

Conservas de Peixe

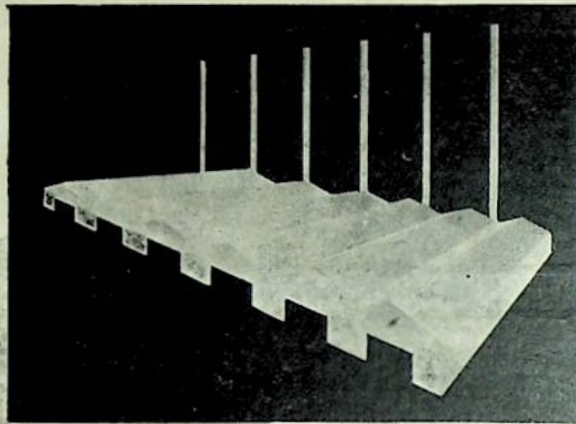
REVISTA MENSAL



A N O I
1946

N. 2
M A I O

ALGARVE EXPORTADOR, L.^{DA}



SIÈGE
A
LISBONNE



6 MARQUES PRINCIPALES

N I C E
N I C E T T E
G I N E
F L O R A
C O R A L
T R I A D E

RENOMMÉE MONDIALE



6 GRANDES USINES AU PORTUGAL

LISBOA • SETÚBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOZINHOS

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



RESERVADO

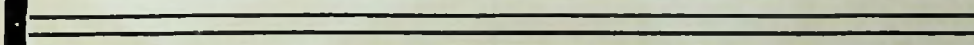
PARA

SCHWARZ & EHRlich

AGENTES DE IMPORTAÇÃO

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

●
Enderêço Telegráfico: SARDIPORT





VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

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

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

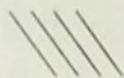
IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW - YORK, N. Y.
Enderêço telegráfico: "Ryrabate"

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos sêcos — 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.

ENDERÊÇO 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

ENDERÉÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

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

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A

FARO

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

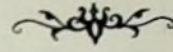
De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télégramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

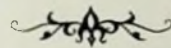


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

MARCAS:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



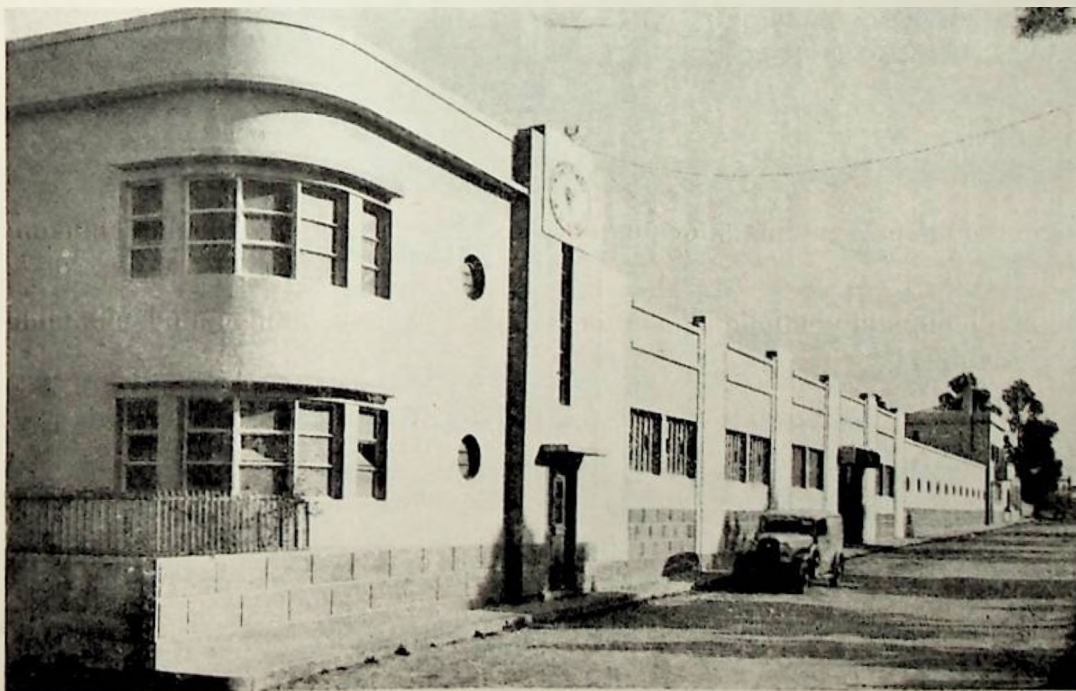
Telegrafa
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
"Botelho"
brand
the
finest quality
—

Packers only of
anchovies in
olive oil and an-
chovy paste

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

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mousinho de Albuquerque, 673

MATOSINHOS

MARCAS:

FORBES

RECORD

RAMOS

SANTOS, GOMES, GAMITO & C.^a

FABRICANTES-EXPORTADORES
DE CONSERVAS DE PEIXES

Comendadores da Ordem do Mérito Industrial

Prefiram as nossas marcas

SANGAMITO

EREMITA

SANTÉ

COMBATIVE

GOUTEZ

MEDALHAS DE OURO

*Exposição Regional Setúbal 1930
Exposição Colonial e Internacional de Paris 1931
Grande Exposição Industrial Portuguesa 1932*

TELE | FONE: 322
| GRAMAS: SANGAMITO

R. MARTIRES DA PÁTRIA
SETÚBAL

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27667 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO**

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

..

Head Office

MATOSINHOS (PORTUGAL)

Rua D. João I, 123

..

Factory

VILA DO CONDE (PORTUGAL)

ANO I
N.º 2



Conservas de Peixe

MAIO
1946

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Avenida Marquês de Tomar, 14-3.º — LISBOA

Sumário

Navicerts — Produção e Exportação — Uma fábrica de conservas moderna no Maine — O chumbo nas Conservas da Sardinha — Pelo Estrangeiro — O II Congresso de Pesca e Conservas — A história da vida das Sardinhas — Mercados: Itália, Suíça e Cuba — A indústria de Conservas pelo frio — Contratos Colectivos — Relatórios dos Grémios — Necrologia — Agradecimento — Pesca da Sardinha.

NAVICERTS

As dificuldades criadas a Portugal, durante a guerra, em virtude do bloqueio económico contra a Alemanha, foram das mais dolorosas. A Inglaterra, numa luta sem quartel contra um inimigo implacável, apertou, ao máximo, até à asfixia, a rede das suas restrições em volta dos países neutrais, para que nada passasse por eles que pudesse ser de utilidade para o seu terrível adversário.

O navicert era o instrumento burocrático com que se defendeu e garantiu a eficácia do bloqueio junto dos neutros, aos quais se negou, muitas vezes, o necessário à sua existência. Assim é que nas nossas províncias ultramarinas e nas nossas ilhas, acumulavam-se nos cais, inertes, ou apodreciam, por se lhes negar os navicerts, as matérias primas e os artigos de alimentação indispensáveis ao trabalho e ao sustento do nosso povo.

No sector a que mais directamente estamos ligados, a indústria das conservas de peixe, todos conheceram e sentiram o rigor das medidas restrictivas na recusa sistemática dos navicerts para as mercadorias destinadas aos nossos mercados tradicionais, mesmo quando não faziam parte dos contratos colectivos, ou então, como sucedeu algumas vezes, na proibição do seu embarque, depois de se ter concedido o navicert, sem consideração pelos prejuízos morais e materiais que uma tal decisão acarretava.

Portugal, porém, mostrou-se compreensivo, sofreu com resignação, e não foi esta, certamente, a contribuição de menor valia com que concorremos para a vitória final da nossa velha aliada.

Terminou a guerra. Há um ano que com o último tiro de canhão findou a luta feroz que fez retrogradar a civilização europeia aos tempos da barbarie. Era lógico supor que o mecanismo do

bloqueio económico, tal qual se fez à máquina de guerra, fosse desmantelado. Puro engano.

As hostilidades contra a Alemanha cessaram na primavera de 1945, mas a guerra económica continua ainda na primavera de 1946, mas agora directamente contra as nações neutrais da Europa.

O sistema dos Navicerts mantém-se com todas as suas restrições odiosas. O comércio português de importação e exportação continua, portanto, impossibilitado de se expandir livremente. O principal e único objectivo da guerra económica, derrotar o inimigo, já foi há muito atingido. Os povos não compreendem, por isso, a razão por que se não voltou ainda à liberdade de trabalho, pela qual todos anseiam, e de que a Inglaterra, pela boca dos seus estadistas mais responsáveis e dos seus economistas mais categorizados, se tem feito o maior paladino.

Compreendemos a necessidade duma colaboração internacional para o auxílio aos povos sofredores e famintos e seria um crime de lesa-humanidade encerrarmos-nos na torre do nosso egoísmo, indiferentes aos males alheios, para mais regaladamente fazermos as nossas fartas digestões.

Portugal pode, neste, como noutros aspectos, apresentar os seus diplomas honrosos de sacrifícios e de leal cooperação.

Temos um exemplo frisante desta afirmação na própria indústria de conservas de peixe que, para satisfazer as necessidades dos aliados, baixou o seu preço corrente de venda de Esc. 750\$00 cada caixa, em 1942, para Esc. 300\$00 e depois 280\$00 que manteve até o ano passado.

Mas entendemos, também, que o dador de sacrifícios, sobretudo quando estes já se não justificam, não deve ser obrigado a suportá-los até ao ponto de deixar aniquilar as suas possibilidades futuras de vida. As actuais restrições impostas à indústria das conservas com os navicerts levarão, fatalmente, a esse resultado. Os nossos mercados tradicionais desaparecem porque não é permitido

aos nossos exportadores manterem o contacto com os seus antigos consumidores através dos canais normais do comércio, os agentes e os importadores. Estes, desiludidos, já, da possibilidade de voltarem a transacionar com os seus fornecedores e convencidos, mesmo, que a indústria portuguesa de conservas de peixe dificilmente se libertará da situação de dependência em que vive, voltam-se para as indústrias concorrentes de outros países que trabalham em regime de liberdade que à nossa é vedado.

O que se pretende com a aplicação dos navicerts? Se, quanto à indústria de conservas de peixe, o fim é controlar as conservas contratadas pelas autoridades inglesas para que não sejam desviadas para outros destinos: os navicerts são desnecessários, porque o I. P. C. P., como representante do Governo português e responsável pela execução do contrato, fiscaliza rigorosamente a fabricação e a entrega das mercadorias.

Se o objectivo é, como também se julga, garantir o cumprimento da lista negra, não está certo que por causa de 200 firmas portuguesas incluídas nessa lista, na sua maioria pequenos comerciantes, um país esteja a ser tão duramente perturbado e atingido na sua vida económica e no seu prestígio.

É sabido, tradicionalmente, que a Inglaterra é demorada nas suas decisões e tem, por vezes, atitudes que desnortizam o observador, mas que, ao fim e ao cabo, o seu bom senso prevalece e age sempre no melhor sentido. Esperemos, pois, que ainda desta vez assim será, e que a resolução de acabar com o sistema insuportável dos navicerts, que, é de crer, está há muito em incubação no seu espírito, tenha uma breve e rápida eclosão.

Ganham com isso todas as Nações pequenas da Europa, cuja colaboração é indispensável para restaurar a economia depauperada do velho Mundo, e ganhará, também, o prestígio duma grande Nação.



A situação no mês de Janeiro

PRODUÇÃO

AZEITE OU MÓLHOS

A produção, por centros, de conservas das várias espécies em azeite ou mólhos foi, no mês de Janeiro, de 350.529 caixas.

Vem à cabeça Setúbal com 143.716 caixas, seguida de Matosinhos com 95.350 caixas e, imediatamente atrás, Portimão, com 31.117 caixas.

A produção da sardinha foi de 299.299 caixas, cabendo a estes 3 centros, respectivamente, 127.602, 87.936 e 24.490 caixas.

Comparada com a de Janeiro deste ano, a produção no mês de Janeiro de 1945 foi inferior.

Só se fabricaram, neste último período, 129.868 caixas, das quais 112.814 caixas em sardinha.

O centro que mais produziu foi o de Setúbal, com um total de 72.411 caixas de várias espécies, incluindo 29.499 caixas de sardinha.

SALMOIRA

Fabricaram-se, durante o mês de Janeiro, 471.070 quilos, na sua quase totalidade biqueirão (353.761 quilos) e sardinha (113.239 quilos).

Os 3 principais centros produtores, foram: Matosinhos (228.877 quilos), Olhão (171.979 quilos) e Portimão (43.240 quilos).

EXPORTAÇÃO

AZEITE OU MÓLHOS

POR CENTROS

Exportaram-se, durante este mesmo período, 3.904.038 quilos de con-

serva correspondente a 217.097 caixas, no valor de Esc. 46.789.897\$60.

Setúbal ocupa o 1.º lugar com 1.864.333 quilos (102.556 caixas) no valor de Esc. 21.972.326\$95. Em 2.º lugar está Lisboa, com 898.916 quilos (48.963 caixas), no valor de Esc. 10.584.071\$10 e, em 3.º lugar, Portimão, com 574.557 quilos (31.077 caixas), no valor de Esc. 6.943.189\$50.

Os fabricos exportados, mais importantes, foram: sardinha, 3.512.047 quilos (186.454 caixas), no valor de Esc. 40.385.540\$50; filetes de anchovas, 216.557 quilos (21.234 caixas), no valor de Esc. 4.331.140\$00.

No ano anterior, neste mês de Janeiro, a exportação total de conservas, em azeite ou em mólhos, foi de 4.486.580 quilos, no valor de Esc. 53.387.219\$00, dos quais 4.112.874 quilos em sardinha, no valor de Esc. 47.298.051\$00, e 190.135 quilos em filetes de anchovas, no valor de Esc. 3.802.700\$00.

O maior centro exportador foi Matosinhos, com 1.432.493 quilos, no valor de Esc. 16.605.388\$00, cabendo à sardinha 1.395.372 quilos, no valor de Esc. 16.046.778\$00.

POR PAÍSES

A Inglaterra continua a ser o nosso principal comprador de conservas para seu consumo e distribuição por outros países, na Europa e noutros continentes.

O total das suas compras atingiu, em Janeiro do ano corrente, 2.197.064 quilos, dos quais 2.193.264 quilos em sardinha.

Seguem-se-lhe os Estados Unidos da América do Norte, com 748.180 quilos, que compreendem 610.733 quilos de sardinha, e, depois, a União Sul Africana, com 399.240 quilos incluindo 380.939 em sardinha.

Além destes três países principais, a nossa exportação foi ainda distribuída pela Argentina, Brasil, Cuba, Venezuela, México e Suécia.

Os maiores importadores, em igual mês do ano passado, foram a Inglaterra, com 3.952.134 quilos, no valor de Esc. 45.467.021 e os Estados Unidos da América do Norte, com 229.953 quilos, no valor de Esc. 4.144.443\$00.

As quantidades de conservas de sardinha importadas por estes países, foram, respectivamente, 3.944.534 quilos, no valor de Esc. 45.362.141\$00 e 38.588 quilos, no valor de Esc. 443.762\$00.

O maior importador de filetes de anchovas continuam a ser os Estados Unidos da América do Norte que no mês de Janeiro do presente ano nos compraram 113.171 quilos, no valor de Esc. 2.263.420\$00, e, em igual mês do ano transacto, 168.412 quilos, no valor de Esc. 3.368.240\$00.

SALMOIRAS

A exportação de salmoiras ou prensados foi, em Janeiro de 1946, no total de 145.775 quilos, com o valor de Esc. 448.210\$60, dos quais 106.472 quilos de sardinha prensada para França, no valor de Esc. 339.416\$00.

O principal centro exportador foi o de Lisboa, com 135.424 quilos que abrangem a quase totalidade da nossa exportação destes fabricos.

Pela análise da estatística verifica-se, portanto, que a nossa exportação, no princípio do ano, continua a manter uma distribuição irregular das nossas conservas pelos mercados, característica do período de guerra.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, no mês de Janeiro de 1946

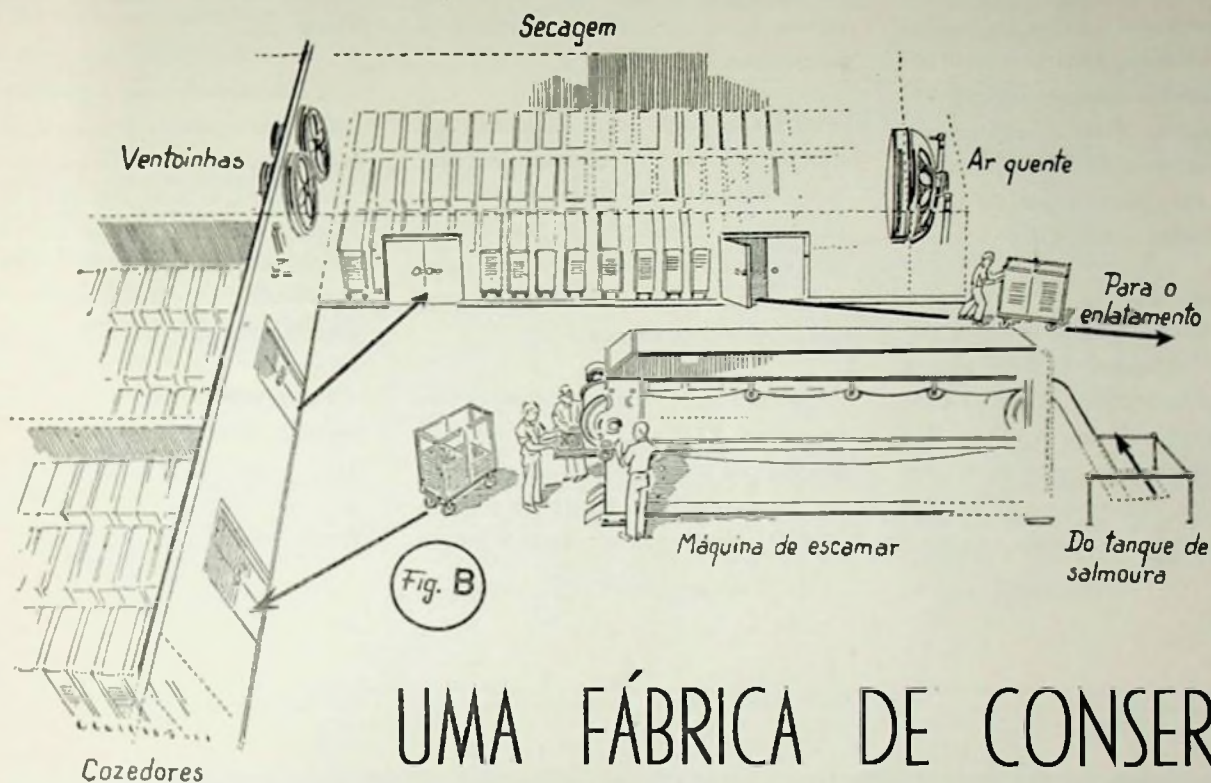
	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	Totais
Matosinhos	930	87.936	3.067	15	-	3.402	-	95.350
Peniche	-	10.152	-	-	-	103	-	10.255
Lisboa	2.020	19.674	3	-	75	659	2.035	24.466
Setúbal	8.993	127.602	2.037	586	-	4.026	472	143.716
Lagos	-	9.094	7	-	-	3.056	-	12.157
Portimão	3.383	24.490	1	-	-	3.243	-	31.117
Olhão	2.892	18.033	57	11	-	7.745	126	28.864
Vila Real Santo António .	-	2.308	11	36	-	2.249	-	4.604
	18.218	299.289	5.183	648	75	24.483	2.633	350.529

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos em quilos, no mês de Janeiro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	TOTAIS		Valores
								Quilos	Caixas	
Matosinhos	73.391	172.634			63	10.450	147	256.685	14.368	3.040.409\$55
Peniche	6.174	-	30					6.204	344	71.224\$50
Lisboa	59.820	752.447	1.059	28.652	3.763	30.456	22.719	898.916	48.963	10.584.071\$10
Setúbal	329.366	1.365.828	12.616	86.210		54.038	18.275	1.864.333	102.556	21.972.326\$95
Lagos	21.096	129.371						150.467	7.981	1.730.370\$50
Portimão	207.548	327.505				39.504		574.557	31.077	6.943.189\$50
Olhão	68.867	-				82.109	1.900	152.876	11.718	2.448.305\$50
V. R. S. António . . .	-	-								
	766.262	2.745.785	13.705	114.862	3.826	216.557	43.041	3.904.038	217.007	46.789.897.60

Exportação por países de consumo de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Janeiro de 1946

	Sardinha	Sardinha (Marca Nac.)	Carapau	Cavala	Atum e similares	Anchovas	Outras espécies	Totais
Belgica			5.472	114.767	2.850			123.089
E. U. America	610.733					113.171	24.276	748.180
Inglaterra	112.620	2.080.644	3.800					2.197.064
Itália	9.538	266.722			103		57	276.420
Moçambique	28.732		334	95	380	7.791	213	37.545
Suiça			4.066			51.021		55.087
U. S. Africana		380.939				18.301		399.240
Outros países	4.639	17.480	33		493	26.273	18.495	67.413
Quilos	766.262	2.745.785	13.705	114.862	3.826	216.557	43.011	3.904.038
Caixas	42.446	144.008	721	5.629	201	21.234	2.768	217.007
Valôres	8.812.013\$00	31.576.527\$50	102.102\$25	1.585.095\$60	62.363\$80	4.331.140\$00	320.655\$45	46.789.897\$60

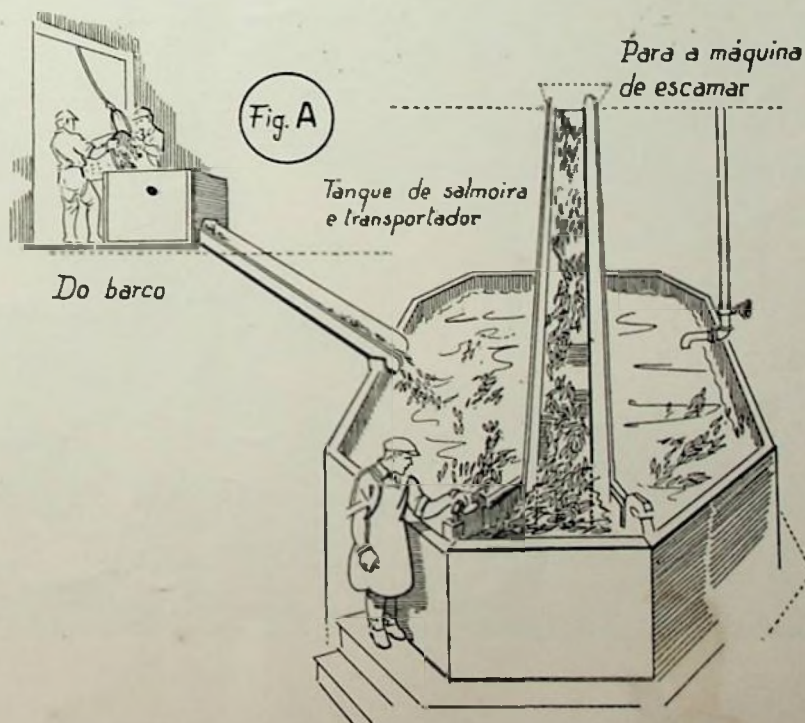


UMA FÁBRICA DE CONSERVAS MODERNA NO MAINE

A revista norte-americana, «Fishing Gazette», publicou, num dos seus últimos números, a descrição duma das mais modernas fábricas de peixe do Maine, a North Lubec Mfg. Co, de Rockland, de que reproduzimos os desenhos e extraímos as seguintes notas.

Acostado o barco ao cais da fábrica, o peixe, que vem imerso numa moira fraca, é levado para um depósito, em baldes de metal, içados por uma roldana, ou por meio duma bomba que trabalha como uma draga de sucção de areia. Desse depósito segue, por um transportador, para um tanque com salmoira (fig. A).

Um operário, junto ao tanque, maneja uma corredeira para sustar ou dar passagem ao peixe que é levado pelo transportador para a máquina



de tirar a escama (fig. B). Quando entra na máquina o peixe vai a granel, mas, à saída, vem disposto em ordem e é uniformemente distribuído pelos tabuleiros. Estes assentam uns sobre os outros e são colocados em carros de mão que levam 50 tabuleiros dispostos em 2 filas.

Os carros seguem então para os cozedores donde o peixe, após o cozimento, é transportado para a casa da secagem que pode conter 91 carros com 4500 tabuleiros. Num dos extremos desta casa estão colocados duas grandes ventoinhas de aspiração e, no outro, um grande radiador

de calor que envolve o peixe numa corrente de ar quente durante o tempo que lá permanece.

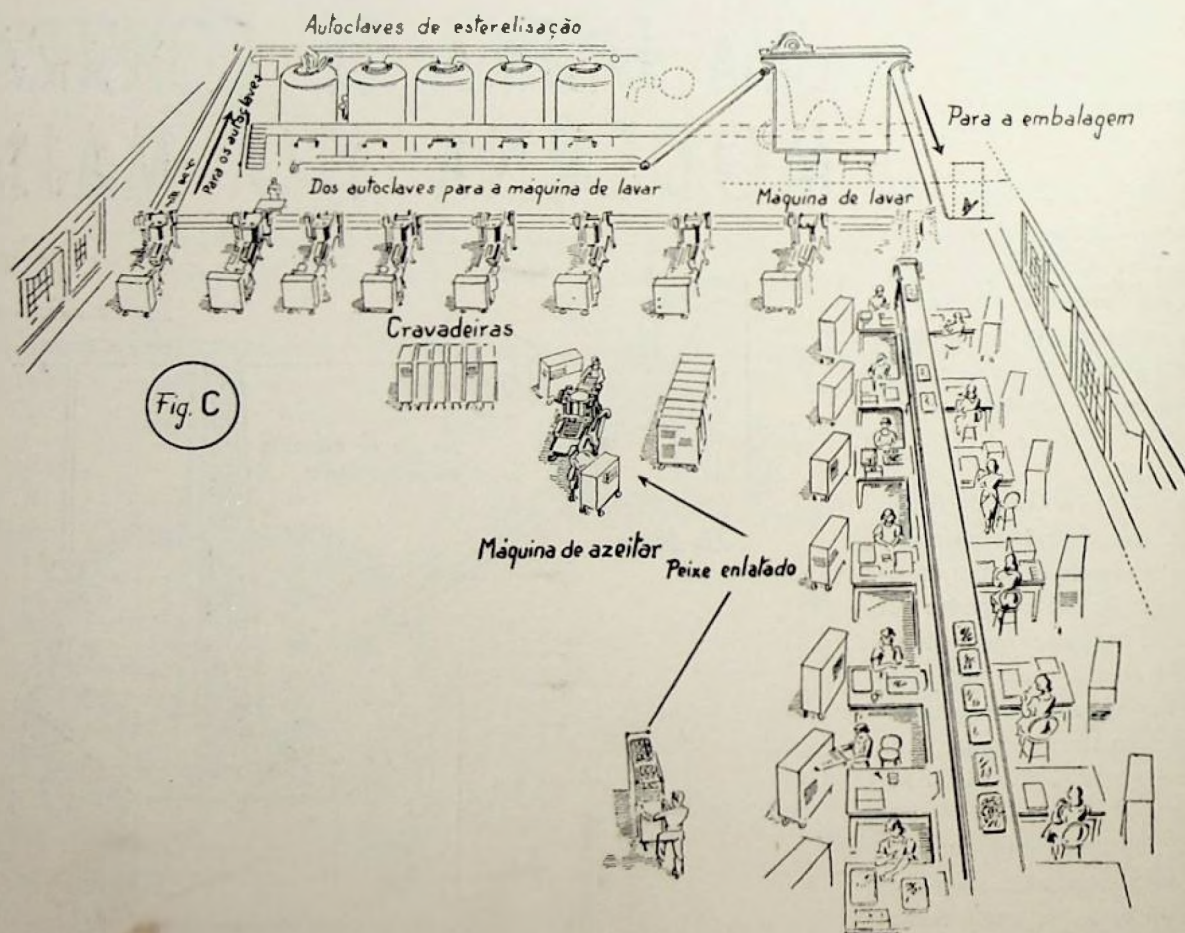
Dali é o peixe levado, dentro dos tabuleiros, por um transportador que o distribui por 36 mulheres que lhe cortam a cabeça, as barbatanas e as caudas, o metem nas latas, colocam estas noutros tabuleiros e estes novamente nos carros.

Os tabuleiros, com as latas cheias de peixe, são em seguida levados nos carros para a máquina de azeitar fabricada pela firma Thompson Mfg. C^o, de Lancaster, New Hamp-

shire, e que é duma extraordinária eficiência.

A máquina recebe o tabuleiro num lado, enche, numa só operação, as 25 latas que este contém e fá-lo sair pelo outro, e tudo isto com uma tal rapidez e eficiência que uma só máquina, servida por duas mulheres, é suficiente para dar vasão a toda a grande produção da fábrica.

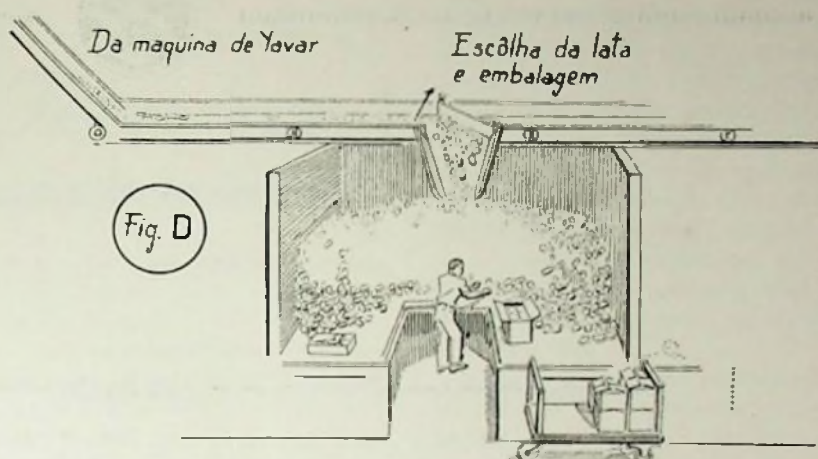
Feita esta operação, as latas são levadas, dentro dos tabuleiros, para uma bateria de 10 cravadeiras construídas pela Adriance Machine Works, de Brooklyn, New York, que,



depois de as fechar, as lança automaticamente num transportador que as conduz para os autoclaves de esterilização.

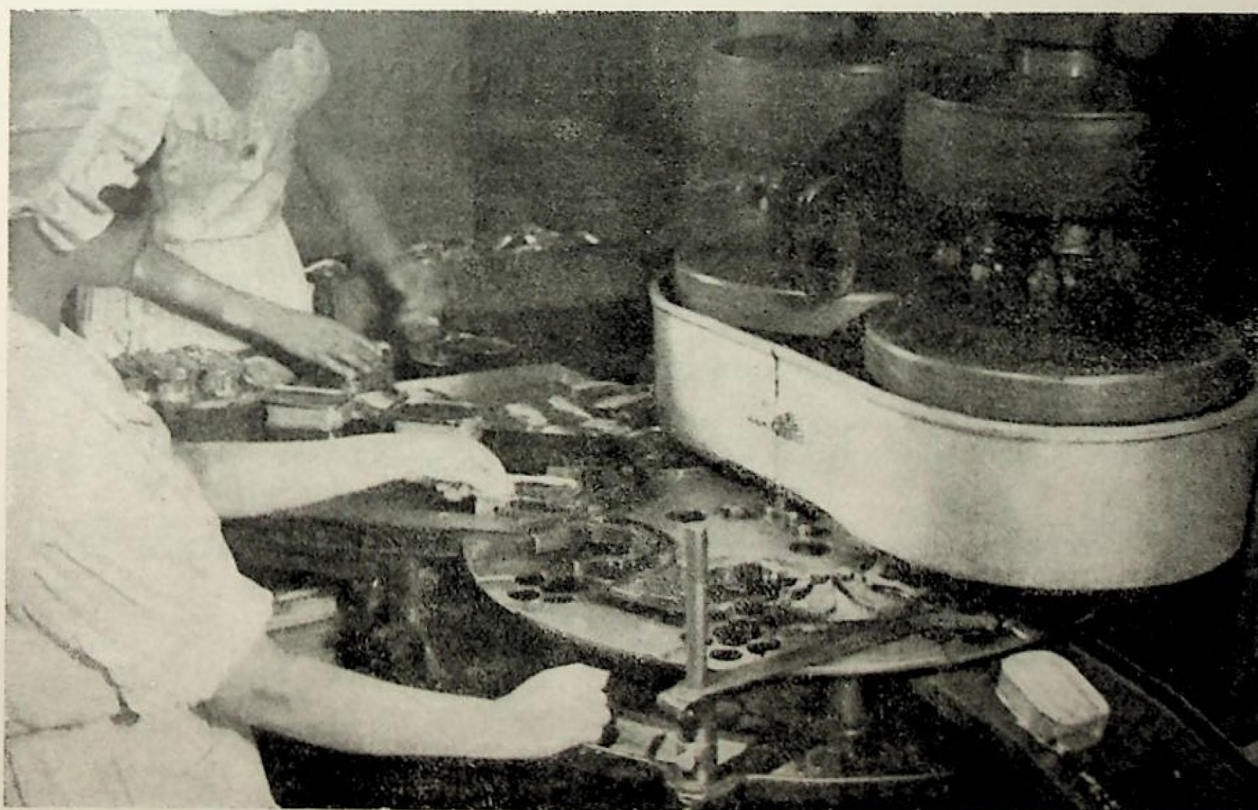
O autoclave que se encontra nesse momento disponível para poder ser utilizado, tem a parte superior aberta para dar entrada às latas que seguem no transportador e que são para ali desviadas da sua marcha por uma agulha.

Terminada a esterilização, as latas são retiradas dos autoclaves pelas portas abertas na sua parte inferior e levadas, pelo transportador, para a



máquina de lavar e daqui seguem por um transportador para uns compartimentos amplos, de teto alto, (existem 6) nos quais entram por meio também duma agulha de des-

vio. Ai, um operário separa as latas defeituosas das boas e dispõe estas dentro de caixas de cartão que depois de fechadas ficam prontas para serem expedidas.



CRAVADEIRA



Folha de Flandres
e arame para chaves
DE QUALIDADE INEXCEDIVEL

REPUBLIC STEEL CORPORATION
C L E V E L A N D . O H I O

Representantes exclusivos para Portugal e Espanha
F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}



Ciência e Técnica

O chumbo nas conservas de Sardinha

II

Pelos resultados a que chegou Armand Gautier, que foram expostos no artigo anterior, teríamos de concluir que as causas dos inquinamentos em chumbo nas conservas de sardinha residiam, exclusivamente, nas soldaduras interiores e na estanhagem das próprias latas.

Como resultante desses estudos o Conselho de Higiene de Nantes dá o alarme do perigo que resultava para a saúde pública do emprego das soldaduras interiores e a seguir aparece um despacho ministerial proibindo o seu uso nas latas de conservas.

Esta medida levanta as mais vivas reclamações, principalmente dos fabricantes da Bretanha, pois a nova modalidade de soldagem encarece de maneira apreciável o custo do vazio.

Após acalorada discussão entre as autoridades sanitárias e os conserveiros, chegou-se a uma solução intermédia pela qual se proíbe a soldagem interior para as latas grandes, mantendo-se, no entanto, para as latas pequenas de sardinha!

E Armand Gautier vê, com desgosto, salvaguardarem-se os interesses dos grandes industriais à custa do interesse geral e da saúde pública!

Embora Gautier não tivesse visto nessa altura os seus desejos integralmente satisfeitos, conseguiu, no entanto, uma melhoria apreciável.

É interessante observar que deve ter sido esta a primeira precaução profiláctica adoptada na indústria de conservas de sardinha em relação ao

chumbo, e por isso aqui a arquivamos como um elemento para a história deste assunto.

As soldaduras interiores e o estanho que revestia a folha de Flandres no tempo em que Gautier fez os seus estudos possuía, em relação ao problema do chumbo, um valor incomparavelmente superior àquele que hoje tem, pois o estanho não tinha tão elevado grau de pureza, as soldaduras interiores ofereciam uma superfície de contacto bastante apreciável, o trabalho de soldagem do cheio originava a introdução de fragmentos de solda no conteúdo, além de que os azeites virgens eram por vezes muito ácidos. Mas mesmo assim, as elevadas percentagens de chumbo encontradas por Armand Gautier nas conservas de sardinha só podiam existir desde que o conteúdo das latas viesse já inquinado das operações de fabrico.

A excessiva objectividade do estudo de Armaud Gautier conduziu-o a conclusões que não traduzem todas as causas da presença do chumbo nas conservas de sardinha, nomeadamente os azeites servidos dos pios e o inquinamento da sardinha frita através do óleo de fritura e das grelhas.

E se não tivéssemos outros argumentos para demonstrar que os factos não se passavam com a simplicidade exposta por Gautier, bastava verificar que, após 50 anos desses estudos serem publicados, ainda encontrávamos conservas de sardinha contendo percentagens de chumbo idênticas às observadas por ele em 1880, embora não existissem já as soldaduras interiores e o estanho da folha de Flandres fosse de uma pureza quase absoluta.

No entanto, o conceito moderno sobre latas embutidas, que são as pre-

feridas pelo mercado americano, teve, com certeza, origem nos estudos de Gautier,—que só atribui o chumbo às latas,—pois as autoridades sanitárias americanas mantêm ainda arreligada a suposição — não obstante a extraordinária evolução que sofreu a lata «à decolage» com a introdução da cravadeira e estanhadeira — de que é a lata um factor basilar das elevadas percentagens de chumbo nas conservas.

A preferência dada à lata embutida também foi avolumada pela propaganda da indústria das conservas norueguesa que, aproveitando-se das altas percentagens de chumbo verificadas nas latas «à decolage» dos seus concorrentes latinos — franceses, italianos, espanhóis e portugueses—quis atribuir esse chumbo ao sistema da lata, embora muito posteriormente o Laboratório da indústria de conservas de Stawanger, em concordância com os nossos estudos, tivesse chegado a uma conclusão bastante diferente em relação à lata «à decolage».

As propagandas, quando hábilmente conduzidas e sabendo ensejar as oportunidades, conduzem sempre a bons resultados. E a indústria das conservas da Noruega venceu a partida, forçando os portugueses a adoptarem também a lata embutida no mercado americano.

Alguns industriais vieram para a solução intermédia da lata cravada nos dois lados, que era a que todos deviam ter seguido, ao menos para estabelecer uma certa diferenciação entre as duas concorrências, a norueguesa e a portuguesa.

A indústria norueguesa pretendeu, também, introduzir a lata de alumínio, mas essa tentativa falhou, por que o alumínio era muito atacado pelo conteúdo.

É possível que tenham agora conseguido qualquer liga de alumínio que satisfaça à indústria das conservas de peixe, mas ainda não nos encontramos suficientemente esclarecidos sobre as inovações que a guerra trouxe durante o período de ocupação, embora já ouvíssemos fa-

lar outra vez no fabrico em latas de alumínio.

Preparemo-nos para uma nova investida da propaganda, enaltecendo o alumínio, não obstante o estanho da folha de Flandres estar praticamente isento de chumbo.

Devemos esclarecer que as conservas norueguesas, possivelmente pelas suas condições de manipulação, acusam elevadas percentagens de estanho, muitíssimo superiores às verificadas nas nossas conservas e nas de outros países.

Poderemos, assim, explicar a preferência que eles desejam dar ao alumínio.

Mas se a lata de alumínio vier a ser correntemente aplicada pela indústria norueguesa, não nos repugna acreditar que num futuro próximo o problema do estanho, embora guardando as devidas distâncias, venha adicionar-se ao problema do chumbo, tanto mais que os ingleses já estabeleceram também limites para o teor em estanho nas conservas de sardinha.

Tudo isto serve para demonstrar a necessidade que tem a indústria de conservas de não descuidar o conhecimento da evolução técnica da indústria mundial das conservas, acompanhando, a par e passo, as várias tendências e tentativas esboçadas, fazendo estudos e investigações constantes, para que possamos hombrear com a técnica estrangeira e evitarmos surpresas que venham prejudicar a normal actividade de uma das indústrias mais importantes de Portugal.

★

Ainda a propósito da lata embutida e «à decolage», convém esclarecer que a indústria portuguesa de

conservas só tem desvantagem que as latas norueguesas se confundam com as nossas, visto que os nossos fabricos têm uma superioridade manifesta e inconfundível e deste modo estabelecemos uma certa igualdade, mesmo que seja só exterior.

Não se julgue que estas afirmações pécam por exagero.

A forma da lata está ligada a qualidade do conteúdo, e o que se dá com as sardinhas verifica-se também com outros produtos.

É por essa razão que encontramos frequentemente determinados artigos de nomeada que mantêm as embalagens da primitiva, sem a mais leve modificação da forma e até da ilustração, embora algumas nos pareçam francamente antiquadas!

Mas os seus proprietários sabem muito bem o perigo que lhes adviria se alterassem a tradição dos envólucros que acondicionam os seus produtos!

As latas embutidas surgiram na moderna indústria das conservas trazidas pelos noruegueses, americanos e japoneses e iniciaram-se com a introdução de produtos destinados a substituir a sardinha, como o sprat o brisling ou o pilchard, que são peixes manifestamente inferiores.

As latas «à decolage» foram primitivas embalagens das celeberrimas sardinhas de Nantes e têm-se mantido até aos nossos dias como sendo a credencial mais idónea da autêntica sardinha — a sardinha Pilchardus—de que os latinos mantêm o monopólio.

Tão arreigada se conserva essa tradição que ainda após a última Grande Guerra foram enviadas para França diversas partidas de latas embutidas de fabricação portuguesa, que tiveram grande dificuldade em

serem vendidas, porque o público não as queria aceitar, julgando ver nelas uma mistificação da indústria norueguesa!

E qualquer consumidor do mercado europeu raciocina da mesma forma.

Independente das ponderosas razões que acabamos de expôr, a abertura das nossas latas pelo sistema norueguês, — quer as cravadas pelos dois lados ou as embutidas propriamente ditas — deixa muito a desejar, originando aborrecimentos ao consumidor que em nada contribuem para uma aceitação generalizada do produto quando viermos a exportar para a América os nossos fabricos correntes.

Mas desde que enveredámos pelo sistema de abertura norueguês para o mercado americano, e parece-nos tarde para retroceder, devemos, ao menos, envidar todos os nossos esforços para que a abertura da lata atinja a relativa perfeição observada nas latas norueguesas, que é francamente satisfatória.

Não podemos deixar de lamentar que a tradicional lata «à decolage», tão simples de abrir, tão característica na sua forma e universalmente conhecida como acondicionamento da verdadeira sardinha, esteja a ser substituída por uma outra, embora mais moderna, estilizada e de manipulação mais harmónica com o ritmo acelerado da época que atravessamos, mas desnecessária para satisfazer às exigências higiénicas estabelecidas modernamente para o problema do chumbo.

E assim se vai perdendo, inglória-mente, mais uma tradição da indústria latina das conservas de sardinha!

(Continua)





PELO ESTRANGEIRO

Pesca e Conservas no Chile

O Chile tem uma linha costeira no Pacífico com uma extensão de 2.800 milhas. Desde Arica do Norte, até Punta Arenas, no Sul, existem mais de 260 espécies de peixes, entre os quais abundam a sardinha, atum e albacora.

Actualmente tem cerca de 20 fábricas de conservas para fabrico de várias qualidades de peixe e crustáceos. A produção excedeu em 1943 1,8 milhões de latas de formatos superiores a 500 grs. e 16 milhões de latas de outros formatos mais pequenos. Existe uma exportação destes produtos dirigida para o Perú e Bolívia.

As fábricas mais importantes estão situadas em Iquique, Antofagasta e Talcahuano.

O governo chileno está pondo em prática um vasto plano de desenvolvimento das indústrias ícticas do país. Já seguiram para a Espanha delegados seus com o fim de visitarem Vigo e outras cidades do norte e estudarem «in loco» a possibilidade de serem enviados para o Chile técnicos da indústria de pesca e conservas, para ali introduzirem os modernos processos existentes nestas indústrias espanholas.

Ao mesmo tempo, está montando em Antofagasta uma instalação de congelação e ultimando um plano de construção de frigoríficos ao longo da costa.

Conservas herméticas ou congelação de alimentos?

Numa revista sueca um articulista trata deste assunto dizendo que as conservas herméticas são o ideal em

muitos sentidos, principalmente porque se mantêm inalteráveis, sejam quais forem as condições exteriores. É, porém, de opinião, que o estado natural dos alimentos é melhor conservado por meio da congelação, e que é difícil predizer se a conservação pela congelação acabará, no futuro, com as conservas herméticas.

Os alimentos conservados hermeticamente terão grandes possibilidades de futuro se forem servidos em forma de pratos preparados, adaptando-se à tendência geral do nosso tempo de simplificar, o mais possível, o trabalho na cozinha.

Como trabalha a indústria de Conservas de peixe na Dinamarca

A indústria de conservas de peixe dinamarquesa está agrupada na União dos Fabricantes de Conservas de Peixe. Existe uma estreita colaboração entre as várias fábricas da União e o seu laboratório que fornecem mutuamente informações dos resultados dos seus estudos e investigações com o fim de melhorar cada vez mais a qualidade das conservas dinamarquesas.

A princípio estes trabalhos eram feitos só entre um número limitado de fábricas e só a estas era dado conhecimento dos resultados obtidos.

Posteriormente, a União dos Fabricantes de Conservas e o chefe do Laboratório de Experiências da Direcção das Pescas, tomaram a iniciativa de algumas experiências de interesse geral, o que deu origem a uma cooperação mais estreita entre os técnicos das várias fábricas de conservas e à criação do Conselho Industrial da Indústria Conserveira.

Fazem parte deste conselho todos os engenheiros das fábricas de conservas pertencentes à União assim como os das fábricas de embalagens.

Desde então, os resultados das experiências feitas nas várias fábricas são comunicados a todos os industriais.

A importância da indústria dinamarquesa de conservas de peixe verifica-se no aumento crescente da sua produção que tendo começado em 1930, ano que se pode considerar do seu início, com 900.000 coroas, alcançou nos primeiros anos da guerra 9.000.000 de coroas e atingiu em 1943 cerca de 14.000.000. O consumo de conservas de peixe aumentou no país em mais de 25%, mas as importações deste artigo foram muito reduzidas.

Sardinhas portuguesas congeladas nos E. U. da América do Norte

Em New-York foram servidas numa refeição, a que assistiram importadores e hoteleiros, sardinhas portuguesas, frescas, que, depois de terem sido submetidas a uma congelação rápida e transportadas em blocos de 5 quilos, foram descongeladas imediatamente antes de serem servidas e depois preparadas como peixe fresco.

Essência de pérola

É o nome que se dá a um novo produto preparado com escamas de sardinha. As escamas são lavadas numa solução e o resíduo obtido é posto a secar até ficar com a forma de cristais que são depois transformados numa pasta.

A firma Internacional Commodities Corp., 808 Broadway, New-York, deseja comprar escamas de sardinha em Portugal, e aqui fica feita a comunicação aos nossos leitores eventualmente interessados.

Encontramo-nos em presença de problemas que é necessário pôr em evidência recorrendo à iniciativa metódica, à sensatez razoável e depuradora, e à decisão equilibrada que nos permita vencê-los, ainda que desafiando as suas dificuldades. Necessitamos de emoções que excitem a nossa sensibilidade para não cairmos na indiferença, ou dito de outro modo, de inquietude do espírito que, colocando-nos em constante tensão, nos conduza ao indispensável equilíbrio.

Parece-nos que olhando para o futuro comercial e industrial ou perscrutando no horizonte distante dos negócios de conservas, se sente a necessidade imperiosa de actuar, enquanto não chega a normalidade, com os factores conhecidos embora os mais contraditórios, devendo prever-se com sagacidade as probabilidades ou influências mais certas, pois é bem sabido que no campo da actividade mercantil e industrial é talvez onde com mais frequência aparece a lógica desconcertante de alguns factos, as consequências mais inesperadas, as soluções mais difíceis e os resultados mais opostos aos elementos que se puseram em jogo.

Setúbal celebrou em Dezembro de 1927, com pleno êxito, o «1.º Congresso de Pesca e Conserva». Muito mereceram os seus organizadores. Grande foi o seu labor e esplêndida a sua obra. A organização actual — que vem de 1932 — teve ali as suas raízes mais fecundas.

Já decorreram, porém, 19 anos, fomos espectadores de uma guerra horripilante e assistimos agora ao alvorecer de um mundo novo que traz consigo preocupações sem conto. Por isso seria oportuno que pelos nossos Grêmios se iniciasse a organização e preparação do «2.º Congresso de Pesca e Conservas» nos seus aspectos piscatório, social, técnico, científico, comercial e industrial, visto que é a eles — aos Grêmios — que compete dar pareceres, informar, fazer propostas, auxiliar a expansão dos produtos, promover a melhoria dos trabalhadores, cooperar nos assuntos de previdência e, numa palavra, estudar os variadíssimos problemas de todos os momentos.

Oferecemos aos Grêmios a organização deste 2.º Congresso porque eles são os auscultadores da vida de expansão e porque representam a indústria e o comércio das conservas, assim como a pesca, matéria prima que joga papel preponderante na criação das riquezas nacionais.

Não desconhecemos quanto esforço será necessário dispender, apesar de que tudo dependerá da *vontade*, chave que abre as portas das possibilidades, força que, com firmeza, tacto e bom desejo, vencerá todas as dificuldades e derrubará todos os pessimismos.

Todos estamos de acordo em que a *paz* tão desejada é uma *paz* que traz entre as folhas prateadas do ramo de oliveira que a simboliza, grandes e graves problemas de todas as ordens, e assim, prever algumas das suas consequências imediatas, seria, talvez, labor

interessante de um debate imprescindível em concórdância com as doutrinas do corporativismo.

Não é possível olvidar aqui do nosso aprazível e sereno rincão pátrio, a extensão incomensurável da hecatombe que se estendeu a quase todos os mares e povos da terra; nem o horror, espanto e miséria que representa a guerra total; nem as devastações, catástrofes e prejuízos irreparáveis provocados pela metralha em campos, cidades e vilas, e não esquecendo isto, temos de deduzir, logicamente, que nos espera na paz laboriosa que presenciamos, ainda muito que andar, em virtude da economia destroçada dos países que estiveram em guerra, o que deve vir a ser como uma nova BABEL.

COOPERAÇÃO CONSTRUTIVA

O II CONGRESSO DE

em cuja confusão novas ideias serão lançadas como semente germinadora e novos rumos serão preconizados como estimulantes, só tendo solidez aqueles que, já arreigados e consolidados pela sua forte estrutura moral, lhes baste adaptarem-se, sem prejuízo do seu espírito doutrinário, àquilo que os novos economistas traçarão como regras para a vida comercial entre os povos.

São necessárias ideias sãs gerais de comunhão conserveira e uma solidariedade sincera que nos permita afrontar mais eficazmente a luta pela vida, para vencer o imprevisto.

Os maquinismos indispensáveis à indústria, para renovação ou para complemento; isto é, a modificação dos elementos característicos das instalações fabris, deverão ser livres, embora respeitando a capacidade de produção já estabelecida; queremos dizer, condicionando a quantidade produtora a não ser ultrapassada, pois de contrário assistiremos ao inevitável estacionamento e não seria possível progredir no ritmo e medida dos outros países também conserveiros.

Seria oportuno um estudo relacionado com as transferências de fábricas de um centro para outro, meditando com o maior escrúpulo sobre a capacidade e possibilidades da pesca, assim como da mão de obra, a fim de que a acumulação exagerada de unidades industriais não crie a desarmonia e produza o que podemos chamar concorrência interna, sempre anti-económica.

Não estaria demais expôr ideias sobre a organização comercial da indústria nos múltiplos aspectos a que dá lugar a colocação dos produtos por ela elaborados.

Estaria muito no seu lugar a tentativa de regulamentar as lotas em todos os centros, estudo que convida, para a sua realização, armadores e industriais a uma colaboração justa e harmónica que conjugue os interesses de cada parte.

Seria, também, oportuno apreciar devidamente o que se diz no relatório dos Decretos 26775/76/77, onde se lê: «Os elementos primários — Os Grémios — não adquiriram ainda a vida própria necessária e nota-se no organismo superior uma concentração de atribuições que certamente não poderia concorrer para distribuir por forma conveniente as diversas funções corporativas nem para suscitar o respectivo espírito».

PESCA E CONSERVAS

Plenamente de acordo, verificamos que os objectivos puramente corporativos nem sempre podem ser realizados; mais ainda, cada dia nos vemos impelidos a reduzir prerogativas legais que desaparecem ao impulso de necessidades impostas pelo estado anormal de coisas provocado pela guerra e que muito justamente tendem a colocar debaixo do contróle do Estado toda a produção, meio necessário — na sua época — para que o intercâmbio alcance a possível proporção e uma melhor e mais equitativa distribuição.

Mas o após-guerra deve dar uma maior amplitude à função dos Grémios — já possuidores duma prática que lhes deu capacidade — pois que à nossa indústria não lhe basta o estímulo dos mais competentes e avisados que não querem cair no estacionamento — que é imperfeição —; e, se se travam os seus movimentos de apertechamento, não poderá cumprir a sua missão sem menos cabo da sua potência, pelo que nos parece indispensável seguir a evolução, os progressos e as invenções de próprios e estranhos, se não quisermos que se estabeleça uma luta desigual em que seríamos vencidos.

Não é nossa pretensão indicar temas ou assuntos, mas os mencionados e outros mais a sugerir, poderiam dar matéria para ser desenvolvida num «Congresso de pesca e conserva» com o objectivo de prever, com espirito puramente corporativo e com o altruismo com que se devem tratar os assuntos puro-colectividade, e assim veríamos o futuro com mais claridade e teríamos cumprido o nosso dever de homens previdentes.

Deixar passar; esperar que os acontecimentos venham ao nosso encontro para resolver depois os pro-

blemas à medida que se apresentam, parece-nos ser a forma que utilizam os apáticos; e não a consideramos propícia nem prudente para a nossa indústria em que tudo é dinamismo, actividade e esperança de trabalho fecundo em uma paz duradora e de harmonia entre os homens. Prever será meio caminho andado para nos encontrarmos dispostos a vencer na árdua tarefa que se aproxima; e ninguém duvide que, da comunhão de sentimentos, aprovação de tendências sãs, explicação de ideias e troca de impressões, algo ficará que frutifique e dê orgulho, tanto para a indústria como para a sua organização.

A aproximação que provocaria um congresso onde a família conserveira se reunisse para fins altamente colectivos de previsão e estudo, constituiria um bom passo para desvanecer ou diminuir o individualismo que ainda resta e para destruir egoísmos que ainda vivem. Ganharia muito o espírito corporativo com a efusão e dedicação dos congressistas à sua obra de previsão, ao estudo sereno dos seus problemas, à explicação das suas ânsias de progresso e não seria difícil deixar assentes premissas de alta consideração para serem realizadas no futuro.

Da nossa observação atenta concluímos que é conveniente mais intimidade, mais expansão e maior contacto entre os industriais dos diferentes centros, se neles preside o pensamento posto no bem geral e o desejo de aperfeiçoar a máquina organizadora — que cada dia deve estar mais apta para cumprir os seus altos fins.

Com toda a modéstia lançamos esta sugestão, por entendermos que é o momento propício para dar-lhe bom fim. Compete aos Grémios recolhê-la, se lhes parece conveniente; estudá-la, se a julgam oportuna e realizá-la, se a consideram útil.

Se a revolução corporativa continua em marcha, este será um passo em frente no que se refere à nossa indústria, ainda que mais propriamente lhe chamaríamos renovação, continuidade no ressurgimento, crítica serena do passado para nos encontrarmos mais aptos no futuro, aspiração legítima dos que produzem para poderem enfrentar as delicadas situações que arrancam da catástrofe mundial de que fomos testemunhas, e, sobretudo, previsão daquilo que é possível e na proporção inteligente das nossas faculdades.

O futuro próximo deve encontrarmo-nos cheios de entusiasmo criador e numa concentração de esforços com eficiência comercial e produtora, o que nos leva a ser persistentes na chamada à previsão, talvez teimosos em demasia, mas, em todo o caso, parece-nos que oportunos.

Têm a palavra os Grémios.

Matozinhos — Maio — 1946.

JOSÉ A. MORA

A HISTÓRIA DA VIDA DAS SARDINHAS

Investigações científicas americanas

Pelo Dr. Alfredo de Magalhães Ramalho

Convidado gentilmente pela Direcção de «Conservas de Peixe» a colaborar na divulgação dos resultados dos estudos que vão sendo feitos, em matéria de biologia piscatória, pelos laboratórios nacionais e estrangeiros, especialmente sobre as espécies utilizadas pela indústria das conservas, entendi do meu dever prestar o melhor que puder a cooperação que me pedem.

Vão passados quase vinte anos desde que, acedendo a convite análogo, enviei ao I Congresso Nacional de Pescas e Conservas, de Setúbal, em Dezembro de 1927, umas breves «Notas Biológicas» sobre a sardinha em Portugal, destinadas a levar ao conhecimento dos interessados alguns factos e opiniões que pudessem ter alguma utilidade de informação, ou, pelo menos, que ajudassem a satisfazer certa curiosidade natural nos que lidam com produtos do mar.

Bem sei que não revela, em regra, grande prudência, ou bom gosto, quem se mete a reproduzir o que escreveu ou disse em tempos afastados; sucede, assim, ir às vezes despertar fantasmas bem ou mal afundados no esquecimento. Todavia, arrisco-me a infringir tão aconselhável norma, apenas para repetir a expressão de uma idéia que aprendi com mestres e nas obras de autores sapientes, e ficou assim dada nessas remotas «Notas Biológicas»:

«Há quem julgue que a Ciência é infinita no seu poder de conjurar os achaques que por muitas formas afligem a humanidade e que, portanto,

quando aplicada ao estudo dos problemas das pescas imediatamente verá tudo, desvendará todos os mistérios. Nem sempre assim sucede, e no mar menos que noutros domínios. Nem crença desmedida nas vantagens que podem advir do estudo científico dos problemas, nem descrença absoluta do seu poder. Confiança, esperança, sim, na ciência cultivada com honestidade e cautela, ainda que com modéstia».

Continuo hoje, após o desenrolar dos anos com seu cortejo de desencantos, a aderir a tal modo de ver; repeti-lo aqui, ao iniciar a minha limitada colaboração especializada nesta revista, servirá para indicar uma das regras basilares por que será nortçada.

★

Começarei por resumir e comentar, não estudos e investigações sobre a nossa sardinha, ou melhor a sardinha da Europa «Sardina pilchardus», mas sim sobre a «sardinha da Califórnia», usando esta designação por comodidade apenas, à qual os zoológicos dão hoje o nome de «Sardina» ou «Sardinops» «caerulea». Poderá parecer, à primeira vista, que a espécie tomada como ponto de partida destas anotações está mal escolhida, pois não é a que nos interessa imediata e directamente, a nós em Portugal. Mas o facto é que não só as duas espécies mostram muitas semelhanças entre si, na configuração externa, na estrutura e conformação interior, na maneira de

viver, etc., etc., como também são análogas na importância da pesca a que estão submetidas e do aproveitamento industrial de que são objecto. É claro que as diferenças entre elas não são menos reais e significativas quanto à distinção que tem de ser feita, mas a analogia biológica é indubitável. Por outro lado, é de reconhecer que os estudos que vão ser referidos têm uma significação e um alcance mais vastos do que os meramente locais e estritamente específicos.

A área de distribuição geográfica da «sardinha da Califórnia» é bastante maior, em direcção de norte para sul, do que a da sardinha da Europa. Com efeito, vai desde as costas da Alasca até à extremidade da península da Califórnia (México), isto é, ao longo de umas 2.800 milhas marítimas ou uns 5.000 Km, de noroeste para sueste.

Mas, as regiões de pesca importante dentro desta vasta área, são em número pequeno e de extensão muito menor. Merecem registo as seguintes: a região do «Noroeste» (da costa pacífica da América do Norte), compreendendo a ilha de Vancouver (Canadá), e certos pontos ao largo da costa dos Estados de Washington e Oregon (E. U. A.); a da «Califórnia Central», com os centros de San Francisco e Monterey; finalmente, a da «Califórnia Meridional», com os centros de San Pedro e San Diego.

Eis, em resumo das médias anuais de produção de pescaria nas safras de 1936/37 a 1943/44, os números

bastantes para se apreciar da magnitude desta pesca:

Região do Noroeste ...	72.300 ton.	
Região da Califórnia		
Central	376.300	»
Região da Califórnia		
Meridional	157.000	»
<hr/>		
Total	605.000	»

A extração total de mais de 600.000 toneladas anuais, representa 5 a 6 vezes a pesca da sardinha no nosso país. Diga-se, de passagem, que a maior parte da sardinha da Califórnia tem sido utilizada não na alimentação ou no fabrico de conservas, mas na produção de óleo e farinha de peixe. Note-se, ainda, que esta pescaria começou a tomar vulto há apenas uns 30 anos, quando muito. Na Califórnia, as descargas de sardinha foram de 8.000 toneladas em 1916; passados uns anos, em 1929, atingiam quase 300.000, e depois de uma baixa considerável nos anos de 1930-33, passou a andar por 400.000 toneladas ou mais em cada ano.

O estudo biológico desta espécie de sardinha começou a merecer a atenção e cuidado do «State of California Fisheries Laboratory» quase simultaneamente com a rápida expansão que teve a pesca respectiva nos últimos anos da I Guerra Mundial e no período que se lhe seguiu. Foi em 1919, por sinal no mesmo ano em que era oficialmente criada a Estação de Biologia Marítima de Lisboa (no Aquário do Dafundo), que de facto começaram as observações sistemáticas e metódicas do serviço californiano, segundo um programa delineado por um dos seus naturalistas, Mr. W. F. Thompson. Desde então as investigações prosseguiram com uma constância, regularidade e amplitude dignas do maior realce. Pode afirmar-se, sem exagero, que no conjunto formam a melhor série de trabalhos até hoje empreendidos em qualquer parte do mundo sobre uma espécie de peixe do tipo e com as características gerais da nossa sardinha. Constituem um exemplo para admirar, aplaudir e imitar.

De entre essa longa e variada série de estudos, muitos dos quais são de uma distinta naturalista, a Dr.^a Frances N. Clark, começarei hoje a tratar dos que se referem à «marcação» de sardinhas, não só pela originalidade técnica das operações realizadas, como pelo interesse das conclusões já obtidas. Estas últimas poderão um dia — quem sabe? — ser reconhecidas como análogas às do caso da sardinha da Europa.

O objectivo inicial da marcação de sardinhas vivas, libertadas em seguida no mar, consistia em averiguar dos movimentos e migrações efectuados pela espécie em geral. Mais tarde, à medida que o bom êxito da marcação em larga escala se tornou patente perante a recuperação de marcas provenientes de uma segunda captura dos exemplares marcados, abordou-se um outro aspecto que tem uma importância não só científica como também utilitária, a saber: avaliar da ordem da grandeza dos «stocks» de sardinha explorados, e do efeito que neles produzem a mortandade feita pela própria pesca.

Seria o caso de lembrar aquela história para as crianças em que um rei perguntava a uma pastorinha vítima da fama de grande saber e esperteza: Quantas sardinhas há no mar? Pois é precisamente a esta pergunta que a naturalista da Califórnia procura achar uma resposta sem exigir que primeiro o fundo do oceano fique em seco...

Sem entrar em pormenores técnicos escusados, convém todavia indicar qual é o tipo das «marcas» usadas, o processo de as fixar nos exemplares, e a maneira como elas são recuperadas quando as sardinhas são pescadas pela segunda vez.

As marcas são de dois tamanhos, mas de forma e outras características semelhantes. Consta cada uma de uma pequena tira rectangular de aço niquelado, com os ângulos mais ou menos boleados, onde de um lado está inscrita a sinalização convencional para cada serviço que procede à marcação (hoje já são quatro) e do outro o número de ordem que

identifica cada marca individualmente. O modelo maior tem as seguintes dimensões: 19×4×0,6 mm, e o menor; 12,7×3,2×0,6 mm. A marca maior tem sido usada mais geralmente, mas a menor tem sido aplicada no caso das sardinhas que na Califórnia são catalogadas de «pequenas», mas cujo comprimento total vai de 18 a 20 cm. As sardinhas «grandes» têm mais de 27 cm.

Cada marca é introduzida na cavidade abdominal do peixe por um pequeno corte que atravessa obliquamente a parede do corpo, feito com um escalpelo de forma adequada, junto ao bordo inferior da sardinha e um pouco à frente da barbatana ventral esquerda. A operação é executada por duas pessoas, auxiliadas por uma terceira que também vai registando os números e outros dados necessários.

É óbvio que estas marcas nunca mais seriam recuperadas se isso dependesse de serem encontradas por alguém que manuseasse as sardinhas uma a uma. A recuperação é possível na Califórnia, e noutros pontos da costa americana, porque a sardinha é lá objecto de utilização em massa nas fábricas de farinha e óleo de peixe. Com efeito, nessas fábricas a sardinha, depois de prensada para se extrair o óleo, de esmigalhada e de seca, é transportada numa passadeira rolante para o moinho onde é farinada. É nesse trajecto que os Serviços de Investigações de Pescarias puderam colocar, em posição conveniente, fortes electro-imãs que atraem todos e quaisquer pedaços de metal magnético que passem dentro do seu campo de acção. Entre estes objectos metálicos estão incluídos as marcas de aço que tenham vindo nas sardinhas tratadas, e que nessa altura estão já mais ou menos soltos, no meio da massa orgânica esmigalhada e seca.

Veremos em seguida o que tem sido feito com esta marcação de sardinhas, em larga escala, que começou em 1935 e parece já ter ultrapassado hoje o número de cem mil exemplares.



Mercados



ITÁLIA

(De um nosso correspondente)

Apesar das dificuldades nas relações económicas entre Portugal e Itália, que duram, praticamente, desde 1935, não esmoreceu o interesse dos compradores italianos pelas excelentes conservas de peixe portuguesas, sobretudo de atum e salmoira que tinham aqui o seu principal mercado consumidor e, ao mesmo tempo, distribuidor para os países do Mediterrâneo.

Esperam todos que um breve regresso à normalidade comercial entre as nações, traga o reatamento das nossas tradicionais importações de conservas portuguesas numa escala importante.

Enquanto, porém, a actual situação se mantiver, o restabelecimento das transacções com Portugal, numa base de normalidade, será difícil, visto que não só não há um acordo comercial entre os dois países, como também a Itália não tem divisas nem créditos no estrangeiro para efectuar o pagamento das suas importações.

Acresce ainda que Portugal é credor da Itália e que os aliados não permitem que os créditos dos países neutros possam ter qualquer precedência sobre os dos países beligerantes.

Já o mesmo não sucede com a Espanha que sendo devedora da Itália pôde, facilmente, concluir com esta um acordo comercial, de que muito

beneficiou a indústria de conservas de peixe espanhola, em virtude do qual ficou autorizada a exportar para este país 2.000 toneladas de atum, 500 de «tonnetto», 500 de filetes de cavala e sardinha e 5.000 de peixe em salmoira.

As dificuldades, contudo, na hora presente, poderão, em parte, ser suprimidas e algumas transacções com conservas terão viabilidade de se realizar, se os exportadores quiserem aceitar o pagamento pelo sistema de compensação, para as conservas em azeite, ou em liras intransferíveis, para as salmoiras.

Portugal poderia comprar na Itália produtos químicos, de que hoje a fábrica Montesatini Soc. Gen. per l'Industria Chimica e Mineraria é a maior produtora do continente europeu, tecidos de seda, enxofre, cânhamo, cordas, fio de rede, chapéus Borsalino, aduelas, etc., em troca das suas conservas em molhos, atum, filetes de cavala e sardinhas.

O problema da venda das salmoiras é, certamente, mais complicado, não só para Portugal como também para a Espanha que, só em biqueirão, tem uma existência de 14.000 toneladas.

Não convém ao governo italiano, na presente conjuntura, facilitar a importação deste fabrico, não só pela afluência, em breve, das salmoiras espanholas que vão entrar ao abrigo do acordo italo-espanhol, como também pela protecção que lhe interessa prestar à indústria nacional similar, bastante desenvolvida com o extraordinário incremento dado ultimamente à pesca, e que possui, actualmente, avultadas existências de peixe salgado.

Acontece, porém, que alguns fabricantes de salga no estrangeiro,

convencidos de que durante ainda muito tempo não conseguirão exportar para a Itália com pagamento em divisas, propõem a remessa de lotes importantes de sardinha em salmoira para serem vendidos ao melhor preço possível e liquidados com liras intransferíveis que só podem ser utilizadas na compra de imóveis, acções ou obrigações do Estado italiano.

Mas, nem mesmo este sistema é visto favoravelmente pelos Ministérios do Comércio Exterior e da Alimentação, pelas razões apontadas de protecção à indústria nacional.

E assim é que, ainda se encontram na Darsena cerca de 400 toneladas de biqueirão em salmoira vindas de Espanha pertencentes, na sua maior parte, a fabricantes italianos e que aguardam, há meses, licença de importação, embora o pagamento seja feito em liras intransferíveis.

Contudo, apesar da má vontade manifesta das autoridades italianas neste assunto, estamos convencidos que se houver industriais portugueses que desejem vender as suas existências em salmoira, na base de pagamento com liras intransferíveis não será impossível consegui-lo se forem apolados oficialmente em Portugal e agirem aqui por intermédio de pessoas idóneas.

Aqui fica a sugestão.



SUIÇA

(De um nosso correspondente)

Durante a guerra, ou, mais exactamente, depois do segundo semestre de 1940, a Suíça ficou privada dos seus fornecedores, à excepção de Portugal e Espanha, que beneficiaram, e beneficiam ainda, desta circunstância.

Em virtude da estatística oficial de importação ter estado suspensa desde 1940 a Março de 1945, não é possível conhecer os números relativos às importações de cada um destes países. Todavia, é notoriamente conhecido que Portugal ocupa, de longe, o primeiro lugar. As importações de Espanha estão limitadas ao atum branco (germon) e às anchovas. A posição da sardinha portuguesa no nosso mercado é extremamente favorável, pois só ela se encontra na Suíça, embora a sua importação, que era de 3.000 toneladas antes da guerra, tenha ficado reduzida, por determinação das autoridades inglesas, a 1.800 toneladas para os dois anos de 1945 e 1946.

As conservas importadas para cobrirem os contingentes fixados por Londres para 1945 e 1946, estão quase consumidas. Entre os importadores pergunta-se se será preciso esperar até ao começo de 1947 para se obter um novo contingente, ou se haverá alguma melhoria no início da nova safra de verão.

O desejo dos compradores é que o comércio de conservas de peixe volte a animar, mas, para isso, será necessário, além do consentimento de Londres, que as conservas portuguesas possam ser postas à disposição dos compradores a preços mais razoáveis do que os actuais. Este é o voto sincero do comércio suíço. Pode-se objectar que a sardinha portuguesa se encontra quase sem concorrência, o que é exacto. Mas ela sofre da concorrência indirecta de outros produtos (carne, gorduras, etc.), em presença dos quais a sardinha se apresenta como um artigo de luxo. Não esqueçamos que cada lata no formato 1/4 club 30 m/m, sardinhas em óleo, é vendida actualmente a frs. suíços 1,75/1,80, enquanto que o seu preço antes da guerra era de frs. suíços 0,35.

Apesar da concorrência ser ainda diminuta, já começaram as importações de conservas de outros países que diligenciam abrir caminho aos seus produtos nos mercados consumidores.

Os seguintes números relativos às importações até 31 de Março último, dão-nos a confirmação do facto:

Peixes conservados em recipientes de mais de 3 quilos

Dinamarca (peixe seco)	55.511 Kg.
Bélgica (peixe seco) ...	26.500 »
Noruega (peixe seco) ...	15.950 »
Espanha (atum em azeite)	1.652 »

Idem em latas de menos de 3 quilos (sardinhas, arrenques, pilchards)

Portugal	122.888 Kg.
Espanha	17.466 »
Suécia	5.351 »
França	4.972 »
Venezuela	4.924 »

Pela primeira vez se vê aparecer na Suíça conservas de peixe de origem suéca e venezuelana. Trata-se, quanto às primeiras, de pequenos arenques fumados, em óleo e em tomate.

Estes produtos interessam só em virtude do seu preço baixo em relação ao custo actual da sardinha e do atum. Cada caixa contendo 100 latas, com o peso de 270 gramas cada lata, custa frs. suíços 76 fob porto da Suécia. A sua qualidade é considerada inferior à da fabricação norueguesa de antes da guerra.

Quanto às conservas venezuelanas importadas, são do formato 1/4 22mm, a sua qualidade é inferior à da portuguesa e vendem-se ao público a frs. suíços 1,25 cada lata.

A França prepara-se, também, para retomar as suas exportações para a

Suíça em condições favoráveis de preço, e a sua inclusão nos futuros contingentes de importação de conservas deste país diminuirá, certamente, a quota até aqui atribuída aos outros países exportadores.

Por tudo isto é de aconselhar que os exportadores portugueses revejam os preços das suas conservas. Há já mesmo sintomas de que se entrou nesse caminho.

Assim é que as 150 toneladas distribuídas ultimamente pelos importadores de conservas suíços para completar o contingente de 1945 e o 1.º semestre de 1946, foram adquiridas em Portugal em condições já mais vantajosas, o que terá como consequência uma baixa próxima dos preços no interior deste mercado.

Ter-se-á dado, desta forma, o primeiro passo no caminho tão desejado duma melhoria no consumo das sardinhas portuguesas.

CUBA

(De um nosso correspondente)

Há neste mercado grandes existências de conservas de peixe, principalmente sardinhas, provenientes, na sua maior quantidade, da Venezuela e do Perú, mas, sobretudo, do primeiro destes países que está a vender para Cuba mercadoria cuja qualidade é bem aceite, a preços favoráveis,

Também se tem importado conservas da Califórnia e de Espanha.

As conservas portuguesas, sardinhas, atum e calamares, que têm sido aqui recebidas, são muito apreciadas e têm ganho crédito e prestígio.

O aumento do seu consumo, porém, só será possível quando os preços vierem para um nível mais baixo.



A indústria de conservas pelo frio

Por Carlos Bragança Parreira, Maj. do E. M.

I

Há uma dezena de anos—pode-se afirmar — a indústria do frio em Portugal limitava-se, unicamente, ao fabrico de gelo e á conservação de determinados produtos alimentares com carácter comercial. A indústria do frio para produtos destinados á exportação era tão reduzida que não podia ser tomada em consideração.

Com a formação da empresa «Companhia Portuguesa de Congelamento», constituída pelo agrupamento de determinados individuos que se dedicavam já a exportar peixe conservado pelo frio, embora sem qualquer finalidade propriamente industrial, lançaram-se os primeiros alicerces da indústria de conservas pelo frio na sua verdadeira função, isto é, aquisição da matéria prima, preparação e exportação depois de conservada, em quantidades que, presentemente, são já apreciáveis.

Eu sei que há ainda quem considere todo o produtor de frio um industrial de conservas pelo frio, mas uma tal concepção não tem qualquer consistência.

Evidentemente que ter-se uma instalação produtora de frio, sabe-se que a água congela a determinada temperatura negativa, transformar-se a água em gelo ou fornecer-se frio a uma camara para conservar os produtos ali armazenados, sem qualquer responsabilidade pelo seu estado ou qualidade, quer á entrada, quer á saída da mercadoria das respectivas camaras de conservação (condições estas impostas por qualquer empresa de frio a qualquer comerciante que deseje conservar produtos que destine ao mercado para consumo interno ou mesmo para exportação), não é o mesmo

que transformar-se qualquer produto fresco em produto conservado pelo frio e faze-lo depois seguir para os mercados consumidores com a responsabilidade duma verdadeira conserva.

E se é certo que tais condições podem, até certo ponto, justificar o sentido comercial de qualquer empresa de frio, não cabem, porém, a dentro do verdadeiro espirito industrial que contem sempre a ideia de bem produzir.

Se consultarmos uma tabela de frio e analisarmos, com cuidado, as temperaturas que são exigidas para a congelação, conservação ou simples frigorificação dos diversos produtos para consumo imediato, próximo ou distante; se considerarmos os meios de transportes, as temperaturas das regiões que esses produtos tenham que atravessar e das próprias regiões do destino, verifica-se logo que, para se ser industrial de conservas pelo frio, isto é, para se conseguir que na conserva que se produz perdurem todas as qualidades iniciais do respectivo produto, tais como: frescura, paladar, cor, aspecto, etc., é necessário possuir-se conhecimentos técnicos especiais.

ria, certamente, determinados produtos para os quais a conservação pelo frio se torna uma função quase material, mas, na sua maior parte, eles necessitam de cuidados especiais, não só durante a conservação como durante a sua congelação.

O frio na sua forma geral

É bem do conhecimento de todos que o frio industrial se obtem por diversas maneiras que vão desde a sua forma mais simples á mais complicada. Qualquer mercadoria pode ser conservada quer pela simples

aplicação directa ou indirecta do gelo, quer pela sua introdução em camaras frigorificas ou em salmouras previamente arrefecidas. Tudo depende da qualidade da mercadoria, grau de conservação, tempo durante o qual ela deve ser conservada, duração do trajecto, temperaturas das regiões que atravessa, etc., factores indispensáveis a considerar, como de considerar devem ser diversos agentes que, industrialmente, hoje são applicados para a produção do frio: — Freon (F2C CL2), Anidrido sulfuroso (SO2), Cloreto de Metil (CH3 CL) e Amoniaco (NH3).

São estes agentes que depois de sujeitos a determinada compressão vão, pela sua expansão, produzir o abaixamento de temperatura através de dispositivos especiais, tubos ou chapas duplas, no interior dos quais circula o agente frigorifico. São, pois, ainda estes agentes que caracterizam os diversos sistemas de montagem que são economicamente diferentes, tornando-os mais ou menos práticos, o que é outro factor de importancia a considerar.

Por outro lado o poder frigorifico varia com a natureza do agente a empregar.

Não vamos entrar aqui em pormenores técnicos sobre instalações frigorificas mas unicamente tirar as conclusões que nos parecem interessantes dar a conhecer sobre o seu valor industrial, tanto intrinseco como subsidiário de outras indústrias e do comércio em geral.

O abaixamento de temperatura pode produzir-se através da salmoura (congelação rápida), ou esfriando camaras previamente preparadas para que o grau baixo de temperatura a que são sujeitas se mantenham no maior espaço de tempo possível (congelação lenta).

Do completo conhecimento destas

duas formas de congelação é que resulta uma congelação perfeita. Através de disposições especiais pode ainda o abaixamento de temperatura produzir-se em meio seco ou húmido.

Estas diversas formas de se obter o meio frigorífico e bem assim o grau de abaixamento da temperatura, têm a maior importância pelo que respeita à espécie de mercadoria que se pretende conservar.

Os cálculos para instalações frigoríficas destinadas unicamente ao fabrico de gelo, são da maior simplicidade.

Mas estudar e tirar o maior rendimento possível de uma instalação frigorífica para congelação e conservação de produtos alimentares, demanda conhecimentos e, principalmente, uma prática manifesta para que economicamente possa resultar uma instalação perfeita.

Basta dizer-se que, para a conservação dos diversos produtos alimentares, temos de atender às suas características, como sejam: temperatura, humidade relativa (condições de armazenamento) temperatura de congelação, calor específico, calor latente de fusão, e, pelo que respeita às soluções, a sua temperatura de congelação, etc.

A temperatura normal e grau de

humidade médios do local onde se pretende fazer qualquer instalação, são igualmente factores que não podemos de forma alguma desprezar.

Os coeficientes de conductibilidade de calor dos diversos materiais usualmente utilizados para isola-

te quando da sua carga e descarga, etc.

A título informativo damos aqui as diversas temperaturas de conservação para os alimentos que constam do quadro junto.

Para o nosso caso especial, foque-

FRIGORIFICAÇÃO		CONGELAÇÃO		CONSERVAÇÃO
Nomes	Graus Cent.	Nomes	Graus C.	
Aves	1. ^o a 2. ^o pos.	Carne	18. ^o a 20. ^o negativos	10. ^o a 12. ^o negativos
Carne fresca	2. ^o a 5. ^o »			
Carne salgada	2. ^o a 5. ^o »			
Chocolate	7. ^o »			
Cebolas	7. ^o a 10. ^o »			
Cerveja	7. ^o a 10. ^o »			
Fruta sêca	1. ^o »			
Frutas	2. ^o a 7. ^o »			
Fígado	1. ^o a 2. ^o »			
Leite	2. ^o a 4. ^o »			
Limões	10. ^o a 12. ^o »	Caça		
Manteiga	2. ^o a 4. ^o »	Peixe		
Ovos	0. ^o a 3. ^o »			
Peixe fresco	1. ^o a 2. ^o »			
Queijo	0. ^o a 4. ^o »			
Tomates	10. ^o a 12. ^o »			
Vinhos	1. ^o »			
Verduras	2. ^o a 7. ^o »			

mentos, têm, igualmente, de ser considerados, e, quando a instalação está em laboração, há que ter ainda em conta a quantidade de ar que se introduz ao abrirem-se as portas das câmaras, o calor que o pessoal emi-

mos, mais detalhadamente, o que se passa com o peixe e qual o auxílio que as instalações frigoríficas podem prestar às suas conservas.

(Continua)



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

Contratos Colectivos

O I. P. C. P. assinou já contratos colectivos de fabricação com os compradores dos Estados Unidos para as 250.000 caixas de sardinha sem pele e sem espinha que o governo daquele país nos atribuiu este ano.

O sr. Henry Andreini, que assinou um contrato de 150.000 caixas como representante do mais importante grupo importador, transmitiu-nos as suas impressões acerca do contrato do ano findo e do actual.

O contrato de Abril de 1945—diz-nos ele—foi de uma grande vantagem para a indústria portuguesa de conservas, pois permitiu que muitos consumidores americanos saboreassem, pela primeira vez, as sardinhas portuguesas. Foi uma excelente oportunidade para que estas especialidades portuguesas entrassem em casas americanas que até aí não tinham mostrado interesse em conhecê-las.

A maior parte dos fabricantes manteve um óptimo standard de qualidade, o que é notável, se atendermos às dificuldades que tiveram que vencer. Por isso mesmo são dignos da gratidão da indústria e dos importadores e agentes americanos que manifestaram, sinceramente, a sua satisfação.

O contrato para 1946, agora assinado, é uma nova oportunidade para a indústria de conservas portuguesa se entrincheirar, firmemente, no mercado americano — um mercado de grandes possibilidades — e ganhar novos apreciadores, confirman-

do, mais uma vez, a sua superior qualidade.

A qualidade será o verdadeiro factor de que dependerá o êxito duradouro dos contratos.

É de justiça salientar — concluiu o sr. Andreini —, a cooperação dada pelo I. P. C. P. que estabeleceu os meios pelos quais foi possível o aproveitamento duma grande oportunidade, transformando-a num activo valioso para os interesses portugueses e americano.

★

Desejamos, igualmente, deixar aqui arquivadas, pelo que elas têm de elogiosas para a nossa indústria, as palavras endereçadas ao I. P. C. P. pelo sr. Richard Dudley, Delegado em Portugal do Ministério da Alimentação inglês desde 1941, que se retirou para a Inglaterra.

«Graças à cooperação e espírito de compreensão dos Directores e do excelente serviço prestado pelo Instituto Português de Conservas de Peixe, foi possível que esta enorme quantidade de caixas (mais de cinco milhões) fosse embarcada sem haver qualquer reclamação séria. Pelo contrário, foi mantido, durante este período, um excelente tipo de qualidade, e o comentário que o verificador principal inglês fez à chegada do embarque record de 230.000 caixas vindas de Leixões em Outubro último, foi este: «se Portugal continuar a embarcar conservas desta qualidade, nada terá a temer no futuro».

Relatórios dos Grémios

Os Grémios dos Industriais de Conservas de Peixe de Setúbal e do Centro tiveram a amabilidade de nos enviar os seus relatórios e contas referentes ao ano de 1945, pelos quais se verifica a actividade importante das suas Direcções na defesa dos legítimos interesses dos seus agremiados e a sua valiosa obra de assistência em beneficio dos seus operários.

Da Direcção do Grémio de Setúbal, que terminou o seu mandato, fazia parte o nosso velho amigo sr. Mário Ledo que durante 9 anos sucessivos foi seu presidente e soube, graças a uma linha de conducta firme e séria e também ao conhecimento equilibrado que possui dos problemas conserveiros, prestigiar a indústria a que pertence e o Grémio de que faz parte.

NECROLOGIA

Faleceu em Azeitão, após uma pertinaz e dolorosa doença, o sr. João Gargalo Júnior, filho do antigo e conceituado industrial, sr. João Gargalo, a quem, como a toda a família, endereçamos os nossos pésames.

AGRADECIMENTO

A imprensa que se referiu ao nosso aparecimento, assim como a todos que nos dirigiram palavras de louvor e incitamento, os nossos sinceros agradecimentos.

PESCA DA SARDINHA -

Fevereiro 1946

	Percent. %	Peso em quilos	Percent. %	Valor em Escudos
Para conserva em Mólhos	8,70	173.583	11,08	645.853\$50
" " " Salmoura	0,50	0.855	0,63	34.285\$00
" Consumo	90,80	1.811.078	87,69	4.841.056\$50
Total		1.994.516		5.521.195\$00

LOTAS	DESTINO	P E S O			V A L O R		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões	Mólhos . . .	60,33	173.583	289.123	65,38	645.853\$50	987.974\$00
	Consumo . .	39,97	115.540		34,62	342.120\$50	
Pôrto . . .	Mólhos . . .		17.420	17.420		64.884\$00	64.884\$00
	Consumo . .		13.598	13.598		34.484\$00	34.484\$00
Fig.ª da Foz	Mólhos . . .						
	Consumo . .		84.810	84.810		235.412\$00	235.412\$00
Peniche . .	Mólhos . . .						
	Consumo . .		1.268.235	1.268.235		3.240.745\$00	3.240.745\$00
Lisboa . . .	Mólhos . . .						
	Consumo . .		202.995	202.995		586.431\$00	586.431\$00
Setúbal . .	Mólhos . . .						
	Consumo . .		92.935	92.935		294.743\$00	294.743\$00
Portimão . .	Mólhos . . .						
	Consumo . .		9.855	24.930	46,04	34.285\$00	74.475\$00
Olhão . . .	Mólhos . . .	39,53	15.075		53,96	40.190\$00	
	V. R. St.ª Ant.ª	Mólho . . .	60,47	670	670		2.047\$00
Consumo . .							
Total geral				1.994.516			5.521.195\$00

Março de 1946

	Percent. %	Peso em quilos	Percent. %	Valor em Escudos
Para conserva em Mólhos				
" " " Salmoura				
" Consumo		1.504.611		5.168.490\$00
Total		1.504.611		5.168.490\$00

LOTAS	DESTINO	P E S O			V A L O R		
		Percent. %	Peso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Leixões	Mólhos . . .						
	Consumo . .		1.148.146	1.148.146		4.239.712\$00	4.239.712\$00
Pôrto . . .	Mólhos . . .						
	Consumo . .		48.400	48.400		182.094\$00	182.094\$00
Fig.ª da Foz	Consumo . .		330	330		1.889\$00	1.889\$00
Peniche . .	Mólhos . . .						
	Consumo . .		33.660	33.660		141.204\$00	141.204\$00
Lisboa . . .	Mólhos . . .						
	Consumo . .		180.630	180.630		478.485\$00	478.485\$00
Setúbal . .	Mólhos . . .						
	Consumo . .		7.245	7.245		32.586\$00	32.586\$00
Portimão . .	Mólhos . . .						
	Consumo . .		85.670	85.670		85.740\$00	85.740\$00
Olhão . . .	Mólhos . . .						
	Consumo . .		2.430	2.430		8.460\$00	8.460\$00
V. R. St.ª Ant.ª	Consumo . .		100	100		320\$00	320\$00
Total geral				1.504.611			5.168.490\$00

Desde 1908

A casa das mais antigas, estabelecida nos Estados Unidos da América do Norte para a venda à comissão de Conservas de Peixe, tendo como clientes os melhores importadores de peixe de Portugal

STEINHARDTER & NORDLINGER
AGENTES DE VENDA

105, HUDSON ST.
NEW YORK, 13, N. Y

112, MARKET ST.
SAN FRANCISCO, 11
CALIFÓRNIA

BIEN TRADING C.º, INC.
IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

Fíletes de Anchovas — Sardinhas — Atum

ENDERÊÇO TELEGRÁFICO: BIENCODAR
105 HUDSON STREET — NEW-YORK, 13, N. Y.

**EASTERN SAUSAGE
& PROVISION C.º, INC.**

Distribuidores de
**PRESUNTOS E OUTRAS CARNES
EM CONSERVA**

Peixe em Conserva
Especialidade em
Atum — Salmão
Sardinhas e Anchovas
em todos os formatos

Eastern Sausage & Provision C.º, Inc.
178-180 Franklim St. — NEW-YORK, N. Y.



**E DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA
RAMIREZ**

POR GROSSO:
RAMIREZ & C.º, L.º
R. AUGUSTA, 27, 2.º
LISBOA - TEL. 2.5620

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524, 1.º
PORTO - TEL. 600

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

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

Os mais antigos fabricantes em Portugal, de **CHAVES E GRELHAS**
para a indústria de conservas e **PREGARIAS DIVERSAS**

No vosso próprio interêsse não comprem estes artigos sem previamente
consultarem a nossa firma ou os nossos agentes

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capêlo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38 | 271
272
273
274

MARVILA
LISBOA

ESPECIAL PARA CONSERVAS

FABRICANTES

Sociedade Nacional de Sabões, Lda.



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

TELEGRAMAS ALIANE



APARTADO 263-LISBOA

“ALIANE”

MARCA REGISTRADA

EXPORTADORES

DE

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



IMPORTADORES

DE

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

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.

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

LISBOA
R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.º
Telefone: - 2 5811
Telegramas: - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

Fábrica: - MATOSINHOS
Telefone: -
Telegramas: - SELISMA



Conservas Unitas, S.ª

FABRICANTES - EXPORTADORES



CÓDIGOS:

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

Séde: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS

MENDES & ANJOS, L.^{DA}

OLHÃO (ALGARVE)

TELEFONE 78 TELEGRAMAS MENJOS

Inscritos no Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe

AGENCIA EM LISBOA

RUA AUGUSTO ROSA, 66

(A SE)

TELEFONE 29966 TELEGRAMAS STAG

AGENTES NO ALGARVE DA

United States Steel Export Company

NEW YORK.

Exportação: Conservas de sardinha e outras espécies

ALCAPARRAS E ESPONJAS

SEMPRE EM DEPÓSITO

Materiais e máquinas para a indústria de conservas.

Dasco & Ferreira, L.^{da}

AGRICULTURAL INDUSTRY & COMMERCE
SPECIALITY IN TOMATO PRODUCTS

Head office — Rua D. João I, 123 — MATOSINHOS (Portugal)

Telephone P. B. X. 272-M, 385-M — Cable address AVIZ

Fornecedor de pol-
pas de tomate e ex-
tractos de tomate à
Indústria de Con-
servas de Peixe.

— Canned vegetables factory in —
RIACHOS (Cascalheira) PORTUGAL

EMPRESA
OLFAIXE

PRODUTORA DE ÓLEOS E
FARINHAS DE PEIXE, L.^{DA}

FIRMAS SOCIETÁRIAS:

FÁBRICA DE CONSERVAS OCEANO

FÁBRICA DE CONSERVAS AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS A POVEIRA

FÁBRICA DE CONSERVAS MADRUGADA

“ OLFAIXE ”

VILA DO CONDE

Telefone: 000
Telegramas: OLFAIXE

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
lone: 174

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

Olhão - Portugal

End. Teleg.: CONDESTAVEL

TELEPHONE: P. B. X. 277-M.

FÁBRICA DE CONSERVAS

«**NUN'ALVARES**»

LAGE, FERREIRA & C.,^A L.^{DA}



RUA DE BRITO CAPELO, 912

MATOSINHOS

PORTUGAL

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

FABRICANTES — Exportadores de Conservas de Peixe

Capital social: Um milhão de Escudos

Fábrica e Escritório:

Travessa do Giestal, 2 a 10 — LISBOA

(Instalação modelar)

Marcas registradas:

«PAVILHÃO»
«TRAFALGAR»
«BORGES»
«ATAIR»

A marca PAVILHÃO
cobre bons produtos
portugueses.
Conservas de peixe
Azeitonas — Azeites

Sardinhas em azeite
e tomate. Atum. Fi-
letes de cavala. Ca-
lamares em su tinta.
Filetes de anchovas,
estendidos e enrola-
dos com alcaparras.

Premiadas com medalhas de ouro nas Exposições
de Setúbal e Lisboa, em 1930 e 1932

Telefone: **6 1914**

Teleg.: PAVILHÃO-Lisboa
Apartado: **613**

Códigos: A. B. C., Bentley's,
Ribeiro, Marconi e
Rudolf Mosse e Supl.

**EMPRESA INDUSTRIAL
DE CONSERVAS POKER,
LIMITADA**

FABRICANTES DE CONSERVAS DE PEIXE



TELE { GRAMAS: BENSAUDE — LISBOA
FONES: 23271 — 23272 — 23273

CÓDIGOS { UNIVERSAL TRADE CODE
BENTLEY'S
A. B. C. 6 TH.
LOMBARD



FÁBRICA EM SETÚBAL

TELEFONE 17

MARCAS REGISTRADAS { POKER - NANETTE
ANITA - SERRANA



Rua Nova do Almada 11-2.º

Lisboa - PORTUGAL

VEIGA, L.^{DA}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua Oriental do Mercado, 14

SETÚBAL

Sardinhas, anchovas, filletes
de cavala, atum, carapau etc.

Marcas:

PARAMOUNT - ARISTO

CRAT - VEIGA - NELLY GIGI

Telegramas:

Choicepack - Setúbal e Lisboa

Correspondência:

Caixa Postal 305 - LISBOA

Telefone:

559 - SETÚBAL

24065/24066 — LISBOA

Mota, Raimundo & Irmão, LIMITADA

Conservas de Peixe em Salmoura
e Prensado

ALMADA — MARGUEIRA
(PORTUGAL)

Telefones | Almada, 137
| Lisboa, 25667

Endereço Telegráfico
Pescarias - Lisboa

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

GUERREIRO & C.^A, LTD.^A

OLHÃO // PORTUGAL
ESTABELECIDOS EM 1913

Medalhas de ouro nas exposições do Rio de Janeiro 1923. Sevilha 1929 e Lisboa 1932

Conservas de sardinhas e outros peixes
EXPORTAÇÃO DE QUALIDADES SUPERIORES

Sardinhas «sem pele» e «sem espinha»
— Filetes de anchovas «estendidos» ou
«enrolados» — Alum em azeite Sar-
ração em azeite — Pasta de anchovas —
Antipasto.

Sardinhas em azeite puro de oliveira.
Fabricação extra — Sardinhas em óleo
ou em tomale — Sardinhas fritas, estilo
francês — Filetes de cavala em azeite —
Chicharros em óleo.

Marcas de fabrico: Fantasio, Patriote,
La Confiance, Pingouin, Falma
e Fellaha.

SALGAS:

Atum, anchovas, sardinhas, etc., nas
marcas «Confianza» e «Pingouin».



FRAZAR & COMPANY

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Codigos

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

Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimenticios

*Exportação: Productos Alimenticios-Máquinas-Ferramentas-Material Eléctrico
e de Engenharia-Mercadorias Gerais*

112 ANOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL



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: Dr. José de Almeida Azevedo

Director adjunto: José de Sousa Nazareth

Director adjunto. Eng.º Francisco de Melo Ferreira de Aguiar

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa

António V. Forbes de Bessa

Narciso José Barroso

Sub-Delegado do Governo no Norte:

Dr. Raul Sieuve de Seguiet Pereira

DE SOTAVENTO DO ALCARVE

José Amandio Guerreiro Correia

João de Brito Folque

José Correia Pontes

Sub-delegado do Governo no Sul:

Dr. Fernando de Mendonça

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida

Casimiro Lúcio de Oliveira

Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Dr. Francisco Perienes

Diniz Lopes David

José Narciso Ferreira de Freitas

DE BARLAVENTO DO ALGARVE

José Mendes Furtado

João Francisco Leote

António da Silva Freitas

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa

Faustino Tavares Figueira

João Veiga Henriques



SARDINHAS · ATUM · ANCHOVAS

**CADA LATA DE CONSERVA
E' GARANTIDA PELO
I.P.C.P.**

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

