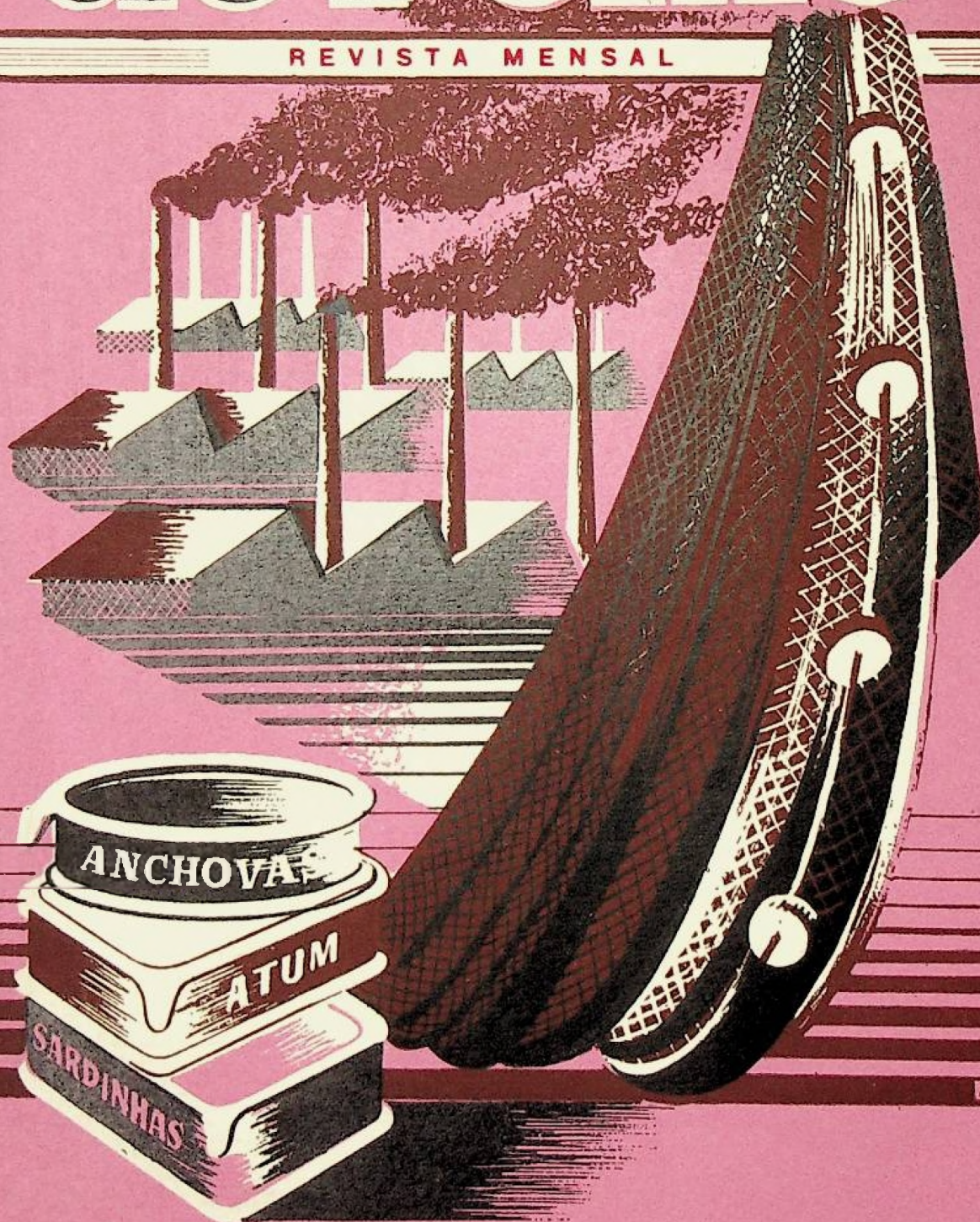


# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO III  
1948

SETEMBRO  
N.º 30

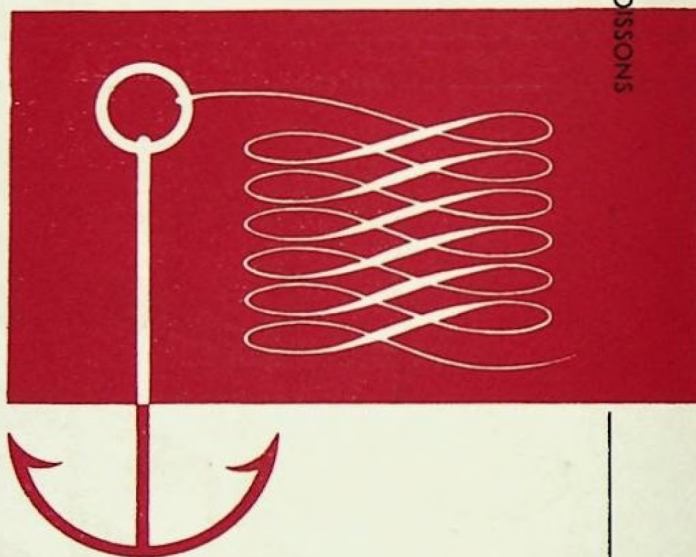


ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

algarve  
exportador l. da

SIÈGE À LISBONNE

CONSERVES DE POISSONS



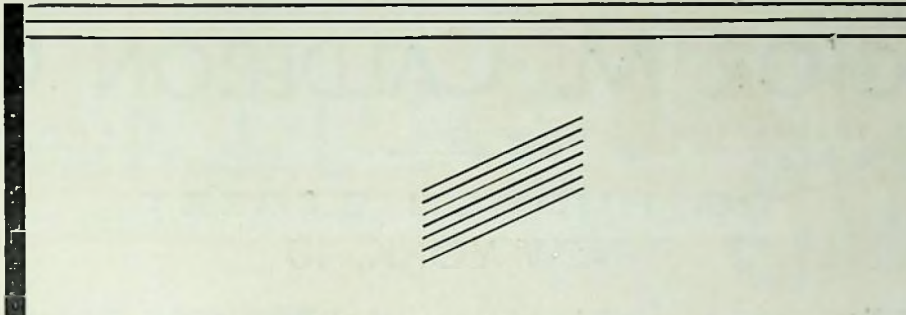
CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

RENOMÉE MONDIALE  
MARQUES PRINCIPALES  
**N I C E**  
NICETTE  
C I N E  
FLORA  
GRANDES USINES DU NORD  
AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOSINHOS

CAZ



# 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.



# 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 MOSSÉ E SUPL.  
PRIVÉS

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

**Conservas Prado, L.**<sup>da</sup>  
FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165  
Telefone, 327-M Telegramas: "PRADO" Apartado 27  
**M A T O S I N H O S**



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

**VENTRESCA  
RAMIREZ**

POR GROSSO:  
**RAMIREZ & C. L.**  
R. AUGUSTA, 27. 2.  
LISBOA - TEL. 2 3620

**GASPAR CARMO & IRMÃO**  
R. BONJARDIM, 324. 1.  
PORTO - TELE. 666

TELEPHONES  
MANSION HOUSE 2208-6-7  
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

# 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

Télégramme "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

# Steinhardtter & 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

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

Estabelecidos em 1890

New-York, N. Y. U. S. A.



Únicos importadores da marca

**GRANADAISA**

em Conservas Portuguesas

de Sardínhas, Anchovas e Atum

em Azeite Puro de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO



ANO III  
N.º 30

# Conservas de Peixe

SETEMBRO  
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. 5 3138-LISBOA

## Sumário

*Não! Produção e Exportação; Production and Exportation; A caminho duma bromatologia nova; Pedidos de Representação; Pesca e Conservas no Perú; O valor do peixe na alimentação do homem; As conservas espanholas faltam mercados; O mundo da Pesca e da Conserva; A pesca e as conservas em Cabo Verde; Mercados (França); As Farinhas Alimentares; Os processos de Congelação; A sonda de peixes; A pesca e o mar; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.*

# NÃO!

**A** União dos Fabricantes de Conservas da Galiza dirigiu ao Governo Espanhol uma exposição em que pede que se iniciem negociações com Portugal a fim de conseguir que se estabeleça o regime das 3 milhas, para efeitos de pesca no Atlântico, como extensão do mar territorial.

Mais uma vez os interesses galegos, acicatados por uma crise de pesca da sardinha, voltam os seus olhares cobiçosos para a costa portuguesa e pretendem arrancar à nossa reserva piscatória, aliás muito desfalcada, o que necessitam para remediar os seus males.

Mais uma vez, pois, interesses igoistas querem fazer ressurgir uma velha e antipática questão que deu origem, no passado, a conflitos graves e a discussões azedas entre portugueses e espanhóis.

Questão que tem vindo, desde 1864, a ser tratada laboriosamente pelas Chancelarias dos dois países, sempre com a mesma pretensão da parte da Espanha de vir pescar nos nossos melhores pesqueiros entre as 3 e 6 milhas da nossa Costa, onde eles mais abundam, e sem nada nos dar em compensação.

Questão que foi intensamente debatida em 1915 na Conferência de Madrid em que a Espanha ainda beneficiou do excesso da nossa pesca da sardinha, então ainda suficiente para as nossas necessidades em virtude da indústria das conservas não estar nessa altura muito desenvolvida.

Questão que, finalmente, morreu estrondosamente na Conferência Luso-Espanhola realizada em Lisboa em 1924.

Pretender agora desenterrar o seu cadáver putrefacto, é vir tornar irrespirável a atmosfera das relações amigáveis que hoje envolve as duas Nações.

O regime de reciprocidade de pesca que existiu entre os dois países pelo Convénio de 1877, foi a própria Espanha que o aboliu em 1885, cançada, talvez, dos conflitos que ele originava.

Antes de 1877 existia entre Portugal e Espanha não a reciprocidade de pesca encarada sob o ponto de vista denominado tratamento nacional, mas uma simples tolerância. Nessa época, porém, só havia as artes de Xàvega, Apareceram, então, os galeões da Figueirinha, na Ilha

*Cristina, com as suas grandes vantagens na possibilidade de ir procurar o peixe onde ele se encontrava, ao passo que a Xàvega tinha que esperar que o peixe chegasse ao seu alcance para poder pescar.*

*Esta facilidade de mobilidade dos galeões espanhóis e os resultados obtidos na pesca, trouxeram-os até à costa portuguesa, mais piscosa do que a sua. E vieram pescar a 1 1/2 milha na nossa costa de Vila Real, prejudicando as nossas Xàvegas de Monte Gordo.*

*Este procedimento deu causa aos conflitos gravíssimos de 1877, entre pescadores portugueses e espanhóis, na costa do Algarve, que se repetiram em 1879 e que obrigaram Portugal ao pagamento de indemnizações à Espanha.*

*Foi à sombra do Convénio de 1885 que fixava os limites das águas jurisdicionais, para efeitos de pesca, em 6 milhas, que os nossos pescadores algarvios puderam desenvolver as suas artes e que a indústria das conservas começou a ter o incremento que hoje ali atingiu.*

*Este pequeno esboço do que aconteceu, na segunda metade do século XIX, em regime de reciprocidade de pesca, dá-nos uma pálida ideia do que sucederia hoje que a sardinha é insuficiente para a laboração da indústria da conserva, escasseia no consumo público e os nossos barcos de pesca têm a mesma mobilidade que os dos espanhóis!*

*Note-se que foi a Espanha que desde 1760 estabeleceu na sua legislação o principio das 6 milhas.*

*No Tratado de Comércio e Navegação assinado em 1893 entre Portugal e Espanha e que esta denunciou 20 anos depois, lá vem consignado no Apenso VI que a pesca de cada país será feita até 6 milhas e quando se trate de aparelhos nocivos, até 12.*

*Este principio teve uma definição rigorosa pela Espanha no Regulamento de Outubro de 1913 à Lei de protecção e fomento das indústrias e comunicações marítimas de Junho de 1909, ao determinar que águas jurisdicionais eram as compreendidas numa zona de «seis milhas» pelo mar dentro a partir do litoral, contada desde as linhas que unem os baixa-mares dos pontos mais salientes da costa, distantes entre si menos de doze milhas. O mesmo principio foi ainda novamente confirmado em 1925 por um Regulamento do Directório Militar.*

*Enquanto a sardinha abundou nas suas costas, a Espanha defendeu ávara e ciosamente o principio das 6 milhas, com receio das incursões nas suas águas dos pescadores portugueses e franceses, mas quando a sobrosa «clupêu» começou a faltar, menos por condições naturais do que pela destruição criminosa a que os seus pescadores a têm submetido, passou a advogar calorosamente a zona de 3 milhas.*

*É claro que Portugal, no legítimo direito de desfecho do seu património íctico, estabeleceu para a Espanha a mesma lei que ela applicava aos outros países, isto é, a proibição dos pescadores estrangeiros pescarem por dentro de 6 milhas da costa.*

*E se, com esta disposição, nos punhâmos de acordo com a lei espanhola, ainda ficavamos muito aquém dos limites que Don Odon de Buen, reputado a maior sumidade espanhola sobre assuntos de pesca, defendia para o seu país no Congresso Nacional de Pesca, em Madrid, em 1918, quando dizia: «O dominio do Oceano deve ser de todos, mas o planalto continental deve pertencer à Nação a que pertence a costa, porque é a continuação desta. As águas jurisdicionais devem estender-se a todo o planalto continental, que é a terra da nossa terra, parte submergida do nosso próprio território».*

*Como a extensão do nosso planalto continental varia, ao longo da costa, entre 10 a 30 milhas, a fixação de 6 milhas para as nossas águas jurisdicionais é, na abalísada opinião de Odon de Buen, muito favorável à Espanha...*

*Qualquer alienação das nossas águas jurisdicionais aquém das 6 milhas, teria para os portugueses o mesmo significado que a cessão duma parcela do seu território continental.*

*É já tempo dos conserveiros e armadores espanhóis se convencerem de que têm que resolver as suas dificuldades pelos seus próprios recursos, dentro do seu país, com inteligência e isenção, desistindo duma vez para sempre da pretensão irritante, que fere os brios nacionais de todos os portugueses, de as quererem solucionar espoliando-nos do que é nosso e arruinando-nos.*

*Tenham a coragem de fazer o que nós fizemos, cortando, retalhando, amputando os interesses individuais para salvar o bem comum. Estabeleçam o desfecho ao fabrico e à pesca da sardinha, limitem o número de fábricas e de barcos de pesca e, sobretudo, ponham a funcionar uma legislação e uma fiscalização severas contra o sistema bárbaro de pesca pela dinamite generalizado entre os seus pescadores desde há mais de 25 anos.*

*A questão da diminuição das nossas águas territoriais para 3 milhas, não se resume a «uma canastra de sardinha a mais ou a menos», como Afonso XIII, político hábil, queria fazer crer. É também para nós, para nos servirmos da mesma frase empregada pela União dos Fabricantes de Conservas da Galiza na sua exposição, «uma questão de vida ou de morte».*

*Estamos, por isso, convencidos que a Espanha que está hoje ligada a Portugal por laços da maior magnitude e significado internacionais, não os desejará quebrar, levantando uma questão do maior melindre para servir os interesses particulares dos armadores e conserveiros de Vigo.*

*Mas se, ao contrário do que supomos, o governo espanhol, passando sobre as susceptibilidades do povo português e esquecendo o fracasso das várias conferências anteriores, der novamente esse passo infeliz, temos a absoluta certeza de que o nosso Governo, cortês, mas enérgicamente, lhe dará a resposta que está na boca de todos os portugueses:*

*Não!*



**Situação no mês de Maio**

**PRODUÇÃO**

**Azeites ou Mólhos**

Durante o mês de Maio foram fabricadas 53.596 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 21.779 caixas; carapau, 620 caixas; cavala, 35 caixas; atum e similares, 3.990 caixas; anchovas, 26.848 caixas e outras espécies, 324 caixas.

O Centro que mais fabricou foi Olhão, com 19.258 caixas (36%), seguido de Portimão com 17.205 caixas (32%) e de Setúbal com 5.655 caixas (10,5%).

A soma das caixas fabricadas por estes três Centros atinge 78,5% da produção total. Em relação às espécies, Portimão foi o Centro que fabricou mais sardinha (13.988 caixas); Olhão, mais carapau, cavala, atum e anchovas (respectivamente 612, 35, 1.503 e 12.174 caixas); Lisboa, mais outras espécies (145 caixas).

Em comparação com a produção do mês de Abril, houve um aumento em Maio de 24.120 caixas, mas em relação ao mês de Maio do ano passado, regista-se uma diminuição de 23.659 caixas.

**Salmoura**

A produção em Maio foi de 51.705 quilos, dos quais, 54.663 de sardinha e 42 de biqueirão, distribuída pelos seguintes Centros: Matosinhos, 17.161 quilos de sardinha e 42 de biqueirão; Lisboa, 18.452 quilos de sardinha; Lagos, 3.300 quilos de sardinha e Olhão, 15.750 quilos de sardinha.

Lisboa ocupa o primeiro lugar na produção desta conserva; em segundo lugar está Matosinhos e em terceiro, Olhão. Fabricaram-se neste

mês de Maio menos 74.976 quilos do que no mês anterior e menos 1.326.781 quilos do que no mês de Maio do ano transacto.

**EXPORTAÇÃO**

**Por Centros**

**Azeites ou Mólhos**

Exportaram-se em Maio 2.417.437 quilos (128.962 caixas) fabricadas nas seguintes espécies: sardinhas: 2.037.217 quilos (105.820 caixas); carapau, 16.991 quilos (961 caixas); cavala, 48.621 quilos (1.726 caixas); atum, 159.957 quilos (6.227 caixas); anchovas, 123.013 quilos (12.449 caixas); lulas e chocos, 21.800 quilos (1.390 caixas); outras espécies, 9.338 quilos (389 caixas).

A exportação de conservas de sardinha representa 84% da exportação total neste mês.

Matosinhos ocupa o 1.º lugar na exportação com 686.212 quilos (36.540 caixas) ou 28%; Portimão o 2.º lugar, com 552.355 quilos (29.175 caixas) ou 22%, e Olhão o 3.º lugar, com 485.466 quilos (27.170 caixas), ou 21%. A exportação total de conservas em mólhos em Maio foi inferior à de Abril em 106.010 caixas, mas superior à de Maio de 1947 em 22.855 caixas.

**Salmoura**

A exportação foi de 963.394 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 941.965 quilos; cavala, 16.279 quilos; Atum, 150 quilos e carapau, 5.000 quilos.

O principal centro exportador foi Matosinhos com 474.851 quilos.

A exportação de salmouras em Maio foi superior à de Abril em 689.923 quilos e à de Maio do ano anterior em 600.109 quilos.

**Congelados**

Exportaram-se 10.210 quilos, nas seguintes espécies: carapau, 1190 quilos; enguias, 20 quilos, lulas e chocos, 410 quilos; polvo, 580 quilos e sardinha, 8.010 quilos.

Esta exportação foi inferior à de Abril em 67.620 quilos e à de Maio de 1947, em 77.15 quilos.

Lisboa foi o único centro exportador e a nossa provincia de Moçambique o principal comprador, com 7.880 quilos.

**Por Países**

**Azeites ou Mólhos**

Os três principais países importadores, foram: a Inglaterra, com 832.720 quilos (36%); a Bélgica, com 432.808 quilos (17%) e a Itália, com 270.102 quilos (11%). A porcentagem de exportação para estes 3 países, soma 64%. Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (882.720 quilos); o Congo Belga o maior comprador de carapau (5.743 quilos); a Bélgica, o maior comprador de cavala (34.177 quilos); os E. U. A. o maior comprador de atum e anchovas (respectivamente 51.586 e 86.188 quilos); Cuba o maior comprador de lulas e chocos (14.971 quilos) e a França o maior comprador de outras espécies (6.919 quilos de balcaia).

Em Abril os três primeiros compradores foram igualmente a Inglaterra (2.842.283 quilos), a Bélgica (650.147 quilos) e a Itália (266.800 quilos), e em Maio do ano passado: a Bélgica (872.260 quilos, a Inglaterra (403.979 quilos) e a Holanda (93.176 quilos).

**Salmoura**

O principal país importador em Maio foi a Grécia com 806.869 quilos (83,7%), que ocupa no mês de Abril o 1.º lugar com 257.189 quilos, e em Maio de 1947 foi a Itália com 274.217 quilos,

Produção, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em caixas, em Maio de 1948  
 May Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos . . . . .	144	7	-	119	2.871	-	3.141
Peniche . . . . .	-	-	-	-	366	-	366
Lisboa . . . . .	131	-	-	235	466	145	977
Setúbal . . . . .	1.545	1	-	422	3.558	129	5.655
Lagos . . . . .	619	-	-	102	698	47	1.466
Portimão . . . . .	13.988	-	-	160	3.054	3	17.205
Olhão . . . . .	4.934	612	35	1.503	12.174	-	19.258
V. R. S. António . . . . .	418	-	-	1.449	3.661	-	5.528
	21.779	620	35	3.990	26.848	324	53.596

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Maio de 1948  
 May Canned Fish Export (by Centers)

	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 Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Matosinhos . . . . .	673.959	4.280	1.900	2.299	3.585	-	189	36.540	686.212
Peniche . . . . .	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa . . . . .	50.493	2.375	4.138	61.454	29.743	10.882	(a)9.649	9.239	168.734
Setúbal . . . . .	346.514	8.797	-	10.930	10.201	6.478	-	19.633	382.920
Lagos . . . . .	11.875	-	-	-	3.800	-	-	1.025	15.675
Portimão . . . . .	549.030	-	-	-	3.325	-	-	29.175	552.355
Olhão . . . . .	395.083	1.539	19.404	25.203	39.797	4.440	-	27.170	485.466
V. R. S. António . . . . .	10.263	-	23.179	60.071	32.562	-	-	6.180	126.075
	2.037.217	16.991	48.621	159.957	123.013	21.803	9.838	128.962	2.417.437

(a) Baleia e Antepasto



# FRAZAR & COMPANY

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

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica  
 «FRAZAR» New York

Códigos  
 A. B. C. 15th. Impl 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 May

### PRODUCTION

#### Oil or Sauce

During the month of May 53.596 cases were packed and distributed for the following kinds: Sardines, 21.779; Chinchards, 620; Mackerel, 35; Tunny and the like, 3.990; Anchovies, 26.848; other kinds, 224 cases. The leading packing center was Olhão, with 19.258 cases (36%) followed by Portimão with 17.205 cases (32%) and by Setubal with 5.655 cases (10,5%). The total of these packed cases by the mentioned three centers reaches 78,5 % of the full production. As regards kinds, Portimão was the center that packed more Sardines (13.988 cases); Olhão more Chinchards, Mackerel, Tunny and Anchovies (respectively 612, 35, 1.503 and 12.174 cases); Lisbon packed more other kinds (145 cases).

As compared with the production of the month of April, there was an increase in May of 24.120 cases, but as regards the month of May of last year we record a decrease of 33.659 cases.

#### Brine

The production in May was of 54.705 kilos, of which 54.663 of Sardines and 42 kilos of «Biqueirão», distributed for the following centers: Matosinhos, 17.161 kilos of Sardines and 42 of «Biqueirão»; Lisbon, 18.452 kilos of Sardines; Lagos, 3.300 kilos of Sardines and Olhão, 15.750 kilos of Sardines.

Lisbon takes the first place in the production of this preserve; in second place is Matosinhos and in third is Olhão. During this month were packed 74.976 kilos less than

in the previous one and 1.326.781 kilos less than in the month of May of last year.

### EXPORT

#### By Centers

#### Oil or Sauce

In May 2.417.437 kilos (128.962 cases) were exported and being packed the following kinds: Sardines, 2.037.217 kilos (105.820 cases); Chinchards, 16.991 kilos (961 cases); Mackerel, 48.621 kilos (1.726 cases); Tunny, 159.957 kilos (6.227 cases); Anchovies, 123.013 kilos (12.449 cases); Calamaries and Cuttle-fish, 21.800 kilos (1.390 cases); other kinds, 9.838 kilos (389 cases).

The export of preserved Sardines represents 84 % of the total production during this month.

Matosinhos occupies the first place in this export with 686.212 kilos (36.540 cases) or 28 %; Portimão is in second place, with 552.355 kilos (29.175 cases) or 22 % and Olhão comes in third place with 485.466 (27.170 cases) or 21 %. The total export of this preserve in oil during May was lower than in April in 106.010 cases but higher as compared with May, 1947 in 22.855 cases.

#### Brine

The export was of 963.394 kilos for the following kinds: Sardines, 941.965 kilos; Mackerel, 16.279 kilos; Tunny, 150 kilos and Chinchards, 5.000 kilos.

The chief exporting center was Matosinhos with 474.851 kilos. The export of Brine in May was higher as compared with April in 689.923 kilos and also higher as regards the month of May last year in 600.109 kilos.

### Frozen

10.210 kilos were exported for the following kinds: Chinchards, 1.190 kilos; Poulp, 580 kilos; Eels, 20 kilos; Calamaries and Cuttle-fish, 410 kilos and Sardines, 8.010.

This export was lower as compared with the month of April in 67.620 kilos and as regards the month of May, 1947 also lower in 77.175 kilos.

Lisbon was the sole exporting center and our province of Mozambique the chief buyer with 7.880 kilos.

### By Countries

#### Oil or Sauce

The three chief importing countries were: England with 882.720 kilos (36 %); Belgium with 432.808 kilos (17 %) and Italy with 270.102 kilos (11 %). The percentage of export for these three countries totals 64 %. As regards kinds, England was the chief buyer of Sardines (882.720 kilos); Belgian Congo was the largest buyer of Chinchards (5.743 kilos); Belgium the largest buyer of Mackerel (34.177 kilos); U. S. A. the largest buyer of Tunny and Anchovies (respectively 51.586 and 86.188 kilos); Cuba the largest buyer of Calamaries and Cuttle-fish (14.971 kilos) and France the largest buyer of other kinds (6.919 kilos of Whale).

In April the three chief buyers were also England (2.842.283 kilos), Belgium (650.147) kilos and Italy (266.800 kilos) and in May of last year the following: Belgium (872.260 kilos), England (403.979 kilos) and Holland (93.176 kilos).

#### Brine

The chief importing country in May was Greece with 806.869 kilos (83,7 %) and in April was also the first buyer with 257.189 kilos. In May, 1947 was Italy with 274.217 kilos.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos, em quilos, por países de consumo,  
em Maio de 1948

May Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other kinds</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocid. Brit.	25.498	-	-	-	-	-	-	25.498
África Orient. Brit.	7.790	-	-	-	-	-	-	7.790
Alemanha. . . . .	178.600	-	-	-	-	-	-	178.600
Angola. . . . .	8.347	-	91	225	194	109	847	9.813
Austria. . . . .	-	-	475	-	-	-	-	475
Bélgica. . . . .	358.641	2.337	34.177	54.526	3.127	-	-	432.808
Bolivia. . . . .	684	-	-	-	475	-	-	1.159
Brasil. . . . .	6.036	-	-	4.465	7.996	-	-	18.497
Cabo Verde. . . . .	38	-	-	19	-	-	-	57
Canadá. . . . .	1.800	-	-	-	2.433	-	-	4.233
Ceilão. . . . .	360	-	-	-	-	-	-	360
Chipre. . . . .	95	5.700	-	-	143	-	-	5.938
Congo Belga. . . . .	31.861	5.743	-	-	-	-	-	37.604
Curacao. . . . .	23	-	-	-	-	-	-	23
Cuba. . . . .	47.885	1.311	95	5.641	5.927	14.971	285	76.115
Egipto. . . . .	46.037	-	-	5.696	2.161	-	-	53.894
E. U. América. . . . .	58.914	-	-	51.586	86.188	4.725	-	201.413
França. . . . .	-	-	-	-	-	-	(a) 6.919	6.919
Filipinas. . . . .	463	-	-	-	-	-	-	463
Guatemala. . . . .	-	-	-	285	447	551	-	1.283
Guiné Portuguesa	133	-	-	76	-	-	18	227
Holanda. . . . .	18	-	-	-	-	-	-	18
Hong-Kong. . . . .	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
Inglaterra. . . . .	882.720	-	-	-	-	-	-	882.720
Itália. . . . .	209.335	-	13.631	47.136	-	-	-	270.102
México. . . . .	91.311	-	-	649	5.510	1.230	-	98.700
Moçambique. . . . .	12.698	1.900	19	1.102	19	14	174	15.926
Nicaragua. . . . .	380	-	-	-	-	-	-	380
Rep. Dominicana. . . . .	5.890	-	-	855	-	190	-	6.935
S. Tomé e Príncipe	190	-	-	152	9	-	21	372
Síria. . . . .	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
Suíça. . . . .	34.722	-	-	4.615	1.430	-	-	40.767
União Sul Africana	7.290	-	-	-	-	-	-	7.290
Venezuela. . . . .	11.535	-	-	1.724	6.611	10	(b) 1.574	20.854
Fornec. à Navega- ção. . . . .	323	-	135	1.205	943	-	-	2.604
Quilos. . . . .	2.037.217	16.991	48.621	159.957	123.013	21.800	9.838	2.417.437
Caixas. . . . .	105.820	961	1.726	6.227	12.449	1.390	389	128.962

(a) Baleia (b) Antepasto

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM MAIO [AVERAGE FOB PRICES IN MAY]: *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30 mm) sardinhas em azeite, 345\$00; sardinha em óleo 330\$00; carapau em óleo, 280\$00; cavala em azeite, 450\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 350\$00; (base quilo) atum em azeite, 32\$00; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 8\$00; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 12\$00; polvo, 13\$50; lulas, 17\$00.



## Ciência e Técnica

### A caminho duma bromatologia nova

Como definir com rigor o estado de alteração do Peixe?

Pelo PROF. DR. PEREIRA FORJAZ

Morto um animal, as moléculas orgânicas iniciam o seu processo de degradação: eliminou-se o *potencial da vida*, responsável pela sua construção. A desmolase enzimática vai desmontando o material atômico, sendo característica, para o peixe, a redução a trimetilamina do óxido de trimetilamónio (lei de Beatty e Gibbons).

A Comissão Central dos Armadores de França, numa circular (1237), Anderson e Boury, fixaram os caracteres diferenciais entre o peixe fresco (I) e alterado (II), que resumo assim:

#### I

- 1) Cheiro fraco a maresia
- 2) Corpo rígido, musculatura elástica
- 3) Escamas brilhantes, aderentes
- 4) Firmeza abdominal, ânus cerrado
- 5) Olhos salientes, pupila negra, córnea transparente
- 6) Guelras vermelhas
- 7) Peritoneo aderente
- 8) Ausência de sangue em torno da coluna vertebral superior
- 9) Separação difícil da espinha dorsal

#### II

- 1) Cheiro pútrido, sobretudo nas vísceras
- 2) Corpo flexível, musculatura sem elasticidade
- 3) Escamas baças, sem aderência
- 4) Flacidez abdominal, ânus aberto

- 5) Olhos fundidos nas órbitas, pupila cinzenta, opalescência córnea
- 6) Guelras descóradas, acinzentadas
- 7) Peritoneo frágil
- 8) Sangue na parte superior da coluna vertebral
- 9) Fácilmente se destaca a espinha dorsal, quebradiça

A interpretação destes caracteres continua a dar lugar a discrepâncias, tanto mais graves quanto é certo que elas interessam grandemente os industriais das conservas e do peixe congelado.

O problema é investigado actualmente em cinco orientações diferentes:

1) Pela produção de *compostos azotados voláteis* (degradação do azoto proteico).

É o processo científico clássico, que ultimamente tem sofrido vários aperfeiçoamentos técnicos sensíveis. O trabalho do Prof. Lepierre e de Elvira Rodrigues sobre a alteração da sardinha e os de Lucke e Gerdel do Instituto de Wassermünde, para a valorização do peixe, pertencem a esta categoria.

Recordo as conclusões dos primeiros: a sardinha... fresca, contém sempre diminutas quantidades de  $\text{NH}_4^+$ ...; este, expresso em azoto, não excede 100 mg por 100 gs de sardinha seca. À medida que decorrem as horas o  $\text{NH}_4^+$  aumenta na sardinha abandonada ao ar livre; pasadas 24 horas pode atingir 300 a 1.600 mg. Não se deve admitir, para

a conserva, sardinha com mais de 100 mg — 1 mg por grama.

2) *Pela determinação da trimetilamina, da dimetilamina, do indol e da tirosina.*

A trimetilamina, nos peixes de água salgada, vai crescendo, à medida que o peixe se altera, sobretudo pela redução do óxido de trimetilamónio. Este composto actua como receptor de hidrogénio nos processos redox da proliferação bacteriana. Registra-se que o acréscimo nas aminas terciárias é maior à superfície do que no interior (num lote, a 5.º máximo no fim de 3 dias, à superfície; máximo, no interior, no fim de 6). A sua dosagem pode fazer-se ao fotocolorímetro. Por outro lado Clough verificou a ausência de indol no peixe fresco, vestígios desta substância no fim de um dia, aumento gradual nos dias seguintes. A sua medição faz-se por via colorimétrica, com *paradimetilaminobenzaldeído* (cf. *L'alteration du poisson*, art.º de Boury e Schwinte, *Revue des travaux de l'Office des Pêches Maritimes*, Set.º 1935, pag. 326).

3) *Pela alteração das gorduras*

A hidrólise dos lípidos origina um aumento de acidez. A partir das ligações duplas formam-se pontes peroxidadas, e a gordura começa a ficar rançosa. Os químicos dos alimentos congelados, e do peixe em particular, consideram esta técnica como a preferível. 80 g de tecido muscular são agitados com 80 cm<sup>3</sup> de éter durante uma hora. Em 50 cm<sup>3</sup> do extracto etéreo determina-se, com fenoltaleína, o índice de acidez, expresso em ácido oleico. Na sardinha fresca acha-se cerca de 1,16; naquelas que principiam a alterar-se, 2,36; e 3,43 nas que se encontram em plena putrefacção.

4) *Pela fluorescência*

A fluorescência, à luz de Wood, do peixe fresco, é fraca ou nula, e vai gradualmente crescendo com a decomposição. O peixe, nas fábricas

norte-americanas de congelação, é todo submetido a este ensaio prévio.

No Instituto do peixe Hamburgo-Altona preme-se o tecido muscular, com ácido tricloroacético, desproteíniza-se, e o líquido residual é estudado aos raios ultra-violetas filtrados e as fluorescências comparadas com as dos discos padrões (Zeiss). Tais medições podem efectuar-se nos aparelhos Colleman ou mesmo Pulfrich.

##### 5) Coeficiente de acidez e índice redox

Nas instruções para análise do peixe do mesmo Instituto de Hamburgo-Altona é obrigatória já a medição do PH, trabalhando-se aí com o ionómetro Lautenschläger: um pouco de tecido muscular é desagregado com água e nesse aparelho a medição faz-se no soluto aquoso, com quinidrona. Nestas condições, no referido Instituto consideram-se suspeitos valores superiores a 6,4. As reservas que ao método se fazem derivam da produção de ácidos, simultânea com a de bases, durante a alteração e do efeito tampão do próprio tecido muscular. Dos primeiros estudos neste campo surgiu o processo Nadeau para conservar o peixe, mantendo a acidez a um PH inferior a 5, com ácido láctico, por exemplo. O Prof. Lepierre quando fixa PH igual a 6,2-6,4 na sardinha fresca e 6,8-7,2, na sardinha com 24 horas *trabalha também com soluto aquoso*, como quase todos. De colaboração com a sr.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> D. Lucília de Brito principiámos a trabalhar directamente sobre o próprio tecido, o que os novos electrodos de vidro permitiram, assim como uma ponte que imaginámos. Já em 1942, abandonando a sua técnica de misturar a carne com duplo peso de água, Wood fixava *directamente* os electrodos no músculo. *Na sardinha todos os valores achados por nós, até hoje, estão compreendidos entre 5,5 e 6,5 trabalhando sempre junto da espinha dorsal, na sua parte superior e a cerca de um terço do corpo, a partir da cabeça.* Indicámos 6,5 como limite superior,

influenciados por tantos experimentadores (não escreve Yamamura que o cheiro a podre se inicia a 6,5?). Na verdade, segundo a técnica proposta e que empregamos no I. P. C. P., a 6,3 corresponde já alteração do peixe — sendo 6,1 já valor suspeito!

Em 2 de Agosto de 1948 tínhamos ao nosso dispor sardinha *muito fresca*. Achámos PH=5,52. Deixámo-la ao ar. Três dias depois a sardinha já estava com mau cheiro. E achámos PH = 6,30. É curioso que, tendo nós simultaneamente mandado pôr a sardinha muito fresca no frigorífico, após os mesmos três dias se achou PH=5,88.

Pensamos que a técnica da acidez actual está pois em via de reabilitação.

Outro método físico-químico o pode porém suplantar. Recordemos o processo de estudo Stansby e Lemon (1944): 20 g do tecido muscular, sem espinha, é reduzido a polpa. 5 g desta é adicionada de 70 cm<sup>3</sup> de água e de 0,3 g de prindrona, após agitação. No líquido

introduz-se electrodo de platina, formando-se a pilha com electrodo de calomelanus, agitando até potencial constante. Deixo escorrer ClHag, 0,0165 N, agitando, até 100 milivolts (B), e, em seguida, até 200 (A). Peixe fora de água umas 6 horas dá A igual a cerca de 26, aumentando gradualmente, até rigidez cadavérica, a cerca de 31, diminuindo em seguida até uns 15.

A esta técnica empírica substituímos a medição simples de RH, com electrodo de ouro directamente cravado no local atrás fixado e com a mesma ponte. As experiências até hoje realizadas indicam 18,5 como valor *limiar* do peixe aceitável para consumo. Numa caixa opada, com peixe impróprio, em que PH=6,30 já RH=19,47!

Numa sardinha alterada ao ar, em que ainda era PH=6,30, já RH=18,8; numa outra, vindo do frigorífico, em que PH=5,88, já R=18,5. O potencial redox, como prevíamos, mostra-se altamente eficiente e fará entrar a bromatologia numa idade nova.

## Pedidos de Representação

- P. H. Andris Silva  
83, Chatham Street — Colombo, Ceylon.
- Joseph Wurzer  
Rechte Wienzeile 23 — Wien IV/50.
- Albert S. Eliachar  
P. O. B. 1873 — Tel-Aviv.
- António de Almeida Alves  
Casilla de Correo 696 — Montevideo.
- Leon Goldenberg  
P. O. B. 1477 — Haifa.
- Jean Marcou  
Avenue de Tivoli — Bruges — Gironde — France.
- Richard Kohner  
177 Avenue du Prince Heritier — Bruxelles.
- Atlas Brokerage C.<sup>o</sup>  
1-2 Hudson Street — New York.
- A. Kornblüth  
P. O. B. 34 — Tel Aviv.
- Roman de Svatkovsky

- 78 Rue Michel Ange — Paris 16<sup>o</sup>
- Kemery Overseas Products Company  
209 South La Salle Str. — Chicago
- Picardy Merchant Traders Ltd.  
108 Portland Street — Manchester.
- Rossenkhan & C.<sup>o</sup>  
P. O. Box 118 — Port-Louis — Mauritius.
- The British Import Company  
23 Malborough Road, Springfield — Johannesburg.
- Dillon & Laparra  
43, Rue Saint-Georges — Paris 9<sup>o</sup>
- Balfour, Guthrie & C.<sup>o</sup> Ltd.  
67 Wall Street — New-York.
- Nicoló Lanata  
Darsena Sezl. 13 — Genova.
- Compagnie Panafricaine  
45 Rue de la Vallée — Bruxelles.
- W. Soutberg & C.<sup>o</sup>  
Postbus 5016 — Amsterdam.

# PESCA E CONSERVAS

## NO PERÚ

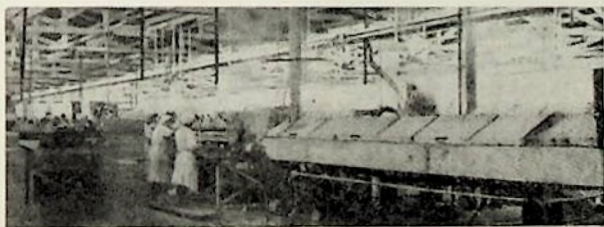
O Perú está a fazer um esforço notável para desenvolver as suas indústrias de pesca e conservas de peixe. Capitais importantes têm sido empregados na aquisição de modernos barcos de pesca e na montagem de fábricas apetrechadas com o equipamento mais aperfeiçoado, com o fim de tirarem o maior rendimento do que já chamam «uma mina de ouro no mar».

### CONSERVAS

A indústria de conservas de peixe fabrica principalmente o bonito e o atum de barbatana amarela. É possível que outros peixes como o arenque e as anchovas venham também de futuro a ter valor industrial, mas, por enquanto, a sua importância é muito reduzida.

As cinco fábricas modernas que estão actualmente em laboração produzem cerca de 1.000 caixas de 48 latas de 7 onças, durante um dia de 10 horas de trabalho. Três fábricas mais pequenas, ainda em construção, fabricarão 50 a 400 caixas por dia.

Em 1945-1947 (Julho a Julho) foram exportadas

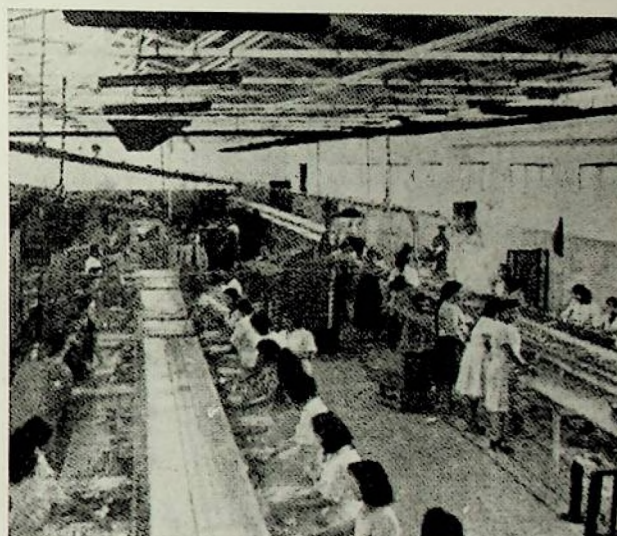


*Fábrica de Atum*

para os E. U. A. aproximadamente 210.000 caixas (48 latas de 7 onças por caixa) de atum. A exportação desta conserva estende-se já a alguns países da Europa. Calcula-se que a sua produção na safra de 1947-1948 atinja

300.000 a 400.00 caixas. O preço para o atum fabricado em óleo oscila entre dólares \$6,22 e dólares \$11,50, segundo a qualidade, por caixa fob Perú.

Noventa e cinco por cento da produção desta indús-



*Mesas para enlatamento*

tria são constituídos por conservas de bonito e atum de barbatana amarela fabricadas em molho de óleo de algodão. Os restantes 5 % são preenchidos por conservas de arenques em latas de 1 libra-peso, em molho de tomate, e por pequenas quantidades de bonito, também em molho de tomate. Ambas estas fabricações são destinadas, sobretudo, ao mercado nacional.

Em 1945 e 1946 os E. U. A. compraram toda a produção peruana de filetes de bonito salgado no total de 6.100 ton. A salga de filetes de bonito foi interrompida quando terminaram os contratos com o governo americano e a Unrra.

A exportação tanto de conservas em mólhos como de salgas nesse período trouxe ao Perú 4.000.000 de dólares.

O arrenque para salmoura, o caranguejo, a lagosta e certos peixes como o «pompano», que povoam as águas peruanas, não têm sido convenientemente explorados. A cavala é muito abundante e é preparada principalmente em salmoura para o consumo local. As fábricas de conservas, exceptuando as que estão instaladas em Callao, lutam com falta de água doce, que é essencial tanto para a fabricação de conservas como para a de farinha de peixe.

Apesar das dificuldades, o número de fábricas de conservas no Perú aumenta rapidamente, assim como a sua produção.

## PESCA

A pesca nas águas costeiras do Perú oscila, presentemente, entre 30.000 a 40.000 toneladas por ano. Calcula-se que estas cifras poderão ser decuplicadas, se as zonas



*Enlatamento de Atum*

de pesca forem exploradas segundo os métodos mais modernos.

Esta modernização — até há cinco anos usavam-se

ainda os processos mais arcaicos — está presentemente em curso.

O desenvolvimento da indústria da pesca no Perú pode ser parcialmente avaliado pelo aumento e aperfei-



*Pedacinhos de Atum*

goamento da frota de pesca e da sua aparelhagem, nos últimos anos.

Quando, há cerca de seis anos, as primeiras fábricas de conservas começaram a produzir para a exportação, o bonito e o atum eram pescados em barcos pequenos, sem cobertura, providos dum motor de 4 a 6 cavalos, e que não pescavam mais do que 25 a 30 dúzias de peixes, por dia.

Hoje, a frota de pesca do bonito e do atum é composta por mais de 300 barcos, com um comprimento médio de 10 metros, movidos por motores Diesel de 7 a 20 cavalos, e que conseguem trazer, diariamente, cerca de 200 dúzias de peixe.

Actualmente partem barcos de pesca de 32 pontos de toda a costa do Perú. Destes portos de pesca, seis alcançaram já, anualmente, uma produção superior a 1.000 ton.

As zonas de pesca mais ricas estendem-se num raio de 120 milhas dos portos de Callao (o porto da cidade de Lima), Sechura, Ilo, Pisco, Chimbote e Cabo Branco.

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

# PINHAIS & C.<sup>A</sup>, LIMITADA

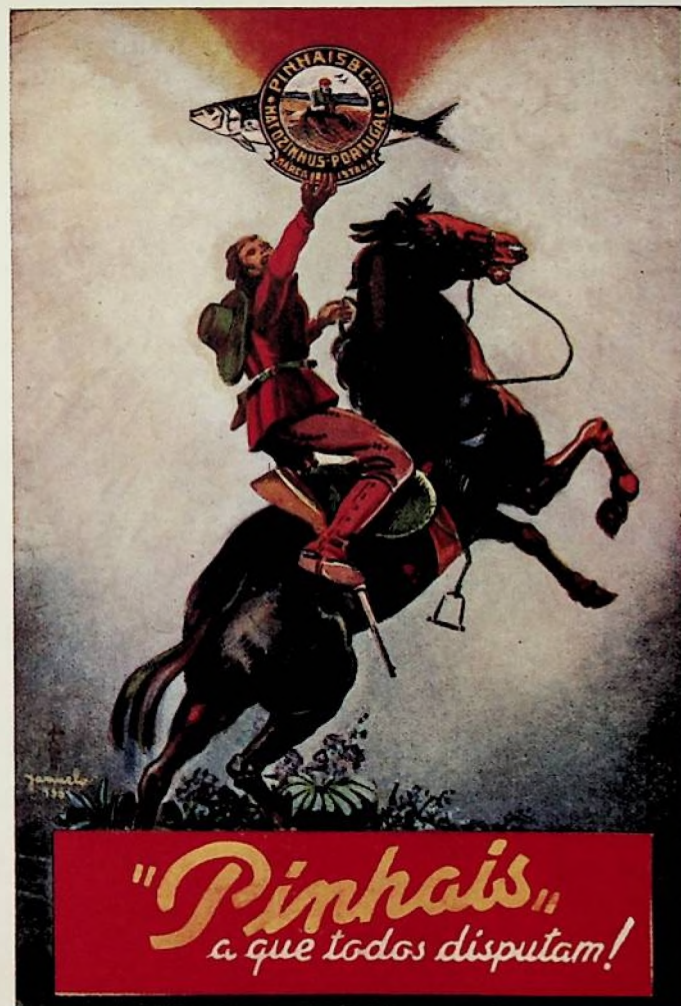
AVENIDA MENERES, 700  
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS  
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS

DE:

Atum  
Sardinhas  
Cavalas  
Chicharro  
Anchovas  
Pastas  
de Peixe  
Mariscos

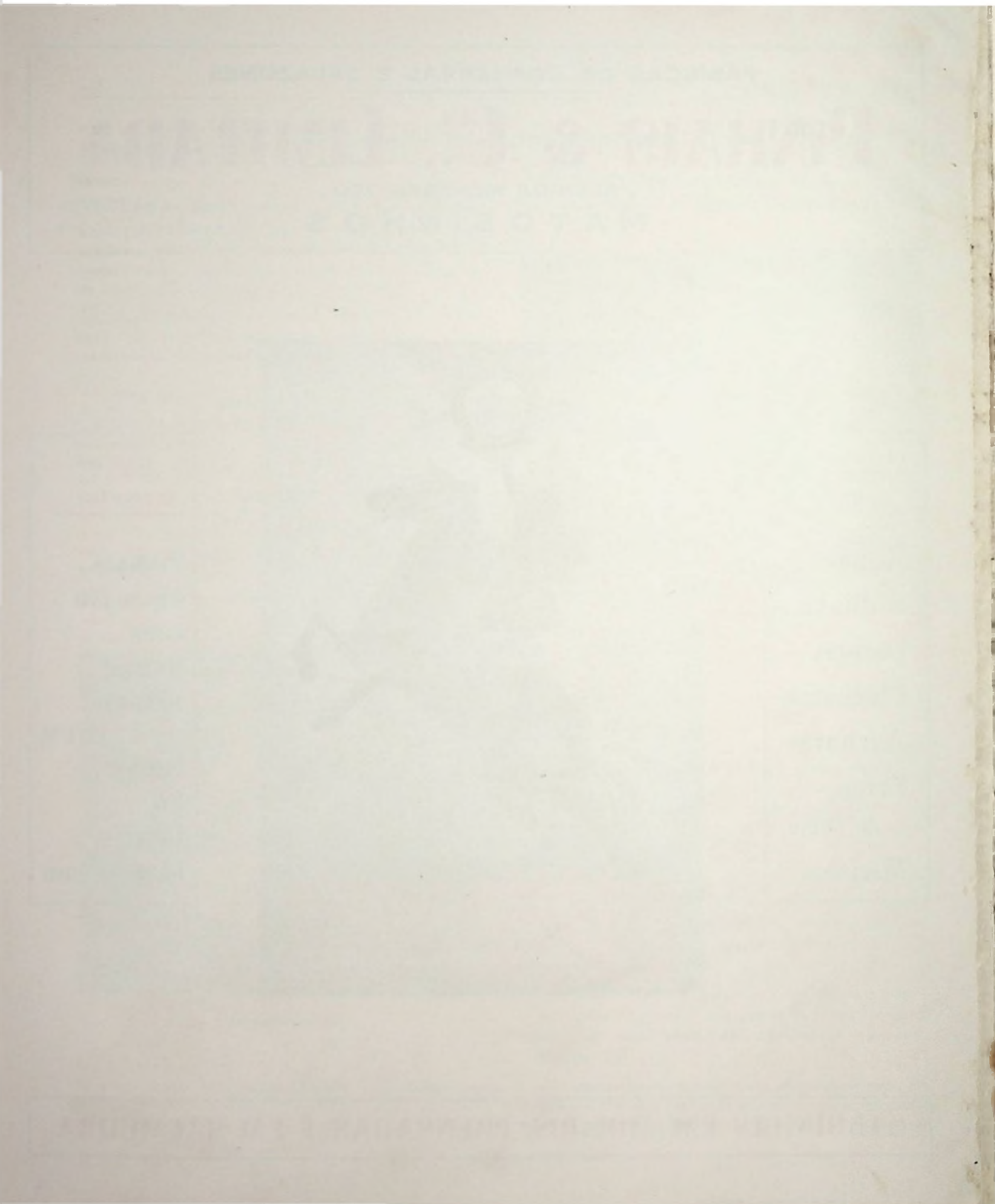


MARCAS

REGISTADAS:

PINHAIS  
MASCATO  
RIOS  
SAILOR  
SEMPER-  
IDEM  
EDUSA  
YO  
CIBELES  
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, PENSADAS E EM SALMOURA



# O VALOR DO PEIXE

## na alimentação do homem

*Pelo Dr. José Freixo*

Contrariamente ao que se supoz durante muito tempo, o peixe é hoje considerado como um excelente e completo alimento.

O valor alimentar do peixe provém em parte do teor em princípios energéticos (proteínas e gorduras), e, por outro lado, à riqueza em ácidos aminados, matérias minerais e vitaminas.

Assim, o consumo de pescado aumenta de ano para ano, pelo reconhecimento do seu valor alimentício e pelo seu módico custo em relação a outras carnes alimentares.

Em Portugal, embora o consumo tenha aumentado consideravelmente depois da Grande Guerra, como aliás em todo o mundo, a sua captação é ainda muito baixa.

Este facto reside principalmente na falta de propaganda acerca das qualidades nutritivas do peixe que o povo julga ainda pouco alimentício por a sua digestão se fazer fácil e rapidamente, e ainda, na deficiência dos transportes que não permitem que o peixe chegue economicamente ao interior do País e em bom estado de conservação.

Análises e diferentes experiências têm sido efectuadas para se conhecer o valor alimentar do peixe.

Ora, como é sabido, para se determinar o valor nutritivo de uma substância há que ter em conta o seu valor energético ou calorífico, que, por sua vez depende da quantidade de alimentos primários que a compõem.

Podemos considerar três grupos principais a este respeito: os hidratos de carbono, as gorduras e as substâncias albuminóides, aos quais podemos juntar as substâncias minerais e as vitaminas.

Nos pescados pode dizer-se que faltam praticamente os hidratos de carbono que em tão alta proporção

encontramos, por exemplo, nas frutas, no pão, legumes e tubérculos, principalmente na batata, complemento vulgar na preparação dos diversos pratos de peixe, pelo que a ausência de tais princípios não constitui na prática nenhuma desvantagem fundamental.

Por sua vez, o pescado é muito rico em matérias gordas, especialmente as chamadas espécies gordas, como o atum e a sardinha, variando a sua percentagem de espécie para espécie, e dentro desta especialmente com a época do ano.

Em geral, o peixe é gordo no período que vai de Junho a Setembro e bastante magro de Dezembro a Abril.

Como características, há a anotar que os lípidos do pescado oxidam-se facilmente, possuem um cheiro «sui generis» e têm um índice de iodo elevado, compreendido entre 110 e 116.

O cheiro característico que é posto facilmente em evidência quando se assam sardinhas é devido à presença do ácido clupanódico.

É curioso saber que o poder calorífico das gorduras do pescado é aproximadamente igual ao dos azeites vegetais empregados para fritar. Só por motivo do cheiro e sabor pouco agradáveis é que não se empregam correntemente em cozinha, ainda que nos Estados Unidos da América do Norte, o óleo de fígado de bacalhau rectificado seja como tal utilizado.

Relativamente às substâncias proteicas, também o pescado contém um elevado coeficiente, muito aproximado ao da carne de vaca.

Quanto aos elementos minerais, existe na carne dos peixes, especialmente de mar, uma quantidade de cálcio superior ao que nos pode oferecer qualquer outro alimento, e

outros princípios biogénéticos figuram igualmente em elevada percentagem.

As vitaminas, são particularmente abundantes em todos os pescados usados na alimentação popular.

Por exemplo, sabe-se de há muito ser a gordura dos peixes nomeadamente a extraída do fígado, muito rica em vitamina A e D, e tanto assim que do fígado do bacalhau extrai-se um óleo de grande aplicação terapêutica, empregando-se para combater com grande eficácia o raquitismo na idade infantil.

Tem-se experimentado cientificamente o tempo que tardam a ser digeridas várias espécies de pescados, estabelecendo-se a comparação com as carnes de diferentes animais terrestres. Pelos estudos efectuados, verifica-se que o grau de digestibilidade difere conforme a percentagem de gordura, mas em qualquer caso a carne de peixe digere-se sempre mais rapidamente do que a carne dos vertebrados terrestres.

O peixe assado digere-se mais rapidamente do que o frito e de todas as formas porque mais facilmente se faz a sua digestão é cozido, tornando-se neste caso menos nutritivo, por perder a parte solúvel na água em que é cozinhado.

Alguns autores explicam a facilidade com que se digere a carne de peixe, que se traduz pela afirmação de que o peixe não alimenta devido à sensação de «estômago vazio» sentida pouco tempo depois da sua ingestão, pelo facto dela provocar, em relação a qualquer outra carne, uma maior produção de suco gástrico.

Temo-nos referido ao valor nutritivo do peixe fresco.

No pescado conservado pelo frio, nenhuma alteração sofrem os princípios imediatos, que conservam o mesmo valor biológico, nem o valor energético.

O pescado seco conservado ou não pelo sal e o fumado, têm um valor energético superior ao fresco e mesmo ao da maioria das carnes de mamíferos e aves.

No pescado em conserva — enlatado — é fora de dúvida que o valor

energético é sempre superior ao do peixe fresco, visto o azeite e outras substâncias conservadoras, que se lhe adicionam, aumentarem muito o valor em calorias, mas o grau de digestibilidade é por sua vez menor.

Compare-se, por exemplo, o quadro seguinte que põe em relevo o

	Carne de vaca		Sardinha em conserva
Calorias . . . . .	298,25		711,10
Água . . . . .	112,17	grs. . . . .	61,07 grs.
Gorduras . . . . .	17,89	» . . . . .	61,44 »
Albuminóides . . . . .	27,03	» . . . . .	29,22 »
Substâncias minerais . . . . .	1,35	» . . . . .	7,25 »
Peso total . . . . .	158,44	» . . . . .	158,98 »

valor nutritivo da carne de vaca com a sardinha portuguesa em conserva.

O pescado é o alimento proteico mais acessível a todas as bolsas, e experiências efectuadas provam, por exemplo, que um par de arenques fumados cujo preço é relativamente modesto, contem a quantidade suficiente de matérias que qualquer operário pode consumir no trabalho de um dia.

Pelo exposto, verifica-se que o pescado é um alimento de grande valor energético que proporciona aproximadamente a mesma quantidade de proteína que a carne; que as suas gorduras contêm riquíssimas vitaminas e que, além disso, dispõe de todos o elementos minerais preciosos ao organismo, particularmente o cálcio.

Além destas qualidades acresce a sua fácil digestão e o seu moderado preço.

Assim, todas estas qualidades, dos alimentos extraídos do mar, deveriam assegurar a sua maior difusão e consumo em todo o País.

A nossa capitação está ainda muito aquém do lugar que merece entre os países florescentes na exploração marítima, não falando já no Japão cuja economia alimentícia depende essencialmente do mar.

Com efeito, o consumo do pescado no Japão alcança a cifra «record» de 30 quilogramas por indi-

viduo ao ano, sendo o resto dos elementos básicos nutritivos compensados com uma alimentação vegetal, em que o arroz desempenha o principal papel.

Têm-se esforçado vários países, tal como os Estados Unidos da América do Norte, a Holanda, a Ingla-

terras, a França, etc., de fazer conhecer às populações do interior as qua-

lidades nutritivas do peixe a fim de aumentar o consumo, no interesse geral e, em especial, no dos pescadores.

Neste objectivo, têm organizado exposições e outros meios de propaganda, além de uma publicidade diária pela rádio (a Emissora Nacional tem já feito propaganda semelhante), em favor do peixe.

É certo que os resultados obtidos não têm sido brilhantes, em alguns casos, porque é difícil modificar os hábitos que datam de numerosas gerações.

Portugal é um país piscícola, em cujas águas se pescam as mais variadas e saborosas espécies. Pode, e deve, por tal, ter o peixe um valor básico e fundamental na alimentação do povo português.

## AS CONSERVAS ESPANHOLAS FALTAM MERCADOS

O sr. António Alfageme del Busco, presidente da União dos Fabricantes da Galiza, numa entrevista publicada na revista «Industrias Pesqueras» de Vigo, fez as seguintes declarações:

Encontramo-nos desligados dos nossos mercados tradicionais desde 1936 e para estabelecer de novo contacto com os clientes do exterior será necessário lutar com a concorrência de outros países, que se aproveitam da nossa ausência para aumentar as suas vendas. A recuperação dos mercados só poderá ser feita em igualdade de preços e de qualidade e é indispensável que estejamos preparados para essa tarefa. Por esta anomalia, não é possível concretizar neste momento quais os países que serão ou voltarão a ser mais acessíveis às nossas exportações. Por um lado, enquanto não se normalizar a situação europeia e a Alemanha — principal mercado regulador de antes da guerra — continuar ausente das compras, os preços seguirão desorientados e sem rumo fixo. A Inglaterra vai tirando o partido que pode desta situação por intermédio da British Purchasing Mission, em cujas mãos o governo britânico pôs toda a folha exportável do país, com o fim de a aplicar unicamente nas suas próprias compras, de conservas de peixe ou de frutas. Trata-se, simplesmente, de uma espécie de monopólio ocasional, enquanto

não apareça folha em quantidade abundante, visto que a americana que se exporta para vários países sai cara por falta de produção suficiente de aço neste momento, dificuldade esta que se espera desaparecer em breve.

Sendo este o panorama actual e esporádicas ou circunstanciais as vendas a outros países que, de maneira nenhuma, se podem abandonar, devemos dedicar alguma atenção à Inglaterra, por ser o comprador que pelo menos tem mais condições de regularidade. Tem, porém, o gravíssimo inconveniente de pagar um preço baixo, baseado no que estabeleceram para Portugal e que ao nosso câmbio resulta muito afastado das nossas possibilidades.

Estamos, contudo, estudando a maneira de fazer um contrato colectivo que só se efectivará se o governo inglês nos ceder, além da folha necessária para a fabricação da lata vazia, uma quantidade suplementar através da conta combinada.

Um mercado americano habitual consumidor das nossas conservas, era a Argentina, que decretou recentemente a proibição da entrada de conservas estrangeiras, para proteger a sua própria indústria conserveira, se bem que não haja sardinha nas suas costas.

Seria indispensável negociar um contingente anual de 5.000 ton. de sardinhas e atum, o que proporcionaria um alívio interessante à nossa necessidade de exportar.

# O mundo da pesca e da conserva

## Atum Peruano

O atum e o bonito peruanos em conserva continuam a infiltrar-se no mercado norte-americano. Depois de terem invadido New-York e os principais portos da costa oriental, começam agora a introduzir-se nos mercados da costa ocidental, tendo feito pela primeira vez o seu aparecimento na Califórnia que importou cerca de 50 ton. daquelas conservas ultimamente.

## Óleo de Arenque

A produção deste óleo excedeu no ano passado 15.000 tons, que foram principalmente aplicadas no fabrico de margarinas e de conservas de brisling e sild.

O processo de refinação deste óleo atingiu um tal grau de perfeição que segundo afirmam os peritos noruegueses é muito difícil distingui-lo do azeite.

## Produção de conservas francesas em 1947

Segundo «La Revue de la Conserve» a produção francesa de conservas de peixe em 1947 foi assim distribuída:

Ao natural .....	9 %
De escabeche ....	33 %
Óleo e tomate ...	47 %
Óleo .....	11 %
Caixas	
Sardinhas .....	566.256
Atum .....	153.064
Cavala grande .....	173.579
Cavala pequena .....	38.333
Arenques .....	212.943
Sprats .....	59.551
Pesca de arrasto .....	236.923
Diversos .....	61.268
<b>Total .....</b>	<b>1.501.917</b>

Esta produção representa aproximadamente o dobro da de 1946.

## A pesca no mundo

Antes da guerra, segundo a «U. S. Fish and Wildlife Service», a pesca em todo o mundo era calculada em cerca de 17 milhões de toneladas anuais, distribuídas pelos seguintes países:

	%	Ton.
Japão .....	22	3.687.420
E. U. América ...	11	1.843.710
Rússia .....	9.3	1.558.773
China .....	7.9	1.324.119
Inglaterra .....	6.4	1.072.704
Corêa .....	6.3	1.055.943
Noruega .....	5.6	938.616
Índia, Irão, Burma .....	5.4	905.094
Alemanha .....	4.3	720.723
Canadá .....	3.3	553.113
Espanha .....	2.6	435.786
França .....	2.1	351.981
Islândia .....	2.0	335.220
Terra Nova .....	1.2	201.132
Holanda .....	1.0	167.610
Itália .....	0.8	134.088
Suécia .....	0.8	134.088
Portugal .....	0.7	117.327
Dinamarca .....	0.7	117.327
Outros países ...	6.6	1.106.226

Portugal ocupa neste mapa o 18.º lugar com uma percentagem de 0,7 por cento da produção mundial. A totalidade que nos é atribuída é inferior às quantidades registadas nos últimos anos.

A pesca destinada à alimentação humana é computada em 12 milhões de toneladas e destas só se comem 40 %, isto é, cerca de 5 milhões. A percentagem de consumo anual «per capita» era superior no Japão a qualquer outro país: 80 quilos por habitante, em comparação com 3 quilos na Índia.

## Produção mundial de conservas de peixe

A produção em 1946-47 foi de cerca de 455.000 ton. das quais 202.000 ton. foram consideradas excedentes para a exportação. Antes da guerra o total destes excedentes, anualmente, era calculado em 295.000 ton. A diferença é motivada pelo desaparecimento das exportações do Japão que atingiram cerca de 90 a 115 mil toneladas anuais. A produção de conservas de peixe em 1947-48 está calculada em cerca de 515.000 ton.

## Anchovas do Canadá

Quatro das fábricas de conservas na British Columbia estão este ano empenhadas na pesca das anchovas para o seu fabrico em conserva.

O valor da produção de anchovas no ano de 1947 foi de 500.000 dólares, aproximadamente, inferior ao de 1946 em que uma produção de 30.000 caixas atingiu 610.586 dólares.

Os industriais de conserva e os pescadores colaboram com o Departamento de Pescas Canadiano no sentido de se coligirem os elementos acerca do «habitat» das anchovas na British Columbia de forma a conseguir-se um maior desenvolvimento desta pesca nas suas águas.

## Estudos universitários no Japão sobre a pesca

Três entre as sete Universidades do Japão têm secções de pesca nas suas Faculdades de Agricultura. Depois de 3 anos de estudo, é entregue um diploma que é o mais elevado na educação profissional da pesca no Japão. O Japão tem 118 estações governamentais de investigação para a pesca e seus produtos; seis operam sob a fiscalização directa do Governo, 112 sob a das Prefeituras. Os trabalhos destas estações têm por objectivo a biologia das espécies marinhas, as técnicas da pesca, o tratamento e a utilização dos produtos do mar.

É facto difficilmente explicável e que causa admiração, os naturais de Cabo Verde não se voltarem francamente para a exploração do mar, quando a terra se mostra tão ingrata.

O Homem deve ter o bom senso de não violentar a Natureza, senão em casos especiais.

Aquele que acompanha o movimento das forças naturais e sabe tirar partido das mesmas, normalmente triunfa. O que se obstina em remar continuamente contra a corrente, acaba por esgotar as forças. É o caso de Cabo Verde.

A terra é ingrata, escaldada, árida. A chuva cai escassa ou não cai. A erosão dos ventos é violenta.

O mar, pelo contrário, é acolhedor, rico de uma variada fauna e de uma flora razoável.

A despeito desse facto, os caboverdeanos com uma



Cabo Verde — Porto da Praia

persistência digna de melhor sorte, dedicam-se na quase totalidade à agricultura, voltando-se só de vez em quando para as fainas da pesca.

Quer isto dizer que seria aconselhável abandonar totalmente a agricultura em Cabo Verde? Não, certamente. Mas seria mais lógico que, ao invés de hoje, o mar pródigo fosse o preferido, pelo menos enquanto as más condições da terra não sofressem sensível melhoria o que — entre parêntesis — está em marcha graças à acção perseverante e alta competência do actual governador, Comandante João de Figueiredo.

O peixe abunda em todas as ilhas do Arquipélago, mas os melhores pesqueiros situam-se em volta da ilha da Boa Vista.

Nessa grande ilha de Barlavento a pesca pode ser

## A pesca e as conserveiras

feita até fundos de 60 braças, a distâncias da costa que não excedem as 7 milhas.

A Boa Vista dispõe de praias que permitem o varar das embarcações, mas o abrigo concedido pelos portos, ainda no estado natural, é na generalidade precário. O melhor porto é o de Sal-Rei.

Nas vizinhanças da Ponta do Sol, próxima ao Derrubado e das Gatas, na costa leste, até à baía do Porto Ferreira, existem bons pesqueiros.

Perto deste último recorte, os pesqueiros são tão abundantes que mereceram a honra de baptismo com nomes identificadores — Lourenço Marques, Lestinho e Rio de Janeiro — afastados da costa 4, 6 e 7 milhas.

No Orvatão existe um bom fundeadouro e uma boa praia que permite o arrasto de redes; e a zona entre o Orvatão e o Curral Velho, presta-se muito bem para a pesca do atum.

Em volta do chamado Curralinho, encontram-se boas praias, onde o arrasto das redes pode ser feito. Do Morro da Areia até Sal-Rei, as praias também são boas e os pesqueiros favoráveis, abundando a sardinha, o carapau e outro peixe meudo.

Todavia os mais ricos pesqueiros são relativamente afastados da costa, destacando-se três bancos de 15 milhas a SE da ponta do Roque e o banco do José Leitão a SW do Curralinho.

A plataforma continental que continua, no mundo submarino, os pendores da ilha, é vastíssima, cobrindo a sua área entre duas e três dezenas de milhares de quilómetros quadrados.

Mário Secca, num interessante trabalho sobre pesca no Arquipélago, trabalho de onde extraiamos alguns elementos, diz-nos, sob reserva, que a densidade da água do mar em volta da Boa Vista vai de 1,02 a 1,025; que a temperatura média em Agosto é de 25° e em Setembro 27°; e que a salinidade anda cerca dos 35 %.

O Comandante Sena Dentinho julga que estes valores se devem referir apenas a observações da superfície, tornando-se indispensável explorar as camadas mais profundas para fazer uma ideia nítida do ambiente.

Uma das principais razões da riqueza piscatória de Cabo Verde reside na grande abundância do plancton que povôa as suas águas. Entre as espécies componentes desse plancton pupulam vigorosamente os copépodes, pequenos crustáceos semelhantes na forma a camarões e que medem dois ou três milímetros de comprimento.

Esses números incontáveis de animálculos mantenedores da vida mais elevada, são renovados com persistência pelas correntes que percorrem o arquipélago vindas do largo.

# Conservas em Cabo Verde

Vejamos sumariamente os componentes de uma fauna marítima que tanto poderia concorrer para a abastança de Cabo Verde.

O atum permanece mais ou menos ao largo das ilhas durante todo o ano. Todavia torna-se mais abundante nos meses de Outubro a Abril e nas imediações do Curral Velho. As variedades principais são o atum (Patudo), a albacora, a merma, o sarraão e o atum branco.

A diversidade das outras espécies é magnífica, predominando o arenque, de Agosto a Maio, a Anchova durante todo o ano, os badejos e as bicas, também todo o ano, as bicudas saborosas muito abundantes de Dezembro a Maio, o chernê, o chicharro que frequenta o arquipélago em cardumes enormes de Agosto a Outubro, a corvina, a cavala agrupada também em cardumes compactos a percorrerem aquelas águas entre Agosto e Dezembro, a garoupa, o goraz, os meros muito numerosos todo o ano, a mureia, os pargos, a sardinha que visita as ilhas em grandes cardumes de Outubro a Fevereiro, e ainda o sargo, as raias e o cação.

Além destas espécies que, de facto, têm verdadeiro interesse industrial, pelas suas quantidades maciças, existem outras como o salmonete, a tainha, o linguado, não muito abundantes, mas que concorrem para que o capital marítimo de Cabo Verde seja na realidade valioso.

Há ainda uma espécie numerosíssima e da qual se poderia tirar um bom rendimento — referimo-nos aos tubarões.

O anequim, o peixe martelo, os tubarões, sarda grande, baleia, etc., cruzam sem cessar aqueles mares tornando-os perigosos. Alguns exemplares apanhados chegam a pesar 700 quilogramas. O aproveitamento das peles, fígados e até da carne, julgamos seria uma boa fonte de receita.

Entre os moluscos contam-se como elementos de valor aproveitável, pelas suas quantidades, o polvo, a lula que chega a atingir grandes dimensões, e o choco.

Os crustáceos estão representados pelo camarão, carangueijos e pela lagosta. Esta última espécie compõe-se de numerosos indivíduos.

O camarão, que atinge talhe importante, aparece principalmente de Abril a Setembro.

A contribuição dos camelobrânquios é também apreciável. Têm valor comercial, pelas suas quantidades, as lapas, os perceves, os búzios e as vieiras. Também aparecem o mexilhão, o berbigão e a ameijoia mas em números pequenos que não interessam.

Os cetáceos também frequentam aquelas paragens, aparecendo a baleia azul, o rorqual longimano, o cacha-

lote. No entanto ignoramos se em quantidades suficientes para justificarem o estabelecimento de uma indústria.

A aparelhagem de pesca, utilizada no Arquipélago de Cabo Verde, é bastante rudimentar, predominando as linhas e os anzóis.

Para o peixe meudo recorrem os naturais à cana e à linha fina, com dois ou três pequenos anzóis empatados. Para o atum, por exemplo, empregam longas linhas, com 90 ou 100 metros de comprimento, providas de vários anzóis, lançando porém previamente o engodo para a água. A aparelhagem auxiliar é constituída pela fisga e pelo bicheiro, instrumentos, na essência, análogos aos usados em toda a parte.

As redes utilizadas são de dimensões modestas que não vão além dos 90 metros de comprimento e 9 metros de altura, manufacturadas com fio de algodão. A estas



Cabo Verde — Casa de um pescador

redes deram os nativos o curioso e significativo nome de «minas gerais», por apanharem peixe de todas as qualidades e tamanhos.

Na pesca da sardinha, os pescadores caboverdeanos utilizam pequenas redes com 18 metros de comprimento por 3,5 de largura.

Os barcos auxiliares da pesca são de pequenas dimensões, não excedendo normalmente os 7 metros de comprimento e armado com uma vela latina triangular. São embarcações abertas e portanto não dão a mínima protecção quer ao pescador quer ao peixe pescado.

O arquipélago tem já hoje instalada uma razoável

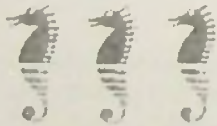
(Continua na pág. 30)

**ALIANÇA  
EXPORTADORA  
DA  
L.  
LISBOA-PORTUGAL**



**PORTUGUESE  
CANNED FISH**

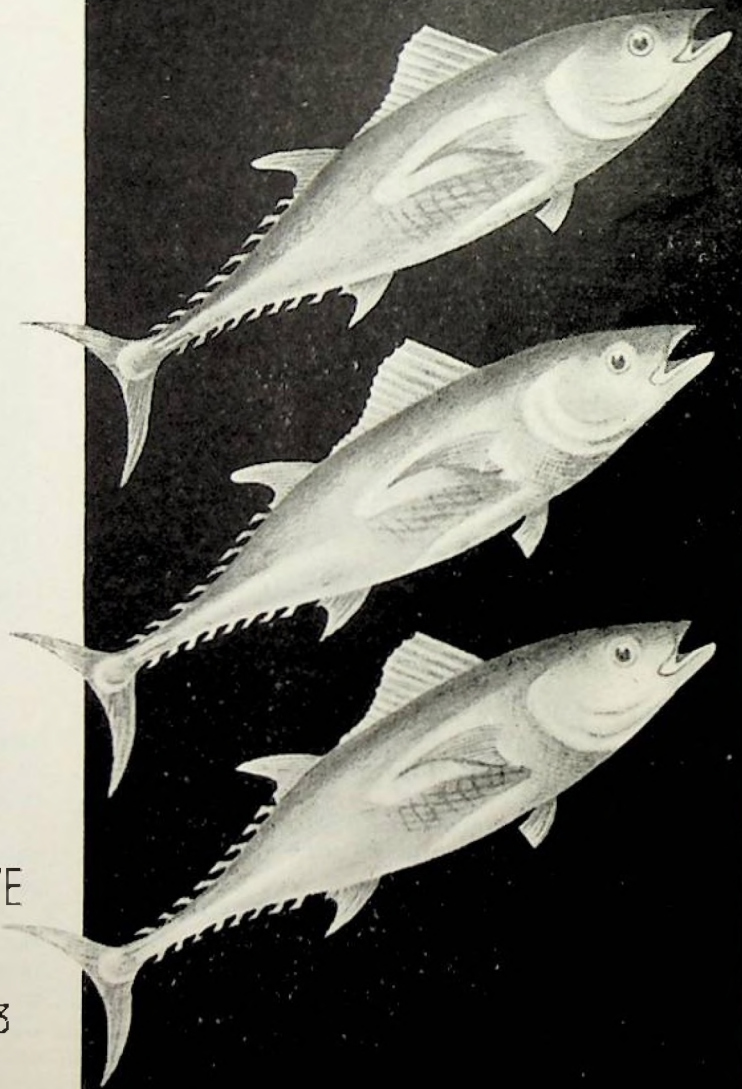
**SARDINES  
TUNA FISH  
ANCHOVIES  
MACKERELS**



U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE

**H.ORMAI**

100. HUDSON STREET NEW YORK, 13



CAZ



# Mercados



## França

Como é sabido, o acordo luso-francês, de 24 de Maio último, prevê a importação em França de 3.000 toneladas de conservas de sardinhas portuguesas, tendo deixado para estudo posterior, as modalidades desta importação.

Até hoje, não se sabe ainda, oficialmente, quais sejam as medidas adoptadas pelo governo francês, para que possa ser executada esta cláusula do acordo concluído entre os dois países.

Parece, no entanto, que seja permitido supor:

1.º — Que a França decida uma compra global, negociada por delegado governamental; sendo assim, o negócio teria naturalmente que ser tratado directamente com o I. P. C. P., contracto colectivo, sem que os profissionais portugueses e franceses tivessem que intervir no assunto.

2.º — Que o contingente seja importado por meio de licenças de importação em França, sendo 50 % distribuídos aos profissionais portugueses, como se fazia antes da guerra. Esta forma de importação teria, a nosso ver, a vantagem de ser já conhecida de todos, por ter funcionado normalmente desde que a França criou os contingentes, em 1932, até antes da guerra, em Setembro de 1939.

E, se bem que os contingentes tivessem limitado a liberdade e o comér-

cio das conservas em França, nem por isso devemos deixar de reconhecer que, impedindo embora o desenvolvimento normal dos negócios e trabalhos de todos, este sistema de importação vigorou durante mais de sete anos, com a possível satisfação dos interessados.

Na impossibilidade momentânea de obter uma total liberdade de importação de conservas portuguesas em França, sobretudo pelas dificuldades enormes das divisas necessárias aos pagamentos, importadores e agentes têm empregado todos os seus esforços para a obtenção da recondução pura e simples deste sistema. O governo francês não parece, porém, muito inclinado a aceitar as suas sugestões, decidido, julga-se, a não querer respeitar as anterioridades das casas especializadas nas nossas conservas.

3.º — Que o governo francês decreta o sistema dito «chamada de ofertas» (appel d'offres) que seria, a nosso ver, o pior, pelos muitos inconvenientes que ele nos parece comportar. Além do grande inconveniente da demora que ele exigiria para a resolução de qualquer oferta (ofertas a compradores franceses que, por sua vez, teriam de oferecer a um organismo oficial a designar, que examinaria as amostras e preços e que daria uma resposta) seria fatalmente preciso mais tempo do que hoje é possível dispor em negócios de conservas. Estamos convencidos mesmo de que, muitas vezes, a resposta chegaria demasiado tarde, criando assim dificuldades incalculáveis, pelo menos em muitos casos.

Um outro inconveniente deste sistema, e não dos menores, seria o de permitir que as ofertas, em França, pudessem ser feitas por vendedores não especialistas das nossas conservas, aniquilando assim os longos

anos de trabalho dos compradores antigos, que têm trabalhado sempre com Portugal e são conhecedores das normas comerciais tradicionais, indispensáveis em qualquer ramo de comércio.

Parece-nos pois que seria necessário tentar, em defesa dos interesses comuns que ligam os industriais e exportadores portugueses aos seus agentes e compradores de sempre, que, no caso do governo francês adoptar o sistema de «chamada de ofertas», em Portugal se tomem medidas de protecção, no sentido de que as ofertas venham a ser feitas unicamente pelos profissionais especializados, vendedores portugueses a agentes e importadores em França. Estamos convencidos de que, procedendo assim, se prestaria um grande serviço à indústria e ao comércio das nossas conservas.

O mercado de Bordéus, que alguns em Portugal supunham morto está, bem ao contrário, muito vivo e decidido a continuar a ser o nosso maior comprador em França. Antes da guerra, este mercado importava, em todos os portos franceses, 60 % das conservas que os contingentes nos permitiam vender para o mercado francês. Os agentes e importadores antigos mantêm as suas posições e esperam que, num futuro próximo, as circunstâncias lhes permitam intensificar a venda de conservas portuguesas em França. Se estas têm hoje um nome preponderante neste mercado, nosso primeiro e mais antigo cliente, é lógico reconhecer que o devemos ao aperfeiçoamento constante da fabricação portuguesa, mas também muito ao auxílio que o profissional de Bordéus nos tem prestado, não certamente por instinto filantrópico, bem sei, mas que nem assim deixa de ser um valioso auxílio.

No mercado francês, os nossos clientes de Bordéus são, quase exclusivamente, os únicos que não negociam senão em conservas e isto desde muitas dezenas de anos.

Desta maneira conhecem eles o artigo a fundo, sabendo muito bem

(Continua na pág. 26)



# F. NÓBREGA DE LIMA, L.<sup>DA</sup>

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<sup>o</sup>. INC.

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

PALLARES 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

# A VALORIZAÇÃO DOS SUB-PRODUTOS DO PEIXE CONSERVADO AS FARINHAS ALIMENTARES

Pelo PROF. DR. JACINTO FERREIRA

## II

Terminámos o artigo anterior sob este mesmo título afirmando que no campo da indústria animal os sub-  
produtos são uma fonte apreciável de riqueza.

E se tivéssemos escrito que representam, às vezes, uma tal fonte de lucros capaz de permitir um embaraço substancial do produto nobre, também afirmaríamos uma verdade.

Mais ainda: poderíamos estender este conceito até ao ponto quase inacreditável de os chamados sub-  
produtos se transformarem em motivo basilar da exploração, afastando para lugar secundário a preparação da carne, do peixe, do leite, etc.

Já vimos escrito (1) que em certas zonas da costa americana do Pacífico de tal modo se tem desenvolvido a indústria de produção de farinhas de peixe, que a preparação de conservas alimentares passou para a categoria de trabalho subsidiário. E não é facto invulgar o visitante de um matadouro industrial moderno se deixar absorver pelo trabalho das oficinas até quase se esquecer de que está num estabelecimento destinado a produção de carne para a alimentação humana.

Tudo se aproveita, tudo se transforma, tudo rende dinheiro!

São colas e grudes, sobos e lanolinas, pó de ossos e farinha de sangue; são produtos químicos e medicamentos, representados por fosfatos, lecitinas, peptonas e ácidos aminados e opoterápicos diversos, etc., etc.

Ninguém duvidará de que o rendimento destas oficinas será, de longe, superior aos lucros obtidos com o serviço de matança.

Não conhecemos instalações análogas no campo do aproveitamento dos resíduos de pesca, mas basta-nos

passar em revista a soma dos produtos obtíveis do peixe, dos moluscos, dos crustáceos, para aceitarmos sem repugnância que nos tais estabelecimentos da Costa do Pacífico, onde as conservas alimentares são afinal o verdadeiro sub-produto, o panorama seja muito aproximado. Peles de peixe, colas e gelatinas, albuminas, cálcios, farinhas e óleos, vitaminas, nitro-glicerina, etc., serão de certo os artefactos de tais fábricas, criadoras poderosas de riqueza arraucada ao mar, que nada recebe em troca, naturalmente, dado o hábito da recuperação e depuração das águas residuais e esgotos das indústrias.

No entanto, até ao presente, parece que a produção de óleos e de farinhas constitui a base dos aproveitamentos, e por isso ela vem sofrendo um incremento progressivo, desde há alguns anos, em todos os países marítimos do mundo.

Poucos são os números conhecidos de 1939 para cá, mas os valores estatísticos referentes aos últimos anos do armistício assinado em 1918, são bem elucidativos.

Dizem-nos eles que a Alemanha tinha aumentado a sua produção para 75.000 toneladas no ano de 1938, o que comparado com as 55.000 produzidas em 1937, representou um esforço considerável.

Dos Estados Unidos da América, sabe-se que a sua produção era em 1930 calculada em 90.000 toneladas; mas sete anos depois só as 111 fábricas então existentes na costa do Pacífico produziam 137.000 toneladas anualmente.

O Japão somava, em 1930, 47.000 toneladas, e a indústria era considerada apenas na sua infância. Pode-se calcular o incremento que, decerto, experimentou nos anos subsequentes, se considerarmos que no Império do Sol Nascente mais de

um milhão de pessoas se dedicava à faina da pesca, e que a captação do consumo de pescado era lá a maior conhecida do globo.

Mas não só na quantidade residia o incremento desta indústria. Também na qualidade ele era notável, porque dentro da designação «farinha de peixe» já eram catalogados produtos com marcas especiais referindo-se quer à espécie icteológica que os forneceu (farinha de sardinha, farinha de arenque) quer ao processo de preparação da matéria prima (farinha de bacalhau secado ao ar, de bacalhau secado pelo vapor) quer ainda ao aspecto comercial (white fish meal; black fish meal, etc.).

É bom que se saiba que também entre nós, não obstante o que foi anteriormente escrito, bastante se tem progredido, tanto no montante da produção como na sua qualidade, pela criação de categorias (normal, remoida, etc.). Mas é incontestável que muito mais há a fazer em um campo e em outro.

Para se fazer ideia de quanto é preciso progredir, bastará para um caso calcular-se o volume dos desperdícios da pesca e saber-se o destino que lhes é dado, e para outro tomar-se conhecimento da composição média das farinhas de peixe portuguesas.

Não é tarefa simples calcular-se o volume dos desperdícios, pois não possuímos números dignos de confiança em que possamos basear-nos.

Mas não será ousadia calcular-se os detritos e rejeições, em 50 % do pescado. E destes 50 % talvez não sejam aproveitados mais de a quinta parte, ou sejam 10 % do total.

Não vale a pena aprofundar o assunto até traduzir em números bastante aproximados estas supostas percentagens porque isso não tem importância para o caso. Basta que todos estejamos de acordo em que pelo menos poderemos quintuplicar a nossa produção de farinhas de peixe.

Quanto à composição química das farinhas portuguesas, algumas análises efectuadas pelo prof. Lepierre,

dão-nos os seguintes números redondos médios:

Gordura .....	6,7 %
Proteína .....	51,1 %
Cinzas .....	29,7 %
Areia .....	2,5 %
Humidade .....	7,9 %

Em alguns casos extremos as cinzas atingiram 48 %, os cloretos 23 % e a areia 8,3 %.

Ora, se compararmos estes valores com os que antes de 1939 eram exigidos em Inglaterra.

Proteína ....	61 % (média)
Cinzas .....	21 % (máximo)
Gordura .....	3,5 % (média)
Cloretos ...	3 % (máximo)
Areia .....	1,5 % (máximo)

não é difícil adquirirmos a noção de inferior qualidade dos nossos produtos, inferioridade esta que é agravada pela circunstância de os valores médios encontrados pelo prof. Lepierre serem obtidos à custa de largas variações, como no caso da proteína (29,8 e 75,2).

Daqui resulta uma primeira conclusão:

As nossas farinhas de peixe diferem consideravelmente na sua riqueza nutritiva, o que leva o criador de gados a não poder depositar confiança nelas para alimentação dos seus animais, durante um período inteiro de ceva, de postura ou de lactação. Mas outras conclusões se devem tirar ainda, e que dizem respeito ao excesso de cloretos e de areia.

Uma percentagem de 23 quanto a cloretos só se admite (posta de parte, evidentemente, a fraude) por utilização de resíduos de anchoyados, ou por incorporação de grandes quantidades de sal na preparação do peixe.

Será necessária esta incorporação? Parece que não. E sabendo-se que as farinhas têm um limite fisiológico e mesmo um limite legal de cloreto de sódio para a sua utilização, o menos que se pode chamar a um tal teor em cloreto é falta de cuidado.

Não se deve esquecer, porém, que

em indústria, falta de cuidado é sinónimo de incompetência e caminho certo para a ruína.

Mais severa terá que ser a apreciação da elevada percentagem de areia, pois é muito difícil afastar a ideia de fraude, ao encontrar-se quatro quilos de sílica num saco de 50 quilos de farinha de peixe.

Poderá ser levado à conta de acidente? Sem dúvida. Mas, como na história do marçano, uma vez apenas. Por último, a análise de algumas amostras revelam amoníaco em quantidade superior a 2 por 1000 — máximo aceitável.

Este pormenor indica que alguma matéria prima sofreu putrefacção — desagregação das proteínas por acção microbiana, abaixo da produção de ácidos aminados — e que até algum azote se terá libertado, ocasionando um concomitante empobrecimento em proteína, o qual, de facto, em algumas amostras não foi além de 29,8 %.

Conclusão final:

A tecnologia destes sub-produtos do pescado tem estado, no nosso país, muito abandonada. Será talvez por se pensar que eles não merecem grande atenção?

Puro, engano, como se tem mostrado.

P. S. — Da Sociedade Produtora de Óleos e Farinhas de Peixe, de Matosinhos, recebemos duas amostras de farinha de peixe, de seu fabrico (uma destinada a adubo e outra à alimentação de animais) acompanhadas de indicações sobre a sua riqueza nutritiva.

Muito nos agrada registar que a segunda das amostras recebidas mostrava aspecto homogéneo, grão fino e uma composição química bastante satisfatória o que implica obrigação de corrigirmos a afirmação do nosso último artigo sobre os defeitos das farinhas nacionais.

Verifica-se que já há certo progresso e apuro, o que não pode deixar de constituir motivo de congratulação para todos.

J. F.

## Mercados

(Continuação da pág. 23)

como ele se deve apresentar ao consumidor, em que regiões se devem oferecer certas marcas conhecidas e acreditadas, de forma a obter assim os melhores resultados mutuos dum trabalho conjugado, entre o industrial e o negociante. Se os vendedores portugueses fizerem as suas ofertas apenas aos profissionais, cremos que eles poderão beneficiar inteiramente das preferências impostas pelo nome das suas marcas, antes da guerra, algumas porém conhecidas e acreditadas apenas em regiões que só os negociantes franceses conhecem. Oferecidas porém noutras regiões, onde não são conhecidas, o que sucederia fatalmente se fossem oferecidas por «milicianos», ignorantes do assunto, tais marcas não poderiam retomar a sua antiga posição.

O Sindicato dos Importadores de Conservas de Bordéus, o único sindicato profissional existente em França, (a não ser o Sindicato dos Agentes de Importação de Conservas, também unicamente composto de especialistas), resolveu enviar uma delegação sua a Portugal, afim de se entrevistar com o I. P. C. P. e Grêmios de Industriais e Exportadores e estudar conjuntamente as medidas mais adequadas à defesa dos interesses mútuos, no quadro da profissão. O fim essencial desta delegação foi o de mostrar a todos os interessados, a vantagem mútua que pode resultar duma colaboração leal e seguida, no sentido de que se retomem e restabeleçam as antigas correntes comerciais, adaptadas às circunstâncias actuais.

Estamos certos de que se podem esperar desta visita resultados apreciáveis para a nossa indústria e comércio de conservas, sendo permitido também desejar que ela possa provar que a vitalidade dos profissionais de Bordéus continua e pensa mesmo desenvolver-se cada vez mais.

JOSÉ CARDOSO

(1) Boletim Pecuário, n.º 3 — 1943.

# Os processos de congelação

A técnica variou pouco durante estes últimos quinze anos, dos quais sete se perderam nas investigações. Consiste, como sempre, em realizar a congelação o mais rapidamente possível, quer por imersão em salmoura ou pulverização, quer pelo contacto indirecto, quer pelo ar.

Nos processos por contacto directo continua-se a estar limitado pelo ponto de congelação da salmoura de cloreto de sódio que, mesmo mais baixo pela adição de glicerina, segundo o processo Ottesen, não desce praticamente abaixo de  $-25^{\circ}$  C.

Pelo contrário, os processos de congelação por contacto indirecto, em que se podem empregar salmouras de cloreto de cálcio, e por circulação de ar, beneficiaram dos aperfeiçoamentos das máquinas frigoríficas e mais particularmente dos compressores «compound» que permitem atingir temperaturas de 35 a 40 graus centígrados negativos para o meio refrigerante.

Entre os processos de contacto directo empregados industrialmente, encontram-se, ainda:

— O processo Ottesen; imersão numa salmoura de Na Cl a que se adicionou glicerina.

— O processo Zarotschenzef;

congelação numa atmosfera que se tornou boa condutora por pulverização muito fina de salmoura Na Cl.

— O processo Sterilex; chuva de salmoura, primeiramente fina, depois mais grossa e mais abundante.

— O processo Sacip que consiste

## A sonda de peixes

Os ensaios realizados no ano passado, na Inglaterra, com a sonda submarina aplicada à pesca deram tão bons resultados que o Governo britânico não hesitou em convocar oficialmente os representantes de todos os Domínios e de treze Estados estrangeiros, afim de fazer executar sob os seus olhos as demonstrações indispensáveis. Este novo processo é duma eficácia tal que torna a pesca quase infalível. Em todos os casos em que ela foi utilizada naquele ano, os barcos de pesca britânicos obtiveram resultados surpreendentes, batendo de longe os «records» conhecidos na memória dos pescadores.

Trata-se simplesmente duma aplicação baseada sobre o princípio da sonda eléctrica que servia durante a guerra para revelar a presença dos submarinos inimigos. Graças a um jogo de amplificadores ultrasensíveis o ruído muito ténue causado pelos bancos de peixes é percebido à mesa de escuta do barco com uma nitidez tão grande que as redes podem ser lançadas ao mar com a certeza de apanharem peixe. A demonstração no mar desta espécie de radar aquático foi precedida duma experiência de laboratório realizada com peixes que evoluíam num vasto aquário. A precisão do aparelho indicando a cada momento a direcção exacta tomada por algumas carpas causou a maior estupefacção nos assistentes.

num tambor rotativo de eixo horizontal dividido em compartimentos nos quais o peixe é regado de salmoura por um tubo central.

Todos estes processos se aplicam ao peixe inteiro e são empregados a bordo dos barcos de pesca com sistemas de congelação.

Os processos por contacto indirecto são utilizados para peixes escolhidos, calibrados e, geralmente, de pequeno tamanho, ou para filetes de peixe. Os mais usuais são os processos americanos Birdseye.

Um é contínuo e consiste em dois tapetes rolantes paralelos em metal Monel, regados por cima e por baixo por uma chuva de salmoura a baixa temperatura. Os peixes inteiros ou filetes arrastados pelo movimento destes tapetes são arrefecidos pelas duas faces e saem congelados na extremidade do aparelho. O outro é descontínuo e aplica-se sobretudo aos filetes. O aparelho consiste num armário forte arrefecido contendo uma série de pratos horizontais, articulados entre si de maneira a ficarem paralelos e equidistantes. Uma prensa hidráulica colocada na parte inferior permite aproximá-los e exercer uma certa pressão sobre as mercadorias colocadas entre os pratos. Estes são ocos e recebem uma circulação, quer de amoníaco, quer de salmoura arrefecida por uma máquina frigorífica.

## A pesca e o mar

Foi publicada em separata do n.º 19 do Boletim da Pesca a primeira parte deste trabalho da autoria do sr. Luís Gonzaga do Nascimento, erudito setubalense que tem dedicado aos assuntos da pesca um labor fecundo que lhe grangeou a consideração de várias sociedades científicas nacionais e estrangeiras que o nomearam seu membro efectivo e correspondente.

**Serrão de Faria & C.<sup>a</sup>**

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.º - Telefone 2 8623

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

\*

Ses vieilles marques :

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

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

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

# MATÉRIAS PRIMAS



## Preços do estanho e da folha na Inglaterra

O total de folha produzida em 1947, em todo o mundo, foi de 4.140.000 ton., das quais couberam só aos Estados Unidos da América do Norte 3.313.221 ton., ou seja, 80 %.

Em relação a 1946 houve um aumento de 954.000 ton. na produção total.

Os restantes países principais produtores foram: Inglaterra, 553.200 ton.; Canadá, 135.219 ton.; França, 57.000 ton.; Índia, 39.856 ton.; Itália, 12.749 ton.; Bélgica, 12.570 ton.; Espanha, 12.378 ton. e Noruega, 3.959 ton.

Os E. U. A. exportaram durante este ano 555.633 ton. o que, comparado com a exportação de 1946, 355.832 ton., representa um aumento de 56 %. A exportação da Inglaterra, em 1947, atingiu 148.389 ton. que foram principalmente destinadas à Austrália (31.855 toneladas), Argentina (18.150 ton.), União Sul Africana (15.327 ton.), Maláia Britânica (9.723 ton.) e Noruega (5.066 ton.).

## Produção mundial de folha em 1947

O aumento do preço do estanho na Malásia e na Nigéria trouxe simultaneamente um aumento de preço na Inglaterra do estanho refinado que subiu para £ 572 a tonelada, a partir de 1 de Junho último, mais £ 50, portanto, do que anteriormente.

Como consequência deste aumento no estanho, o preço da folha também subiu de sh. 74/1 para 74/11, base caixa de folha 1 C, 112 folhas e 216 libras peso líquido.

Não deixa de ser interessante comparar o grau de inflação que se deu nos preços do estanho e da folha depois da última guerra com o que se verificou depois da guerra de 1914-1918.

Assim: a média do preço do estanho em 1913 era de £ 202 a ton., com uma subida máxima em 1920 para £ 420 e logo uma descida em 1921 para £ 165. Em 1939, o preço médio do estanho era de 225 a ton. em 1947, £ 428 e o último preço, fixado em Junho de 1948, £ 572, sendo de prever ainda uma nova alta.

O preço médio da folha, fob, em 1913, era sh. 26/2 por caixa I. C., 112 folhas, 216 libras peso; em 1920, sh. 122/6 e em 1921 desceu para sh. 49/10. O preço médio da folha, em 1939, era sh. 41/4 e, presentemente, é sh. 74/11.

O preço da folha depende mais do preço do aço do que do estanho.

A actual situação do estanho só se modificará quando as minas no Extremo Oriente normalizarem a sua produção e os fornecimentos puderem, portanto, ser superiores aos pedidos, o que se espera venha a realizar no fim do ano de 1949.

## Contingente de folha dos E. U. A.

Os Estados Unidos atribuíram a Portugal, para o 4.º trimestre deste ano, 3.700 ton. de folha, das quais uma percentagem de cerca de 70 % será destinada exclusivamente à indústria de conservas de peixe.

O total do contingente atribuído pelos E. U. A. durante este quarto trimestre, para vários países, é de 113.000 ton. figurando, entre os prin-

cipais beneficiários, a Austrália com 11.500 ton., os Países Baixos, com 9.800 ton., o Brasil com 9.450 ton., a Argentina com 8.700 tons. e a Noruega com 5.200 ton.

## Importação Portuguesa de Matérias Primas

	Quilos	Escudos
<i>Abril 1948</i>		
Folha de .		
Flandres	1.462.770	11.314.272\$00
Chumbo .	251.310	2.295.300\$00

## Folha electrolítica

A produção da folha electrolítica, nos Estados Unidos, vai tomando um desenvolvimento notável desde a guerra e em breve atingirá e talvez ultrapassará a da folha estanhada por emersão a quente.

Em 1945 a produção foi de 769.316 ton., em 1946 de 811.761 ton. e em 1947 de 1.444.328 ton. Houve, portanto, em 1947, em relação a 1946, um aumento de 78,6 %.

## Estanho

Os E. U. A. querem acumular 250 a 300.000 ton. de estanho, quantidade que julgam bastante para as suas necessidades durante 4 anos, ao ritmo actual do consumo na América do Norte. Em virtude da produção mundial de estanho não estar ainda normalizada, será necessário muito tempo para atingir aquela quantidade.

## Chumbo

Espera-se uma alta para breve deste material julgando-se que será de 10 libras por tonelada. A cotação actual é de 91 1/2 libras, na Inglaterra, e 17,50 centavos cada libra peso, nos Estados Unidos. Consta que o México já vendeu a este preço fras. algumas quantidades a vários países da Europa.

## A PESCA E AS CONSERVAS EM CABO VERDE

(Continuação da página central)

indústria de conservas. Os processos vão da seca e da salga, às conservas em azeite.

A seca é em alguns locais o mais rudimentar possível. Os nativos cortam o peixe pelo dorso longitudinalmente, fazem-lhe além disso uns cortes transversais, partem-lhe as cartilagens da cabeça e salgam-no. A seguir lançam-no para o chão e ali o deixam ficar a tomar o sal durante um dia. Depois de lavado na água do mar é posto a secar ao sol, a maior parte das vezes no chão o que dá ao peixe um péssimo aspecto.

O período da seca dura 4 dias para o peixe grosso e 2 dias para o peixe miúdo. O produto é depois ensacado.

No entanto nem todos procedem com tanta e tão prejudicial negligência.

Há industriais que adoptam outras normas mais modernas de fabrico. Nestas, o peixe é escalado pelo ventre, decapitado e golpeado no dorso e polvilhado com sal. Depois é introduzido em celhas, ou mesmo em tanques, cheios de água do mar onde se conserva durante uns 5 dias.

Finalmente é posto a secar em enxugadores e secadores, feitos de caniços e de arames, a cerca de um me-

tro do solo. O período da seca dura de 2 a 5 dias consoante as características do tempo e as dimensões do peixe.

O aspecto deste produto já é bom.

Em 1945 eram seis as empresas que se dedicavam à indústria das conservas.

Essas firmas, distribuídas pelas ilhas de São Tiago, São Nicolau, Santo Antão, Sal e Boa Vista produziam atum em salmoura, em azeite, peixe seco e algumas chegavam mesmo a aproveitar os restos para uma farinhação de modesto rendimento.

É claro que, com os actuais métodos de pesca, não podem os industriais das conservas atirar-se para produções maciças.

Conviria pois, antes de mais nada, fazer progredir a pesca para o que se torna necessário não só modificar a aparelhagem mas também recrutar pessoal idóneo. O problema, porém, não é fácil porque simultaneamente seria preciso resolver a questão dos mercados capazes de absorverem os produtos, aliás cair-se-ia numa exploração ruínosa que ainda mais agravaria a crise.

A despeito das dificuldades, estamos convencidos que um importante factor para o bem-estar de Cabo Verde, reside na exploração racional do mar.

FREDERICO CRUZ  
Capitão-tenente

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)



SOFAL

Vila Viçosa

OS MELHORES AZEITES  
para Conservas e exportação

VIRGENS  
REFINADOS



JULHO DE 1948

	Percentagem %	Peso em quilos	Percentagem %	Valor em Escudos
Para conservas em mólhos . . . . .	37,25	2.082.375	46,52	11.629.708\$00
Para conservas em salmoura . . . . .	0,60	33.700	0,42	105.423\$00
Para consumo . . . . .	62,15	3.474.204	53,06	13.261.840\$50
<b>Total . . . . .</b>	<b>100,00</b>	<b>5.590.329</b>	<b>100,00</b>	<b>24.996.971\$50</b>

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Viana do Castelo	- consumo . . . . .	-	382	382	-	1.702\$00	1.702\$00
P. de Varzim	- consumo . . . . .	-	450	450	-	1.360\$00	1.360\$00
Matosinhos	mólhos . . . . .	36,44	919.680	2.523.520	43,12	4.381.448\$00	10.161.278\$00
	salmoura . . . . .	1,07	27.000		0,79	80.023\$00	
Porto	consumo . . . . .	62,49	1.576.840	56,09	5.699.807\$00	229.430\$00	
	mólhos . . . . .	13,25	7.800	15,16	34.775\$00		
Figueira da Foz	consumo . . . . .	86,70	50.860	58.660	84,84	194.655\$00	2.062.898\$00
	mólhos . . . . .	-	552.689	552.689	-	2.062.898\$00	
Peniche	consumo . . . . .	-	-	-	-	-	-
	mólhos . . . . .	5,46	23.320	426.980	4,56	104.610\$00	2.292.066\$50
Lisboa	consumo . . . . .	94,54	403.660	426.980	95,44	2.187.456\$00	2.292.066\$50
	mólhos . . . . .	0,71	5.025	703.709	0,59	14.880\$00	2.542.755\$50
Setúbal	consumo . . . . .	98,33	691.934	703.709	98,41	2.502.475\$50	2.542.755\$50
	mólhos . . . . .	85,01	151.305	177.975	89,45	660.040\$00	737.910\$00
Sesimbra	- consumo . . . . .	14,99	26.670	177.975	10,55	77.870\$00	737.910\$00
Sines	- consumo . . . . .	-	1.440	1.440	-	5.942\$00	5.942\$00
Lagos	consumo . . . . .	-	9.492	9.492	-	13.169\$00	13.169\$00
	mólhos . . . . .	79,52	79.460	99.923	85,14	288.610\$00	338.968\$00
Portimão	consumo . . . . .	20,48	20.465	99.923	14,86	50.358\$00	338.968\$00
	mólhos . . . . .	85,00	629.180	740.216	93,23	4.512.470\$00	4.840.329\$00
Olhão	consumo . . . . .	15,00	111.036	740.216	6,77	327.859\$00	4.840.329\$00
	mólhos . . . . .	92,71	240.510	259.417	93,60	1.519.440 00	1.623.400\$00
V. R. de St.º Ant.º	consumo . . . . .	7,29	18.907	259.417	6,40	103.960\$00	1.623.400\$00
	mólhos . . . . .	73,56	26.095	35.475	77,82	113.435\$00	145.764\$00
	consumo . . . . .	26,44	9.380	35.475	22,18	32.329\$00	145.764\$00
				<b>5.590.329</b>			<b>24.996.971\$50</b>

Media do preço da sardinha, por quilo, em cada centro, para conservas em mólhos  
 Matosinhos 4\$76, Porto 4\$45, Peniche 4\$48, Lisboa 2\$96, Setubal 4\$36, Lagos 3\$63, Portimão 7\$17,  
 Olhão 6\$31 e V. R. de St.º Ant.º 4\$34

# SAIAS, IRMÃOS & C.<sup>A</sup> L.<sup>DA</sup>

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**

TELEPHONE:  
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 DE OLIVEIRA

•  
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

•  
VINHO DO PORTO — BRANDY



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

## FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA



# J. B. Cardoso, L. da

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

## CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.ª, L.ª

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.ª

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

## Sardinha do Algarve, L.ª

FABRICANTES E EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

# MARTEL

REG. U.S. PAT. OFF.  
BRAND



## Conservas Portuguesas

SARDINHAS

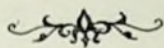
ANCHOVAS

ANTIPASTO

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

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

EMPRESA EXPORTADORA  
LUSITANIA, L.<sup>DA</sup>

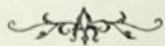


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo  
LUSITANIA

Correspondencia  
APARTADO, 100

Telefone  
272

S E T Ú B A L

AP



**SEVEN BRAND**  
SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

*Manuel Pereira Junior*

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



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

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



# The Norport Company, Inc.

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

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

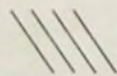
◆  
Importadores de Con-  
servas de Peixe de  
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas  
cobre todos os Estados Unidos

# 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"

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



**CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA**

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 157  
TELEGRAMAS SANTONIO  
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

# MARIE ELISABETH

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

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.<sup>A</sup>  
FARO

José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
lone: 17

Códigos { A. B. C. 5.<sup>a</sup> Ed.  
Bentley's  
Privés

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas  
ATLAS, L.<sup>DA</sup>

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe  
SETÚBAL - PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS  
VERONIQUE

EVA

SCAL  
LA SEMEUSE PORTUGAISE

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

Consultem sempre  
**SANTOS MENDONÇA, L.<sup>DA</sup>**

RUA DA BOA VISTA, 83  
 LISBOA

P. DA LIBERDADE, 114  
 PORTO

Representantes de:

**UNITED STATES FOREIGN CORPORATION**  
 New-York — Folha de Flandres

**SOC. COMMERCIALE DE SIDERURGIE S. A.**  
 Bruxelas — Arco de Ferro

**LE LAMINAGE À FROID**  
 Carnières — Bélgica — Arco de Ferro

**U. T. C. B. — UNION DES TREFILERIES  
 ET CLOUTERIES BELGES**  
 Bruxelas — Arames

Forneçemos também:

Alcatrão, Cairos, Fios de Algodão, Cabos de Aço,  
 Fibras de Manila, Cato, etc., etc.

Agentes em:

**SETÚBAL:** Setubal Factories Agency, Ltd.

**OLHAO:** José de Aragão Barros

**PORTIMÃO:** Pedro Bento de Azevêdo, Suc., Ltd.

**Cordeiro Santos & Ferreira, L.<sup>da</sup>**

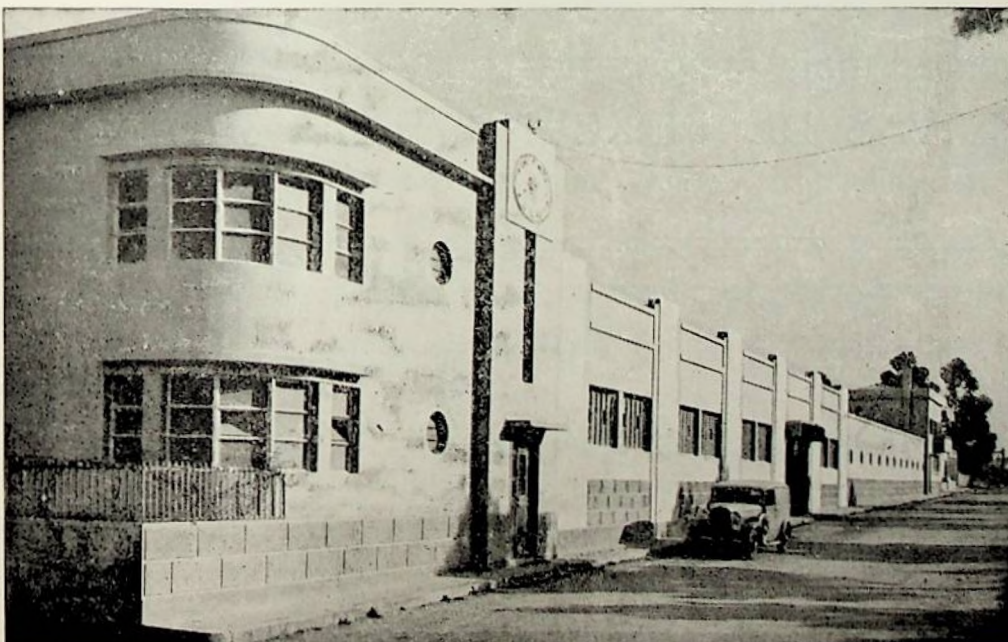
Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43  
 Lisboa — Portugal

Fabricantes de toda a variedade de Con-  
 servas: Azeitonas, Hortaliças, Frutas,  
 Legumes, Mariscos, etc. Exportadores de  
 Azeite. Proprietários das conhecidas  
 marcas de Sardinhas e Atum  
 LE HERON — MASCOTE — INVEJAVEL

Endereço telegráfico: OICANGI

Telefones: P. B. X. { 36 1085  
 36 1086  
 36 147

**BOTELHOS & C.<sup>A</sup>**



**MATOSINHOS**

—  
**“Botelho”**  
 brand  
 the  
 finest quality

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

**Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>**

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



# ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

*Director*: C.º Daniel Duarte Silva

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

*Director adjunto*: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

**DO NORTE**

José António Ferreira Barbosa  
Narciso José Barroso  
Américo de Oliveira Bessa

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

**De Sotavento do Algarve**

José Amandio Guerreiro Correia  
João de Brito Folque  
Silvério Gonçalves Saias

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

**DO CENTRO**

Alfredo Augusto de Almeida  
Manuel Pereira da Cruz  
Filipe Nazareth Fernandes

**DE SETÚBAL**

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

**De Barlavento do Algarve**

José Mendes Furtado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Patrocínio

**GRÉMIO DOS EXPORTADORES**

Feliciano dos Anjos Pereira  
Joaquim Vinhas Cabrita  
João Veiga Henriques



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

