

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO IX  
1954

N.º 100  
JULHO

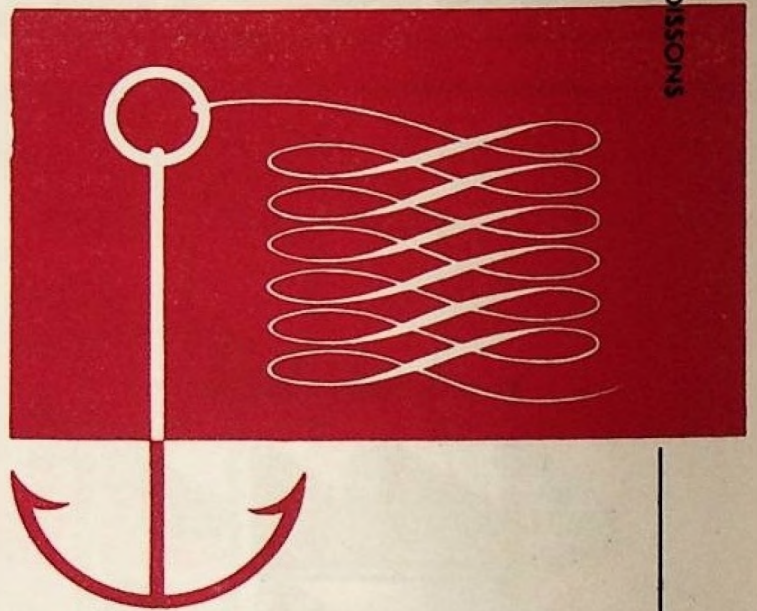


ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

algarve  
exportador l. da

SIÈGE À LISBONNE

CONSERVES DE POISSONS



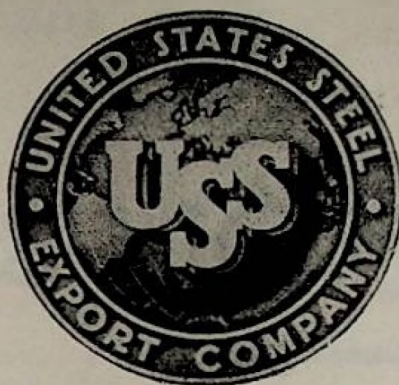
CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

RENOMÉE MONDIALE  
MARQUES PRINCIPALES  
**N I C E**  
**N I C E T T E**  
**C I N E**  
**F L O R A**  
GRANDES USINES DU NORD  
AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

Das melhores marcas do  
Mundo de folha de flandres



Distribuidores Gerais em Portugal:

**Mendes & Anjos, L.<sup>da</sup>**

**O L H Ã O**



Agência de Lisboa:

**Rua D. João V, 7-1.º-D.**

[à Praça do Brasil] — LISBOA

**Telefone 6 4141**

# SUPERDRAW

é a designação usada exclusivamente pela United States Steel para a folha do seu fabrico, — sempre e só laminada a frio, para estampagens profundas, — produzida em gigantescos laminadores que representam a última palavra em aperfeiçoamentos de ordem técnica. Os cuidados com que a folha «SUPERDRAW» é fabricada, superam tudo quanto de bom é essencial para a produção duma folha impecável adaptável a toda a espécie de trabalhos, mesmo os mais delicados, como o fabrico de lata embutida e de tampos cunhados e feridos a meia espessura.

«SUPERDRAW», como expoente máximo duma folha esmeradamente laminada a frio, representa só por si uma incondicional garantia duma boa e económica produção de lataria.



# CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
CALDERON

FUNDADA EM  
1923

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

REPRESENTANTES DE FÁBRICAS DE CONSERVAS

TELEPHONES  
MANSION HOUSE 2205-6-7  
TELEGRAMS  
AFFABLE LONDON

## H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3

### IMPORTAÇÃO:

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

### EXPORTAÇÃO:

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

## UNIÃO INDUSTRIAL, LDA.

IMPORTADORES — EXPORTADORES

ADMINISTRAÇÃO EM LISBOA

Rua dos Sapateiros, 62-2.º

Telefones 3 1700 - 2 6292

Filiais em:

AZINHAGA DO RIBATEJO (Santarém)  
MEXILHOEIRA DA CARREGAÇÃO E OLHÃO (Algarve)  
LUANDA e MALANGE (Angola)

Proprietários das seguintes fábricas:

Saboarias, em Azinhaga do Ribatejo e Olhão. — Extracções químicas, em Azinhaga do Ribatejo e Olhão — Refinarias de Azeites, em Olhão — Conservas de Peixe, em Mexilhoeira da Carregação e Olhão

Produtos de óptimo fabrico, especialmente todas as qualidades de conservas de peixe, nas nossas mundialmente conhecidas marcas «Greatness», «Roses d'Algarve», «Lisdouro», etc.

Armazenistas de Azeite, em Lisboa — Produtores de Azeite, na melhor região de Castelo Branco — Importadores de produtos coloniais, como óleo de palma, café, coconote, etc.

Antes de comprar qualquer produto da nossa produção e importação, não deixe de nos consultar, visto que fazemos as melhores condições e preços.

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



## Conservas Prado, L. da

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



## Lopes da Cruz & C., L.ª

Rua Brito e Cunha, N.º 513 e 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



# Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS  
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Fradess»

NEW-YORK, N. Y.

## **RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED**

**IMPORTADORES E AGENTES**

TELEFONE:  
MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:  
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS  
EM TODA A INGLATERRA

**E S P E C I A L I D A D E S**

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES  
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE

●  
CONCENTRADO DE TOMATE

●  
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●  
AZEITE DE OLIVEIRA

●  
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●  
VINHO DO PORTO — BRANDY

# ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.  
5 linhas-39571

MARVILA  
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

When you are looking for quality buy

**GABRIEL**



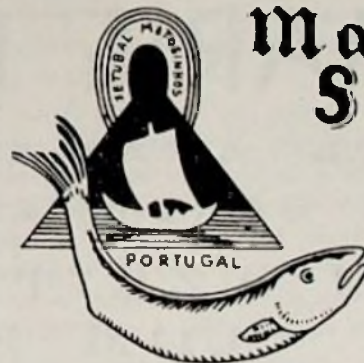
SARDINES in  
olive oil

Plain  
Boneless  
Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES  
in jars - in tins



RAMIREZ & C.<sup>ª</sup>, LDA.  
OLHÃO (Portugal)  
Calderón & Co. Inc.  
99, Hudson Street - NEW YORK



Mariolinde  
Sporting

LOYAUTE  
MATHILDE

LEVANT

Regil

CROIX  
D'OR

Somar

are some of the well known brands of  
ont quelques unes des marques bien connues de  
MARQUES NEVES & C.<sup>ª</sup>, L.<sup>DA</sup>  
packers of all kinds of preserved fish  
fabricants de toutes sortes de conserves de  
poisson

SETÚBAL  
Telegraphic address  
Adresse télégraphique  
MARNE

MATOZINHOS  
Telegraphic address  
Adresse télégraphique  
SOMAR

# SARDINHA DO ALGARVE LIMITADA

FABRICANTES E  
EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL



BIEN TRADING  
COMPANY, INC.

105 Hudson Street  
New York, N. Y., U. S. A.



End. Tel.  
BIENCODAR

Importadores exclusivos  
da marca EMPRESS  
nos seus conhecidos  
produtos de alimentação



# 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

ANO IX  
N.º 100



# Conservas de Peixe

JULHO  
1954

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Guerra Junqueiro, 20-5.º-DIº-Tel. 7 5739-Lisboa

## Sumário

*Perspectivas dos Mercados Americanos; Produção e Exportação; Production and Exportation; Um conflito de pesca no século passado; Orientação profissional na Indústria das Conservas; Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Barlavento do Algarve; Notas perspectivas sobre a exploração ostreicola; Algumas notas sobre a biologia e valor alimentar do atum; Resumos analíticos da Indústria de Conservas, pela F.A.O.; O Mundo da Pesca e da Conserva; Matérias Primas; Condicionamento da indústria; Pedidos de representação; Pesca da sardinha*

# Perspectivas dos mercados americanos

Graças à melhoria dos mercados europeus e, em especial, à abertura do mercado britânico e ao alargamento do poder de compra externo da Alemanha, a indústria portuguesa de conservas de peixe encontra-se desde há alguns meses em fase mais auspiciosa de recuperação comercial, com reflexos animadores nas actividades da indústria. Inicia-se, deste modo, um processo de compensação dos profundos e penosos sacrifícios sofridos em anos anteriores, aguardando-se com esperança que se prolonguem e alarguem estes horizontes favoráveis no futuro imediato. Nas condições actuais do mundo económico, todavia, nunca pode contar-se com expectativas seguras; e é oportuno considerar agora, enquanto a Europa nos apresenta essa benéfica renovação de velhas tradições comerciais, o panorama dos mercados americanos, muito menos promissor mas sempre com as imensas possibilidades virtuais da sua amplitude e potencial de compra.

Observemos em primeiro lugar os países da América do Sul e Central, deixando para o final e para mais detida análise o mercado dos Estados Unidos, com a sua importância predominante. Em alguns desses países subsistem proibições declaradas para o ingresso das conservas de peixe portuguesas, como é nomeadamente o caso da Colômbia e da Venezuela, ou restrições mais ou menos recentes que foram instituídas com o objectivo de defender indústrias locais que procuram abrir caminho apesar da qualidade manifestamente inferior dos seus produtos.

Por isso mesmo se compreende que lhes seria impossível sustentar a concorrência das nossas conservas desde que faltassem os sistemas apertadamente proteccionistas em que se apoiam.

O Brasil, por seu turno, continua a debater-se com fortes dificuldades de pagamentos externos e, no acordo comercial em vigor com o nosso País reservou às conservas de peixe o contingente insignificante de 2.000 contos; mas nem este mesmo será viável, porque a aquisição de cambiais a tal fim destinados pode considerar-se praticamente impossível devido às autoridades brasileiras a terem situado num escalão recuado a que não será natural chegar-se.

No que respeita a Cuba, o jogo de direitos que está a praticar com Portugal para forçar a nossa importação constitui para as conservas uma barreira dificilmente franqueável. Quando o nosso País importa de Cuba pelo menos 50 % do que lhe vende, concede o governo de Havana a vantagem de direitos mínimos, que tornam perfeitamente possível a entrada dos nossos produtos; quando não se chega àquela percentagem, cessa imediatamente a concessão. Assim sucedeu neste ano, encontrando-se iminente a pauta máxima para as conservas e outras mercadorias portuguesas, enquanto a Espanha e Marrocos beneficiam da pauta mínima, e tornam impossível, nessas circunstâncias, a nossa concorrência.

Quanto à Argentina, sabe-se que o seu mercado foi

bom comprador de conservas em salmoura e peixe congelado, chegando a constituir factor quase determinante da montagem e precária expansão desta última indústria em Portugal. Há já alguns anos que este mercado se fechou para tais importações e não se descortinam perspectivas de fácil reatamento nem de acesso animador para os restantes produtos conserveiros. Em outros países da América do Sul e Central as restrições cambiais são tão poderosas que a exportação tem sido reduzida a proporções insignificantes e sem perspectivas de melhoria.

O panorama como se vê, é muito pouco propício à gestação de esperanças, tanto a curto como a longo prazo. Países que se encontram, como muitos, dos referidos, em condições económicas privilegiadas para facilitar o comércio internacional e abrir caminho a intercâmbios secundos, são os que mais os dificultam e embaraçam, contradizendo na prática o que tantas vezes preconizam, com ênfase, na fácil e gratuita teoria económica para uso alheio. Mas aqui tocamos, precisamente, o capítulo mais importante e grave da situação dos mercados americanos para o nosso comércio de conservas de peixe, aliás acompanhado pela quase totalidade do comércio europeu nas mesmas desilusões e desalentos: a atitude dos Estados Unidos.

Ninguém ignora nem pode esquecer que os governantes de Washington têm sido, desde o fim da guerra passada, os paladinos constantes da liberalização, do fomento dos intercâmbios, da redução de barreiras de toda a espécie entre as nações; e, ao mesmo tempo, os próprios Estados Unidos são o exemplo acabado e flagrante do proteccionismo, dos obstáculos alfandegários muitas vezes intransponíveis para a produção estrangeira, do «Buy American Act.», com todo o seu significado de egoísmo nacional e «chanvinismo» económico.

Dos Estados Unidos, justamente, deveria esperar-se o modelo do franco acolhimento para os produtos do trabalho alheio, com a força que lhes conferem o imenso poder económico, o poder universal da sua moeda, o progresso formidável das suas indústrias e a produtividade inexcedida de toda a sua estrutura manufactureira. Ninguém desconhece esta contradição decisiva, mas também nunca se pode deixar de a estranhar.

Em Agosto de 1953 foi nomeada pelo Presidente Eisenhower a Comissão de Política Económica Externa (Comissão Randall) com o encargo de estudar o presente e o futuro das relações comerciais dos Estados Unidos com os outros países e apresentar recomendações adequadas às circunstâncias do mundo económico contemporâneo. Em Janeiro foi publicado o respectivo relatório, preconizando o alargamento dos poderes do Presidente para poder realizar negociações multilaterais tendentes a baixar as pautas alfandegárias, a simplificação das formalidades legais no processo aduaneiro, a modificação do «Buy American Act.» no sentido de facilitar os fornecimentos estrangeiros em reciprocidade com as disposições tomadas pelos governos relativamente aos fornecedores americanos, a revisão do GATT (acordo geral

sobre pautas e comércio) em termos de poder ser votado pelo Congresso, etc.

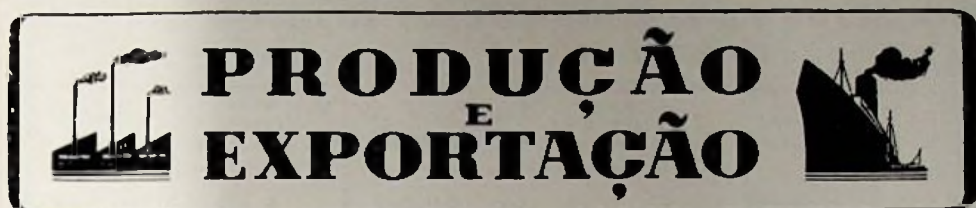
Vai este ano de 1954 bastante adiantado e nada ou quase nada se fez neste sentido. O Presidente Eisenhower e os seus colaboradores continuam martelados nos seus intuitos prudentemente liberalizadores pelo veto do Congresso, dominado por interesses comerciais e industriais que não querem abdicar da sua posição privilegiada; e largos sectores do comércio europeu continuam a bater em vão às portas do mercado americano sem que a entrada dos seus produtos lhes seja permitida em condições viáveis.

O caso das conservas de peixe portuguesas é bem representativo da situação que se expôs sumariamente. As autoridades norteamericanas aumentaram há tempos os direitos sobre o atum em conserva para 45 % ad valorem, resultando dessa medida a paralisação das exportações de atum em azeite para os Estados Unidos. Como consequência dessa política proibitiva as exportações de atum dos Açores e de Angola foram forçadas a voltar-se para o único mercado acessível, a Itália, abrindo uma concorrência que fez baixar os preços para nível inferior às possibilidades da nossa indústria metropolitana, dados os preços de custo com que trabalha presentemente. Pelo mesmo motivo, os produtores do Perú e do Japão canalizaram as suas exportações para os países da Europa onde a indústria portuguesa poderia encontrar possibilidades de venda, como a Suíça. Este último país é importante comprador de atum em óleo, ao passo que a Itália só importa atum em azeite. Ambos se encontram agora saturados pela concorrência, como reflexo da política norte-americana.

Outro inconveniente grave que daí resulta é o facto de as conservas de atum do Perú e do Japão estarem a tomar posições que cabiam outrora às nossas sardinhas em azeite no mercado suíço. Não se justifica, também, a conhecida incidência dos direitos de 30 % ad valorem nas conservas de sardinha sem pele e sem espinha, que poderia ser o grande volume das nossas exportações conserveiras para os Estados Unidos. O preço do artigo já é elevado, por se tratar de especialidade de laborioso fabrico; com os direitos em vigor, torna-se pesado para o consumidor americano.

Assim, não só os Estados Unidos sustentam ou até agravam barreiras alfandegárias proibitivas, como vêm comprometer em muitos casos, como os das nossas conservas de peixe, as vantagens mais amplas que deveriam resultar da liberalização nos mercados europeus. Os agravamentos da concorrência e dos direitos nestes mercados, o aviltamento de preços e a desorientação do comércio, são os frutos da política económica americana, contraditória da doutrina que tem sido preconizada e, por vezes, quase imposta à Europa.

Quando se modificará esta posição dos Estados Unidos? Nada permite prevê-lo. A indústria portuguesa de conservas continua a aguardar resignadamente, como tantos outros sectores da economia europeia.



Situação no mês de Junho

**PRODUÇÃO**

**Azeite ou molhos**

A produção de conservas de peixe em azeite ou molhos no mês de Junho, foi de 1.143.033 quilos (58.863 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: Sardinha, 495.436 quilos (24.740 caixas); carapau, 18.202 quilos (958 caixas); cavala, 78.886 quilos (4.120 caixas); atum e similares, 347.111 quilos (9.242 caixas); filetes de anchova, 179.199 quilos (18.522 caixas) e outras espécies, 24.199 quilos (1.281 caixas).

V. R. Sto. António foi o centro que mais produziu, 411.028 quilos (35,9 %), seguido de Olhão, 285.459 quilos (24,9 %) e de Portimão, 175.185 quilos (15,3 %).

Em relação às espécies, Olhão foi o maior produtor de sardinhas (206.478 quilos), de cavala (29.721 quilos) e de filetes de anchova (45.285 quilos); Matosinhos, de carapau (18.088 quilos); V. R. Sto. António, de atum e similares (318.262 quilos) e Setúbal, de outras espécies. Fabricaram-se menos 819.220 quilos do que em Maio último.

**Salmoura**

A produção de conservas em salmoura foi de 12.558 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 1.482 quilos; biqueirão, 10.776 quilos; atum, 300 quilos. Lagos fabricou 420 quilos de biqueirão; Portimão, 1.425 quilos de biqueirão; Olhão, 1.125 quilos de biqueirão; V. R. Sto. António, 1.482 quilos de sardinha, 7.806 quilos de biqueirão e 300 quilos de atum.

**EXPORTAÇÃO**

**Por Centros**

**Azeite ou molhos**

A exportação de conservas em azeite ou molhos, foi de 1.845.127 quilos (107.362 caixas) no valor de 31.001.726\$68, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 1.247.333 quilos (67.866 caixas) no valor de 18.696.992\$85; carapau, 38.252 quilos (1.949 caixas) no valor de 425.056\$22; cavala, 19.264 quilos (1.016 caixas) no valor de 400.132\$54; atum e similares, 388.693 quilos (11.500 caixas) no valor de 7.886.192\$27; filetes de anchova, 129.345 quilos (23.634 caixas) no valor de 3.096.648\$64; lulas e chocos, 14.738 quilos (914 caixas) no valor de 327.301\$50; outras espécies, 7.502 quilos (483 caixas) no valor de 169.402\$66.

Matosinhos foi o primeiro centro exportador com 525.407 kgs. (30.118 caixas) ou 28,5 %; Olhão, o segundo, com 359.289 quilos (23.290 caixas) ou 19,4 % e V. R. Sto. António o terceiro, com 300.198 quilos (13.517 caixas) ou 16,2 %. Exportaram-se menos 257.266 quilos do que em Maio último.



**Salmoura**

A exportação de conservas em salmoura foi de 139.054 quilos no valor de 2.286.060\$35, dos quais 21.155 quilos de sardinha, 50 quilos de cavala, 117.229 quilos de atum e 620 quilos de outras espécies.

Exportaram-se mais 99.205 quilos do que no mês anterior.

**CONGELADOS**

A exportação de congelados foi de 77.135 quilos no valor de 1.313.220\$65, sendo: sardinha, 23.996 quilos; enguia, 745 quilos; cavala, 750 quilos; atum, 300 quilos; peixe espada, 165 quilos; carapau, 4.305 quilos; chicharro 170 quilos; salmonete, 2.940 quilos; linguado, 635 quilos; pescada, 825 quilos; pescadinha, 2.205 quilos; polvo, 23.688 quilos; lula, 6.323 quilos; lampreia, 115 quilos; camarão, 175 quilos; lagosta, 9.158 quilos; percebes, 125 quilos; diversos, 215 quilos; não especificados, 300 quilos.

O principal importador foram os E. U. A., com 27.406 quilos.

**Por Países**

**Azeite ou molhos**

Os três principais países importadores, foram: Itália, 438.402 quilos (23,7 %); Alemanha, 380.044 quilos (20,5 %) e Inglaterra, 236.597 quilos (12,8 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (370.969 quilos); o Congo Belga, de carapau (12.445 quilos); a Bélgica, de cavala (14.837 quilos); a Itália, de atum e similares (334.299 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (82.368 quilos); Cuba, de lulas e chocos (7.771 quilos) e Austrália, de outras espécies (2.561 quilos).

**Salmoura**

O principal importador foram os E. U. A. com 116.927 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, em Junho de 1954  
*June Canned Fish Pack (in kilos)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</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 .....	15.264	18.088	8.151	6.255	39.572	4.722	92.052
Peniche .....	2.147	-	1.387	5.624	7.523	-	16.681
Lisboa .....	1.862	-	361	6.433	925	2.817	12.398
Setúbal .....	64.050	-	2.721	6.769	21.663	11.615	106.818
Lagos .....	9.905	-	9.163	-	20.510	3.834	43.412
Portimão .....	122.719	-	26.565	1.118	24.783	-	175.185
Olhão .....	206.478	114	29.721	2.650	45.285	1.211	285.459
V. R. de Santo António ...	73.011	-	817	318.262	18.938	-	411.028
Quilos .....	495.436	18.202	78.886	347.111	179.199	24.199	1.143.033
Caixas .....	24.740	958	4.120	9.242	18.522	1.281	58.863

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores .....	-	-	-	28.544	-	-	-	830	28.544
Matosinhos .....	481.977	22.224	1.680	5.985	9.890	2.242	1.409	30.118	525.407
Peniche .....	3.216	-	-	-	-	-	-	194	3.216
Lisboa .....	61.168	418	722	72.979	16.871	3.307	1.055	8.211	156.520
Setúbal .....	169.857	5.104	3.105	11.470	15.878	8.182	1.974	14.470	215.570
Lagos .....	35.744	-	2.280	-	2.561	-	-	2.417	40.585
Portimão .....	202.704	-	3.664	-	9.430	-	-	14.315	215.798
Olhão .....	224.367	6.706	7.813	70.858	45.474	1.007	3.064	23.290	359.289
V. R. de St.º António	68.300	3.800	-	198.857	29.241	-	-	13.517	300.198
Quilos....	1.247.333	38.252	19.264	388.693	129.345	14.738	7.502	107.362	1.845.127

*Sociedade*



*Limitada*

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

# Pinhais e Cia. Limitada

RUA MENERES, 700

MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS

TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

A T U M  
SARDINHAS  
CAVALAS  
CHICHARRO  
ANCHOVAS  
PASTAS DE  
P E I X E  
M A R I S C O



*"Pinhais"*  
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCATO  
RIOS • SAILOA  
SEMPER-IDEA  
E D U S A • Y O  
CIBELES • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,  
PRENSADAS E EM SALMOURA





**Situation during the month of June**

**PRODUCTION**

**Oil or sauce**

The production of canned fish in oil or sauce during the month of June was 1.143.033 kilos (58.863 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 495.436 kilos (24.740 cases); Chinchards, 18.202 kilos (958 cases); Mackerel, 78.886 kilos (4.120 cases); Tunny and the like, 347.111 kilos (9.242 cases); Filets of Anchovies, 179.199 kilos (18.522 cases), and other kinds, 24.199 kilos (1.281 cases).

V. R. Sto. António was the main producing center, having packed 411.028 kilos (35,9 %); Olhão follows next with 285.459 kilos (24,9 %), and Portimão takes the third place with 175.185 kilos (15,3 %).

As regards kinds, Olhão was the leading producer of Sardines (206.478 kilos), of Mackerel (29.721 kilos) and of Filets of Anchovies (45.285 kilos); Matosinhos, of Chinchards (18.038 kilos); V. R. Sto. António, of Tunny and the like (318.262 kilos), and Setúbal, of other kinds.

There were packed 819.220 kilos less than in last May.

**Brine**

The production of canned fish in brine came up to 12.558 kilos, distributed as follows: Sardines, 1.432 kilos; Biqueirão, 10.776 kilos; Tunny, 300 kilos.

Lagos packed 420 kilos of Biqueirão; Portimão, 1.425 kilos of Biqueirão; Olhão, 1.125 kilos of Biqueirão;

V. R. Sto. António, 1.482 kilos of Sardines, 7.806 kilos of Biqueirão and 300 kilos of Tunny.

**EXPORTATION**

**By Centers**

**Oil or sauce**

The total figures for the exportation of fish preserves in oil or sauce were 1.845.127 kilos (107.362 cases) amounting to 31.001.726\$68, distributed as follows: Sardines, 1.247.333 kilos (67.866 cases) amounting to 18.696.992\$85; Chinchards, 38.252 kilos (1.949 cases) amounting to 425.056\$22; Mackerel, 19.264 kilos (1.016 cases) amounting to 400.132\$54; Tunny and the like, 388.693 kilos (11.500 cases) amounting to 7.886.192\$27; Filets of Anchovies, 129.345 kilos (23.634 cases) amounting to 3.096.648\$64; Calamaries and Cuttlefish, 14.738 kilos (914 cases) amounting to 327.301\$50; other kinds, 7.502 kilos (483 cases) amounting to 169.402\$66.

Matosinhos ranks as the leading exporting center with 525.407 kilos (30.118 cases) or 28,5 %; Olhão, as second, with 359.289 kilos (23.290 cases) or 19,4 %, and V. R. Sto. António, as third, with 300.198 kilos (13.517 cases) or 16,2 %.

There were exported 257.266 kilos less than in last May.

**Brine**

The export of canned fish in brine came up to 139.054 kilos amounting to 2.286.060\$35, 21.155 kilos of which were of Sardines, 50 kilos of Mackerel,

117.229 kilos of Tunny and 620 kilos of other kinds.

There were exported 99.205 kilos more than during the previous month.

**FROZEN**

The export of Frozen was 77.135 kilos amounting to 1.313.220\$65, distributed as follows: Sardines, 23.996 kilos; Eels, 745 kilos; Mackerel, 750 kilos; Tunny, 300 kilos; Swordfish, 165 kilos; Chinchards, 4.305 kilos; «Chicharro», 170 kilos; «Salmonete», 2.940 kilos; Sole, 635 kilos; Whitting, 825 kilos; Little Whitting, 2.205 kilos; Pulp, 23.688 kilos; Calamaries, 6.323 kilos; Lamprey, 115 kilos; Shirimps, 175 kilos; Lobster, 9.158 kilos; Percebes, 125 kilos; other kinds, 215 kilos; non-specified, 300 kilos.

The U. S. A. were the main importing country, having imported 27.406 kilos.

**By Countries**

**Oil or sauce**

The three main importing countries were: Italy, 438.402 kilos (23,7 %); Germany, 380.044 kilos (20,5 %), and England, 236.597 kilos (12,8 %).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer for Sardines (370.969 kilos); the Belgian Congo, for Chinchards (12.445 kilos); Belgium, for Mackerel (14.837 kilos); Italy, for Tunny and the like (334.299 kilos); the U. S. A. for Filets of Anchovies (82.368 kilos); Cuba, for Calamaries and Cuttlefish (7.771 kilos) and Austrália, for other kinds (2.561 kilos).

**Brine**

The U. S. A. were the main importing country with 116.927 kilos.

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

June Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Total <i>Total</i>
Africa Equat. Fr. ....	21.842	-	-	-	290	-	-	22.132
África Merid. Brit. ....	-	-	-	-	150	-	57	207
África Orient. Brit. ....	5.890	-	-	59	240	-	-	6.189
África Ocid. Brit. ....	89.739	10.621	-	190	475	-	-	101.025
Alemanha .....	370.969	1.380	-	7.220	475	-	-	380.014
Angola .....	25.638	6.910	589	558	341	665	1.228	35.929
Arábia .....	1.770	-	-	-	353	-	-	2.103
Austria .....	10.688	-	-	-	-	-	-	10.688
Austrália .....	24.354	475	-	3.815	6.888	-	2.561	38.093
Argélia .....	9.747	-	-	-	-	-	-	9.747
Argentina .....	38	-	-	-	-	-	-	38
Bélgica .....	75.352	-	14.857	8.121	740	-	-	99.050
Brasil .....	-	-	-	1.132	7.155	-	-	8.287
Cabo Verde .....	95	-	-	-	10	-	-	105
Canadá .....	4.750	-	-	3.325	7.126	-	-	15.201
Ceilão .....	285	-	-	-	-	-	-	285
Chipre .....	2.964	1.615	-	285	570	95	240	5.769
Colombia .....	1.824	-	-	-	-	-	-	1.824
Col. Brit. A. C. e Sul .....	1.489	-	-	-	-	-	-	1.489
Congo Belga .....	24.615	12.445	665	1.150	574	-	73	1.983
Cuba .....	7.425	-	-	2.312	119	7.771	237	30.666
Curacau .....	463	-	95	90	103	-	-	17.627
Dinamarca .....	14.460	-	-	-	-	-	111	862
Egipto .....	950	-	-	1.369	-	-	-	14.460
Etiópia .....	1.045	-	-	247	266	152	-	2.519
E. U. da América (a) .....	51.568	2.640	-	4.037	82.368	2.775	114	1.824
Filipinas .....	23.421	-	-	-	-	-	-	143.588
França .....	62.689	-	-	946	285	-	-	23.421
Grécia .....	8.015	-	-	-	2.469	-	-	63.920
Guiné .....	684	76	-	94	-	13	-	10.484
Holanda .....	7.195	-	-	698	654	-	23	890
Indochina .....	950	-	-	-	-	-	-	8.547
Inglaterra .....	224.366	-	-	3.857	8.374	-	-	950
Irlanda .....	1.340	-	-	-	-	-	-	236.597
Itália .....	104.103	-	-	354.299	-	-	-	1.340
Jordânia .....	700	-	-	-	-	-	-	438.402
Líbano .....	5.263	-	-	2.707	380	-	-	700
Líbia .....	140	-	-	1.158	113	-	1.696	10.046
Macau .....	285	-	-	185	-	-	-	1.411
Madagascar .....	1.045	-	-	-	-	-	-	470
México .....	3.105	2.090	38	2.154	352	3.041	30	1.075
Moçambique .....	6.703	-	190	936	251	189	278	8.948
Nova Zelândia .....	-	-	-	-	237	-	825	11.184
Palestina .....	3.800	-	-	370	190	-	-	237
Perú .....	8.796	-	-	19	950	-	-	4.360
Síria .....	3.040	-	-	-	190	-	-	9.765
S. Tomé e Príncipe .....	404	-	-	482	-	-	-	3.230
Suécia .....	8.206	-	-	1.140	1.325	-	29	915
Suiça .....	4.313	-	2.850	1.274	4.885	-	-	10.671
Tanganica .....	1.330	-	-	-	-	-	-	13.322
Togo Camarão Fr. ....	12.122	-	-	-	-	-	-	1.330
Togo Camarão Brit. ....	570	-	-	-	-	-	-	12.122
União Sul Africana .....	5.200	-	-	-	96	-	-	570
Venezuela .....	1.455	-	-	4.390	-	37	-	5.206
Forn. à Navegação .....	133	-	-	114	-	-	-	5.882
								247
Quilos <i>Kilos</i>	1.247.333	38.252	19.264	388.693	129.345	14.738	7.502	1.845.127
Caixas <i>Cases</i>	67.866	1.949	1.016	11.500	23.634	914	483	107.362
Valores <i>Values</i>	18.696.992\$85	425.056\$22	400.132\$54	7.880.192\$27	3.096.048\$64	327.301\$50	169.402\$66	31.001.726\$68

(a) — Sardinha c/espinha (faucy) 8.350 quilos — s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 43.218 quilos

# UM CONFLITO DE PESCA NO SÉCULO PASSADO

Por volta de 1885 — há quase 70 anos — a quietude da laboriosa vila de Peniche, foi sacudida por um acontecimento que agitou todos os seus habitantes, especialmente os da classe marítima.

Armadores, pescadores e almocreves, juntos com os do comércio local, gente cuja vida circulava com o produto das pescarias, sentiram os seus interesses ameaçados. Irmanados pelo mesmo sentimento, reuniam-se nas locandas e noutros locais de habitual frequência onde murmuravam ordeiramente contra os que pretendiam introduzir artes de pesca diferentes das usadas naquela zona marítima.

Foi o caso que o rico armador de Cascais, João Rosa, pedira às entidades competentes para — «deitar uma armação fixa do sistema valenciano na costa Sul de Peniche, em frente do Porto de Arcia, a uma distância a que houvesse vinte e dois metros de profundidade».

Corridos os trâmites usuais, as autoridades marítimas nomearam os peritos para a respectiva vistoria ao local pretendido por João Rosa.

Outros armadores animados pelo acolhimento favorável ao pedido, seguiram rumo igual com petições idênticas.

Rebentaram os clamores dos que se julgavam prejudicados. As discussões avolumaram-se e tão acesas se tornaram, que as chamadas dos protestos quase atingiram a Delegação Marítima de Peniche.

Os peritos alheios à contenda, vistoriavam o local indicado, estabeleciam as marcações e davam parecer favorável ao pedido de João Rosa.

Perante esta decisão os protestantes resolveram apelar para o Rei enviando-lhe uma petição subscrita por 161 pessoas. Alegavam os peticioná-

rios que o peixe vinha do Sudoeste para terra, nos meses de Julho e Agosto e que deparando-se-lhe no caminho a armação valenciana, esta o impedia de atingir as armações redondas. Afirmavam mais que a armação fixada no sítio indicado estorvava bastante a navegação que procurava abrigo em Peniche, e terminavam por considerar muito suspeito o parecer da Comissão de Vistoria.

Entretanto a armação valenciana era fixada sem que fossem observadas as marcações determinadas pelo Ministério da Marinha e Ultramar.

Com efeito, a armação de João Rosa estava desviada do local autorizado e tinha juntas pequenas armações para as quais não tinha a devida licença. Sabendo, porém, que o Departamento Marítimo do Centro ordenara ao vapor «Lidador» para a remover para o local autorizado, alegou que a armação valenciana nenhum prejuízo causava à navegação e terminava por afirmar que a oposição que lhe faziam era apenas motivada por despeitos e rivalidade de «oficiais do mesmo officio».

Os protestos prosseguiram cada vez mais violentos e os políticos da terra aproveitavam o momento para «pescarem nas águas turvas».

O Ministério da Marinha e Ultramar, designação que então tinha o Ministério da Marinha, resolveu terminar com a questão ordenando ao 1.º tenente-engenheiro hidrógrafo Baldaque da Silva, para «proceder ao estudo das condições de pesca e de lançamento das armações à valenciana e redondas na enseada de Peniche, mar das Berlengas e Farihões, formulando um regímen racional e conveniente sobre a pesca nesta região».

Ao mesmo tempo o Chefe do Departamento Marítimo do Centro ordenava por telegrama, ao Delegado Marítimo de Peniche, para sustar todas as ordens para a remoção ou levantamento das armações de qualquer sistema.

O inquiridor demonstrou mais uma vez os seus altos méritos, apresentando um completo relatório concluído da seguinte forma:

«Tais são os termos do conflito de pesca levantado pelos armadores e pescadores de Peniche até 4 de Julho, data em que Sua Majestade houve por bem cometer-me a difícil missão de estudo tão complexo, como é o de adquirir todos os conhecimentos necessários para bem formular um regímen de pesca racional e conveniente para esta região, rodeada mais a mais nesta ocasião de circunstâncias tão anormais e importantes como as que acabo de referir a V. Ex.ª. Orientando porém, esta questão no caminho da investigação prática, para servir de fundamento à resolução do assunto, entendi que o meu exame devia versar:

1.º — Sobre as condições hidro-topográficas da localidade, que dessem a natureza, orientação, posição e grandeza das margens da rocha, praias, rochedos isolados, portos, varadouros e fundeadouros; a natureza e relevo do solo submarino, direcção e força das correntes marítimas, exposição aos ventos mais frequentes e tempestuosos e à acção das vagas, elementos estes necessários para formar uma perfeita ideia desta região sob o ponto de vista físico, intimamente relacionado com o número, posição e maneira de funcionar dos aparelhos de pesca:

2.º — Espécies itiológicas mais importantes desta região marítima, épocas e lugares do seu aparecimento, desova e criação, rumo que seguem na sua marcha, segundo as diferentes estações e outras causas que sobre ela influem, e valor comercial e alimentício de cada uma

(Continua na pág. 20)



# PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA  
EXPORTADORA, L<sup>DA</sup>**  
LISBOA-PORTUGAL



**SARDINES  
TUNA FISH  
ANCHOVIES  
MACKERELS**

**H. ORMAI**

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



# ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL NA INDÚSTRIA DAS CONSERVAS

pele DR. FALCÃO MACHADO

Conhecidas as técnicas do trabalho de fabricação de conservas de peixe, ficam-se a saber as operações específicas desta indústria.

Conhecidos os diversos tipos humanos, ficam-se a saber as características individuais.

Resta, agora, estabelecer a relação entre o tipo humano e as operações específicas da Indústria de Conservas.

Isto é, resta determinar qual é o homem (a mulher) que melhor pode realizar o trabalho profissional, sem diminuir, antes, sim, pelo contrário, aumentando o rendimento profissional. Entre-se, assim, no domínio da Orientação Profissional propriamente dita.

Se lembrarmos o que escrevemos no n.º 94 desta revista, de Janeiro findo, os operários que trabalham na Indústria de Conservas de Peixe dividem-se em três grandes categoria ou grupos principais:

1.º — Operários transportadores e manobreadores.

2.º — Operários que trabalham com o peixe, enlatado ou não.

3.º — Operários que conduzem máquinas-ferramentas.

Ao 1.º grupo pertencem o *apanhador*, o *enchedor*, o *carregador*, o *condutor de carros de cozer peixe*, o *alimentador das dobadoras*, o *condutor de latas molhadas*, o *condutor de cestos com latas visitadas*, o *condutor de latas lavadas*, a *mulher que coloca as latas em caixotes de madeira* e a *levantadeira de latas*. São profissões de movimento, em que o obreiro se desloca. Podem dividir-se em dois sub-grupos: 1.º) aquele em que é precisa resistência e força (apanhador, enchedor, carregador, condutor de carros de cozer peixe, condutor de cestos com latas visitadas e condutor de latas lavadas) e 2.º) aquele em que são precisas ou-

tras qualidades mais e é formado pelos restantes profissionais.

No 2.º grupo encontram-se o *decepador de atum*, a *descabeçadeira*, o *salgador* ou *preparador da moura*, a *engrelhadora de peixe*, a *enlatadora*, a *azeitadora*, a *visitadora*, a *batedora de lata*. Trata-se de profissões em que o obreiro se não desloca, trabalhando sentado ou em pé. Dividi-las-emos em três sub-grupos: 3.º) Um grupo em que é necessária velocidade manual (decepador de atum, descabeçadeira, engrelhadora de peixe, enlatadora visitadora); 4.º) Outro em que se carece de aptidões gustativas e olfativas (salgador e azeitadora); 5.º) Finalmente, outro em que se impõe a necessidade de boa audição e visão (batedora de lata, visitadora de lata).

O 3.º grupo compreende o *fogueiro*, o *cravador*, o *lavador de latas* e o *caixoteiro* e também pode subdividir-se em três sub-grupos: 6.º) O *fogueiro*; 7.º) O *conjunto cravador e caixoteiro* e, 8.º) O *lavador de latas*.

Para o 1.º sub-grupo é necessária força e capacidade de resistência à fadiga. Parece que os tipos musculares, os brevíneos robustos, são os indicados para estas actividades motrizes, que exigem, sem dúvida, grande dispêndio de energia física e pouco dispêndio de faculdades intelectuais. Quanto ao temperamento, taquigráfico, isto é, de rápidas reacções motrizes.

O 2.º sub-grupo (*alimentador das dobadoras*, *condutora de latas molhadas*, *mulher que coloca as latas em caixotes de madeira*, a *levantadeira*) não carece nem de tanta força, nem de tanta capacidade de resistência à fadiga como no 1.º sub-grupo. Está-se, ainda, perante actividades motrizes, mas é menor o dispêndio de energia física. Em compensação exi-

ge-se para as três primeiras, maior capacidade de atenção distributiva, o que é, já, uma intervenção de inteligência, a mais simples, elementar. A *levantadeira de lata*, porém, tem que ter maior auto-domínio, que é uma qualidade da vontade, do carácter. Deve ser uma hiperbúlica-activa ou volitiva-estênica e, quanto à velocidade de processos, uma taquipsíquica. Embora a sua actividade seja motriz, é, já, psicomotriz e exigindo qualidades relativamente desenvolvidas.

O 3.º subgrupo exige velocidade manual. Mas excepção feita aos decepadores de atum, que têm de ser homens de força, exige, ainda, habilidade, destreza digital, atenção, qualidades psico-físicas, psicomotrices pelo menos médias, porque o exercício da actividade não é senão parcialmente automatizado, visto que têm de fazer selecção de peixe e ter a noção do aproveitamento do espaço. Não se trata, contudo, de tarefas de execução delicada. Dado que se lida com peixe, (e não com ideias) substância concreta da natureza orgânica, biológica, há que exigir destes trabalhadores que não sejam alérgicos a seres biológicos, que não sintam repugnância visual e táctil pelos peixes, que não se enervem ao estripar, descabeçar, esfolar ou despelar ou desbarbatanizar.

O 4.º subgrupo tem o mesmo nível, o mesmo carácter de actividades exigindo aptidões psico-motrices médias, actuando sobre substâncias concretas de natureza química. Cabe a estes operários um nível de inteligência relativamente elevado. Além da atenção, é-lhes pedida memória. É, para mais, especializada em recordar sensações gustativas e olfativas, o que não é vulgar. Dada a responsabilidade da sua tarefa, pode e deve exigir-se-lhes, além de paciência (*brodiprágicos*, *brodipsíquicos*) a *feiçãõ hiper-racional*, e *hiposentimental*.

Para o 5.º subgrupo (*batedora de lata e visitadora de lata*), atribuímos o mesmo nível e carácter dos sub-grupos 3.º e 4.º. Simplesmente acontece que a especialização se faz se-

gundo dois dos chamados sentidos intelectuais. O mesmo senso de responsabilidade que o subgrupo anterior.

6.º subgrupo. Trata-se da função de fogueiro, psicomotriz, relativamente automatizada, mas não exigindo grande força, antes, sim, habilidade manual. No entanto, maneja uma máquina-ferramenta de precisão (compreensão do manómetro) para a qual são necessárias aptidões especializadas que, com o tempo, parece, podem adquirir-se. A prática os faz, aos bons fogueiros.

7.º subgrupo. Cravador e caixoteiro são trabalhadores de menor responsabilidade do que o fogueiro. A sua acção é muito automatizada e, quanto a qualidade, as aptidões que devem manifestar, são motrizes e médias.

8.º — O *lavador de latas* não passa de um ajudante subalterno do trabalho em série. A sua actividade é baixa, quanto a quantidade de energia física e mental e, mesmo, quanto à qualidade das aptidões exigidas.

Creio poder sintetizar estas considerações da seguinte maneira:

Para as actividades da Indústria de Conserva de Peixe, há necessidade de dois tipos humanos fundamentais:

Um desses tipos é caracterizado pela força e resistência à fadiga, o que não significa que não possa possuir outras qualidades. Morfológicamente é representado pelos brevitíneos, musculosos, o chamado tipo muscular.

O segundo tipo caracteriza-se pela existência, da forma inicial da inteligência, que é a atenção, e, pelo menos, num grau médio ou pouco menos.

O grupo brevilíneo, ou da força, compreende, nos seus aspectos quantitativamente mais fracos, os *lavadores de latas*, os *condutores* de carros de cozer peixe, de cestos com latas visitadas e de latas lavadas; e nos seus aspectos quantitativamente mais elevados e, ainda, qualitativamente caracterizados por capacidade de resistência à fadiga e velocidade de execução, os *apanhadores*, *enchedores*, *carregadores à cabeça*; nos mes-

mos aspectos quantitativos, associados à atenção visual os *deceparadores de atum*.

O grupo dos operários a quem se exige, como qualidade básica a atenção tem, no aspecto de atenção distributiva associada à velocidade os *alimentadores de grelhas*, *condutoras de latas molhadas e cravador*; no aspecto de atenção visual, distributiva e seleccionadora, associada à velocidade e resistência à monotonia do trabalho as *descabeçadeiras*, *engrelhadeiras* e *enlatadoras*; no aspecto de atenção concentrada e seleccionadora, desenvolvida através sentidos *intelectuais as visitadoras e as bateadoras de lata*; através doutros sentidos mais sensoriais ou concretizadores e associados às respectivas formas de memória os *salgadores*, e as *azeitadoras*; no aspecto de atenção concentrada associada à velocidade, resistência e, ainda, aproveitamento do espaço ou da matéria — para o que se necessita uma capacidade chamada visualização — a *mulher que coloca latas em caixotes* e o *caixoteiro*; no aspecto de atenção concentrada psicomotriz e autodomínio, a *levantadeira de latas*; no aspecto de atenção concentrada acompanhada da faculdade de compreensão e sentido da responsabilidade — o *fogueiro*.

Na maior parte dos casos estas faculdades e capacidades podem discriminar-se com uma observação individual, mais ou menos atenta, do comportamento, da conduta do trabalhador, tanto na oficina como fora dela.

Todavia, se o tipo que melhor convém a esta Indústria é o *brevilíneo*, é de notar que não convém o *meteorolúbil* ou *meteoro instável*, cujo temperamento varia consoante o estado do tempo; nem os *brodiprégico* e *brodipsíquico* ou lentos, quando sejam *tórpido*s ou «mortos»; nem os tipos *deprimidos* ou *psico-atómicos*, dado que o carácter triste ou pessimista tem muita influência no conjunto que trabalha na oficina; nem o *hiperemotivo*, nem o *estápido*, nem o *desatento*, o *distraído*.

Convém o *ortocrínico*, *meteoroes-*

*tável*, relativamente *veloz*, estável de reacções, *volitivo-estênico*, com *autodomínio* e capacidade de *iniciativa extrovertida*, aberto, franco, *sociável*, *ciclotímico*, de *inteligência média*, mas suficientemente capaz de *atenção* para que dê um rendimento de trabalho conveniente e útil.

As empresas têm a maior vantagem na selecção profissional do seu pessoal, na formação e aperfeiçoamento deste pessoal e na orientação do mesmo pelos rumos da especialização, para que se obtenha maior rendimento de trabalho, maior prosperidade, o que é benéfico para todos.

Estes artigos são uma ligeira contribuição para tal finalidade, e, como digo, as faculdades e capacidades a ter em conta, podem discernir-se pela observação.

Em casos duvidosos — se houver necessidade — pode e deve recorrer-se aos serviços dum perito de orientação profissional ou do próprio Instituto de Orientação Profissional.

## Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

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

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses marques renommées:

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

## Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3  
Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

# Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Barlavento do Algarve

*A Direcção deste Grémio teve a amabilidade de nos enviar o seu «Relatório e Contas» referente ao exercício de 1953 de que extraímos o seguinte passo:*

Referimo-nos, no último Relatório, à grave crise que a nossa indústria vem suportando e emitimos a nossa opinião, deixando exaradas algumas considerações, sobre problemas que se levantaram diante de certas medidas preconizadas e até postas superiormente, mas cujos textos exactos não nos foi, então, permitido conhecer.

Decorrido um ano temos de voltar a ocupar-nos dos mesmos assuntos, posto que nada se produziu, entretanto, tendente a solucionar os nossos problemas ou, pelo menos, a remediar males que continuam a fazer sentir os seus efeitos.

Sendo verdade que duas circunstâncias, favoráveis, se verificaram neste fim de safra — a abertura do mercado inglês e o descongestionamento dos «stocks» de conservas — é, todavia, de assinalar que tais circunstâncias, só por si, não chegaram para restabelecer o equilíbrio e que as fábricas, de uma maneira geral, encerraram os seus balanços com prejuízos.

É certo que, sem «stocks» e com um novo mercado, da ordem das 300 mil caixas, apto a comprar, se poderá pensar em perspectivas que inspirem confiança e que a próxima safra se apresentará mais fácil e compensadora. Assim o desejamos, sinceramente, embora seja nosso receio que os resultados não se concretizem, pelo menos na medida que seria de esperar em face da influência daqueles dois importantes factores.

É que, os velhos problemas da insuficiência da pesca, do número

excessivo de fábricas e da concorrência dos preços (este natural consequência daqueles) continuam por solucionar e nada permite esquecê-los quando tenhamos que apreciar a situação da indústria ou as perspectivas de uma safra.

(Por isso mesmo, repetimos:

Há absoluta necessidade de obter a prioridade na aquisição do peixe nas lotas, de forma a que a indústria possa contar com um maior volume desta sua principal matéria prima.

Há, por outro lado, que assegurar, a cada fábrica, um mínimo de produção que lhe permita fazer face aos seus encargos permanentes — e isto só se conseguirá reduzindo o número de estabelecimentos fabris.

É da maior importância regular o defeso da pesca da sardinha. E, se este for superiormente determinado, como se impõe, devaria o período, a estabelecer, coincidir com o que se adopta para a paralisação do fabrico de conservas, de modo a conseguir-se que as duas indústrias iniciem e terminem, as suas safras de sardinhas, nas mesmas datas. Assim se alcançariam dois objectivos primordiais: a defesa da espécie, que interessa acautelar, e um melhor aproveitamento da matéria prima, que tanta falta faz à indústria de conservas. A indústria da pesca só teria a lucrar com este regime.

Há, igualmente, que rever, quanto antes (e em tal sentido já este Grémio está agindo junto das entidades competentes) o problema do horário de trabalho estabelecido pela convenção colectiva em vigor. Com efeito, a defesa da qualidade e o esmero do fabrico — nossas principais armas de combate às conservas de outros Países — e a evolução dos processos de pesca, que agora se faz a qualquer hora do dia ou da noite,

não se compadecem com o apertado e rígido horário ainda em uso. Neste aspecto, tem que encarar-se a indústria conserveira dentro da realidade que ela comporta: uma campanha (como por exemplo a do bacalhau), a efectuar em determinada época do ano e em certas condições, à mercê da imprevisão que caracteriza a pesca. É esta importa aproveitar logo que aparece — não vá continuar a dar-se o caso de umas vezes perdermos o horário por via do peixe e de outras perdermos o peixe por via do horário. Aliás, a primeira e a mais eficaz protecção a conceder ao trabalhador será, naturalmente, dar-lhe trabalho...

Haverá, igualmente, que defender a exportação e fomentá-la através não só de Acordos Comerciais, como, também, de uma adequada propaganda. Esta impõe-se, urgentemente, principalmente nos Estados Unidos da América e na Inglaterra.

Enquanto não estiverem resolvidos estes velhos problemas, que consideramos essenciais, a nossa indústria continuará em permanente regime de apreensões e dificuldades.

Resta-nos a esperança de que as Entidades Superiores não deixarão de nos conceder, também, a sua atenção, e que a sua valiosa ajuda virá a tempo de amparar um dos mais importantes sectores da Economia da Nação.

H. SALVARELLI AGENCIES L<sup>td</sup>

37, Eastcheap, London, E. C. 3

Endereço Telegráfico: SALVARELLI — LONDON

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

Marcas Registradas:

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

Desde tempos imemoráveis que a ostra tem tido os seus grandes apreciadores quer no oriente, pelos chineses, quer na Europa, pelos romanos e gregos, chegando a constituir alimento predilecto e ir à mesa de grandes Imperadores.

Em Portugal existem grandes quantidades de ostras — pertencentes à espécie — *Gryphaea angulata*, Lamk., conhecidas além fronteiras pela designação de «ostras portuguesas», sendo altamente apreciadas pelo seu valor nutritivo.

Os locais onde se encontram estes moluscos situam-se nas proximidades da Foz do Tejo numa razoável extensão das suas margens, no rio Sado, rio Lima e em grande parte do litoral algarvio.

Apesar da abundância da espécie mais apreciada o seu consumo tem sido interdito pelas entidades sanitárias que consideram, por portaria de 14 de Junho de 1939, insalubres todos os bancos do Tejo e do Sado, precisamente os centros de maior produção.

Esta atitude tem a sua explicação no facto da fixação das ostras se verificar na foz dos rios, geralmente, nas proximidades de aglomerados populacionais, onde as águas se encontram em precárias condições sanitárias, pululando, por vezes, os bacilos coli, tífico e paratífico.

As autoridades portuguesas ligadas ao desenvolvimento das riquezas marinhas nacionais têm mostrado o maior interesse no sentido de se aproveitar este molusco de grande valor alimentar.

Para esse efeito o Gabinete de Estudos das Pescas, por iniciativa do Senhor Comandante Henrique Tenreiro, enviou por duas vezes os seus melhores técnicos a Inglaterra e França com o fim de se estudarem as bases fundamentais deste aproveitamento, tendo sido visitados postos de depuração apetrechados com todos os requisitos modernos e centros de culturas artificiais.

Depois da observação de centros estrangeiros e de estudos efectuados no nosso País, o Estado, levou a efeito a construção na margem esquerda do Tejo, junto da Moita do Ribatejo, dum posto de depuração que vem, certamente, dar novas perspectivas à exploração ostreícola nacional.

É possível mesmo que encarando o problema da conservação e exportação, que um só posto, não seja o bastante, assim como a cultura da ostra não poderá ser abandonada só aos seus recursos naturais, pois os bancos precisam ser vigiados e activada a sua produção para fazer face ao desenvolvimento industrial, sem perigo de insuficiência de exemplares, para a florescência da nova indústria a explorar.

O valor alimentar da ostra já devidamente estudado e o seu bom paladar devem estimular o desenvolvimento desta indústria, pois além de poder vir a ter largo consumo como alimento fresco também tem possibilidades de colocação, quer na Europa, quer na América, como conserva enlatada.

Para se fazer uma ideia deste valor podemos desde já

# NOVAS PERSPECTIVAS A EXPLORAÇÃO

pelo DR. A. TO

dizer que ela é muitíssimo rica em vitaminas, destacando-se em primeiro lugar a vitamina A, em seguida a vitamina B<sub>1</sub> e B<sub>2</sub>, esta última em dose menos elevada, depois a vitamina C, tão importante para a defesa do nosso organismo contra as infecções e, por último, a vitamina D em quantidade apreciável e que constitui um factor primordial na fixação do cálcio.

A composição da ostra tem a particularidade interessante de se identificar com a do leite, embora o seu aspecto seja totalmente diferente.

São tão idênticas as percentagens da água, albumina,



Fotografia aérea do Posto de Depuração de Ostras do Tejo, amavelmente cedida pelo Sr. Comandante Alves Lopes, Presidente da Comissão Administrativa daquele Posto

gordura, hidratos de carbono e sais minerais que podemos dizer que um litro de leite equivale a um quilo de ostras.

A sua constituição compõe-se de 86 % de água, 7 % de albumina 4 % de gordura, 4 % de hidratos de carbono e 1 ou 2 % de sais minerais.

É, pois, como se verifica rica em albuminoides, em matéria proteica e ainda em ácidos aminados que não só são favoráveis à nutrição, como se consideram indispensáveis à vida.

Sob o ponto de vista alimentar o equilíbrio entre os albuminoides, as gorduras e os hidratos de carbono é perfeito, donde se conclui, portanto, que a ostra é um excelente alimento nutritivo e reparador do organismo.

# ATIVAS SOBRE OSTREICOLA RES BOTELHO

A quantidade de cloreto de sódio que abunda na sua carne é um estimulante do apetite, visto que activa a secreção gástrica e a sua digestibilidade em comparação com outros alimentos é das mais rápidas, não indo além de 3 horas.

Está reconhecido que toda a riqueza alimentar existe no molusco cru, podendo este ser ingerido, simplesmente, conforme é pescado, isto é, sem qualquer preparação culinária, mas depois de ter sofrido uma acção depuradora. Há imensas pessoas que assim as preferem.

Segundo a opinião dos americanos Pease e Coulson, investigadores que se dedicaram ao estudo da ostra, esta desempenha um papel muito importante na regeneração dos glóbulos vermelhos do sangue, substituindo, com vantajosos resultados, o fígado de vitela.

Marc Pouget dedicou também a sua atenção à constituição da ostra, chegando à conclusão, pelos seus estudos, que esta faz sentir os seus benéficos efeitos nos estados de enfraquecimento orgânico, pois em qualquer idade do homem é sempre bem tolerada.

Pode recomendar-se a todos os doentes anémicos, aos dispepticos, inclusivamente os cancerosos; aos convalescentes de doenças intestinais, aos que sofrem de insuficiência hepática e ainda aos tuberculosos.

A composição química da ostra é formada por elementos que entram na constituição orgânica do homem.

Ela é particularmente rica em cálcio, ferro, zinco, cobre, magnésio e iodo.

Todos sabemos que o cobre exerce uma importante acção na regeneração dos glóbulos vermelhos do sangue.

Na ostra o cobre é uma necessidade vital do organismo. É indispensável para facilitar a fixação da larva, a sua metamorfose e o seu desenvolvimento rápido. Tem-se observado mesmo que a larva morre se o local de fixação não é dotado daquela percentagem de cobre necessária ao desenvolvimento do molusco.

O estímulo para a fixação das larvas da ostra é o resultado da absorção e da acção específica que o cobre exerce sobre o organismo; a metamorfose e o crescimento após a fixação deve-se à aceleração dos processos respiratórios, provocados pelo cobre.

Este encontra-se em quantidade muito variável segundo os locais onde estão situados os bancos. Na ostra normal varia entre 40 e 50 mgr., se os bancos são pobres em sais de cobre; se os locais são ricos deste metal a percentagem pode atingir mais de 1.000 mgr. por quilo.

Acima de 200 mgr. a ostra torna-se imprópria para consumo.

Este molusco é também muito rico em ferro, chegando a nossa ostra a conter 20 a 30 mgr. por quilo de substância comestível.

As ostras contêm um grande número de substâncias químicas.

Os elementos minerais mais importantes são: enxofre com 150 mgr. para 100 gr. de substância comestível e bem assim temos na mesma proporção o fósforo com 200 mgr.; cloro com 600 mgr.; o sódio com 350 mgr.; o potássio com 200 mgr.; o magnésio com 45 mgr.; o cálcio com 70 mgr.; o ferro com 4,5 mgr.; o cobre com 9 mgr.; o zinco com 20 a 115 mgr.; o magnésio com 0,5 mgr.; o iodo com 0,018 mgr. e o arsénio varia entre 0,97 a 1,47 mgr., podendo-se considerar um verdadeiro laboratório.

Deste breve resumo das grandes qualidades que a ostra possui para enriquecer a nossa alimentação, se depreende quanto beneficiará o organismo humano com o seu consumo mais ou menos regular.

O seu desenvolvimento e a sua cultura constituem um problema relativamente fácil se seguirmos o que se tem feito lá fora, naqueles países, onde a indústria já atingiu um considerável grau de desenvolvimento, tais como a França, a Inglaterra, etc.

Aproveitados os bancos naturais, nestes são colocados uns colectores adequados à recolha das larvas para evitar que estas se dispersem ou se fixem em locais impróprios ao seu desenvolvimento.

Preparados os locais de fixação tendo em vista a sua riqueza alimentar, mais tarde as ostras são transferidas para outros bancos artificiais onde engordam e acabam de se desenvolver.

Pode dizer-se que a ostra é um animal omnívoro, pois alimenta-se de uma grande variedade de pequenos elementos. Na sua alimentação entram as diatomácias, os protozoários, os resíduos e esporos de algas e ainda pequenas partículas de crustáceos.

São os locais ricos em Plankton os que devem ser escolhidos para completar eficientemente o desenvolvimento deste curioso molusco.

Naqueles países, a que atrás me refiro, os bancos quer naturais, quer artificiais, são abundantes, em virtude dos poderes públicos dispensarem toda a sua protecção a esta indústria, para que não se perca, considerando-se o assunto de interesse nacional.

Em França existe mesmo uma missão que tem por fim classificar e fiscalizar todos os bancos de ostras, sendo estes divididos em várias categorias, uns salubres, outros insalubres, sendo o molusco pescado naqueles só em certas épocas, podendo serem desde logo lançados directamente no mercado.

As ostras dos bancos insalubres são previamente sujeitas a beneficiação por lavagens com água clorada, como actualmente se ensaia no posto de depuração da Moita e só depois se destina ao consumo.

Há ainda bancos onde estas não são de qualidade

comprovada, embora se encontrem em bom estado sanitário, fazendo-se, todavia, a sua captura livremente.

Em Portugal no século passado redigiu-se alguma legislação, cujo objectivo era o impulso da indústria e algumas leis apresentavam soluções curiosas.

Já nessa altura se previa a conservação dos bancos existentes e se preconizava a criação de outros. No entanto, só em 15 de Setembro de 1951, por portaria n.º 13677, isto é, meio século depois, se encarou o problema da depuração, que é afinal, a base de todos os processos para se conduzir a bom termo o desenvolvimento das ostras portuguesas.

Com a publicação desta portaria abrem-se novos horizontes, quer para a colocação do molusco fresco no mercado interno, quer com vistas à exportação.

Há vários países onde a ostra em conserva é muito apreciada, destacando-se entre eles os Estados Unidos da América, onde está largamente espalhada e é muito consumida.

Os americanos preparam-na de várias formas: simples, em azeite, temperadas, etc.

Porém, o sistema mais usado é o seguinte: Depois de recolhidas as ostras dos bancos, a primeira operação é a sua lavagem, que é feita por potentes jactos de água, sendo conduzidas em seguida para cofres a vapor onde o aquecimento provoca a abertura das valvas. As polpas são então arrancadas, sendo cortados os grandes músculos que fecham as conchas. As vísceras são extirpadas e inu-

tilizadas, os estômagos são abertos e bem lavados. Então o resto da ostra é colocado inteiro em azeite, em latas, geralmente, de meio quilo, que são depois fechadas e esterilizadas durante 10 minutos a 121° C. Algumas são fumadas antes de serem enlatadas, o que lhes modifica um pouco o sabor.

Os americanos também usam a conserva de ostras guisadas, em que entra na sua composição o leite, formando-se facilmente coalhos, que dão origem ao aparecimento de gás carbónico que inutiliza a conserva (Eric Hardy, em «Canning Industry», de Agosto de 1952).

Para evitar esta alteração adicionam-lhe amido de milho, ou biscoitos salgados e outros ainda adicionam, talvez, com mais vantagem, o bicarbonato de sódio que mantém o Ph a 7,3, não permitindo o coalho.

No nosso País, conserveiro por excelência, onde abundam os técnicos e bastante competentes de conservas (sardinha, atum, etc.) não será difícil escolher quem se dedique ao fabrico de conserva de ostra e obtenha com este molusco as mais saborosas e variadas composições.

Dada a alta função a que está destinado o novo posto de depuração de ostras é de esperar que num futuro relativamente próximo, a prosperidade desta indústria seja um facto e que o seu consumo se intensifique, quer na vida interna do País, quer na externa, desde que se cuide da ostreicultura com aquele objectivo que se preconiza de abastecer o mercado e ainda o de promover a exportação.

## Um conflito de pesca no século passado

(Continuação da pág. 13)

das variedades de peixe, crustáceos e moluscos que são aproveitados para consumo;

3.º — Construção, composição, maneira de funcionar e valor dos diversos aparelhos de pesca, tanto de rede como de anzol, em uso nesta região;

4.º — Tipos de embarcações de pesca da localidade e composição das suas tripulações;

5.º — Navegação que transita e demanda esta zona marítima e os seus fundeadouros e portos;

6.º — Estatística de pesca da localidade, compreendendo o número de embarcações dos diferentes tipos, armações fixas de pesca, artes e aparelhos, número de pescadores e população de pesca correspondente, qualidade, quantidade e valor anual e mensal do pescado;

7.º — Vida, manutenção e socor-

ros da população de pesca e marítima;

8.º — Condições militares e estratégicas que se devem respeitar, atenta a situação do porto e povoação de pesca de Peniche, encravada em uma praça de guerra;

9.º — Hábitos e costumes de pesca, inveterados desde longa data no exercício desta indústria, e disposições legais ou usuais que a regem actualmente;

10.º — Disposições fiscais, militares e administrativas relativas à pesca, compra, venda e movimento da pescaria;

11.º — Situação actual das armações fixas de pesca do sistema valenciano e redondo, em relação com os «assuntos acima mencionados»;

12.º — Distribuição do produto da venda da pescaria, salários e percentagens, pelos proprietários, mes-

tres e pescadores das diferentes artes;

13.º — Discussão de um regimen de pesca, que, atendendo a todas estas questões, estabelecesse um regulamento racional e conveniente desta indústria, adaptado à localidade e em harmonia com os princípios de direito que regem o exercício da pesca em geral».

Baldaque da Silva dirigiu um questionário à classe piscatória e marítima de Peniche, inquirindo sobre os seguintes pontos:

«Em que época e quanto lhe pagam os proprietários das armações?»

«Que rendimento anual tira da pesca?»

«Deseja concorrer para uma Caixa de Socorros Mútuos?»

Foi este o primeiro inquérito feito à indústria da pesca em Portugal e, parece-nos, o ponto de partida para o notável trabalho de Baldaque da Silva «Estado Actual da Pesca em Portugal», publicado em 1891.

J. B. M.

# Algumas notas sobre a biologia e valor alimentar do Atum

pele DR. JOSÉ FREIXO

O atum é o peixe teleósteo da família Scombridae.

Apresenta diversas espécies, entre elas o atum vermelho ou «*Thunnus thynnus* (L.)» e o atum branco ou «*Thunnus alalunga*».

Os portugueses encontram o atum vermelho nas costas do Algarve, onde é pescado por meio de armações fixas, instaladas na proximidade da terra, durante os meses de Maio e Agosto.

Em Espanha, além doutros processos, usam-se também armações idênticas, bem como em França, Sicília e Sardenha.

Na Madeira encontram-se diversas espécies de atum (Gaiado, Voador, Albacora, Rabilho, Patudo e Sarra-jão) onde é pescado durante todo o ano por linhas de arzol, servindo de isco o carapau ou gelro. Aqui, o atum encontra-se à superfície na primavera, mas no outono e no inverno, encontra-se pelo contrário em profundidade, até 300 metros.

O atum branco é bastante diferente do atum vermelho pelo seu comprimento muito menor e pela cor da sua carne.

Normalmente, o peso dos atuns oscila entre 80 a 150 quilos mas há exemplares de enormes proporções atingindo por vezes 500 quilos de peso com 3 metros de comprimento.

O atum é um peixe de corpo fusiforme e muito bom nadador em virtude da extremidade ser bastante delgada e provida de uma potente barbatana semilunar. A pele é espessa e dura recoberta de escamas lisas de pequeno tamanho e delgadas. Tem uma cor azul escuro no dorso e cinzento prateado nos lados e no abdómen, com duas barbatanas peitorais, duas dorsais, duas ventrais e um certo número de barbatanas de pequeno tamanho, no dorso e no ventre. O esqueleto é ósseo e compacto. Os ovários e testículos chegam a pesar 6 a 7 quilos e apresentam uma forma alongada medindo 60 a 70 centímetros.

Os ovos maduros, são esféricos, de 1 milímetro de diâmetro, transparentes, contendo uma gotícula de óleo que lhes permite flutuar na água.

A fêmea pode lançar 18 a 20 milhões de ovos fazendo-se a emissão do produto seminal quando o macho em perseguição da fêmea contacta com esta. Deve porém dizer-se que a postura não se realiza duma só vez mas sim gradualmente, através de todo o período genético.

Dos ovos fecundados sai uma larva no final de dois dias. O crescimento dos pequenos atuns é muito rápido

chegando a atingir 800 gramas de peso, apenas em 4 meses.

Julga-se que um atum de 120 a 140 quilos tem 9 a 10 anos de idade e de 170 a 200 tem cerca de 11 a 12 anos.

A digestão é rápida mercê de sucos gástricos muito activos o que explica que geralmente se encontrem vazios os estômagos dos atuns pescados nas redes de armação.

Os pescadores portugueses afirmam que o atum é um peixe tímido, que foge ao menor barulho, mas esta opinião é contraditada por alguns naturalistas que atestam que ele segue os barcos e que no Mar do Norte vem até perto dos navios comer o arenque enquanto se recolhem as redes.

A quantidade de atum capturado sofre amplas oscilações todos os anos.

Embora se saiba que o atum habita especialmente o sul da Europa, a verdade é que existe também no Mar do Norte, sendo aqui a sua presença mais notória nos anos em que há uma invasão de águas atlânticas naquele mar, visto que, é um peixe das águas de salinidade elevada e de temperaturas quentes.

Por outro lado, parece haver uma relação entre a abundância de atum nas costas do Algarve com o do arenque no Mar do Norte, estando estabelecida uma periodicidade de acordo com a existência de uma maré profunda que pode atingir uma grande amplitude, dependente das fases da lua.

São curiosas as migrações do atum que têm merecido a atenção dos pescadores e estudiosos diversos.

Trata-se de um peixe de grandes migrações.

Entre nós, isto é, nas costas algarvias, durante os meses de Maio e Junho em que os cardumes vêm do Atlântico (caminham de Oeste para Leste) pesca-se o atum de «direito» e de Julho a fins de Agosto quando regressam ao Atlântico (passam de Leste para Oeste) pesca-se o atum de «revez».

A opinião antiga e sustentada ainda hoje por diversos investigadores é a de que o atum habita o Atlântico vindo ao Mediterrâneo somente para desovar.

Outros porém julgam que há atuns que permanecem durante o inverno nas zonas centrais do Mediterrâneo a grandes profundidades, aproximando-se da superfície e das costas quando advém a primavera por razões genéticas.

Afirma-se também que o atum do Atlântico nada tem que ver com o do Mediterrâneo.

Na vida do atum há a considerar dois períodos total-

mente diferentes: o período genético (Maio-Junho), no qual sobrevém a reprodução, e o período intergenético durante o qual o atum vive em ambiente pelágico ou a notável profundidade mas sem descer aos abismos marinhos.

No período genético do atum distingue-se uma fase de «ida» durante a qual o atum se dirige ao local da desova e uma fase de «retorno», na qual o atum empreende um caminho inverso.

Entre o atum de «ida» e de «retorno» existem grandes diferenças organolépticas.

Assim, o primeiro é o atum de melhor qualidade, rico em gorduras e portanto de maior valor comercial.

O segundo, de «retorno», apresenta-se magro, pobre em gordura portanto de menor valor comercial.

Habitualmente o atum não desce a profundidades superiores a 500 metros por não haver abaixo das mesmas um plancton favorável à sua alimentação.

A temperatura óptima das águas é de 13 a 14° C. mas na época da maturação sexual procuram águas de 18° C.

A causa que leva o atum a tomar uma rota determinada parece relacionar-se com a natureza dos fundos marinhos, do plancton adequado, de uma temperatura constante e de uma salinidade conveniente da água, isto é, os atuns vão em busca das condições mais propícias para o desenvolvimento das larvas.

São animais sensíveis às variações da pressão atmosférica e assim quando esta baixa, aproximam-se da costa em maior quantidade. Esta é a razão por que as melhores pescas de atum são feitas quando o céu está nebuloso.

No período genético os atuns mantêm-se num estado particular de imprudência pelo que entram com facilidade nas armações sem efectuarem grandes tentativas de fuga. Porém, quando nas redes se introduz algum peixe gato que é o maior inimigo do atum, este escapa-se rompendo as redes.

A pesca do atum pode fazer-se de diversas maneiras.

Assim, pode ser feita por arpão de forma especial que consiste no seguinte: atrai-se o atum com um «peixe de madeira» que consiste num bocado de madeira em forma de peixe rebocado por uma pequena embarcação; quando o atum vem à superfície para apanhar a suposta presa é atingido por um atirador, especializado no manejo da lança.

Outro sistema mais utilizado que o descrito é o do anzol, sendo usados anzóis de 10 a 15 centímetros onde se prende o isco.

O anzol segura-se a uma linha que mergulha entre 40 a 100 metros e às vezes mais, sendo arrastado velozmente desde a superfície por embarcações de vela ou a motor. Esta pesca pode efectuar-se tanto de dia como de noite e com este sistema se podem capturar atuns de grande tamanho utilizando-se para tal anzóis apropriados.

No entanto, o sistema ainda mais usado é o de armações fixas.

O atum persegue os bancos de sardinha, e de molus-

cos, por exemplo, mas vive em boa harmonia com o peixe espada. Tem como inimigo principal o peixe gato.

O atum avariado reconhece-se pela existência de um cheiro fétido ou amoniacal na espessura dos músculos, ao longo da coluna vertebral.

Para se notar este cheiro basta praticar-se uma ligeira incisão ou servirmo-nos de uma sonda.

Sòmente uma pequena quantidade de atum é consumida nos mercados locais em estado fresco.

Com efeito, o pescado é habitualmente transformado em conservas de alto valor alimentar e conhecidas no mundo inteiro.

Conserva-se geralmente de duas maneiras: por salga (atum em salmoura) e em azeite (conserva propriamente dita).

A composição química do atum, variando conforme a espécie analisada, depende além de outros factores principalmente da época em que é pescado e do estado de conservação em que se apresenta.

Como exemplo, apresentam-se os seguintes valores:

#### 1.º — Atum em fresco

Humidade .....	65,9 %
Proteínas .....	24,1 %
Gorduras .....	8,3 %
Cinzas .....	1,2 %

#### 2.º — Atum em salmoura

Humidade .....	52,8 %
Proteínas .....	22,3 %
Gorduras .....	4,7 %
Cinzas .....	20,0 %

#### 3.º — Atum em azeite

Humidade .....	53,0 %
Proteínas .....	25,3 %
Gorduras .....	18,3 %
Cinzas .....	3,0 %

A conserva de atum salgado quando de boa qualidade tem um cheiro «sui generis» com uma cor cinzenta avermelhada externamente e no interior rósea com veios esbranquiçados, sendo as fibras consistentes, duras e compactas.

Estando putrefacto denuncia no exterior uma cor cinzenta mais ou menos escura, passando a verde num estado de deteriorização mais adiantado. Simultaneamente há uma diminuição da resistência das fibras musculares que se dilaceram facilmente, acompanhadas de um mau cheiro.

O atum em conserva de azeite tem um cheiro agri-

(Continua na pág. 33)

## Resumos Analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.

*Um relatório preliminar sobre o comportamento da «sardinha» do Pacífico (*Sardinops Caerulea*) num campo eléctrico — Academia das Ciências da Califórnia, S. Francisco — Vol. 27, Abril 1952.*

Apresenta os relatórios sobre um estudo realizado para determinar o comportamento da «Sardinha» do Pacífico num campo eléctrico. Verificou-se que as «sardinhas» do Pacífico reagem aos impulsos de corrente contínua voltando a cabeça para o anolo e nadando para o polo com velocidade. Entre os diversos tipos de ondas de corrente, a que melhor provocava este comportamento era uma onda na qual a intensidade começava em zero, aumentava a um máximo de 30 miliampéres por polegada quadrada (6,45 cm<sup>2</sup>) de secção transversal da água durante um espaço de 8 períodos, e em seguida tornava a zero durante 4 períodos.

Sob a influência desta corrente, os peixes não respondiam aos estímulos que causam normalmente reacções dos peixes pequenos. A intensidade da corrente necessária para produzir a natação dirigida, pareceu variar na razão inversa do tamanho do peixe que se experimentou. Desde que os peixes estejam protegidos do contacto directo com os electrodos, não são mortos. A duração do cativeiro não pareceu ter influência sobre a reacção das sardinhas no campo eléctrico. A análise dos efeitos relativos das três variáveis desta corrente, isto é: intensidade, frequência de impulsão e relação dos períodos de corrente e interrupção de corrente, tendem a confirmar as descobertas precedentes de que o tipo de corrente mais eficaz produzindo a natação dirigida e o controle eléctrico dos movimentos da «Sardinha» do Pacífico, está dentro das linhas daquela indicada acima. Julga-se que antes de se poder aplicar os métodos de pesca eléctrica às pescas marítimas, será necessário realizar investigações pormenorizadas para determinar a forma de onda de corrente mais eficaz para cada espécie e tamanho de peixes.

Traduzido de: *Comercial Fisheries Review*

*A pesca do atum pela electricidade — Atlantic Fisherman — Goffstown, E. U. A. — Vol. 33 Out. 1952.*

Os pescadores suecos experimentaram com sucesso a pesca do atum a electricidade nas águas escandinavas. Os atuns pescados nestas águas podem atingir um peso de cerca de 363 quilos e é difícil içá-los para bordo quan-

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



MÁXIMA SIMPLICIDADE

★

COZIMENTO IMPECÁVEL

★

SECAGEM PERFEITA

★

ENLATAMENTO LOGO EM  
SEGUIDA À COZEDURA

★

ECONOMIA DE VAPOR,  
FORÇA MOTRIZ E MUITO  
IMPORTANTE NA DE MÃO  
DE OBRA

★

ÓPTIMA APRESENTAÇÃO  
DO PRODUTO

★

SEBASTIÃO VALENTE COIMBRA  
MATOSINHOS

do morderam no anzol, pelo que 9 peixes em 10 se perdem.

Para evitar este contratempo, utiliza-se um equipamento muito simples e fácil de manter. Compõe-se de um grupo transformador alimentado por um acumulador. Geralmente, quando um peixe mordeu no anzol gira em volta e quando está paralelo à linha lança-se brusca-mente para se libertar. Quando entra no campo eléctrico estabelecido pelos polos que se encontram no anzol e na linha, o peixe torna-se momentaneamente inconsciente e pode ser facilmente içado a bordo. Empregam-se geralmente 3 linhas com pequenos anzóis com isco de cavala e mantidos na profundidade desejada por meio de flutuadores. Quando os flutuadores indicam que um peixe mordeu, estabelece-se a corrente e o peixe é içado. É necessário matá-lo imediatamente porque não fica muito tempo inconsciente depois da corrente ter sido cortada. Dois homens podem pescar com 3 linhas e içar os peixes a bordo simultaneamente, ao passo que com o antigo método era necessário pelo menos 4 homens num barco e só se podia içar para bordo um peixe de cada vez. O preço deste equipamento não é elevado.

*As matérias plásticas no revestimento das latas* — The Canning Industry (17 Creechurch Lane, Londres, Vol. 22, n.º 261 — 1952. A maior parte das resinas sintéticas empregadas na fabricação de folhas e de materiais de

revestimento plástico, são também utilizadas como base de diferentes revestimentos de superfície, protectores e decorativos. As resinas do tipo fenólico (baquelite) são largamente empregadas no revestimento interior das latas de conservas alimentares. Os vernizes à base de resinas fenol-formol solúveis no álcool, são particularmente utilizados na embalagem de produtos que necessitam temperaturas de esterilização relativamente elevadas (carnes, peixes).

As manchas escuras do estanho e do sulfureto de ferro podem ser evitadas introduzindo uma certa proporção de óxido de zinco no verniz.

Outras resinas sintéticas são as resinas alquílicas e certas variedades de resinas vinílicas. Estas últimas são geralmente resinas polimeras do tipo cloreto-acetato de vinila e são vendidas sob o nome de *vinilitas*. São duras e possuem uma resistência excelente à gordura, à água, aos ácidos, aos alcalis e são absolutamente não-tóxicas. São também utilizadas no revestimento interior dos congelados e do equipamento de tratamento dos alimentos.

As resinas alcalicas provenientes da reacção química de diferentes alcoois com ácidos, são geralmente modificadas pelos óleos secativos. A sua aplicação mais importante é a do revestimento exterior das latas de conservas alimentares depois da esterilização, para as tornar resistentes às severas condições climatéricas.


Resumo por: Ernest Hess

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


**CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA**  
**SETUBAL (PORTUGAL)**

SETUBAL TELEFONE 2.057  
 TELEGRAMAS SANTONIO  
 APARTADO 62

FABRICA em SETUBAL --- FABRICAS em ESPANHA



# O mundo da pesca e da conserva



## A investigação científica da pesca no Japão

A investigação científica da pesca no Japão tem um desenvolvimento verdadeiramente extraordinário. O peixe fornece praticamente todas as proteínas da dieta da família japonesa e constitui cerca de  $\frac{1}{4}$  do abastecimento alimentar da nação.

A indústria da pesca emprega cerca de  $\frac{1}{3}$  da população. Cada funcionário superior da pesca é um graduado de uma das Universidades especializadas em estudos de pesca. Cada uma das 80 Prefeituras tem uma estação de investigação da pesca.

Os próprios serviços meteorológicos e hidrográficos e a marinha de guerra têm uma secção de investigação oceanográfica. Há mais oceanógrafos e cientistas das pescas no Japão do que em todo o Norte da América.

A maior parte das investigações sobre a pesca no Japão está concentrada em localizar e apanhar o peixe, ficando a conservação no segundo plano. Empregam as sondas sonoras e desenvolveram um pequeno «Asdic» (Sonar) apropriado para um barco com cerca de 12 m, que é utilizado em explorar as áreas de pesca.

## Importação italiana de produtos de Pesca

Segundo os dados publicados pelo Instituto Central de Estatística, houve uma redução sensível, cerca de 30 % em 1953, na importação dos produtos ícticos na Itália.

A peixe fresco e congelado baixou de 256.615 quintais em 1952 para 211.065 quintais em 1953.

Os peixes secos, em salmoura e fumados (sardinha, anchova, aren-

que e bacalhau) que em 1952 alcançaram 761.775 quintais, diminuíram para 498.924 quintais em 1953.

Os peixes conservados (sardinha e atum em óleo), também desceram de 260.179 quintais em 1952 para 229.562 quintais em 1953.

As principais importações de peixe fresco foram feitas da Noruega e da Dinamarca, respectivamente 88.724 e 60.301 quintais, na sua maior parte constituída por atum fresco e congelado destinado à fabricação de conserva em azeite.

A sardinha em azeite foi importada de Espanha (48.301 quintais), de Portugal (40.208 quintais) e do Marrocos francês (21.445 quintais).

As importações de atum em azeite foram feitas de Portugal (18.167 quintais), de Espanha (14.052 quintais) e do Marrocos espanhol (16.131 quintais).

## Uma farinha de peixe para o consumo humano

Um químico de Haia, o Dr. Salomão, conseguiu fabricar uma farinha de peixe própria para o consumo humano e possuindo, ao que parece, todas as propriedades nutritivas de um peixe de mar, fresco e não oleoso.

Até à data, a farinha de peixe era considerada como utilizável somente para a alimentação dos animais. O dr. Salomão espera que este novo produto pederá ser de um grande auxílio para o aprovisionamento dos países mais atrasados, graças sobretudo às suas qualidades de conservação.

O Dr. Salomão fez já um pedido de patente em diversos países para o seu novo produto, assim como para as máquinas necessárias para a sua fabricação.

## Conservas de arenque em geleia

Alguns industriais do Maine, nos E. U. A., estão adoptando um molho de geleia nas suas conservas de arenque em vez do habitual molho de óleo e mostarda e de tomate. O molho de geleia foi desenvolvido recentemente através de pesquisas colectivas, realizadas pelos conserveiros do Maine, Departamento do Estado das Pescas do Mar e Rios e Phoenix C.º.

A geleia é feita de uma mistura de água e «Kraystay», nome comercial que a Phoenix C.º dá a um pó seco, muito refinado, fabricado com o Musgo do Mar Irlandês que se encontra ao longo das costas do Maine. Este pó, segundo se afirma, absorve grandes quantidades de água.

Ao mesmo tempo que este, foi apresentado no mercado um outro pó que evita a mistura cinzenta provocada pela combinação da água do peixe, na fabricação, com o óleo do molho, contra o que as donas de casa reclamavam.

A adição ao molho, deste pó, em pequenas quantidades, quando os arenques são fabricados, evita que aquele se torne aguado e preserva a cor.

## A indústria de Conservas Marroquina

A indústria de conservas de sardinha marroquina que parecia seriamente comprometida em 1952, melhorou bastante a sua situação no decorrer de 1953.

A pesca da sardinha atingiu, no ano passado, 103.000 ton., aproximando-se do número «record» de 1950, em que alcançou 110.000 ton., e o volume da exportação, sem chegar ao nível excepcional de 1950 (2.466.000 caixas), ultrapassou 2 milhões de caixas, contra 1.678.000 de caixas em 1952.

Concorreram para este aumento as compras efectuadas pelos mercados da África francesa e da Indochina que importaram, respectivamente, 340.000 e 270.000 caixas.

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE

RICHARD THOMAS & BALDWINS, LTD.  
THE STEEL COMPANY OF WALES, LTD.  
E SUAS COMPANHIAS SUBSIDIÁRIAS

L O N D R E S

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

# MATÉRIAS PRIMAS



## O estanho

O governo dos Estados Unidos que tinha decidido fechar a sua refinaria de estanho em Texas City, resolveu agora manter a sua laboração por mais um ano, pelo menos. Esta refinaria, a maior do mundo da sua espécie, foi construída durante a guerra para refinar os minérios da Bolívia e doutros países que eram anteriormente refinados na Europa.

A produção da fábrica de estanho refinado, em 1953, foi de metade do total utilizado nos E. U., mas o resultado da exploração, no final do ano, foi um prejuízo de 1.869.000 dólares. Sob o ponto de vista económico, estava indicada a venda da refinaria às actividades particulares, tanto mais que os E. U. A. possuem um «stock» estratégico de estanho suficiente para o consumo de 5 a 8 anos. E foi o que se decidiu. O Comité dos Serviços Armados, porém, considerando a actual situação no Sueste da Ásia, que poderia ameaçar os fornecimentos de estanho para as Nações do mundo livre, votou contra aquela decisão e o governo concordou. As considerações de interesse

internacional prevaleceram, portanto, sobre as económicas.

## A borracha

No comunicado publicado depois da sua reunião em Colombo, o «Study Group» calculou que a produção mundial da borracha baixaria em 1954 para 1.705.000 ton., menos 20.000 ton. do que o previsto, e que o consumo subiria para 1.680.000 ton., mais 83.000 ton. do que se julgara, havendo aparentemente um excedente no fim do ano de somente 25.000 ton. Mesmo no caso deste excedente vier a fixar-se no dobro, a produção e o consumo devem nivelar-se, porque se espera que os E. U. A. comprarão ainda este ano 30.000 ton. para o seu «stock» estratégico e a Inglaterra pode ainda absorver para o seu «stock» mais 20.000 ton. Os «stocks» mundiais nas mãos dos comerciantes eram calculados no principio de Março em 880.000 ton., o que representa mais de seis meses de consumo.

O «Study Group» recomendou, como medidas para auxiliar a indústria da borracha natural: a estabi-

lização dos preços, mais investigações e um aumento do preço da borracha sintética americana. O governo americano mostra-se disposto a auxiliar financeiramente o desenvolvimento da produção e do comércio da borracha natural, o que viria ao encontro das grandes necessidades actuais

## O chumbo

A rejeição pelo governo norte-americano das ofertas de chumbo para os «stocks» estratégicos, introduziu uma certa perturbação no mercado.

A «General Services Administration» (G. S. A.), organismo governamental de compra para as reservas estratégicas, recusou as ofertas feitas pelos produtores de chumbo, em virtude de as considerar demasiadamente elevadas. O mercado, abandonando a sua posição de firmeza, mantida até então, adoptou uma feição nitidamente fraca e os produtores encaram uma baixa nos preços. Os peritos da indústria do chumbo julgam que a posição deste permitirá que o seu preço possa ser mantido a 14 1/2 cents. a lb. durante um certo tempo, mas as perspectivas a longo prazo são incertas quanto a uma melhoria desta cotação. A questão principal está em saber se o governo tem a intenção de aplicar a mesma política para o chumbo durante o próximo exercício.

# Produtora Nacional de Conservas, L.<sup>da</sup>

## Packers and Exporters of Preserved Fish

Sardines, Tunny-fish, Fillets of Mackerels, Fillets of Anchovies  
Registered Brands: Revelation, Impeccable, Tamariz

Telefones: Fábrica 162 — Escritório 111 — Gerência 31 — Teleg. «PROCOL»  
Olhão Portugal

# Sociedade Comercial "Alori," Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

- ~ **BREWSTER TRADING CORP. INC.**  
NEW YORK (E. U. A.)  
Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc.
- ~ **ETABLISSEMENTS LARRIEU «LA GIRONDINE»**  
LE BOUSCAT—GIRONDE (FRANÇA)  
Fabricantes de máquinas de lavar, encher, rolar e capsular garrafas e garrações.
- ~ **IDEAL STENCIL MACHINE C.º**  
BELLEVILL, ILL. (U. S. A.)  
Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas
- ~ **MACHINES AUTOMATIQUES CILIOTTA**  
PARIS (FRANÇA)  
Fabricantes de máquinas de rotular e capsular «Ciliotta».
- ~ **MANUEL SERRA EM CT.ª**  
RIO TINTO  
(só para o Sul)  
Refinadores de azeite
- ~ **PFIRSCHINGER MINERALWERKE**  
KITZINGEN (ALEMANHA)  
Fabricantes da terra descorante marca «FRANKONIT»
- ~ **POWELL & SCHOLEFIELD, LTD.**  
LIVERPOOL (INGLATERRA)  
Fabricantes do detergente MOABRITE, destinado principalmente a desengordurar grelhas, desilustrar latas e lavar toda a espécie de material, equipamento e o chão das fábricas.
- ~ **SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE SUISSE**  
NEUHAUSEN (SUIÇA)  
(só para o Sul)  
Fabricantes de empacotadoras e carrinhos manuais de transporte «SIG»
- ~ **THE METAFILTRATION C.º, LTD.**  
HOUNSLOW (INGLATERRA)  
Fabricantes de filtros para todos os fins.

etc.

SÍMBOLO DA  N / FIRMA



**Pedidos de instalação**

— Da firma Conserveira do Sul, Lda., com fábrica de conservas de peixe em azeite e mólhos, sita na Avenida 5 de Outubro, 2, em Olhão, para ser autorizada a instalar 1 cravadeira «Sudry» B. C. 14 por substituição de 2 cravadeiras «Renet».

— De José Soares de Macedo Júnior para ser autorizado a instalar, em local a designar, no concelho de Horta, uma fábrica de conservas de peixe em azeite e em salmoura.

— Dos sócios da Sociedade de Conservas Aldite, Lda., Alda Nazaré de Campos e Silva de Oliva Monteiro, Júdice Barreto Neves Raposo de Magalhães, José Emilio Raposo de Magalhães, herdeiros de João de Oliva Monteiro, Armando da Silva Francês, João Antunes Rola e José Joaquim Mendes Furtado, Francisco José Martins Mendes Furtado e José Manuel Martins Mendes Furtado para que as suas quotas, no valor total do capital da sociedade sejam assim distribuídas pelos novos sócios; José Henrique Mendes Furtado 700.000\$00, Francisco José Martins Mendes Furtado 150.000\$00; José Manuel Martins Mendes Furtado 150.000\$00.

— Da Sociedade Acc. Angelo Parodi fu Bmeo para ser autorizada a instalar um cozedor a ar quente, na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida da República, 130, em Vila Real de Santo António.

— Da Sociedade Acc. Angelo Parodi fu Bmeo com fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida da República, 130, em Vila Real de Santo António, para ser autorizada a modificar para o tipo «Sudry» B. C.

7,3 cravadeiras «Matador» e 1 para lata redonda, que possui no referido estabelecimento.

— Da firma José Correia Pontes, Lda., para ser autorizada a arrendar, temporariamente, a José P. Cândido da Silva a fábrica de conservas de peixe em salmoura, sita na Rua Nova do Levante, 87 e 89, em Olhão.

— A firma M. Ladeira & C.ª, Lda. com sede em Olhão, constituída para explorar a indústria de conservas de peixe em salmoura e filetagem, com o capital de 750.000\$00, para ser autorizada a realizar os seguintes actos:

Ceder a Camilo Viegas Jacinto a quota do valor nominal de ... 30.000\$00  
 Da quota da sua associada M. Ladeira & Baptista ceder a:  
 Luís Gonçalves Saias 91/154 da quota do valor nominal de ..... 577.500\$00  
 Camilo Viegas Agostinho 63/154 da quota nominal de ... 577.500\$00  
 e ainda a sua quota do valor nominal de ..... 75.000\$00

— Da firma Conservas de S. Pedro, Lda., para ser autorizada a instalar, na fábrica de conservas de peixe, sita na Estrada da Graça, concelho de Setúbal, 2 cozedores para sardinha, tipo «Dubix».

— Da firma Tomé, Lda., para ser autorizada a instalar, na fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, 1 cofre duplo para cozer peixe, com 1,24 m x 2,50 m x 1,70 m por substituição de 1 cofre simples que possui no referido estabelecimento.

— Da firma J. P. Leonardo, Lda., com fábrica de conservas de peixe em azeite e mólhos, sita na Rua Almirante Reis, 217, em Olhão, para ser autorizada a instalar, na secção de cheio do referido estabelecimento, uma cravadeira «Sudry» B. C. 14, que possui na secção de vazio.

— De Maria José Pinto para ser autorizada a adquirir a quota de 100\$00 que Bonifácio Lázaro Lázaro possui na fábrica de conservas de peixe pelo sal, sita em Setúbal, denominada «Bonifácio Lázaro, Lda.».

— Da Sociedade Frigorífica Exportadora, Lda., com fábrica de congelação de peixe, sita no Aterro do Dique, em Portimão, para ser autorizada a ceder a quota do sócio José Estêvão a 3 novos sócios, ficando assim distribuída:

a Agostinho Rosa .....	48.000\$00
a António Filipe Correia da Silva .....	18.000\$00
a Maria Carvalho .....	18.000\$00

**Despachos Ministeriais**

— Autorizada a firma António & Henrique Serrano, Lda., a instalar, na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua Brito Capelo, 1429, em Matosinhos, 1 cozedor-secador a ar quente com 3,77 m x 1,80 m x 1,93 m. sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizada a Empresa de Conservas do Pico, Lda., a manter em laboração 2 tachos de ferro, a fogo directo, de 1,70 m x 1,20 m x 0,70 m para cozer peixe, 1 caldeira de vapor, horizontal, de 2650 l. de capacidade, e modificar uma cravadeira «Sudry» B. C. 8, para B. C. 14, na fábrica de conservas de peixe em azeite e salmoura, sita no lugar do Portinho, concelho de Lopes do Pico, distrito da Horta.

— Autorizada a firma Martins & Pereira, Lda., a transferir para o concelho de Lagoa, a fábrica de conservas de peixe em azeite e molhos,

sita em Olhão, licenciada pelo alvará n.º 4200, em vez da fábrica, também sita em Olhão, licenciada pelo alvará n.º 25834, sob condição da transferência ser efectuada no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Sardinha do Algarve, Lda., a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua M. Martins Garrocho, em Olhão, 1 cofre duplo para esterilização de peixe e 1 cravadeira vertical de pedal, sob as seguintes condições:

1.ª — a altura do cofre de esterilização ser limitada a 1,40 m. por meio de travessa de ferro eficazmente soldada; 2.ª — do cofre de esterilização ter afixada no exterior da porta uma placa bem visível com os dizeres: «Serve unicamente para esterilizar».

3.ª — da instalação estar efectuada no prazo de seis meses.

— Autorizada a firma Algarve Exportador, a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Nazaré, um cozedor-secador a ar quente, triplo, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Algarve Exportador, Lda., a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em Setúbal, um cozedor-secador a ar quente, triplo, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizada a Sociedade de Conservas «A Conservadora, Lda.», a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em Setúbal, uma cravadeira «Sudry» B. C. 7 em substituição da «Sudry» B. C. 12 que lhe foi autorizada por despacho de 9-8-952, sob condição da instalação ser efectuada no prazo de 3 meses.

— Autorizada a firma B. J. Borges, Lda., a instalar uma fábrica de conservas de peixe em mólhos e em salmoura, principalmente atum, cavala e espécies similares na Horta, Ilha do Faial, sob a condição da instalação estar concluída no prazo de 24 meses.

— Autorizada a firma B. J. Borges, Lda., a exercer a indústria de

produção de óleo e farinha de peixe em anexo à fábrica de conservas de peixe que requereu para instalar na cidade da Horta, Ilha do Faial-Açores, aproveitando como matéria-prima o peixe que não sirva para conserva.

Autorizada a firma Viúva e Herdeiros de Francisco Féria Tenório a transformar a cravadeira «Mata-dor» que possui na secção de cheio, da fábrica de conservas de peixe, sita em Vila Real de Santo António, numa «Sudry» B. C. 7, sob condição da transformação ser efectuada no prazo de seis meses.

— Negada autorização, por inoportuna, a Francisco Dias Franco para instalar uma fábrica de conservas de peixe pelo sal, no concelho de Tavira.

— Negada autorização, por inoportuna, a Manuel Rodrigues Castelo para instalar no lugar do Pilar, freguesia da Bretanha, concelho de Ponta Delgada, uma oficina de preparação de peixe pelo sal (estiva).

— Negada autorização à firma Sociedade Frigorífica de Peniche, Lda., para instalara na fábrica de gelo e congelação de peixe e produtos alimentares, sita em Peniche, uma secção de conserva de peixe em escabeche, nomeadamente chicharro.

— Autorizado Francisco José dos Santos Carapucinha a instalar na fábrica de conservas de ameijoas e outros moluscos, conservas de peixe pelo sal e secção de filetagem, sita na Rua Almirante Reis, 154, em Olhão, uma máquina de moer peixe, sob condição da instalação estar concluída no prazo de doze meses.

— Negada autorização, por inoportuna, à firma João Rocha & Nunes, Lda., para instalar uma fábrica de preparação de peixe pelo sal (estiva), em Castro Marim.

— Autorizada a firma Bordalo Franco & C.ª, Lda., a substituir 2 estufas simples por 2 cozedores-secadores a ar quente, na Fábrica de

conservas de peixe, sita no lugar do Padrão, freguesia de Perafita, concelho de Matosinhos, sob as seguintes condições:

1.ª — dos cofres simples serem selados;

2.ª — da substituição e instalação estarem efectuadas no prazo de 12 meses.

— Autorizados Mário Garcia Ramirez e Frederico Manuel Sanches Ramirez a realizarem os seguintes actos:

a) Mário Garcia Ramirez a adquirir a Sebastião Garcia Ramirez as quotas no valor de 278.000\$00, que este possui na firma Ramirez & C.ª, Lda.

b) adquirirem a Maria Emilia Ramirez Sanches as quotas de 278.000\$00, que esta possui na mesma firma, sendo 194.600\$00 para o primeiro e 83.400\$00 para o segundo, sob condição da escritura ser lavrada no prazo de três meses.

— Autorizada a firma Produtora Nacional de Conservas, Lda., a transformar as três cravadeiras «Mata-dor», que possui na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua 18 de Junho, 215 e 217, freguesia e Concelho de Olhão, em três de tipo «Sudry» B. C. 7, sob condição da modificação ser efectuada no prazo de seis meses.

— Autorizada a firma Francisco Alves & Filhos, Lda., a instalar um cofre duplo para cozer peixe com 1,22 m x 1,92 m x 2,48 m (5.809 m³) por substituição de 2 cofres simples para cozer peixe, na fábrica de conservas de peixe em azeite, sita na Rua da Majuca, freguesia e Concelho de Olhão, sob condição da substituição ser efectuada no prazo de seis meses.

— Autorizada a firma Ramirez & C.ª (Filhos), Lda. a instalar na secção de cheio a cravadeira manual que possui na secção de vazio da fábrica de conservas de peixe, sita na freguesia e concelho de Vila Real de Santo António, sob condição da transferência ser efectuada no prazo de 3 meses.

# Pedidos de Representação

- «Steve» Brody  
1807, East Olympic Blvd.  
Los Angeles, 21 — *Califórnia*
- Mark Lane Milling, Co., Ltd.  
196, Tower Bridge Road  
*Londres, S. E. 1*
- Palangian Export-Import Corp.  
P. O. Box 1249  
*Asmara — Eritrea*
- Shanki Abdul Kerim  
Khan el Dejay, Shorja  
*Baghdad — Iraq*
- Berens & Carter  
6, Idol Lane, Eastcheap  
*London, E. C. 3*
- I. T. Information  
Neptuno, 8 — *Habana, Cuba*
- The Hope Rising Trading, Co.  
56, Oluwole St. — *Lagos - Nigéria*
- N. V. Twentsche Overzee Handel  
Maatschappij  
*P. O. B. — Enschede — Holand*
- Trading Company «Es-Es-Es»  
Parkweg 334 — *Voorburg*  
*Near The Hague (Holland)*
- Paoul Van de Castele  
23, Rue Alexandre Dumas  
*Paris XI<sup>e</sup>*
- United Commercial, Co.  
B. P. N.º 1201  
*Le Caire (Egypt)*
- Ets Brument  
20, Rue de la Paix — *Paris 2<sup>e</sup>*
- Second & C.º  
12-14, Rue Verte  
*Caudéran (Gde) — France*
- Andreu Brothers & Co., Ltd.  
17, Heneage Lane  
Bury Street — *London E. C. 3*
- Dimitrius A. Vrashimis  
57, Notara Street — *Piraeus*
- Douglas Kenrick (U. K.), Ltd.  
9, Great Chapel Street  
*London W. 1.*
- Juan L. Lopez  
1800, Palm — *Houston, Texas*
- «Transagricole»  
22, Rue du Bouloi — *Paris 1<sup>e</sup>*
- Luis Moulun  
Patricio Sanz, 1115  
*México, D. F.*
- H. H. Lowther & Co., Ltd.  
46, Stanley Stree — *Liverpool*
- Welbeck Trading Co.  
29, Cork Street, Picadilly  
*London W. 1.*
- George Henschel (Pty) Ltd.  
14, Markham's Building  
Hout Street — *Cape Town*
- Antranig Saadtjian  
Alep Khan El-Vezir  
*Alep*



Praia de banhos de Matosinhos

## MATOSINHOS (LEIXÕES)

O maior Centro Industrial  
de Pesca e Conservas de  
Portugal

PORTO DE MAR DE LEIXÕES  
(2.º DO PAÍS)

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

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

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

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES

"DUCTILLITE"

---

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

WHEELING STEEL CORPORATION

NEW YORK

---

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º

PORTO

TELEFONE: 2 2807

END. TELEG.: COLUMBA—PORTO

FILIAL:

RUA DA BOAVISTA 81, 4.º-D.º

LISBOA

TELEFONE: 68267

END. TELEG.: COLUMBA—LISBOA

JUNHO DE 1954

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	5,28	30.840	583.584	5,27	145.094\$00	2.750.714\$50
	consumo	94,72	552.744		94,73	2.605.620\$30	
Peniche	molhos	1,92	2.400	125.120	1,52	8.640\$00	570.023\$00
	consumo	98,08	122.720		98,48	561.383\$00	
Lisboa	molhos	0,40	2.115	524.484	0,35	9.600\$00	2.753.261\$00
	consumo	99,60	522.369		99,65	2.743.661\$00	
Setúbal	mólhos	56,19	92.505	164.615	52,75	382.610\$00	725.321\$00
	consumo	43,81	72.110		47,23	342.711\$00	
Lagos	mólhos	92,31	2.160	2.340	94,88	12.060\$00	12.710\$00
	consumo	7,69	180		5,12	650\$00	
Portimão	mólhos	38,27	26.505	69.265	58,59	137.800\$00	235.210\$00
	consumo	61,73	42.760		41,41	97.410\$00	
Olhão	molhos	63,66	50.070	78.651	67,28	304.460\$00	452.515\$00
	consumo	36,34	28.581		32,72	148.055\$00	
V. R. Sto. António	mólhos	28,44	183.485	645.232	27,01	805.760\$00	2.982.730\$00
	consumo	71,56	461.747		72,99	2.176.970\$00	
				2.193.291			10.482.484\$50

Para conservas em mólhos 390.080 quilos (17,79 %) Esc. 1.806.024\$00.

Media do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 4\$70, Peniche 3\$60, Lisboa 4\$53, Setúbal 4\$13, Lagos 5\$58, Portimão 5\$19, Olhão 6\$08, Vila Real de Santo António. 4\$39.

## Algumas notas sobre a biologia e valor alimentar do Atum

(Continuação da pág. 22)

dável e uma cor cinzenta ou cinzento rosado e a massa muscular é compacta.

Além da deterioração microbiana por deficiência de esterilização outros factos se podem verificar.

Assim, quando haja falta de azeite as camadas descobertas tomam uma cor pálida, depois acastanhada passando a verde. Neste caso, as fibras destacam-se facilmente e têm um sabor desagradável com um cheiro a ranço ou pútrido.

Sucede ainda, quando o atum é conservado em azeite impuro, que à superfície aparece uma massa filamentosa de fungos e as camadas musculares perdem a sua resistência cobrindo-se de pontos brancos ou branco acidentados.

Outra alteração, é o caso do atum esponjoso que se nota especialmente nas camadas junto à coluna vertebral onde aparecem vacúolos, ou pequenas cavidades com o tamanho do cabeças de alfinete ou grãos de milho, tendo o aspecto de um tecido esponjoso. O atum neste estado tem um sabor picante semelhante ao de certos queijos.

Dos figados de atuns extraem-se óleos vitamínicos de grande valor para as crianças com raquitismo.

O óleo de figados deste peixe é um dos mais assimiláveis ao mesmo tempo que funciona de calorificante de alto valor.

Está avaliado que uma só colher de sopa fornece 130 calorias, tantas quanto fornece o óleo de fígado de bacalhau.

## Conserveira do Sul

L I M I T A D A

Packers and Exporters of Preserved Fish Sardines, Mackerels, Tunnyfish, Anchovies, etc. in pure olive oil or sauces and in brine

CABLES: CONSUL

PHONES: 17 / 29

B R A N D S :

JUPITER  
GOOD-BOY  
LIBERATOR  
JEZABEL  
MANNÁ

# COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de

FOLHA DE FLANDRES

e

outros materiais para a Indústria de Conservas de Peixe

Agentes vendedores e distribuidores de conservas nos Estados Unidos

Exportadores de maquinaria, metais, etc.

17 BATTERY PLACE

**NEW YORK 4, N. Y.**

Telefones

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

## ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

LONDON E. C. 3

TELEFONE

MANSION HOUSE 8331/3

CONSERVAS DE PEIXE — FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE — CONCENTRADO DE TOMATE E CONSERVAS VEGETAIS — CONSERVAS DE FRUTOS — AZEITE DE OLIVEIRA — PIMENTÃO

FIRMAS ASSOCIADAS:

**Alfred M. MacGrotty & Co. [Portugal] Ltd.**

Plantation House, 4 Mincing Lane  
LONDON E.C.3

End. Teleg.

Sociber — London

Telef.

Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres  
para Portugal de

BAGIAN BAY TINPIAT CO. LTD.

SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias  
primas

**BAKIRZIS & CO. LTD.**

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO  
DE

MENDOBI



AZEITE  
EXTRA E

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

# Nogueira, Limitada

## REPRESENTANTES DE :

COMPAGNIE POUR LA FABRICATION DES COMPTEURS — *Montrouge (Seine), França.* Fabricantes de: contadores para água, gás e electricidade. Aparelhos de medida para usos industriais e de laboratório.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS ELECTRIQUES DE CHARLEROI — *Charleroi, Bélgica.* Fabricantes de Dinamos — Alternadores — Transformadores — Comutadores — Motores eléctricos — Aparelhagem eléctrica para todas as tensões e potências — Cabos eléctricos de todos os tipos.

S. A. ESCHER WYSS — *Zurich, Suíça.* Fabricantes de: Turbinas hidráulicas e de vapor — Máquinas frigoríficas — Compressores — Caldeiras — Toda a mecânica de precisão.

DAVUM EXPORTATION — *Paris, França.* Ferro redondo para cimento armado — Barramento de

ferro — Chaparia — Vigas I e Ferros U — Arames de ferro — Ferro de fundição — Arcos de ferro — Aços especiais para todos os fins — Carris de ferro — Estacas pranchas (Palplanches) — Folha de Flandres — Vigas "Grey".

COMPTOIR FRANCO BELGE D'EXPORTATION DE TUBES D'ACIER — *Paris, França.* Tubos de ferro para água, gás e vapor — Tubo de aço para caldeiras — Tubo de aço para sondagens — Tubos de aço para móveis, bicicletas, electricidade e canalizações eléctricas.

USINOR — *Soveda — Paris, França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Pernis para caixilheira metálica.

S. A. DES FORGES — USINES & FONDERIES DE HAINE ST. PIERRE — *Haine Saint-Pierre, Bélgica.* Todo o material ferroviário — Vagões e Locomotivas.

### LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

### PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

# STEINHARDTER & NORDLINGER

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

---

ESTABELECIDOS EM 1908

---

Escritórios principais em:

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

112. Market Street  
San Francisco, California

ESTABELECIDADA EM 1882

# Strohmeyer & Arpe Company

**I M P O R T A D O R E S**  
Distribuindo através de todos os  
**ESTADOS UNIDOS**

139-141 FRANKLIN STREET  
**NEW - YORK, N. Y.**  
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

## ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.  
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

**LISBOA - PORTUGAL**

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL**  
**PORTIMÃO-OLHÃO**

## SOCIEDADE FRIGORÍFICA EXPORTADORA, LIMITADA

EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

PEIXE CONGELADO — FRUTAS  
VERDES E SECAS — AZEITONAS  
— TREMOÇO — CONSERVAS  
DE PEIXE — QUEIJO — MASSA  
TOMATE — CARNES — ETC.

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telefs. { 30712-31857  
Tojal 218 .

End. Teleg. AGENTIMPORTE

Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE

Telefone 366



# J. B. CARDOSO, L.ª

CALÇADA DE SANTO AMARO, 3 — LISBOA

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

AGENTES DEPOSITÁRIOS:

MATOSINHOS

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

SETÚBAL

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

ALGARVE

Mendes & Anjos, L.ª  
OLHÃO

# GRANADAISA FOODS, INC.

Sucessores de M. J. & H. J. Meyer Co., Inc.

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

Unicos importadores da marca  
**GRANADAISA**  
em Conservas Portuguesas  
de Sardinhas, Anchovas e Atum  
em Puro Azeite de Oliveira

A MARCA PRÉFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO



# ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

## ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

### INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

*Director:* Dr. António Ladisleu Durão Ferreira

*Director adjunto:* Cap.-Ten. Horácio Anjos de Carvelho

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

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

## ORGANISMOS CORPORATIVOS

### GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

#### DO NORTE

José António Ferreira Barbosa  
Narciso José Barroso  
João Viariz Chaves Abreu

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

#### *De Sotavento do Algarve*

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

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

#### DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida  
Filipe Nazareth Fernandes  
Carlos Lúcio de Oliveira

#### DE SETÚBAL

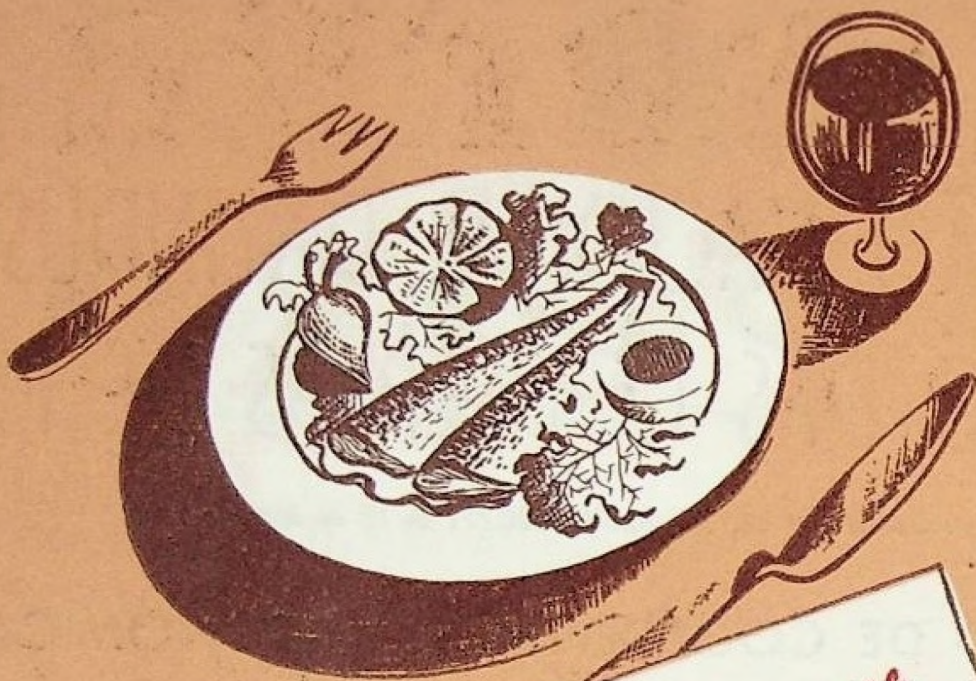
Mário Ascensão Ledo  
José Viegas Júnior  
José Narciso Ferreira de Freitas

#### *De Barlavento do Algarve*

José Mendes Furlado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Patrocínio

#### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa  
Armando da Costa Ribeiro  
Rui de Carvalho



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

