza-se sobre grandes partes da superfície interior da lata, particularmente em sítios onde há contacto directo entre o produto e o recipiente.

No segundo caso dissolve-se ferro nos poros e nas pequenas fendas que existem na parte estanhada e que têm o ferro a descoberto.

O ataque é concentrado em pontos como o rebordo cravado, a linha de enfraquecimento do tampo, as marcas gravadas, etc.

A corrosão pode igualmente dividir-se em dois grupos, segundo se forma simultaneamente hidrogénio em forma de gás ou não, isto é, se as latas de conserva mostram ou não sinais de bombeamento químico.



Em tempos passados mantinha-se a opinião de que a corrosão seria devido à presença do oxigénio do ar nas latas mal cravadas.

Pelas várias experiências feitas para averiguar o facto, pôde-se concluir que a presença do ar (oxigénio) é de importância secundária para a corrosão. Deve haver, portanto, no peixe uma ou mais substâncias que causam a corrosão. Mediante uma série de experiências conseguiu-se comprovar que uma dessas substâncias — o óxido de trimetilamina — é a causa da corrosão, enquanto que as outras nenhuma importância têm.

Ainda em virtude de várias experiências verifica-se que o óxido de trimetilamina por si só não é corrosivo, mas sim combinado com substâncias sulfurosas. Estas encontram-se em todas as albuminas e, por conseguinte, em todos os produtos de peixe e crustáceos.

O risco de corrosão nas latas de conservas pode ser muito diminuído com o uso do verniz interiormente.

A suposição de que o óxido de trimetilamina é a causa da corrosão concorda com o facto de que os produtos herméticos atacados por esta durante a armazenagem se põem nitidamente alcalinos, com cheiro a amoníaco. O óxido de trimetilamina é transformado, a pouco e pouco, pela corrosão em trimetilamina, que é um gás que se dissolve facilmente na água e cujo odor se parece muito ao do amoníaco.

A corrosão ligeira que se verifica em outros produtos, também depois de muito tempo armazenados, é devida a outros factores e tem menos importância prática para a indústria de conservas.

A corrosão que produz a dissolução do ferro ocorre, particularmente, com conservas de crustáceos herméticos, principalmente camarões.

A arte de preservar as matérias alimentícias pela esterilização pelo calor, em recipientes herméticamente fechados, foi iniciada em 1810 por Nicolas Appert, um francês, que possuía uma vasta experiência na preparação de alimentos e dotes excepcionais de investigador prático. O seu trabalho abrangeu um grande número de produtos e era tão pormenorizado, metódico e completo que as suas instruções sobre a conservação da maior parte dos frutos, vegetais, carnes e sopas podiam ser seguidas, com êxito, por qualquer pessoa inexperiente ou sem prática. Os resultados de Appert baseavam-se num trabalho que era verdadeiramente científico na concepção e execução, mas de carácter principalmente empírico, pelo que ele não soube expor as razões do êxito dos seus métodos. A química estava, então, nos seus inícios e a bacteriologia era ainda completamente desconhecida. Contudo, o governo francês, considerando o processo de Appert de suma importância, mandou que o grande cientista contemporâneo Gay Lussac investigasse aquele método e procurasse estabelecer a teoria em que se baseava a conservação dos alimentos obtida com tanto sucesso.

PUTREFACTÃO E FERMENTAÇÃO

Segundo a teoria que ele apresentou, a putrefacção e a fermentação eram causadas pela presença do oxigénio; durante o aquecimento, o oxigénio ia combinar-se com o alimento de uma tal forma que impedia a sua deterioração. Esta teoria foi desenvolvida mais tarde por Liebig que, laborando no mesmo erro, atribuiu o desaparecimento dos elementos de deterioração a um processo de oxidação. Foi Louis Pasteur, cerca de cinquenta anos depois, quem, devido ao seu trabalho fundamental sobre o desenvolvimento de microorganismos, deu a verdadeira explicação das causas por que se preservavam as propriedades dos alimentos preparados pelos métodos de Appert, e, por sua vez, forneceu os meios para se determinar com exactidão qual o tratamento pelo aquecimento mais apropriado a cada alimento.

Actualmente, a prática da conservação dos vários alimentos, originalmente baseado nas descobertas da experiência empírica, desenvolveu-se e evoluiu devido à aplicação das ciências da biologia, da química e da física, que servem de fundamento aos nossos conhecimentos sobre a preparação e a conservação dos alimentos e que contribuíram para uma compreensão exacta e adequada dos muitos processos necessários.

Pode talvez dizer-se que a biologia, que, através da bacteriologia, forneceu grande parte do conhecimento fundamental em que se baseia a indústria das conservas, tem os seus fundamentos na obra de um holandês, Van Leeuwenhoek (1632-1723), muito hábil na construção de microscópios simples e que foi o primeiro homem a observar e a fixar em esboços os pequenos organismos conhecidos hoje pelo nome de bactérias. As suas descobertas despertaram o interesse de alguns filósofos na-

A CIÊNCIA E DE CO

turalistas do seu tempo, e, no século seguinte, é considerável a soma de conhecimentos acumulados sobre o desenvolvimento e a fisiologia das bactérias. Todo este trabalho, porém, foi totalmente eclipsado pelo de Louis Pasteur (1822-1895), que, embora se tivesse dedicado originalmente à química, tendo contribuído largamente para o desenvolvimento desta ciência, foi o primeiro a investigar o papel representado pelos microorganismos no processo familiar e natural da putrefacção e fermentação, e a mostrar que estes micro-organismos se encontravam no ar e que toda a matéria susceptível de se deteriorar podia ser conservada indefinidamente se suficientemente aquecida e subtraída à acção do ar.

Embora tivesse sido inteiramente graças ao trabalho de Pasteur que as bactérias e outros micro-organismos, confinados apenas à esfera de interesse do cientista, emergiram da sua relativa obscuridade para se transformarem em objectos de considerável importância em muitas das actividades diárias do homem, a ciência da bacteriologia deve, porém, o seu fundamento experimental e o seu desenvolvimento a Robert Koch (1843-1910). Koch era um médico alemão que desenvolveu os métodos de isolar organismos numa cultura. O seu trabalho havia de provar a relação entre as bactérias e as doenças infecciosas; foi em grande parte devido aos métodos por ele fornecidos, juntamente com a técnica da coloração diferencial das bactérias desenvolvida por Ehrlich, Wiegert, Gram e outros, que se pôde obter o conhecimento das verdadeiras causas da grande soma de deteriorações que se manifestavam, de vez em quando, nas conservas fabricadas pelos primeiros conserveiros.

PAPEL DA BACTERIOLOGIA NA INDÚSTRIA DAS CONSERVAS

As aplicações típicas a esta indústria do conhecimento dos princípios e métodos da bacteriologia pura encontram-se na obra de S. C. Prescott sobre «A Causa e Prevenção dos Cereais Azedos» (The Cause and Prevention of Sour Corn) em 1899 e a de S. C. Prescott e W. C. Underwood sobre «Os Micro-organismos e os Processos de Esterilização na Indústria das Conservas»

A INDÚSTRIA SERVAS



(Micro-organisms and Sterilizing Processes in the Canning Industry) 1896-98. Um outro trabalho de Van Ermengem em 1896 e de Esty e Meyer em 1922 sobre «Clostridium Botulinum» deu à indústria um conhecimento completo das características dos organismos que, até então, motivaram um considerável número de fatalidades em várias partes do mundo devido ao consumo de alimentos em conserva, e ameaçavam arruinar a indústria conserveira, que principiava nessa altura a mostrar indícios de vir a desenvolver-se na grande organização que é hoje. Baseando-se neste conhecimento, era possível obter os meios devido aos quais os alimentos em conserva são hoje unânimemente aceites como os mais higiénicos e seguros de toda a nossa alimentação.

A qualidade destes alimentos, tanto do ponto de vista do valor nutritivo como o do agrado do consumidor, foi, nos últimos anos, largamente influenciada pelas descobertas fundamentais na bio-química e por um maior conhecimento dos factos da nutrição do homem.

Muitas fases da preparação dos alimentos estão baseadas na química coloidal, fundamentada nas contribuições de Thomas Graham, publicadas entre 1860 e 1870, e o reconhecimento da natureza exacta das mudanças ocasionadas nos alimentos durante a sua preparação para a mesa, levou a um notável aperfeiçoamento da qualidade — tipo dos alimentos em conserva para fins comerciais. Por exemplo, na preparação de produtos como cremes, molhos, sopas, etc., foram os trabalhos de Langmuir, Harkins, Bancroft, Fischer, e outros, que lançaram as bases para o desenvolvimento de métodos satisfatórios para a produção em escala comercial.

Foi no campo da bio-química vegetal que o trabalho de Onslow e de outros sobre a ocorrência e a composição dos pigmentos e enzimas vegetais tornou possível aos conserveiros desenvolver métodos para a fabricação de produtos de uma aparência mais próxima da do artigo fresco. Mais recentemente, tem-se trabalhado nos fundamentos químicos do escurecimento não-enzimático das matérias alimentícias, o que, com o tempo, terá aplicação comercial na indústria dos alimentos e poderá levar à redução de algumas das mudanças inde-

sejáveis de cor efectuadas durante o aquecimento de algumas substâncias alimentícias.

VALOR NUTRITIVO DO ALIMENTO DE CONSERVA

Lavoisier (1743-1794) pode, talvez, ser considerado o fundador da moderna ciência da nutrição, e o trabalho realizado desde o seu tempo sobre o metabolismo dos animais e a relação deste com a sua alimentação tem ocupado químicos e fisiologistas eminentes. Talvez uma das alterações mais curiosas na concepção da alimentação do homem teve lugar nos inícios deste século com a descoberta de certos alimentos nutritivos essenciais, hoje conhecidos sob a designação de vitaminas; o estudo sobre a nutrição continua e um número crescente de investigadores está constantemente trazendo à luz novos conhecimentos sobre os requisitos da alimentação humana que, a cada momento, são empregados na alimentação diária do homem.

Todos esses requisitos estão, em maior ou menor percentagem, distribuídos pelos alimentos crus, mas é apenas graças aos conhecimentos fornecidos pelos cientistas do passado que o fabricante de alimentos para fins comerciais pode hoje assegurar, com toda a verdade, que o seu produto é posto à venda em condições tais que proporcionam ao consumidor o máximo de valor nutritivo. De um trabalho de pesquisas químicas, longo e complicado, resultou a possibilidade de se isolar um certo número de compostos químicos que possuem as propriedades fisiológicas de algumas das vitaminas. As propriedades e natureza daquelas puderam assim ser finalmente estudadas. Perante os resultados obtidos, o fabricante de alimentos foi obrigado a recorrer a novos métodos de preparação para poder ter a certeza que o valor nutritivo inerente às matérias em cru não era destruído. Por exemplo, o ácido ascórbico — 1, a que se deve a propriedade anti-escorbútica dos alimentos naturais, pode rapidamente oxidar o ácido ascórbico desidratado que, embora possuindo consideráveis propriedades nutritivas, semelhantes ao do ácido ascórbico-1, passa facilmente para um estado inactivo. Torna-se, pois, óbvio que, ao trabalhar alimentos contendo vitamina C natural, é de suma importância evitar que aconteçam tais alterações.

RECIPIENTES DOS ALIMENTOS DE CONSERVA

O trabalho científico fundamental não afectou unicamente os conteúdos das latas de conservas, mas também, em alto grau, os próprios recipientes. Foi um inglês, Peter Durand, de Londres, quem, no mesmo ano em que Appert publicava as suas descobertas, começou a usar recipientes metálicos em vez de garrafas de vidro para a conservação dos alimentos. Estes recipientes eram feitos de folha de ferro estanhado e as extremidades soldadas ao corpo da lata à mão.

A introdução do aço na fabricação da folha de

Flandres em 1856, devido à colaboração de Sir Henry Bessemer e de Phillips, lançou os fundamentos da actual indústria, e a primeira fabricação em grande escala é atribuída a Sir Williams Siemens em 1870.

Grande parte do primitivo trabalho metalúrgico que conduziu ao desenvolvimento da folha laminada, foi realizado no Sul do País de Gales em 1920 por C. A. Edwards e seus colaboradores.

Quando se passaram a usar nas conservas as latas de folha de Flandres, a corrosão do recipiente metálico, de uma forma ou de outra, pelas substâncias que continha dentro, constituiu talvez o maior problema que o fabricante de conservas teve de enfrentar, problema que se intensificou quando se começou a empregar uma camada de estanho mais delgada para reduzir o custo do recipiente.

Muitos dos fenómenos ocorridos eram difíceis de explicar à luz das antigas teorias de corrosão, mas a moderna teoria electro-química, apresentada pela primeira vez nos princípios do nosso século por cientistas como Whitney e Cushman, veio a ser uma poderosa arma na luta contra aqueles accidentes. De valor superior é, sem dúvida, a extensão desta teoria ao que sucede em condições de oxidações diferencial e limitada, diferenças da concentração do reagente líquido, etc., pelos trabalhos de homens como J. Aston, Bengough e os seus colegas e de U. R. Evans e os seus colegas do Cambridge.

LATAS ENVERNIZADAS

Um dos primitivos meios de aperfeiçoar o papel das latas de folha de Flandres consistiu em cobrir o metal com uma camada de laca ou verniz para o proteger da acção dos alimentos. A indústria do verniz é já bastante antiga, criada graças mais à arte que a uma atitude científica; porém, hoje as matérias usadas nessas camadas protectoras e decorativas estão sendo cada vez mais desenvolvidas à base de resinas sintéticas, cuja produção atingiu já a categoria de uma primeira indústria.

A química orgânica clássica forma as sólidas bases em que se apoia a tecnologia das resinas sintéticas, mas o mecanismo pelo qual se forma os polímeros e as leis que governam a sua produção só lentamente têm sido aclarados, primeiro devido ao trabalho de pioneiro realizado por Baekeland, Kientle e Skirrow no primeiro quarto deste século, e, mais tarde, pelas investigações teóricas de Standinger, Mark, Flory e Carothers. Hoje, está tão divulgado o seu conhecimento fundamental que, na maior parte dos casos, podem obter-se resinas com quaisquer propriedades exigidas sem recorrer a um processo de tentativas.

Este trabalho fornece, talvez, um dos exemplos mais frisantes da aplicação dos resultados da investigação puramente científica a fins comerciais, pois é inteiramente graças aos conhecimentos basilares sobre a estru-

tura molecular e às reacções das substâncias orgânicas, acumulados pelo trabalho de químicos durante muitos e muitos anos, que hoje podemos fazer o que se chamou «educar» a molécula para realizar a tarefa que lhe compete. Por outras palavras, é agora possível, devido aos resultados da química teórica, decidir que tipo de substância química deve ter as propriedades exigidas e, em seguida, preparar uma tal substância por meio de uma série de reacções químicas bem definidas.

Não só a protecção da superfície interna da lata, como também a decoração e protecção do seu exterior, tem sido objecto de muitos estudos; o método principal de o conseguir consiste na impressão por meio de litografia de placas metálicas preparadas pelos métodos da foto-litografia. A litografia é uma arte fundada em 1796 por Alois Senefelder, e, desde então, o desenvolvimento da foto-litografia parece ser mais «ad hoc» do que científico. Contudo, este processo de reprodução deve muito ao desenvolvimento da fotografia baseada nos trabalhos de Daguerre, Herschel, Reade e Fox-Talbot, e foi elevada ao seu actual grau de perfeição por uma hoste de cultivadores desta arte, entre os quais sobressaem os nomes de Vogel, Hurter, Driffield, Baekeland e Shoppard.

Quanto ao campo da óptica, as investigações clássicas de Newton e Huygens formam a sua base, enquanto que a moderna reprodução colorida é baseada nas teorias da visão de cor desenvolvidas por Thomas Young, H. L. Helmholtz e J. C. Maxwell.

DESENVOLVIMENTOS FUTUROS

Até aqui, discutimos o passado e a influência que um número de descobertas científicas fundamentais em vários campos do continente exerceu na indústria das conservas, mas é também apropriado considerar os possíveis desenvolvimentos que possam resultar do trabalho que, actualmente, pelo menos no que se refere aos alimentos de conserva, se limita apenas ao laboratório. A química orgânica tornará sem dúvida possível sintetizar substâncias, desconhecidas na natureza, das quais se poderá obter grande número de vernizes aperfeiçoados. Os trabalhos ulteriores sobre as radiações eléctricas de alta frequência podem tornar-se aplicáveis, num futuro não muito distante, como meios de aquecimento das matérias alimentícias na sua preparação em conserva, o que eliminará muitas das desvantagens provocadas pelo vapor e a água quente, actualmente em uso.

Contanto que os técnicos e os responsáveis pela direcção da política não percam de vista os benefícios que podem ser conferidos pelo estudo e a aplicação dos conhecimentos adquiridos pela investigação puramente científica, a indústria das conservas continuará necessariamente a progredir e a conseguir no futuro, ainda mais do que no passado, um rápido aperfeiçoamento tanto na qualidade como na eficiência da fabricação dos seus produtos.

(Da Food Manufacture)

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

PINHAIS & C.^A, LIMITADA

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS

DE:

Atum
Sardinhas
Cavalas
Chiecharro
Anchovas
Pastas
de Peixe
Mariscos



MARCAS

REGISTADAS:

PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER -
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, PENSADAS E EM SALMOURA

REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

PROVINCE OF NORTHERN CAPE

DEPARTMENT OF AGRICULTURE

1998

1998

1998

1998

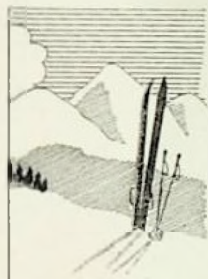
1998

1998

1998



Mercados



Suíça

(Do nosso correspondente)

Importação de Conservas de Peixe

(1.º Trimestre de 1948)

Peixes conservados em recipientes de mais de 3 quilos

	Quilos	Valor (Frs. S.)
Canadá	11.301	26.590
Dinamarca	25.038	65.875
Espanha	11.299	96.569
França	39.609	76.190
Holanda	43.532	65.089
Marrocos Espanhol	1.480	6.660
Noruega	11.603	16.986
Portugal	32.294	152.432

Peixes conservados em recipientes de menos de 3 quilos

(Salmão, pilchard, arenque, sardinha em tomate)

	Quilos	Valor (Frs. S.)
Canadá	58.236	177.165
E. U. A.	123.524	448.616
Holanda	931	9.322
Marrocos francês	1.031	3.591
Noruega	20.455	42.605
Portugal	10.451	35.762
Suécia	912	2.500

Outras conservas de peixe em recipientes de menos de 3 quilos

(Sardinha, atum em azeite)

	Quilos	Valor (Frs. S.)
Bélgica (cavala)	2.904	8.838
Espanha (atum)	218.308	1.599.148
França (atum)	9.928	59.542
Itália (anchovas)	3.017	26.837
Perú (atum) ...	9.785	40.756
Portugal (sard. e anchovas) ...	368.974	1.524.761

Pela análise das estatísticas da importação de conservas de peixe na Suíça, durante o 1.º trimestre deste ano, verifica-se que a Espanha vai tomando uma forte posição naquele mercado graças às condições especiais fixadas pelo último acordo comercial hispano-suíço. Com o fim de corrigir a anomalia do câmbio do «clearing», que não tinha sofrido qualquer alteração apreciável desde a sua criação em 1936, é concedido aos importadores suíços um prémio de importação de 30%. Um encargo equivalente sobrecarrega as exportações suíças para a Espanha. Verifica-se que até à data só o atum beneficiou desta vantagem, pois que as outras conservas de peixe (sardinhas, anchovas, etc.) são postas de parte em virtude do prémio de 30% não ser suficiente para equilibrar os preços.

Em virtude da necessidade que o governo suíço tem de dar maior desenvolvimento às trocas com a Espanha, foi estabelecida uma nova combinação para todas as conservas de peixes, à excepção do atum. Nos termos deste novo acordo, o impor-

tador suíço beneficiará dum prémio complementar além do de 30% estabelecido oficialmente, que lhe será entregue pelo exportador suíço que interveio na compensação. Este prémio complementar é elástico, variando segundo o caso, mas parece que atinge 30 a 40%. A sua importância dependerá, de facto, do interesse que os importadores espanhóis tiverem em receber da Suíça certos objectos, tais como máquinas, etc.

Ainda é muito cedo para se conhecerem as consequências desta política, mas pode-se prever, com segurança, que elas não serão favoráveis nem para as sardinhas portuguesas nem para os importadores suíços. O sistema da compensação será sempre nefasto, porque oblitera o justo valor das mercadorias e destrói a estabilidade dos preços.

Por outro lado a França, aproveitando-se das vantagens obtidas com as recentes modificações do câmbio do franco, prepara-se para exportar para a Suíça a sua produção de atum de 1947 em condições muito favoráveis, o que talvez faça paralisar as compras do atum de Espanha.

As mesmas circunstâncias vão igualmente dar vantagem à França na sua exportação de conservas de sardinha e de cavala para o mercado suíço.

Entretanto nota-se uma certa calma no consumo de conservas de peixe e os importadores, com «stocks» abundantes, restringem as suas importações.

No que diz respeito à sardinha portuguesa, o nosso mercado dispõe ainda duma boa quantidade das compras de 1946, entregues no princípio de 1947, sobre as quais os importadores sofrem uma perda sensível (Frs. S. 20 por caixa de 1/4 clube 30 m/m). O preço de venda ao consumidor que era, há um ano, de Frs. S. 1.60/1.70 cada lata, desceu para Frs. 1.15/1.20.

Espera-se que estes novos preços favoreçam o consumo que é extraordinariamente calmo, desde há longos meses.



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.

SEDE

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Av. 24 de Julho, 1,
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

O VALOR DA OSTRAS NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Portugal é dos países mais ricos em ostras naturais, sendo as mais importantes as da bacia do Tejo, compreendendo as da região do Seixal, do Barreiro, do Lavradio, do Montijo, Alhos Vedros, Moita e Montijo, do Samouco e de Alcochete. Além destas ostras naturais do Tejo, também há outras importantes na Lagoa de Albufeira e na de Óbidos.

A célebre «ostrea angulata» conhecida em todo o mundo como a ostra portuguesa, representa um tipo muito apreciado e por isso mesmo é já cultivada em vários parques ostrícolas estrangeiros.

Em face de tão grandes disponibilidades que as condições naturais do país oferecem à ostricultura, justo é que se divulgue entre nós o valor da ostra como alimento do homem.

Desde a mais alta antiguidade, que os homens consideram as ostras um alimento muito estimado.

Os chineses cultivam-na há uns milhares de anos.

Os romanos começavam sempre as suas refeições por ostras.

Diz-se que o Imperador Vitellius comia antes de cada refeição, para lhe abrir o apetite, até vinte dúzias de ostras, chegando mesmo a vomitá-las propositadamente para ter o prazer de saborear outras de novo.

Na verdade, a sua ingestão provoca, pela forte proporção de cloreto de sódio que entra na sua constituição, sobretudo no líquido que lhe serve de meio exterior e interior, uma secreção abundante de suco gástrico, excitando assim o apetite e estimulando as funções digestivas.

Por outro lado, é sabido que este animal se come sem qualquer preparação culinária. Assim, as modificações físico-químicas que a coze-

dura habitual provoca nos tecidos dos animais não existem neste caso, ficando intactas as vitaminas e outros factores fundamentais.

A ciência moderna, fazendo conhecer a composição química da ostra tem permitido explicar-se o seu valor como alimento e medicamento. Os mais recentes e interessantes trabalhos sobre este assunto são os dos americanos Pease e Coulson. Demonstraram que as ostras tomam muito vantajosamente o lugar do fígado de vitela na cura contra as anemias.

Deve esta propriedade ao seu cobre, que, como é sabido, tem grande papel na regeneração dos glóbulos vermelhos do sangue.

Numa tese recente, Marc Pouget provou igualmente que as ostras têm grande influência nas anemias, nas doenças do tubo digestivo, nomeadamente das intestinais, nas tuberculoses, nos dispepticos, etc.

As investigações efectuadas mostram que o cobre é o complemento indispensável do ferro na cura da anemia, contribuindo para a produção de hemoglobina. Parece pois que a existência de cobre seja particularmente necessária no regime alimentar das crianças.

Sobre este ponto de vista, a ostra deve ser um alimento de escolha.

Como é sabido, a análise microquímica da matéria viva ou protoplasma dos seres, revela a presença de água, sais minerais e substâncias proteicas.

A água, elemento indispensável à vida, encontra-se em regra na proporção de 50 a 80 por cento, e às vezes em percentagem maior.

Os sais minerais que se encontram no protoplasma são, na sua maioria, nitratos, cloretos, sulfatos e fos-

atos dos metais que entram no grupo dos elementos biogénéticos.

As substâncias orgânicas, também chamadas princípios imediatos, distribuem-se por três grupos: glicidos ou hidratos de carbono, lípidos ou gorduras e protidos ou albuminoides.

No caso da ostra, se bem que a percentagem dos seus elementos constituintes se relacione de certo modo com a estação do ano e o meio em que vive, não deixam de ser interessantes os quadros seguintes em que se compara a sua composição à do leite que, como é sabido, é um alimento de primeira categoria na alimentação do homem.

Composição da ostra

Água	86 %
Albuminoides	7 %
Gorduras	2 %
Hidratos de carbono ...	4 %
Sais minerais	1 a 2 %

Composição do leite

Água	87 %
Albuminoides	3,3 %
Gorduras	5 %
Sais minerais	0,7 %

Vê-se, assim, que a ostra, tal como o leite contém as substâncias nutritivas suficientes para nos manter a vida.

O valor em água é sem dúvida considerável na ostra, mas o leite tem ainda maior percentagem.

De resto, a água retida entre as valvas do animal, não é água do



mar pura, mas sim, água com produtos de excreção e de secreção.

As substâncias proteicas representam uma percentagem elevada da carne da ostra, figurando todos os amino-ácidos essenciais.

Segundo Terroine, as reservas de gordura doseadas na «*ostrea edulis*», varia muito com os indivíduos, sendo de 6,10 a 20 grs. por quilo.

Relativamente aos hidrocarbonetos é o glicogéneo uma reserva muito importante nas ostras, dependendo no entanto a sua riqueza das temperaturas e salinidades das águas.

Os sais minerais são formados por elementos biogénéticos em tal quantidade que estes animais podem sem dúvida considerar-se como dos melhores alimentos catalizadores.

A ostra é um molusco acéfalo, lamelibranqueo, de concha bivalve, particularmente rico em substâncias minerais diversas, podendo considerar-se um concentrador extraordinário de certos metais como o ferro, o cobre, o zinco, etc., que absorve não só da água mas também do substracto em que vive.

Com efeito, as ostras são particularmente ricas em cálcio, ferro, zinco, cobre, fosforo, manganésio, magnésio e iodo.

Para 100 grs. da parte comestível da «*ostrea edulis*», foram encontrados os valores seguintes:

Vitamina C	8 mgrs.
Vitamina B	100 U. I.
Vitamina A	420 U. I.
Vitamina D	5 U. I.

O iodo proveniente das algas e do plancton tem sido encontrado na ostra, em dose média de 1,3 mgrs.

Pease considera que as ostras americanas, por exemplo, encerram 200 vezes mais iodo do que o leite e os ovos.

Assim, como todos os alimentos ricos em iodo são bastante vitamizados, compreende-se que as ostras como outras espécies malacológicas sejam consideradas como adjuvantes da terapeutica iodica.

De facto, existem em tão grandes quantidades as vitaminas A, B e C, nestes e noutros moluscos, que se afirma poderem substituir em caso de necessidade os vegetais frescos e, em certos sítios e ocasiões, têm-se empregado como anti-escorbúticos.

As ostras foram sempre consideradas como um alimento particularmente agradável e são, dotadas de raras e preciosas propriedades alimentícias.

A percentagem de substância azotada proteica é, nos moluscos, de um modo geral muito elevada, sendo por tal estimulantes do apetite.

De todos, o mais digerível é a ostra.

A rapidez da digestão no caso das ostras pode ser posta em evidência, por exemplo, pelo quadro seguinte apresentado por M. de Beaumont:

Tempos de digestão

Ovo fresco cru	2 horas
Leite não servido	2 h. 15 m.
Ostra fresca crua	2 h. 55 m.
Carneiro fresco assado	3 h. 15 m.
Vaca fresca magra assada	3 h. 30 m.
Pão de trigo fresco ...	3 h. 30 m.
Batata cozida	3 h. 30 m.
Manteiga	3 h. 30 m.
Queijo	3 h. 30 m.
Vitela fresca grelhada	4 h.
Galinha assada	4 h.
Gordura (carneiro) cozida	4 h. 30 m.
Gordura (vaca) cozida	5 h. 30 m.

A facilidade com que se faz a digestão das ostras deve também ser influenciada pelos condimentos, limão e pimenta, que é hábito adicionar-se e que, como se sabe, estimulam as funções e as secreções estomacais.

O molusco adquire maiores dimensões e a sua carne torna-se mais saborosa nos parques de cultura em que a água tem uma certa salinidade, menor que a do mar livre.

Para a «*ostrea angulata*», por exemplo, o óptimo de salinidade parece ser de 28-35 ‰.

Por este motivo são aqueles de preferência estabelecidos na foz dos rios, nas enseadas profundas ou em lagos cuja comunicação com o mar é livre e indirecta.

As ostras mais saborosas e digestivas devem ter 3 a 5 anos de idade, a qual se avalia pelo número de lamínas de que são formadas as valvas, pois, cada uma daquelas corresponde a um ano de existência.

Supõe-se que a duração média da ostra deve ser cerca de 10 anos e a sua idade máxima não passa dos 25.

A carne dos moluscos decompõe-se fácil e rapidamente e por isso devem consumir-se apenas quando vivos.

De um modo geral, pode dizer-se que a utilização dos moluscos bivalves se tolera no verão, até 3 dias após a sua captura, e no inverno até 6, por serem estes os tempos em que num e noutro caso, permitem uma regular normalidade das suas funções fisiológicas.

Divergem de certo modo as opiniões dos autores no que respeita à época em que se pode comer a ostra sem perigar.

Assim, alguns deles dizem que na época da reprodução (de Maio a fins de Agosto, meses sem R), as os-

tras são consideradas perigosas na alimentação.

Outros, porém, são da opinião que as ostras frescas nunca são tóxicas podendo comer-se sem receio em qualquer época do ano.

Segundo estes higienistas só a ostra morta é perigosa. No entanto, citam-se casos de febre tifoide, transmitida ao homem por ostras criadas em parques conspurcados por águas de esgotos.

As ostras, quando vivas, mantêm as valvas hermêticamente fechadas, oferecendo grande resistência a abrirem-se e, se por acaso se entreabem, por vontade do próprio animal, ao tocar-se-lhes, fecham-se repentinamente. Outro sinal das ostras vivas e frescas, é possuírem grande quantidade de água entre as valvas, apresentando-se a mesma incolor e límpida. A carne, nestes casos encontra-se sempre bem aderente à concha e apresenta uma cor cinzenta clara de aspecto esponjoso e húmida com um cheiro intenso, «sui generis».

Quando mortas, as valvas conservam-se abertas ou então, se a morte não é recente, pode o ligamento elástico que as faz abrir encontrar-se relaxado e as valvas estão fechadas.

Porém, neste caso, há grande facilidade em as abrir ao contrário do que sucede se o animal está vivo.

Em putrefacção, a ostra tem uma coloração cinzenta-esverdeada, a principio com um cheiro especial e um quase nada repugnante, passando nitidamente a sulfídrico no período mais avançado.

Deve dizer-se que algumas espé-

cies de ostras sofrem certas variações que nada têm com o estado sanitário, sendo de mencionar as de Marennes em que a cor verde é devida a certas diatomáceas, principalmente à *Navicula ostrearia* que vive nas águas onde se cultivam as ostras, servindo-lhes de alimento. A substância corante da *Navicula*, a marenina, que é azul, incorpora-se no sangue da ostra e localiza-se principalmente nas branqueas, dando através dos tecidos do animal a coloração verde.

Sobre o ponto de vista alimentar, pode, pois, considerar-se a ostra o melhor molusco, pelo seu alto conteúdo vitamínico e elevada quantidade de substâncias minerais, aliada à facilidade com que se digere.

DR. JOSÉ FREIXO
(biólogo)

Marcas de conservas

Por não terem sido incluídas na secção «Marcas de Fabricantes» do nosso número especial de Abril e nos ser pedida a sua publicação, damos a seguir mais as seguintes marcas:

- Arauto — Pereira, Neto & C.^a
- Belveder — Serrão de Faria & C.^a
- Brise Marine — Serrão de Faria & C.^a
- Ellinor — Serrão de Faria & C.^a
- Fabricantes N.º 1 — Pereira Neto & C.^a
- Fandango — Serrão de Faria & C.^a
- Le Sourire — Serão de Faria & C.^a
- Les Glorieuses — Serrão de Faria & C.^a
- Pereira Neto — Pereira Neto & C.^a
- Phoque — Serrão de Faria & C.^a
- Portbel — Pereira Neto & C.^a
- Primaz — Pereira Neto & C.^a
- Stadium — Serrão de Faria & C.^a
- Turandot — Serão de Faria & C.^a
- Unus — Pereira, Neto & C.^a
- Yvonne — Serão de Faria & C.^a

Conservas de peixe espanholas

O Ministério da Indústria e do Comércio determinou que fosse suprimido o regime de fixação de preços que vigorava na indústria de conservas de peixe, esperando-se que esta medida tenha uma repercussão favorável no desenvolvimento deste sector da actividade industrial.

Pedidos de Representação

- Doménico Palazzolo
Via Atto Vannucci, 9-4 — Genova.
- F. Gutkind & Company Ltd.
82, King William Street — London.
- Franz Bodschinna
Mühlengraben, 20 — Hildesheim (Alemanha).
- Henri Saphar
5, Rue Jean Macé — Alger.
- Etabl. Trougnac André
29, Rue Auber — Toulouse.
- Eugène Byk
46, Rue Fontaine — Paris.
- Everard U. Frey
601, South Vermont Ave — Los Angeles.
- O. Marcadier
80, Av. Charles de Gaule — Montmorency (Seine et Oise).
- Middle East Overseas Corporation
C/o P. O. Box 616 — Beyrouth.
- Gratinos G. Mitsinkas & Co.
P. O. B. 182 — Limassol.
- Trans-World Trading Co.
1101, National Bank Building — Detroit (U. S. A.).
- Georges & Andrew Th. Boucaouris
Philonos Str. N.º 28 — Piraeus.
- Raymond Patrigeon
10, Rue Gabatum, 10 — Levroux (Indre) França.

CUBA

O Governo cubano publicou um decreto datado de 8 de Maio mandando aplicar a pauta mínima aos artigos produzidos em Portugal, Ilhas dos Açores, África e Índia Portuguesa.

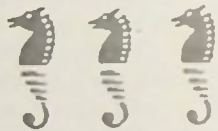
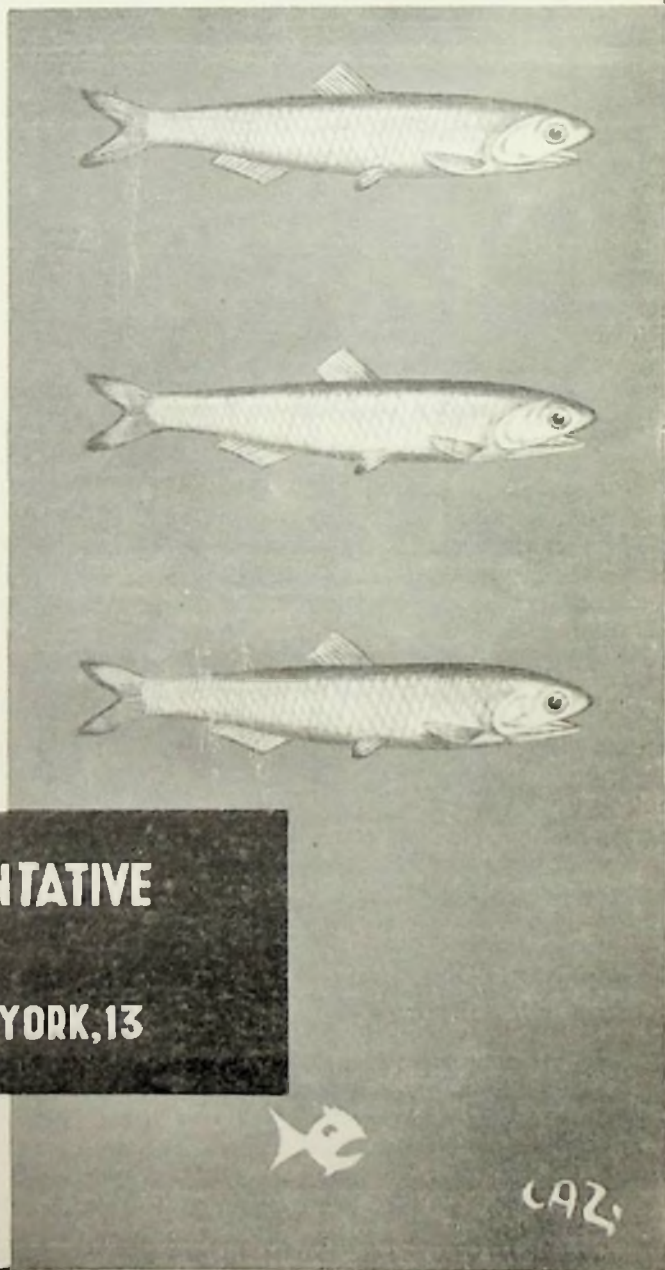
Em virtude desta determinação, baseada no facto da nossa importação de Cuba ter sido superior a 50 % da nossa exportação para aquele país, as nossas conservas passam a pagar os direitos mais favoráveis.

ALIANÇA EXPORTADORA L^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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

CAZ



PELO ESTRANGEIRO

Conservas de peixe no Senegal

O sr. E. Postel relata em «La Pêche Maritime» o desenvolvimento que a indústria de conservas de peixe está tomando no Senegal.

Apesar de todas as dificuldades, montaram-se 4 fábricas de 1936 a 1944, 2 em Rufisque, 1 em Joal e 1 em Baling. Uma quinta estava em construção em Tiroye, perto de Dakar. O período dos ensaios já passou. A técnica europeia foi adaptada às condições especiais da zona tropical. O desenvolvimento comercial está em progresso e os produtos já conhecidos e apreciados são objecto de pedidos que aumentam continuamente. Entre os industriais encontram-se nomes bastante conhecidos, como os de Beziers e Chancerelle. O conjunto das fábricas em laboração poderia absorver cerca de 25 a 30 ton. de peixe fresco por dia, o que representa cerca de 600 caixas 1/4 clube 30^{mm} de produtos acabados, tratando-se de clupêdeos. A pesca é, porém, muito irregular e está ainda limitada a uma zona muito restrita, mas alguns industriais estudam a aplicação dos métodos de pesca europeia, como a utilização das redes de arrasto. As 4 fábricas do Senegal possuem um excelente material.

Os dois peixes bases da indústria são a «sardinela» e o «cobo», da família dos clupêdeos, com as dimensões, respectivamente, de 25 cm. (moule 7 a 8 cada quilo) e 30 cm. (moule 3 a 4 cada quilo). Entre os peixes grossos, encontra-se o bonito.

Além das dificuldades de aprovisionamento da pesca, os industriais tiveram que educar uma mão de obra nova, ignorante de um *metier* que lhe foi ensinado com uma paciência e uma habilidade deveras

notáveis e resultados perfeitos, tanto no ponto de vista técnico como social. Cerca de 100 homens e 400 mulheres indígenas estão actualmente empregados nas várias fábricas do Senegal, aconselhados e vigiados pelos «mestres», grupos de 3 a 4 especialistas metropolitanos que existem em cada fábrica.

As «sardinelas» e os «cobos» são geralmente, fabricados em filetes, no formato 1/4 clube 30 ou 1/2 40 mm., ou, por vezes, inteiros, em latas redondas. Os peixes grossos são apresentados aos bocados em latas de 4/4 ou 1/2 alta.

Até agora, todas as conservas foram feitas em óleo acompanhado de certos condimentos.

O gosto dos «clupêdeos» tropicais é diferente do dos peixes da mesma família que habitam os mares temperados ou frios, e quem compra conservas de «sardinelas» não deve supor que compra um «ersatz» de sardinha. Os produtos são radicalmente diferentes.

As fábricas e os «stocks» são regularmente controlados pelos fiscais do governo que estabelece por decretos as modalidades dessa fiscalização, define as normas de fabricação e classifica os produtos acabados em quatro categorias: qualidade extra, primeira qualidade, qualidade corrente e segunda escolha.

Os produtos destinados à exportação são inspeccionados, antes do embarque, pelo veterinário inspector do porto de Dakar.

Em 1946 exportaram-se cerca de 600 ton. destas conservas, o que é já um resultado apreciável como início.

O aumento do número de fábricas, a melhoria na técnica da pesca, o progresso do pessoal indígena e os aperfeiçoamentos do material,

devem permitir obter ainda melhores resultados nos próximos anos.

Conservas na Suécia

A Suécia nomeou uma Comissão para estudar o problema da possibilidade de aumentar a produção e a venda das conservas de peixe, com o fim de facilitar a saída do peixe fresco.

A União dos pescadores suecos resolveu fixar preços para o brisling, assim como determinadas normas quanto ao conteúdo mínimo de gordura no peixe, como se faz na indústria norueguesa.

Conservas de Peixe Canadianas

O valor total da produção das indústrias pesqueiras durante o período de 1939-45, ascende a dólares \$443.143.000 distribuídos pelos seguintes fabricos:

Fresco e congelado (peixe inteiro e em filetes): 2.286.630.000 libras peso, no valor de dólares \$212.116.000; fumado (inteiro e em filetes): 125.396.000 libras peso no valor de dólares \$14.555.000; salgado (em «pickles», filetes e seco): 551.039.000 libras peso no valor de dólares \$41.464.000; conservas: 1.166.095.000 libras peso no valor de dólares \$180.008.000.

Das 4.129.160.000 libras peso de produtos da pesca preparados durante o período da guerra, mais de dois terços, ou seja, 2.755.703.000 libras, foram exportadas, num valor de cerca de dólares \$345.000.000. As exportações para a Inglaterra ascenderam a um total de 612.226.000 libras peso com um valor de dólares \$99.093.00; para os E. U. A., 1.586.017.000 libras peso no valor de \$190.347.000, e para outros países, 575.460.000 libras no valor de \$55.510.000.

O Comité de Manutenção de preços à pesca comprará este ano 190.000 caixas de conservas de peixe, entre as quais arenque e cavala, fabricadas na Costa Atlântica do Canadá, com o fim de auxiliar a in-

dústria da pesca num período de difícil ajustamento do mercado ao pós-guerra.

Aquele organismo pagará as conservas na base de preço de 1947, com a obrigação dos industriais pagarem também o peixe aos pescadores ao mesmo preço do ano passado.

Cada industrial tem direito a uma quota parte nesta compra, calculada à base da sua produção no ano de 1947. As compras ficam sujeitas à inspeção prévia das mercadorias pelo governo canadiano.

Não foram tomadas por enquanto quaisquer medidas de auxílio à indústria das salgas, mas o governo estuda a possibilidade de trocas comerciais com os mercados das Índias Ocidentais para a colocação destes produtos.

As fábricas de congelação na Islândia

A Islândia possui 120.000 habitantes e destes 25.000 estão ocupados nas indústrias da pesca. Este país tem nacionalizado consideravelmente este ramo desde alguns anos antes da guerra. Ali se utilizam os mais modernos inventos. Grandes barcos com redes de arrasto, munidos de rádio e telefone, substituem os pequenos barcos de pesca, e o peixe em vez de ser salgado e seco é congelado pelo processo de congelação rápida em grandes fábricas modernas de que existem 70, com uma capacidade de 600 a 700 ton. diárias cada.

A exportação do peixe congelado atingiu 30.000 ton. em 1945, e em 1946 ultrapassou estes números.

Em 5 minutos o peixe que entrou na fábrica por meio de transportadores automáticos está convertido em filetes empacotadas e segue para a câmara frigorífica. A congelação rápida dura 2 horas. A exportação dos produtos da pesca é feita para os E. U. A. e para o continente europeu, sobretudo Inglaterra, e representa 90 % da exportação total da Islândia.

Conservas de arenque americanas e canadianas

Entre o Estado do Maine, nos E. U. A. e New Brunswick, no Canadá, cidades vizinhas cujos pescadores pescam o arenque nos mesmos locais, ou seja a Bay of Fundy, não existe qualquer acordo relativo à temporada de fabrico de arenque. Ao passo que no Maine só se permite o fabrico desde 1 de Março até 15 de Dezembro, as fábricas de Brunswick podem trabalhar durante todo o ano.

Por outro lado, no Maine existe o controle sobre a qualidade do peixe destinado às conservas enlatadas e todas as compras de arenque que fazem aos pescadores canadianos, que são em grande quantidade, só são válidas se a fiscalização aprovar a sua qualidade. Os fabricantes canadianos não têm este controle.

De tudo isto resulta que a qualidade das conservas de arenque canadiano é muito inferior em relação à dos americanos.

Desenvolvimento da Pesca marítima na Polónia

O Instituto de pesca do alto em Gdynia obteve autorização das autoridades militares soviéticas para construir uma fábrica frigorífica para o tratamento do peixe em Stettin. A fábrica será equipada com o sistema de congelação a ar frio e terá sete câmaras frigoríficas cobrindo uma superfície de perto de 1.300 metros quadrados.

O porto de Stettin deve, no futuro, tratar a maior parte do peixe importado e o proveniente da pesca polaca, e calcula-se que 30.000 ton. de peixe fresco e 60.000 ton. de peixe salgado, principalmente arenque, passarão por esta fábrica. Como a capacidade será insuficiente para todo este trabalho, está já projectada uma outra fábrica com uma superfície de cerca de 2.000 metros quadrados, com armazéns especiais para o arenque.

O laboratório da Pesca Marítima

em Gdynia vai colaborar com a indústria do coiro no curtume das peles de peixes.

A indústria de conservas de peixe na Austrália

Antes da guerra, quando os australianos desejavam conservas de peixe, tinham que importar. Hoje já têm à sua disposição uma grande variedade de produtos nacionais. As fábricas de conservas mais importantes estão situadas em New South Wales e principalmente em Tasmânia.

Desde 1941 a pesca anual aumentou de 5.000.000 libras para 11.500.000 libras. Os barcos possuem instalações frigoríficas que vieram facilitar muito a entrega da matéria prima às fábricas. O governo utiliza aviões na busca do peixe, os quais têm verificado a existência de sardinha, cavala, atum e salmão nas águas da ilha de Tasmânia. As espécies mais importantes são barraçanta, crustáceos, moluscos e vários produtos fabricados com tubarão. Existem 6 fábricas modernas e as possibilidades de exportação das suas conservas foram comprovadas durante a guerra em que 2.000.000 de latas foram enviadas para as tropas índias em Burma.

Fundo de investigação

A Câmara dos Representantes norte-americana aprovou uma lei que concede um crédito de \$300.000 dólares para investigações científicas sobre a pesca da «sardinha» californiana que tem atravessado ultimamente uma crise muito acentuada. A mesma Câmara aprovou uma outra lei que autoriza a cobrança de uma taxa de 50 c. por ton. de «sardinha» vendida para as fábricas de conservas que servirá para reforçar o fundo de investigação. Este será administrado pela Universidade da Califórnia que vai adquirir 3 navios para serem utilizados como laboratórios flutuantes nos estudos biológicos e oceanográficos da «sardinha».

O CAVIAR

O Caviar é um alimento muito estimado, formado de ovos de peixe, principalmente de esturjões. Outrora possuía títulos de nobreza e só aparecia nos faustos das cortes e nas recepções dos grandes senhores.

Hoje em dia, apesar de continuar a ser uma iguaria de luxo que figura nas ementas dos restaurantes mais selectos e nas mesas dos grandes banquetes, democratizou-se, e encontra-se, muitas vezes, servido em sandwiches no bufete do teatro, do clube ou da fábrica, ao lado do queijo e do presunto.

Apesar disso, o seu preço é ainda relativamente caro, porque a sua preparação é feita à base de ovos, não só de esturjão mas também de outros peixes pertencentes à mesma família. Estes peixes encontram-se, sobretudo, na bacia do mar Cáspio e nos cursos inferiores dos rios que nele desaguam, como o Cura, o Volga e o Ural, e também na bacia do mar de Azove e no mar Negro.

Estes peixes, cujo comprimento ultrapassa um metro, são pescados na época em que desovam e levados depois para as fábricas que preparam o caviar, espalhadas naquelas regiões.

Nessas fábricas abrem-lhes as barrigas e extraem os ovos que tratados de várias maneiras se transformam depois no saboroso caviar.

O peixe é, por sua vez, fumado e por ser muito oleoso constitui um alimento rico em calorias que tem muita procura.

O tratamento dos ovos consiste em fazê-los passar pela salmoura mais ou menos tempo, segundo a variedade que se quer obter. O Caviar de melhor qualidade é produzido em Azerbeidjan, onde estão instaladas as



Pesca do esturjão

fábricas de Kirve, cujos produtos são afamados e bem conhecidos em toda a Europa e na América. Há uma outra variedade, menos delicada, que é o caviar prensado, amassado na salmoura e torcido em seguida dentro de sacos.

Quer se trate de uma ou outra qualidade, o caviar depois de fabricado é metido em latas e fica assim preparado para ser exportado e ir satisfazer o apetite dos seus apreciadores em todo o mundo.

A esquerda, Preparação das latas de Caviar. — À direita, Extração dos ovos no esturjão.



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 Sardinhas, Anchovas e Atum
em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

MATÉRIAS PRIMAS



Latas de alumínio

Depois de nove meses de investigação intensiva, Reynolds Metals Company of América, uma das mais importantes fábricas de latas nos Estados Unidos, informa que dentro de um ano haverá já latas de alumínio próprias para alimentos secos, mas que terão ainda que decorrer alguns anos antes que uma mesma lata possa ser utilizada para alimentos com molhos.

A nova lata fará competência, e excederá mesmo em eficiência, à antiga lata de folha de flandres, mas reconhece-se ao mesmo tempo que a necessidade de inutilizar a actual maquinaria será um poderoso obstáculo, mesmo para a lata de alumínio mais eficiente. A firma Reynolds Company encontrou muitas dificuldades quando iniciou as suas experiências, em Abril do ano passado, para produzir uma lata de alumínio, e se bem que algumas tenham sido vencidas, outras ainda existem. O corpo da lata continua a ser o problema mais importante ainda por resolver. Os tampos e os fundos fabricados, satisfazem, mas o enrolar das bordas apresenta dificuldades.

Têm sido experimentados vários termo-plásticos para fechar herméticamente essas bordas, mas se bem que alguns pareçam, a princípio, servir, mostram-se, depois, inadequados durante todo o período das provas. Foram também empregadas algumas soldas que têm dado bons resultados para fins industriais, mas até agora ainda não foi possível encontrar a que é necessária para aguentar a pressão do vácuo dentro da lata e evitar a entrada de substâncias contaminadoras.

Se bem que se julgue que se chegará, depois de experiências, a

encontrar a maneira de ajustar a actual maquinaria inutilizada na folha de flandres à folha de alumínio, o problema, sob este aspecto, é tão importante como o da criação da própria lata, pois que da sua solução dependerá a aceitação do novo artigo.

A América reduz a exportação de folha

O contingente de folha para a exportação durante o 2.º trimestre deste ano foi fixado em 112.000 ton. «shorts» (907 quilos cada ton.), o que representa uma diminuição de 8.000 ton. «shorts» em relação aos números do 1.º trimestre. Esta é a tonelagem rateada com prioridade, isto é, com o direito a ser fabricada e entregue primeiro do que qualquer outra, e as licenças para a sua exportação só serão dadas se a sua utilização for feita em conservas alimentícias. É possível que sejam dadas licenças para um adicional de 13.000 ton. «shorts» sem estarem sujeitas a rateio, incluindo 5.000 ton. para conservas de produtos alimentares a serem importados do estrangeiro pelos E. U. A., e 8.000 para uso das companhias americanas de petróleo e para outros fins permitidos pela Conservation Order. As licenças para estas 8.000 ton. serão limitadas à folha electrolítica (com uma camada máxima de estanho de 1/2 libra peso) ou «Template» (chapa de ferro coberta com uma liga de estanho e chumbo).

Estas 13.000 ton. de folha não sujeita ao rateio representam uma redução de 9.000 ton. em relação à quantidade de folha autorizada a exportar no 1.º contingente nas mesmas condições.

Por conseguinte, o contingente total de exportação de 125.000 ton.

«shorts» para o 2.º trimestre é inferior em 17.000 ton. ao contingente de 142.000 ton. autorizado no 1.º trimestre de 1948 e no último de 1947.

O Ministério do Comércio Internacional fez saber ao Comité Consultivo da Indústria da folha que após um cuidadoso apuramento dos pedidos de folha do estrangeiro, concluiu que seriam necessárias 174.694 ton. «shorts» no 2.º trimestre de 1948 para conservar alimentos sujeitos à deterioração, e que outras necessidades essenciais exigiriam mais 27.000 ton., perfazendo um total de 201.694 ton. «shorts».

O Departamento do Comércio, porém, declarou que não seria possível permitir a exportação de tais quantidades, em virtude dos planos existentes para fazer estoques de folha nos E. U. A. e dos contínuos e grandes pedidos deste material feitos pelas indústrias nacionais.

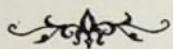
Produção de folha de Flandres nos E. U. A. e na Inglaterra, de 1937 a 1946, em ton.

Anos	América	Inglaterra
1937	2.562.485	957.800
1938	1.544.201	612.500
1939	2.399.262	919.400
1940	2.445.162	976.800
1941	3.133.402	719.700
1942	2.434.892	678.200
1943	1.928.637	258.700
1944	2.364.267	268.500
1945	2.513.808	311.100
1946	2.413.550	439.000

Exportação de azeite italiano

O Governo italiano autorizou a exportação de azeite para os países com os quais não tem acordos comerciais, com pagamento em divisas livres. Até esta data, estas exportações só eram permitidas em compensação com óleo de amendoim.

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

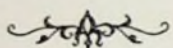


CONSERVAS DE PEIXE

*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

APA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



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



Pesca da Sardinha

ABRIL DE 1948

	Percentagem %	Peso em quilos	Percentagem %	Valor em Escudos
Para consumo	100,00	565.087	100,00	2.313.322\$00
Total	100,00	565.087	100,00	2.313.322\$00

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	- consumo	-	179.600	179.600	-	752.794\$00	752.794\$00
Figueira da Foz	- consumo	-	8.347	8.347	-	41.322\$00	41.322\$00
Peniche	- consumo	-	6.390	6.390	-	27.851\$00	27.851\$00
Lisboa	- consumo	-	45.045	45.045	-	196.144\$00	196.144\$00
Setúbal	- consumo	-	350	350	-	1.770\$00	1.770\$00
Sines	- consumo	-	10.260	10.260	-	32.845\$00	32.845\$00
Lagos	- consumo	-	37.135	37.135	-	130.079\$00	130.079\$00
Portimão	- consumo	-	252.875	252.875	-	1.041.460\$00	1.041.460\$00
Olhão	- consumo	-	17.000	17.000	-	66.812\$00	66.812\$00
V. R. de Sto. Ant.º	- consumo	-	8.085	8.085	-	22.255\$00	22.255\$00
				565.087			2.313.322\$00

Conservas Silvas, Limitada

e

Silvas, Coelhos, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

Conservas de:

Sardinha-Atum-Cavala-Anchôvas e outras espécies em todos os molhos e formatos

5 MARCAS REGISTRADAS:

LUMIÈRE — ARRABIDE — CONSERVAS SILVAS — SILVAS, COELHOS — LATINE

2 FÁBRICAS EM SETÚBAL

«LATINA» E «UNIDA»

Sede:

Praça da República, 12
SETÚBAL-PORTUGAL

Código:

Bentley's

Tele { gramas-Latina
{ ones - 82 e 143

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



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA

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, Sonia, Sonita, Saias, Alda Esther

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



Códigos:

Rudolf Mosse
Rudolf Mosse Suppl.
Bentley's
Ribeiro
Privados

OLHÃO - PORTUGAL

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221-2

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

•
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•
AZEITE D OLIVEIRA

•
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

•
VINHO DO PORTO — BRANDY

END. TELEG
«BIENCODAR»

BIEN TRADING COMPANY, INC.

IMPORTADORES DISTRIBUIDORES

105 HUDSON STREET
NEW YORK, N. Y.

SARDINHAS ■ ATUM ■ ANCHOVAS ■ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

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



SETÚBAL } TELEFONE 157
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

End. Telegráfico: ALCORI-NEW YORK

Albert N. Cory, Inc.

99 HUDSON STREET

IMPORT REPRESENTATIVES

Estabelecida em 1924

Especialistas em Azeites de Oliveira ■ Azeitonas ■ Conservas de Peixe

Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal

Telefone n.º 35 — Telegramas: "PORTUGÁLIA"

Preserved fish in olive oil, oil and brine

Selected quality
Sardines
Boneless — Plain — Skinless
Fish paste
Filets of anchovies, sardines and mackerels
Packers and Exporters
Fishing departement

Registered Marks:

«SUPER-OMNIA»
«PORTUGÁLIA»
«ANNIE»
«EAGLE»
«LE PLAISIR»
«ALL RIGHT»



SOFAL

Vila Viçosa

OS MELHORES AZEITES
para Conservas e exportação

VIRGENS
REFINADOS



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.ª Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Director Adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
Américo de Oliveira Bessa

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

De Sotavento do Algarve

José Amândio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Sais

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 Furlado
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

