

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO IX

1954

N.º 104

NOVEMBRO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE · NICETTE · CINE · FLORA

ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

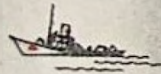
ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

«SUPERDRAW»

Das melhores marcas do Mundo de Folha de Flandres, sempre e só laminada a frio, para estampagens profundas. Entregas rápidas e garantidas



Aços de toda a espécie, chapas finas e grossas, tubagem, arames, cabos de aço, arames, aços inoxidáveis, aços de alta resistência, etc., etc., etc. Todo o género de material siderúrgico



Distribuidores Gerais para Portugal, suas Províncias de África (excepto Moçambique) e Açores

MENDES & ANJOS, LDA.
OLHÃO



Agência em Lisboa:
Rua D. João V, 7, 1.º, Dto
(Ao Rato) — LISBOA
Telefone 664141

DEPÓSITOS PERMANENTES DE FOLHA DE FLANDRES «SUPERDRAW», ELECTROLÍTICA, 0,75

A fim de oferecermos uma colaboração mais íntima às indústrias consumidoras, mantemos stocks permanentes de folha, nos nossos armazéns de Olhão, Portimão, Setúbal, Lisboa e Matosinhos.

INFORMAÇÕES:

EM OLHÃO: Mendes & Anjos, Lda. — Telef. 313 — Olhão
EM PORTIMÃO: Sr. Felício José — Telef. 9 — Portimão
EM SETÚBAL: Srs. Martins & Nascimento, Lda. — Telef. 3705 — Setúbal
EM MATOSINHOS: Sr. José Matias Branco — Telef. 74 — Matosinhos
EM LISBOA: Nos nossos Escritórios — Telef. 664141 — Lisboa





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

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

FUNDADA EM 1876

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

Conserveira do Sul

L I M I T A D A

OLHÃO -- PORTUGAL

CABLES: CONSUL

PHONES: 17 / 29

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

B R A N D S :

JUPITER
GOOD-BOY
LIBERATOR
JEZABEL
MANNÁ

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.ª, L. da

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS -- PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

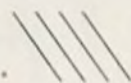
Vila do Conde



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.: «Frades»

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

ESPECIALIDADES

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



Telegr. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)



SETÚBAL { TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

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 FLALHO & C.^A FARO

ANO IX
N.º 104



Conservas de Peixe

NOVEMBRO
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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

Sumário

Sardinha, essa palavra mágica!...; Sardine, the magic word; O valor alimentício das conservas; Tempo de esterilização para as conservas de peixe e outros animais marinhos; A esterilização das conservas; As pescarias no Algarve; Grémio do Centro; O Mundo da pesca e da conserva; Resumos analíticos da indústria da conserva pela F. A. O.; Matérias Primas; Condicionamento da indústria.

"SARDINHA", ESSA PALAVRA MÁGICA!...

A Associação dos Fabricantes de Peixe da Califórnia, em cooperação com a Associação Nacional dos Fabricantes, organizou um Comité que tem por fim estabelecer «standards» de identificação da sardinha. O programa dos trabalhos, bastante vasto, compreende a compilação de toda a literatura científica, nacional e estrangeira, que trata da classificação e identificação da «sardinha», investigação sobre a origem desta palavra e colecção das amostras de todos os produtos rotulados e vendidos como «sardinha», ou como tal designados, estrangeiros e nacionais.

Portugal e todos os países produtores da genuína e famigerada sardinha, a «Clupea Pilchardus», devem estar atentos a esta manobra de grande estilo, de que se desconhecem ainda bem os verdadeiros objectivos, mas da qual é lícito supor, dado as lamentáveis experiências neste assunto no passado, que está em marcha nos E. U. um novo e desleal ataque à designação «sardinha».

Não andaremos muito longe da verdade, a julgar por certos indícios, que os industriais de conservas da Califórnia pretendem conseguir que as autoridades da «Pure Food», que superintende na legalidade das designações dos produtos alimentícios conservados, autorizem que as conservas de «anchova» americanas sejam rotuladas de «sardinha» e proibam, ao mesmo tempo, esta designação nalgumas conservas importadas. Para avaliar a extensão que atingiu o abuso do uso irregular da designação «sardinha», enumeramos os países que o utilizam imprópriamente nas suas conservas: África do Sul, Bélgica, Canadá, Chile, Dinamarca, E. U. A., Finlândia, Holanda, Islândia, Japão, México, Noruega, Perú, Suécia, Venezuela.

Para esta lamentável situação, que prejudica enormemente as indústrias que conservam a verdadeira sardinha, a «Sardinha pilchardus Walbaum», muito concorreu a lei norteamericana que estabeleceu, para de-

fesa comercial das suas conservas de «pilchards» e arenque, que qualquer peixe pequeno da família do arenque pode ser fabricado em latas com a designação de sardinha.

A nossa suposição de que a agitação actual dos fabricantes da Califórnia, que aliam ao poderio económico a força política, tem em vista conseguir que a «anchova», que é um peixe semelhante ao nosso biqueirão, possa também ser rotulada com a palavra mágica «sardinha», o que as autoridades da «Pure Food» não têm até aqui consentido, por a não considerarem como pertencendo à família do arenque, baseia-se no importante papel que a «anchova» representa, actualmente, na economia da indústria conserveira californiana.

Em virtude da grande e prolongada escassez do «pilchard» que caiu das alturas astronómicas das 700.000 ton. anuais para uns escassos milhares de ton. no ano passado, os industriais de conservas da Califórnia começaram a utilizar, em sua substitui-

ção, a «anchova» de que existe uma extraordinária abundância nas águas do Pacífico. Até então este peixe era só aplicado como isca para outras pescas.

A produção no ano passado de conservas de «anchova» fabricada em molho de tomate, principalmente, e também de mostarda, atingiu cerca de 1.150.00 caixas, o que coloca, desde já, esta conserva em 3.º lugar entre as da Costa do Pacífico, depois do atum e do salmão. Esta produção pode ser facilmente aumentada várias vezes mais.

O consumidor americano, porém, habituado a que as latas rotuladas de «anchovy» contenham peixe curado pelo sal, em filetes, não aceita bem esta designação para as conservas de peixe inteiro, fresco, fabricado à maneira da sardinha.

Avalia-se, portanto, o enorme interesse que os industriais californianos terão na mudança da designação de «anchovy» para «sardine», que lhes solucionaria as enorme dificuldades e compensaria os prejuízos que sofrem desde há anos com a crise do «pilchard» e para a qual os cientistas que estudam as suas causas não prevêem remédio nos anos mais próximos.

A esta pretensão dos conserveiros da Califórnia devem opor-se, com o auxílio dos meios oficiais de que dispõem, os industriais portugueses, espanhóis, franceses e marroquinos, fabricantes de conservas da «Alosa Sardinia», que só existe nas águas dos seus países.

Sob o ponto de vista científico, incluem-se no género «sardinha»

umas seis espécies diferentes, dispersas por todo o mundo, semelhantes à nossa sardinha europeia, mas a que se não deve dar este nome, e com as quais o Dr. Hubbs, americano, criou um novo género, «sardinops», numa proposta feita à Academia das Ciências da Califórnia, em 1929.

Adoptando a classificação do Dr. Hubbs, as espécies do género «sardinha», são as seguintes:

«Sardinops Coerulea», que habita nas costas da Califórnia; «Sardinops sagax», nas costas do Perú e do Chile! «Sardinops melanostica», nas costas do Japão; «Sardinops neopilchardus», nas costas meridionais da Austrália e Nova Zelândia; «Sardinops ocellata», nas costas meridionais da África, desde o sul de Angola até ao Natal.

A palavra «sardinha» que se usava já em 1553 e que Cuvier retomou chamando aos peixes pescados em França «Clupêa Sardina», foi adoptada pelos franceses, desde o início da sua indústria conserveira em 1822, para designar os peixes pescados nas suas costas e metidos em latas.

Só em 1879 os noruegueses começaram a conservar o «brisling» (espadilha) em óleo, chamando-lhe então «Sproten in Oel»; mais tarde enviaram-no para a Inglaterra com o nome de «Sprats à la sardine» e, finalmente, «Norwegian Sardines» que hoje usam.

Na campanha de propaganda que fazem presentemente os Estados Unidos proclamam aos quatro ventos que a *melhor sardinha* ver da Noruega!... A sardinha genuína tem características exteriores e interio-

res que a distinguem facilmente do «sprat» e do arenque.

«Foi o grande valor e a superior qualidade das conservas de sardinha, em relação às conservas de outros peixes, que induziram os produtores destas ao uso ilegal duma falsa indicação de qualidade e de origem, numa intenção caracterizada de dar à oferta da mercadoria uma aparência particularmente vantajada». Nestes termos se pronunciou o Tribunal de Apelação Hanseática de Hamburgo, na sentença que proferiu contra o uso da designação «sardinha», nas latas de conservas de «sprat» noruegueses, em 20 de Maio de 1914.

No mesmo sentido sentenciaram os tribunais em França em 13 de Maio de 1910, na Inglaterra em 28 de Julho de 1915 e na Bélgica em 18 de Abril de 1932.

A palavra mágica, «sardinha», era, e é, o «abre-te Sesamo» de todos os mercados para as conservas de peixe.

A Comissão Internacional Permanente das Conservas na sua reunião em Bruxelas, em 1950, aprovou a resolução de que a designação de «sardinha» fosse reservada exclusivamente à espécie «Clupea Pilchardus Walbaum» e resolveu pedir à I. S. O. e à F. A. O. que fizessem prevalecer esta resolução.

Estamos certos que os representantes naquela Comissão dos países interessados neste assunto, entre eles o ilustre Director do I. P. C. P., tudo farão para que termine este abuso e se restabeleça o respeito pelas designações exactas no comércio internacional das conservas de peixe.

Produtora Nacional de Conservas, L.^{da}

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

"SARDINE", THE MAGIC WORD...

The Fish Canners Association of California, in cooperation with the National Cannery Association, organized a Committee with the purpose of establishing the standards of identification for the sardine. Its plan of work, rather vast, comprehends the compilation of all scientific literature, domestic and foreign, dealing with the classification and the identity of the sardine, the research on the origin of this word; it includes, also, a collection of samples of every product bearing the label of Sardine, either produced in the U. S. A. or abroad.

Portugal and every other country producing the genuine, renowned Sardine, the «Clupea Pilchards», must be attentive to this manoeuvre in grand style, the real purpose of which is still unknown. Yet, in view of our regrettable experiences in this matter we are entitled to suppose that in that country there is in progress a new, disloyal attack to the designation of «Sardine». Inferring from certain signs, we cannot be far from the truth in thinking that the fish packers of California intend to obtain from the Pure Food Authorities, supervisors of the legality of the designations appointed to canned food, an authorization to label the American canned anchovies as «Sardines», and to get, at the same time, the interdiction of that designation in some of the imported products.

In order to appraise to what extent the irregular use and abuse of the word «sardine» was carried out, let us enumerate the countries that apply it improperly to their canned products: South Africa, Belgium, Canada, Chile, Denmark, the U. S. A., Finland, Holland, Iceland, Japan, Mexico, Norway, Peru, Sweden and Venezuela.

As a commercial protection to the canned pilchard and herring packed in North America a law was passed

in this country which established that any small fish of the *Herring family* might be packed under the name of «Sardine». That law contributed largely to this regrettable situation, which is bringing so much harm to the industries working the real sardine, the «*Sardinia pilchardus* Walbaum».

We believe that the present move undertaken by the Californian packers, who combine economic power with political strength, aim at obtaining that a kind of fish similar to the Portuguese «Biqueirão», may be labelled under the magic name of «Sardine», a procedure the Pure Food Authorities, so far, have not allowed, as they do not consider that kind of fish as one belonging to the Herring family. This assumption is based on the important role played now by the Anchovy in the economy of the Californian canning industry.

In view of the great, long-lasting shortage of pilchard, that fell from the astronomical figures of 700.000 tons per year to a few thousand tons last year, the Californian packers replaced it by the Anchovy, of which an extraordinary abundance exists in the Pacific Waters. Until then this fish was used only as bait for other fisheries.

Last year, the production of canned Anchovies, mainly in tomato sauce and also in mustard, attained about 1.150.000 cases, a figure that immediately put this type of canned fish in third place among those of the Pacific Coast, next to Tunny and Salmon. This production can easily grow a few times more.

However, the American consumer, used to the fact that the tins labelled «Anchovy» contain fish cured by salt, in filets, does not accept well this designation for the fresh, canned fish presented in whole, packed in the same way as the Sardine.

One can, therefore, realize the deep interest felt by the Californian

packers in changing the name of «Anchovy» for «Sardine», a procedure that would solve their great difficulties and would make for the damages they have been suffering from the shortage of pilchard, a situation for which the scientists given to the study of its causes foresee no remedy in the next few years.

The Portuguese, Spanish, French and Moroccan, producers of the canned «*Alosa Sardinia*», which exists only on the waters surrounding their countries, must oppose themselves with the help of the official means at their disposal to this presumption on the part of the Californian packers.

From the scientific point of view, about six different types are included under the designation of «Sardine», scattered over the world, and indeed very similar to the European variety, but which have, indeed, no right to be called by this name. Starting from this fact, Dr. Hubbs, of American origin, created a new type, the «Sardinops», in a communication made to the Academy of Sciences of California, in 1929.

Adopting Dr. Hubbs's classification, the varieties in the Sardine family are as follows:

«*Sardinops Coerulea*», living on the coast California; «*Sardinops Sagax*», on the coasts of Peru and Chile; «*Sardinops Melanostica*», on the coast of Japan; «*Sardinops Neopilchardus*», on the southern coast of Australia and New Zealand; «*Sardinops Ocellata*», on the southern African coast, from the South of Angola to Natal.

The word «Sardine», already employed in 1553, was brought into use by Cuvier when he named the fish caught on the French coast, «*Clupea Sardine*». This designation has been adopted by the French since the beginning of their canning industry in

(Continued on page 23)



PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA
EXPORTADORA, L^{DA}**
LISBOA-PORTUGAL



**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**

H. ORMAI

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



FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e Cia., Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEPHONE: 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



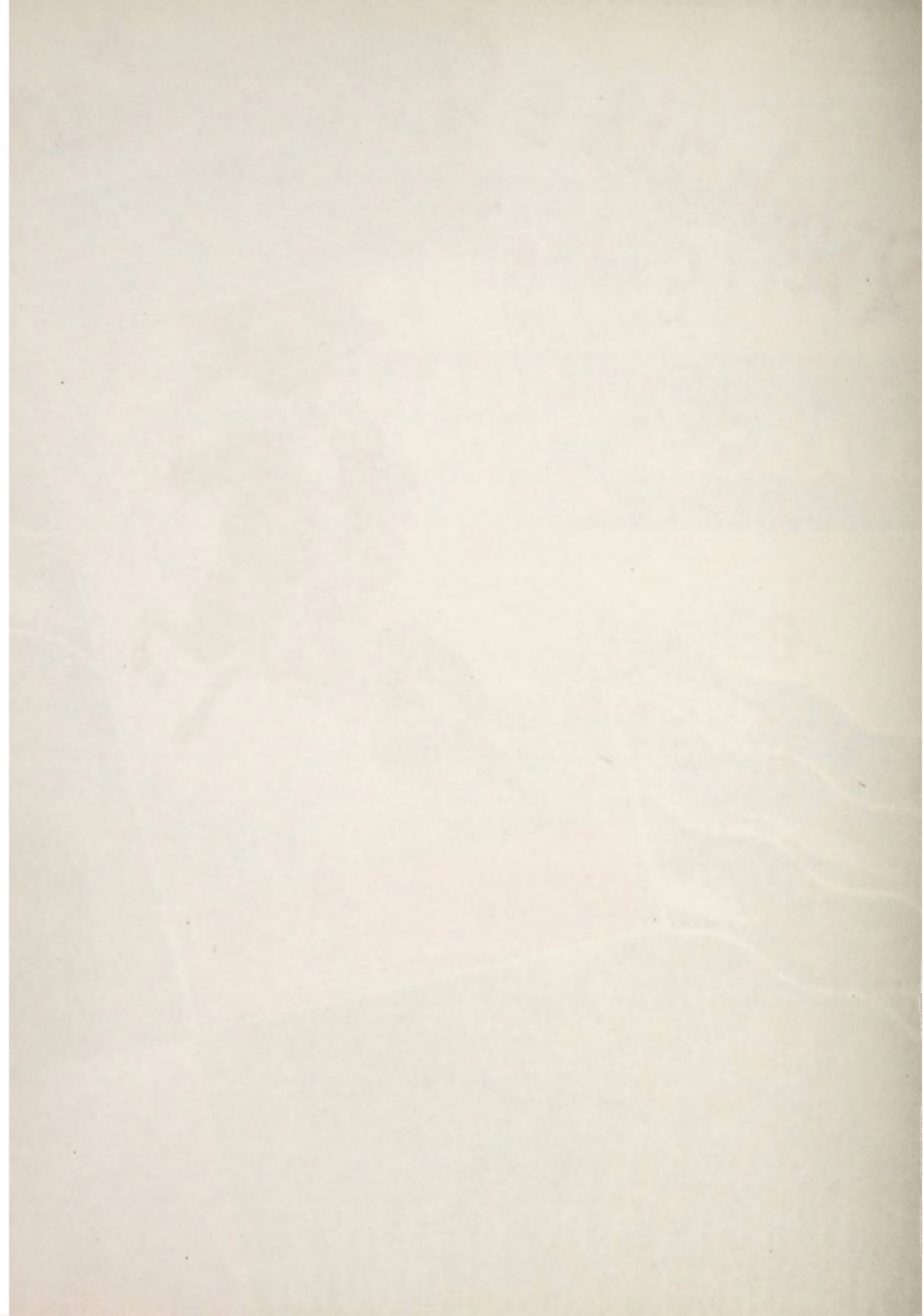
"Pinhais"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHUIS • MASCATO
BIOS • SAILOR
SEMPER-IDEM
E D U S A • Y O
CIBELES • MARIQUEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA



O VALOR ALIMENTÍCIO DAS CONSERVAS

Introdução ao livro com este título da autoria de Henri Cheftel e traduzido para espanhol por Francisco Lopez Capont.

A conservação dos alimentos foi, desde os tempos mais antigos, uma das principais preocupações do homem. Em luta contínua com a natureza e os animais, mal protegido contra a intempérie, sofrendo sem defesa os caprichos do clima e a sucessão das estações, o homem primitivo começou, sem dúvida muito cedo, a tratar de conservar os seus alimentos. Os estudos arqueológicos demonstram-no e nós sabemos actualmente que a actividade dos povos primitivos está principalmente consagrada à busca dos alimentos e à sua conservação para as más estações.

Sabe-se que a maior parte dos alimentos é susceptível de alteração sob a influência de duas causas principais: de uma parte os *micróbios* e de outra parte as *enzimas*, compostos químicos elaborados pelas matérias vegetais e animais no decorrer da sua própria vida, às quais eles condicionam as suas manifestações. Um pedaço de carne, por exemplo, pode ser a vítima dos micróbios, cobrir-se de fungos, chegar à putrefacção; mas, guardado asêpticamente e mantido ao abrigo das contaminações microbianas acabará igualmente por alterar-se, *autolizar-se*, sob a influência das *enzimas*, constituintes celulares que o «digerem» lentamente. Para que os micróbios e enzimas possam exercer a sua acção é necessária a reunião de circunstâncias favoráveis, que podem diferir segundo o micróbio ou enzima particular que entre em jogo: tais são a temperatura, a humidade, a composição química do produto de que se trata, a presença ou ausência do ar. A humidade é um dos factores principais; quando o conteúdo em água é inferior a um certo limite, todos os alimentos se conservam indefinidamente. A conservação por dessecação apoia-se neste princípio e representa, sem dúvida, o primeiro método que o homem encontrou para guardar os seus alimentos. Primeiramente a secagem ao sol; depois a secagem sobre o fogo, descobrindo ao mesmo tempo os processos de fumagem, onde a acção esterilizante do calor e a acção antiséptica de certas substâncias voláteis, produzidas pela combustão incompleta da madeira, se juntam ao próprio efeito da dessecação. A secagem de frutos ao sol, revela a acção conservadora do açúcar, que no mel nos oferece um exemplo natural. Paralelamente, os homens que viviam dos produtos da pesca no mar, precaveram-se da acção do sal.

O frio retarda igualmente a acção dos micróbios e das enzimas; se é muito intenso chega a paralisá-la sem que a suprima definitivamente. A produção industrial do frio é muito mais recente, mas o seu emprego natural, nas regiões onde o clima o oferece ao homem, já foi utilizado pelos povos primitivos.

Ao lado do sol e do açúcar, existe uma série de subs-

tâncias muito diversas que exercem, em quantidades relativamente pequenas, uma acção inibidora e destruidora sobre os micróbios e as enzimas: são os antisépticos. Destes, os primeiros que provavelmente o homem descobriu foram o álcool e o vinagre, derivados um e outro da fermentação da uva.

Durante milhares de anos os processos que acabamos de enumerar foram, provavelmente, os únicos artificios que o homem pôde empregar para conservar os seus alimentos.

Por outro lado, certos produtos naturais conservam-se por si mesmos numa estação para outra: recordemos as sementes vegetais. É um facto natural que o homem — que foi agricultor depois de ter sido caçador — se tivesse dirigido para estes produtos, não tardando em apreciar o seu valor nutritivo. Actualmente, na maior parte dos países, os cereais ocupam o primeiro lugar na alimentação humana.

Com a evolução da civilização, a criação de centros urbanos, as grandes viagens, etc., o homem não só se orientou cada vez mais para os alimentos mais nutritivos e fáceis de conservar, mas diligenciou também a sua concentração, purificando-os e eliminando tudo o que era *inútil*. Os primeiros estudos científicos sobre a alimentação, não têm mais do que 175 anos (Lavoisier, 1777) e as teorias alimentícias a que deram nascimento, vieram impulsionar o homem no seu esforço para purificar e concentrar os princípios *úteis* dos alimentos.

De acordo com a doutrina energética, que representa contudo um grande progresso científico, concedeu-se uma importância primordial aos princípios nutritivos combustíveis: açúcares e amido, gorduras, albuminoides, desprezando os alimentos acessórios. Os esforços dos técnicos, guiados também pela tendência do homem de preferir as substâncias muito alimentícias, levaram-nos à preparação do açúcar puro, ao descasque do arroz, à fabricação de extratos de carne, etc. Mme. Randoin e H. Simonet, numa obra muito interessante, se bem que hoje em dia antiquada, fazem uma excelente exposição deste desenvolvimento histórico, quando tratam do problema das vitaminas.

Assim, até uma época relativamente recente, o homem não teve à sua disposição outros alimentos conserveiros além dos cereais, certas gorduras e os alimentos preservados pela dessecação profunda ou pela salga, com ou sem fumagem. Nesses regimes as frutas e as porções verdes dos vegetais faltavam quase totalmente; por um lado, em virtude das dificuldades que havia em conservá-las, e por outro pelo facto de que o seu fraco valor energético, incitava a abandoná-las. Desta maneira o homem

separava-se dos regimes equilibrados para os quais se havia dirigido instintivamente, e os inconvenientes que daí resultavam eram de uma gravidade impressionante: nos navios, o escorbuto fazia estragos; o beri-beri e a pelagra atacavam populações inteiras e nas cidades outras enfermidades alimentares constituíam uma ameaça constante para os seus habitantes.

Mas, sobretudo, a alimentação dos exércitos apresentou graves dificuldades, e por isso em 1795 o Governo francês ofereceu um prémio de 12.000 francos a quem encontrasse o meio de conservar os alimentos, mantendo no máximo possível as qualidades que possuíam no estado fresco. Um cozinheiro francês, Nicolas Appert, dedicou-se ao estudo deste problema. Contava com uma grande experiência na arte culinária e confeitaria, e era um hábil e paciente investigador, com excepcionais qualidades de observação. Sem dúvida, conhecia a controvérsia que existira entre Lazzaro Spallanzani e J. T. Needham a propósito das chamadas gerações espontâneas e as experiências que tinham feito até 1750 com o fim de demonstrarem as suas respectivas teses, sem terem chegado a uma conclusão definitiva. Nicolas Appert estendeu a uma grande variedade de alimentos o princípio do aquecimento em recipiente fechado aplicado por Spallanzani e Needham nas suas experiências de Laboratório. Em 1810 publica *Le livre de tous les ménages, ou l'art de conserver, pendant plusieurs années, toutes les substances animales et végétales*, que foi uma verdadeira revolução; sem antecedente científicos precisos, sessenta anos antes dos descobrimentos de Pasteur, Nicolas Appert tinha descoberto a conservação mediante a esterilização pelo calor, e estudado minuciosamente a sua aplicação prática às substâncias alimentícias mais diversas. Este trabalho, que publica sem nenhum desejo de benefício pessoal, valeu-lhe o prémio do Governo. Empregou o seu dinheiro na continuação de novas experiências e o seu livro foi imediatamente traduzido em inglês.

Nicolas Appert não pôde dar nenhuma explicação quanto ao modo de acção do calor e o Governo francês encarregou o grande sábio Gay-Lussac de procurar a explicação deste fenómeno. Mas a teoria dada por Gay-Lussac, que julgou que o aquecimento em recipiente fechado transformava estas substâncias corruptíveis pelo ar em substâncias estáveis, não trouxe nenhuma luz sobre a questão. É esta é somente com Pasteur que se decide de um modo definitivo.

Os resultados de Nicolas Appert foram muito cedo conhecidos em todos os países. No mesmo ano da publicação do livro de Appert, um inglês, Peter Durand, obtinha uma patente para o emprego de recipiente de folha de Flandres e então as conservas providas de uma embalagem conveniente, alargaram-se por todo o mundo. Consumem-se actualmente mais de 30 biliões de latas de conservas por ano, e esta cifra é suficiente para demonstrar que a conservação dos alimentos por *appertização* veio preencher um grande vácuo nos processos técnicos do homem, sobretudo numa época em que a lentidão das comunicações e dos transportes tornava muito difícil o

aprovisionamento regular de substâncias alimentícias frescas.

As primeiras fábricas de conservas construíram-se nas grandes cidades, sendo a primeira fundada perto de Paris, por Nicolas Appert, em 1812. Em seguida os métodos de Appert introduziam-se na América do Norte, onde em 1819 Ezra Daggot já preparava as primeiras conservas de salmão, crustáceos e moluscos.

No princípio os métodos eram muito imperfeitos. Esterilizava-se unicamente à temperatura de ebulição da água; a produção das fábricas era muito reduzida devido à grande duração do aquecimento necessário para a esterilização. Atribui-se a Raymond Chevalier Appert, sucessor de Nicolas Appert, a invenção em 1815 de um manómetro que permitia medir a temperatura da marmitta de Papin, o actual auto-clave, tornando prático o emprego deste aparelho, até aquela época muito perigoso e incerto. Em 1862, Isaac Winslow introduziu nos Estados Unidos o banho de cloreto de cálcio, cujo emprego já tinha sido preconizado pelo químico inglês Humphrey Davy. Foram estes, progressos importantes, mas esta indústria nascida no empirismo, cai em breve prisioneira de segredos ridículos de fabricação, e permanece assim durante largo tempo alheia aos progressos científicos.

Foi necessária a guerra de 1914-1918 e o esforço industrial feito pelos Estados Unidos, para vermos os números laboratoriais americanos abordarem os diversos problemas da indústria de conservas e chegarmos ao progresso técnico que marcou o princípio do desenvolvimento actual.



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^a, L^{da}
packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

<p>SETUBAL Telegraphic adress Adresse télégraphique M A R N E</p>	<p>MATOZINHOS Telegraphic adress Adresse télégraphique S O M A R</p>
--	---

TEMPO DE ESTERILIZAÇÃO PARA AS CONSERVAS DE PEIXE E OUTROS ANIMAIS MARINHOS

por M. BOURY e J. BONFILS

São frequentes as perguntas feitas pelos industriais aos representantes do Instituto das Pescas sobre as condições de esterilização das conservas. Por diversas vezes, notícias especiais e informações foram já fornecidas sobre este assunto. Julgamos, portanto, prestar um serviço à indústria em geral publicando o quadro da duração das esterilizações aplicável aos principais tipos de produtos e aos diferentes formatos utilizados correntemente.

Em virtude duma esterilização insuficiente poder acarretar perdas importantes de mercadorias, é necessário utilizar em período de tempo que comporte uma certa margem de segurança; o que é aqui preconizado tem esta condição em linha de conta. Todavia, na prática industrial, não é possível prolongar demasiadamente a duração do aquecimento, porque disso resultaria um acréscimo dos preços de custo e, em certos ca-

sos, a possibilidade duma diminuição da qualidade organolética. Por outro lado, a esterilização dum determinado produto depende de numerosos factores: qualidade de frescura do peixe tratado, condições habituais de trabalho da fábrica, rapidez das operações, aplicação ou não do pré-aquecimento, etc. A esterilização nunca pode ser garantida em caso de contaminação anormal ou de falta de cuidados.

Sobressai das diversas observações acima que é prudente proceder a um ensaio prévio, convenientemente controlado, antes de se applicarem, numa grande escala, novas condições de aquecimento.

Entende-se, também, além disso, que um tempo de esterilização não pode dar bons resultados se as operações no autoclave não forem correctamente conduzidas. É conveniente que cada autoclave seja provido de aparelhos para regular e

controlar, principalmente de um termómetro de mercúrio e de um termómetro registador.

Os tempos que aconselhamos foram estabelecidos segundo os resultados de estudos americanos e das observações práticas de acordo com as condições da técnica francesa. São baseados sobre uma temperatura de 115°-116° que pode convir à generalidade dos produtos marinhos, ao mesmo tempo que apresenta a vantagem de garantir uma maior segurança do que as temperaturas inferiores. O simples aquecimento das latas na água fervente a pressão ordinária deve ser formalmente desaconselhado, sobretudo para os produtos que não possuírem um grau de acidez. Mesmo os grandes formatos suportam o aquecimento sobre pressão a 115°, desde que haja o cuidado de fazer o pré-aquecimento e que as latas não apresentem defeitos de fabricação.

Produto	Formato	Capacidade em ml.	Dimensões em mm.	Duração em minutos a 115-116 C.
PEIXES SARDINHA em azeite	1/15 P.	50	99 × 46 × 18,5	20
	1/10 P. (clube 20)	75	104 × 59,8 × 20	25
	1/8 P.	94	95 × 60 × 24	30
	1/6 P. 25	125	105 × 76 × 24	30
	1/6 P. (clube 30)	125	104 × 59,8 × 28,5	35
	1/6 P. oval	125	105,2 × 64,7 × 30,5	35
	1/4 P. 30	187	105 × 76 × 31,5	35
	1/3 P. 40	250	105 × 76 × 40	50
	1/3 P. (sardinha)	250	115,7 × 94,6 × 32	40
	1/2 P. (sardinha)	375	115,7 × 94,6 × 43,5	55
	1/1 P. (sardinha)	750	115,7 × 94,6 × 81	90 (1 h 30)
	3/1 P. (sardinha)	2250	205,3 × 120,4 × 104	110 (1 h 50)

Produto	Formato	Capacidade em ml.	Dimensões em mm.	Duração em minutos a 115-116 C
ATUM				
inteiro em azeite	1/10 baixo	85	71,5 × 27,5	45
	1/10 alto	85	63 × 33,5	50
	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	60
	1/5	170	86 × 35,5	55
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	70
	1/3	283	86 × 57	80
	1/2 baixo	425	100 × 64	90 (1 h 30)
	1/1 baixo	850	125 × 80	120 (2 h)
	32/10 (3 Quilos atum)	2720	200 × 100	180 (3 h)
	53/10 (5 Quilos atum)	4505	200 × 158	270 (4 h 30)
inteiro ao natural	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	75
	1/5	170	86 × 35,5	70
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	85
	1/3	283	86 × 57	95 (1 h 35)
	1/2 baixo	425	100 × 64	110 (1 h 50)
	1/1 baixo	850	125 × 80	140 (2 h 20)
filetes em azeite	1/6 P. ovl	125	105,2 × 64,7 × 30,5	45
bocadinhos em azeite	1/10 baixo	85	71,5 × 27,5	50
	1/10 alto	85	63 × 33,5	55
	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	65
	1/5	170	86 × 35,5	60
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	80
	1/3	283	86 × 57	90 (1 h 30)
	1/2 baixo	425	100 × 64	100 (1 h 40)
	1/1 baixo	850	125 × 80	130 (2 h 10)
	32/10 (3 Quilos atum)	2720	200 × 100	200 (3 h 20)
	52/10 (5 Quilos atum)	4505	200 × 158	300 (5 h)
ARENQUE OU CAVALA				
inteiros de escabeche	1/3 P. longo	250	154,1 × 55,4 × 40	45
	1/2 P. longo	375	196,2 × 55,4 × 45	60
	1/2 P. ov.			
	1/1 P. ov. Pilchards	375	160,5 × 108 × 37,5	45
	1/1 P. ov. Pilchards	750	160,5 × 108 × 65	70
postas ou filetes de escabeche	1/6 P. 25	125	105 × 76 × 24	25
	1/6 P. (clube 30)	125	104 × 59,8 × 28,5	30
	1/3 P. 40	250	105 × 76 × 40	45

Produto	Formato	Capacidade em ml.	Dimensões em mm.	Duração em minutos a 115-116 C
inteiros em tomate	1/2 P. ov. Pilchards	375	160,5 × 180 × 37,5	60
	1/1 P. ov. Pilchards	750	160,5 × 108 × 65	85
filetes em azeite	1/6 P. 25	125	105 × 76 × 24	30
	1/6 P. (clube 30)	125	104 × 59,8 × 28,5	35
	1/3 P. 40	250	105 × 76 × 40	50
ENGUIAS				
em azeite ou ao natural	1/5	170	86 × 35,5	55
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	70
PEIXES DIVERSOS (pescada, dourada, chicharro, etc... ao natural				
	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	55
	1/5	170	86 × 35,5	50
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	60
	1/3	283	86 × 57	70
	1/2 baixo	425	100 × 64	80
	1/1 baixo	850	125 × 80	100
	1/1 alto	850	100 × 118,5	110
CRUSTACEOS				
CARANGUEJO				
ao natural	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	35
	1/5	170	86 × 35,5	30
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	40
	1/3	283	86 × 57	50
	1/2 baixo	425	100 × 64	60
CAMARÕES				
caudas descasdas ao natural	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	30
	1/5	170	86 × 35,5	25
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	30
	1/3	283	86 × 57	35
	1/2 baixo	425	100 × 64	40
LAGOSTAS				
bocados de caudas descasdas ao natural	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	35
	1/5	170	86 × 35,5	30

Produto	Formato	Capacidade em ml.	Dimensões em mm.	Duração em minutos a 115-116 C
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	40
	1/3	283	86 × 57	50
	1/2 baixo	425	100 × 64	60
LAGOSTINS				
cauda descascadas ao natural	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	30
	1/5	170	86 × 35,5	25
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	30
	1/3	283	86 × 57	35
	1/2 baixo	425	100 × 64	40
	MOLUSCOS			
COHCOS, LULAS				
em molho cozinhado	1/4 baixo	212	86 × 44,5	50
	1/3 baixo	283	86 × 57	55
	1/2 baixo	425	100 × 64	60
	1/1 alto	850	100 × 118,5	80
	AMEIJOAS SAINT-JACQUES			
ao natural	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	30
	1/5	170	86 × 35,5	25
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	30
	1/3	283	86 × 57	35
	1/2 baixo	425	100 × 64	40
	OSTRAS, MIXILHÕES e outros MARISCOS			
ao natural	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	20,25
	1/5	170	86 × 35,5	20
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	25
	1/3	283	86 × 57	30
	1/2 baixo	425	100 × 64	35
	MEXILHÕES (ou outros MARISCOS)			
sem ou com cascas, em molho cozinhado	1/6 baixo	142	71,5 × 43,5	35
	1/5	170	86 × 35,5	30
	1/4 baixo	212	86 × 44,5	35
	1/3	283	86 × 57	40
	1/2 baixo	425	100 × 64	50

OBSERVAÇÕES

1 — As durações de aquecimento indicadas entendem-se para a temperatura prescrita, não compreendendo a duração da subida em pressão e a do descanso.

2 — Para as espécies não mencionadas no quadro, aplicar-se-ão as durações indicadas para os produtos de apresentação análoga; por exemplo, as condições de esterilização para o «sprat» e a cavala pequena em azeite são as mesmas que para a sardinha em azeite.

3 — Para o peixe, poder-se-á contar uma duração suplementar de 5 a 10 minutos segundo o formato, quando o produto de cobertura é constituído por um molho de tomate

em vez de azeite. Por outro lado, a duração poderá ser reduzida de 5 minutos quando o azeite é substituído por um escabeche.

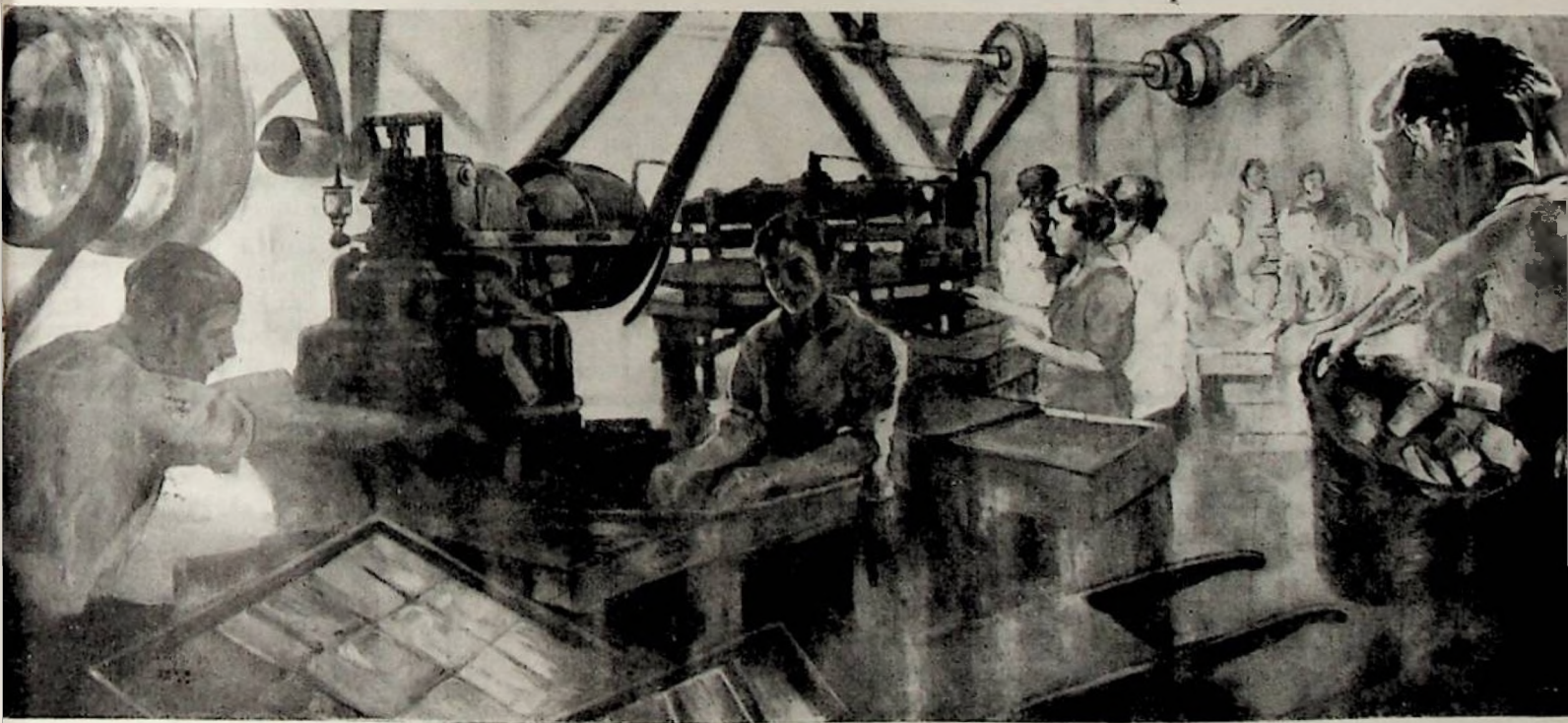
4 — Para os crustáceos, poder-se-á contar uma duração suplementar de 10 a 20 minutos segundo o formato, quando o molho ao natural é substituído por um molho cozinhado e a conserva é constituída por bocados com carapaça.

5 — Para os formatos que não figuram no quadro, determinar-se-á a duração do aquecimento por comparação com os formatos mais próximos, tendo principalmente em conta a dimensão mais pequena (em geral, a altura da lata).

NOTA — Estes tempos de duração foram fornecidos ao Comité Inter-profissional da Conserva a fim de servirem de base, no que diz respeito aos produtos de origem marinha, ao estabelecimento duma nova edição das durações de esterilização das conservas alimentares.

O Chefe dos Serviços de Investigações
P. Desbrosses

(Da *Science et Pêche* — Bulletin d'Information et de Documentation de l'Institut Scientifique et Technique des Pêches Maritimes).



Os principais inimigos das substâncias alimentares são os micróbios (pequeníssimos seres unicelulares), bem como fungos e leveduras.

Entre os primeiros temos as bactérias que assumem formas e aspectos diversos, efectuando-se o seu estudo por fortes ampliações microscópicas.

Uma das propriedades importantes para a vida das bactérias é o facto destes seres poderem mudar de forma, adaptando-se com facilidade às novas condições ambientais.

Como seres vivos, possuem todas as funções que são inerentes à matéria viva: nascem, crescem, vivem, reproduzem-se e morrem.

Também para viver, precisam de água, oxigénio, calor, sais minerais e hidratos de carbono.

Preferem ambientes neutros ou ligeiramente alcalinos e se encontram condições favoráveis multiplicam-se com enorme facilidade.

São três os tipos fundamentais de bactérias, relativamente ao seu modo de respiração.

Assim, umas não podem viver sem oxigénio livre (são seres aeróbios); outras não podem viver na sua presença (anaeróbios restritos) e outros ainda desenvolvem-se em presença do ar livre e sem este elemento (anaeróbios facultativos). Entre estas três categorias há diversas formas de passagem.

A reprodução das bactérias faz-se por bipartição ou cissiparidade (atingindo um certo comprimento, aparece um septo e depois um estrangulamento que divide o ser em dois).

Noutros casos, a bactéria reproduz-se por esporulação.

Sucede até que a formação de esporos é um modo de resistência ao meio, assegurando ao mesmo tempo a conservação da espécie.

Com efeito, as formas esporuladas resistem muito mais às temperaturas que as não esporuladas.

De um modo geral, todas as bactérias possuem um limite mínimo e um máximo de desenvolvimento entre os quais há uma temperatura óptima.

Na verdade, há bactérias que não resistem ao aquecimento em banho maria, isto é, a 60° C., mas outras resistem a 100° e outras ainda a 130° C.

Há mesmo as chamadas bactérias termófilas que necessitam de altas temperaturas para viver.

Segundo Bidault, os tipos microbianos que se encontram com frequência nas conservas são os seguintes:

1.º — *Micróbios restritamente aeróbios*

Pouca importância têm estes elementos na alteração das conservas.

2.º — *Micróbios restritamente anaeróbios*

Abrangem as formas comuns nas latas fortemente abauladas.

A ESTERILIZAÇÃO

pele Dr. S.

3.º — *Micróbios aero-anaeróbios*

São os mais numerosos e de formas muito variadas.

4.º — *Micróbios termófilos*

São espécies muito resistentes ao calor.

5.º — *Micróbios patogénicos*

Compreende o *Bacillus botulinus* e as *Salmonellas*.

Entre os fungos, o *Penicillium glaucum* (bolor verde) é de todos o mais comum em matéria orgânica.

Têm também sido isolados alguns *Aspergillus* como o *A. repens*.

Porém, as conservas esterilizadas não contêm bolores activos, visto que os seus esporos são destruídos desde que se mantenha uma temperatura de 65.º C. durante 10 minutos.

Como inimigo das conservas há ainda a considerar o caso de leveduras que são a causa de muitas fermentações, especialmente quando nas conservas entram substâncias hidrocarbonadas, nomeadamente sumo de tomate.

Temos visto que as conservas alimentares estão sujeitas à acção de microorganismos que podem alterar os produtos num maior ou menor espaço de tempo.

Assim, para uma conservação duradoura, isto é, nas conservas propriamente ditas, impõe-se uma esterilização apropriada que é obtida pela acção do calor.

A temperatura utilizada depende da espécie bacteriana a destruir, tendo-se em atenção que as formas esporuladas têm muito maior resistência.

Assim, a bactéria vegetativa é facilmente destruída com a temperatura de 70° a 80° C., enquanto que os esporos são muito mais resistentes.

Entre os mais rebeldes temos os esporos de *Bacillus*



DAS CONSERVAS

José Freixo

sporogenes, o *Bacillus botulinus*, o *Bacillus subtilis* e o *Bacillus tetani*.

À medida que a temperatura aumenta a resistência dos esporos diminui.

É preciso porém ter em conta que as altas temperaturas modificam o sabor e aspecto dos produtos, além da destruição das vitaminas.

Em meio ácido as bactérias resistem muito menos que no meio alcalino, facto este que tem grande importância na esterilização das conservas.

Para os peixes, a temperatura mais vulgarmente aconselhada é a de 115,5° C.

A temperatura de esterilização depende da resistência dos esporos, da espécie, da concentração e qualidade do meio, isto é, do PH.

Por sua vez, a velocidade de penetração do calor no interior da lata depende da natureza do produto, da forma e volume da lata e ainda da diferença entre a temperatura inicial da lata e a que se deseja atingir.

Julga-se que os esporos são mais resistentes ao calor por contorem menos água.

Sucede ainda que os micróbios suportam temperaturas mais elevadas quando se emprega o calor seco do que o calor húmido.

Assim, certas espécies em meio seco necessitam da temperatura de 180° C. e uma acção de meia hora para lhe produzir a morte, enquanto que no meio húmido basta geralmente um quarto de hora para a temperatura de 120° C.

Tem-se verificado que a maioria dos micróbios esporulados isolados de latas de conservas não resistem meia hora a um aquecimento de 115° C., em lugar húmido, enquanto que os micróbios não esporulados são destruídos geralmente a cerca de 70° C.

A experiência mostra que para temperaturas dema-

siado elevadas o gosto das conservas é alterado, a digestibilidade diminui, as gorduras saponificam-se e há uma libertação de NH³ e de H²S.

Os ingleses consideram uma necessidade absoluta o aquecimento das conservas antes de irem para as autoclaves, a fim de que seja eliminado o ar das latas, embora haja quem afirme que na prática o oxigénio livre desaparece nas latas durante a passagem à autoclave.

É conhecida a resistência ao calor das principais bactérias das conservas.

Assim:

1.º — *Bacillus subtilis*: os esporos suportam durante 15 minutos uma temperatura de 115° C.

2.º — *Bacillus botulinus*: os esporos resistem 4 minutos a 120° C.

3.º — Grupo dos *Bacillus mesentericus*: os esporos são destruídos geralmente ao fim de 1 hora a 110° C.

4.º — *Bacillus sporogenes*: os esporos resistem mais de 1 hora à ebulição.

5.º — *Mycoderma aceti*: é facilmente destruído à temperatura de 60°.

6.º — *Bacillus putrificus*: os esporos morrem por aquecimento de 30 minutos a 120° C.

7.º — *Staphylococcus pyogenes aureus*: é destruído geralmente entre 60 e 65° C. Porém, dessecado, resiste vários minutos a 100° C.

Relativamente ao grupo das *salmonellas*, não se conhece bem a temperatura precisa a uma esterilização eficaz.

A acção do frio na vida dos microorganismos retarda ou impede o seu desenvolvimento sem que contudo lhes provoque a morte.

Está provado que muitas bactérias resistem a temperaturas inferiores a — 100° C., mas para a maioria dos casos a sua actividade cessa às temperaturas abaixo de 0° C.

Encontram-se bactérias por toda a parte: no ar, na água, no solo, nos alimentos, em toda a matéria orgânica, incluindo os próprios órgãos e seus tecidos.

Há causas intrínsecas e extrínsecas que motivam o aparecimento de várias bactérias em conservas alimentares.

O estudo da flora bacteriana em latas de conservas avariadas mostra uma diversidade de germens muitos deles difíceis de identificar.

No geral, trata-se de formas banais, não patogénicas quando consideradas isoladamente, mas perigosas quando se associam a outras.

De resto, é preciso não esquecer que algumas delas são produtoras de toxinas altamente perigosas.



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. 2 0150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º A.

TELEF. 2 4842

ALGARVE

Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

AS PESCARIAS NO ALGARVE

ESTUDOS PARA A SUA HISTÓRIA

pelo Dr. Alberto Irla

(Continuação do número anterior)

Tinham apenas decorrido cinco anos após a conquista de Ceuta. Seria então a época, certamente, em que também havia em Portugal «grande avonança de savees e outros pescados dagoa doce que abastavam a terra e ainda eram levados pera fora dos regnos pollos estrangeiros que os vinham comprar a esta terra e traziam outras mercadorias ouro e prata que era gram proveito...» (113).

É, portanto, possível que também no Algarve se fizessem então tais pescarias, quer com as «auargas» do Infante D. Henrique, quer com as de Ceuta. E, ao menos para os defensores desta nova praça portuguesa, não deixariam os nossos armadores de pesca de exportar o seu pescado.

Em 9 de Março de 1420, D. João I concedeu carta de privilégio aos alcaides, arraises e homens do mar da vila de Faro, cujos pescados ficaram isentos de almotafaria.

«Ser-lhes-ia permitido vender todos os seus pescados como quizessem e por bem tivessem, sem embargo de quaisquer ordenações, privilégios e posturas que o dito concelho tenha dos Reis, corregedores da Corte e officiais da vila» (114).

Efectivamente, e naquele ano, D. João I ordenara que os alcaides, arraises e homens do mar da vila de Faro lhe pagassem o quinto de todo o peixe que matassem. Mas tal medida fiscal, verdadeira inovação, provocou geral descontentamento entre os pescadores, tanto mais que os seus pescados eram almotafados, pelos officiais daquela vila, por metade e menos de metade do seu justo preço.

Os pescadores pediram então ao monarca que lhes consentisse vender livremente o peixe a quem quizessem. Assim lhes permitiu D. João I, pela carta de privilégio acima referida, da qual o soberano mandou dar o respectivo traslado a João Vaz, morador em Faro, em 3 d Janeiro de 1421 (115).

Ainda em 1420, e logo em 10 de Março, deu também D. João I carta de privilégio aos alcaides, arraises e homens do mar da vila de Tavira, isentando-lhes os pescados de almotafaria, pela forma como havia concedido aos pescadores da vila de Faro, nesse mesmo mês e ano (116).

Em 5 de Julho seguinte, concedeu o monarca outra

carta de privilégio aos pescadores de Tavira, cujos pescados, mortos nas suas redes e barcas, ficaram isentos de almotafaria e podiam ser vendidos a quem entendessem, sem coima nem almotafaria alguma (117).

E nova carta de privilégio, em 24 de Fevereiro de 1421, deu também D. João I aos pescadores de Faro, pois o seu peixe, isento de almotafaria, podia ser vendido livremente. Os arraises e homens do mar desta vila tinham representado ao monarca que o pagamento do quinto do pescado, pelo modo como novamente tinha sido ordenado e mandado, lhes era «odioso e lhes era fecto muj grande agrauo», além de ser «cousa que em esta terra nunca fora fecta...» (118).

Era tal a abundância de peixe no Algarve, e tão lucrativa a actividade exercida pelos pescadores de Faro, que D. João I não hesitou em instituir aquele novo imposto, contra o qual logo reclamaram, e foram atendidos, os referidos pescadores.

Forçoso é reconhecer, portanto, que foi o desenvolvimento e progresso das pescarias no Algarve, ao menos nesta idade de ouro da nossa História, e não a suposta decadência dessa actividade, que ditou a respectiva tributação régia, aliás bastante suave no transcurso destes primeiros séculos da monarquia, e a frequente e proteccionista concessão de privilégios, franquezas, graças, mercês e liberdades às corporações marítimas do extremo sul do País.

De modo algum D. João I poderia ter esquecido os inestimáveis serviços que lhe teriam prestado os pescadores e mareantes do Algarve na conquista de Ceuta (1415), e muito possivelmente a contribuição, em conhecimentos náuticos, por eles dada a João Gonçalves Zarco e a Tristão Vaz Teixeira, no descobrimento das ilhas de Porto Santo (1418) e Madeira (1419).

Mas occorre perguntar: sempre em demanda dos piscosos mares do Atlântico Sul, e agora certamente atraídos pelas repetidas tentativas de descobrimentos da costa ocidental de África, ultrapassada já a fronteira e vizinha costa marroquina, até onde levariam então os algarvios as suas actividades piscatórias?

«Quando o Infante D. Henrique — em data ainda não determinada com exactidão, mas não muito depois da conquista de Ceuta — começou a enviar navios à costa do noroeste africano, esta — afirma o Prof. Doutor Da-

mião Peres — só até ao Cabo Não era suficientemente conhecida» (119).

Natural é, portanto, que os pescadores do Algarve, na lógica sequência das suas tradicionais actividades marítimas, e desde tempos imemoriais, fossem já então fazer a «pesca do mar alto, à costa atlântica de Marrocos, — pesca da cavala, da sarda, do ruivo, etc. — nos mares de Larache, de Safim, até mesmo ao Cabo Não — diz o Dr. Francisco Fernandes Lopes — ou mesmo até às Canárias, como tradicionalmente depois e ainda hoje por vezes...» (120).

Em 1422 — quando a ultrapassagem do Cabo Bojador constituía já o «objectivo primacial» dos «primeiros esforços» do Infante D. Henrique (121), o corregedor do Algarve, Afonso Vasques, ou Vaz, e os municípios desta província exigiam dos pescadores a prestação de serviços pessoais, em benefício dos concelhos. Tal facto impedía, muitas vezes, o livre exercício da actividade piscatória, com manifesto prejuízo das rendas do Rei, a quem os homens do mar pagavam agora duas dízimas: a nova e a velha.

A requerimento destes, e certamente para não verem diminuídas as suas rendas, que tinham na cobrança das dízimas do pescado importante fonte de receita, concedeu D. João I aos pescadores do Algarve, em 22 de Maio daquele ano, carta de privilégio, segundo a qual estes ficaram isentos de quaisquer prestações de serviços que os inibissem de ir ao mar. O soberano verificara que todas as vezes que os pescadores do Algarve não iam ao mar, por terem de prestar serviços aos respectivos concelhos, perdia de receber a dízima nova e velha do pescado. Isentou-os, portanto, de serem constrangidos em suas pessoas. Assim o deveriam entender e cumprir os concelhos do Algarve e as justiças de el-Rei (122).

As salinas ou marinhas de sal do Algarve, cuja remota existência já aqui assinalámos, continuavam a produzir mais do que o suficiente para as salgações e conserva do pescado.

«He porém sem duvida, que no Reinado do Senhor Rei D. João I as Marinhas do Algarve produzirão sal em tanta quantidade, que se facilitava aos Estrangeiros a exportação d'elle para fóra do Reino» (123).

Esses mercadores estrangeiros, designadamente os prazentins, não podiam então «retalhar panos, nem comprar nenhuñs averes fora da dita Cidade de Lixboa, salvo fruta, ou vinhos, ou sal, que poderam comprar no Regno do Algarve, e em todolos outros Lugares do nosso Senhorio» (124).

E, segundo se afirmou já, foi «com os lucros do sal que D. João I cobrou as despesas feitas quando da expedição a Ceuta» (125).

Bastante lucrativas deveriam ser então as marinhas de sal do Algarve, especialmente as de Faro e seu termo. Destas, com a respectiva Casa do Sal, fez D. João I doação em 6 de Novembro de 1426, «emquanto sua mercêe fosse», a Lopo Esteves de Sárrea, a quem o monarca

fez ainda doação, na mesma carta, de «cento e sasenta libras da moeda antyga que elle deve dauar — diz o Rei — em cada huñ anno dos mouros da dicta villa (de Faro) pollo adobio das herdades etc.» (126).

Em 1429, como D. João I tivesse feito mercê da vila de Faro, com toda a sua jurisdição, a sua filha a Infanta D. Isabel — que, como é sabido, casou com Filipe-o-Bom, Duque de Borgonha — apressaram-se os homens do mar daquela vila em requerer à dita Infanta a confirmação dos privilégios outorgados por aquele monarca. Assim o obtiveram da Infanta D. Isabel, por carta de 19 de Fevereiro daquele ano, dirigida aos Juizes, concedido e homens-bons da vila de Faro (127).

Por sua vez, e em carta de 27 de Junho de 1430, D. João I concedeu aos mareantes da vila de Lagos o privilégio de não serem constrangidos nem mandados «constranger que vellem nem Roldem nem siruam per corpos», com os juizes e officiais da dita vila.

A estes, a quem a referida carta é dirigida, para que cumpram e guardem aquele privilégio concedido aos mareantes, outorgou ainda o monarca a prerrogativa de possuírem atalaías, para cujo pagamento o Rei entrava com metade e os ditos juizes e officiais com outra metade (128).

Essas atalaías — de cujo serviço os mareantes de Lagos então se libertaram — destinavam-se certamente a dar o alarme àquela vila, quando andasse moiro na costa...

Ignoro, porém, se já então o Infante D. Henrique estaria interessado em utilizar, para as suas tentativas de dobrar o Bojador, o saber e a experiência náutica dos mareantes e pescadores de Lagos, como poucos anos depois fez.

D. João I faleceu, como é sabido, em 14 de Agosto de 1433, «e, ainda o pai defunto está na Sé em câmara ardente, logo ele — o Infante D. Henrique — aproveita a ocasião, arrancando ao rei seu irmão, em Sintra, no mesmo dia (25 de Setembro), três diplomas fundamentais — escreve o Dr. Francisco Fernandes Lopes — para a sua causa descobridora: a carta que lhe concede isenção do pagamento do quinto das presas feitas pelos navios e fustas armadas por ele, à sua custa, e em que andarem capitães seus, e mais as duas cartas de privilégios em relação com o Algarve: a doação da dízima nova de todo o pescado que quaisquer pessoas pescarem no mar de Montegordo, e o exclusivo da pesca dos atuns em todo o mar algarvio, com as suas rendas, excepto a siza» (129).

Analisemos apenas aquelas duas cartas de privilégios, por se relacionarem com as pescarias praticadas no Algarve, designadamente em Monte Gordo. Aqui afluíam, decerto, muitos mercadores estrangeiros, porque nos seus mares se fazia — como ainda tradicionalmente três séculos depois — «a maior pescaria de Sardinha neste Reyno (de Portugal) pelas muitas chavegas, e Companhia dos Catellães que ali rezidem, e com mayor fre-

quencia na temporada em que concorrem muitas Çetias, e Outras Embarcaois conduzidas por varios Comerciantes dos Portos de Levante, e Reyno de Castella que a vem fabricar e conduzir para os mesmos» (120).

Assim aconteceria, segundo estamos em crer, já em 1433, ano em que, por carta de 25 de Setembro, el-Rei D. Duarte concedeu ao Infante D. Henrique, «enquanto nossa merçee for — diz o soberano — a dizima noua de todo ho pescado que pescarem quaaesquer pessoas no mar de monte gordo... «E seguidamente o monarca esclarece que tal dizima «foi lançada per aazo das galees... «ou dos «galeotes» — como se regista em outra variante do mesmo diploma — e manda a Garcia Moniz, procurador da Fazenda Real no Algarve, e a todos os outros officiaes que, até então, ali arrecadavam essa dizima, a deixem mandar agora arrecadar pelo Infante D. Henrique (121).

(Continua)

(113) «No que toca às grandes proporções que a pescaria dos saveis chegou a ter, — informa José Silvestre Ribeiro — é muito significativo um capitulo de côrtes de Evora do anno de 1482», do qual extaimos o texto acima transcrito. (Cf. *Apontamentos sobre as Pescarias de Portugal, in Resoluções de Conselho de Estado (...)*, XIII, 205.

(114) IRIA (Alberto). *O Algarve e os Descobrimentos*, Segunda Parte, em publicação pelo Instituto de Alta Cultura.

(115) Idem. *idem*.

(116) Idem. *idem*.

(117) Idem. *idem*.

(118) Idem. *idem*.

(119) PERES (Prof. Doutor Damião). *História dos Descobrimentos Portugueses* (Porto, 1913), p. 75.

(120) LOPES (Dr. Francisco Fernandes). *O Algarve e o Infante D. Henrique*, in *Boletim da Junta de Provincia do Algarve*. / Lisboa, 1942 /.

(121) PERES (Prof. Doutor Damião), *ob. e p. cit.*

(122) IRIA (Alberto). *O Algarve e os Descobrimentos*, Segunda Parte, ainda em publicação pelo Instituto de Alta Cultura.

(123) LOBO (Constantino Botelho de Lacerda). *Memoria sobre a Historia das Marinhas em Portugal*, in *Memorias de Litteratura Portuguesa publicadas pela Academia das Sciencias de Lisboa*, V (Lisboa, 1793), 289-290.

(124) Idem. *idem. ibidem*.

(125) Cf. *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, s. v. SAL, p. 657, onde vem inserta larga bibliografia.

(126) IRIA (Alberto). *O Algarve e os Descobrimentos*, Segunda Parte, ainda em publicação pelo Instituto de Alta Cultura.

(127) Idem. *idem*.

(128) Idem. *idem*.

(129) Cf. *Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, XII, 80

(130) IRIA (Alberto). *O Algarve e os Descobrimentos*, Primeira Parte, p. 325, nota 5.

(131) Idem. *idem*, Segunda Parte, ainda em publicação.

«SARDINE», THE MAGIC WORD

(Continuação da pág. 9)

1822, when they labelled thus the fish caught on their coast and placed in tins.

It was only in 1897 that the Norwegian began to preserve the «brislino» (sprat) in oil and calling it «Sproten in Oel; later, they sent it to England under the name of «Sprats à la Sardine», and, lastly, of «Norwegian Sardines», still in use today.

In the propaganda campaign they have undertaken in North America, they shout to the four winds that the best Sardine comes from Norway!... The genuine Sardine has interior and exterior characteristics that distinguish it easily from the Sprat and the Herring.

«It was the great value and superior quality of the canned Sardine,

in relation to other canned fish, that persuaded the producers of the latter to make illegal use of a false indication of quality and origin, led by the intention of conferring a particularly advantageous appearance to the offer of their goods».

In such terms expressed itself the Hanscatic Appealing Court in Homburg, in its verdict against the use of the designation of Sardine in the canned Norwegian sprat, on May 20, 1954.

The same verdict was pronounced in the courts of France on May 13, 1910, of England on July 38, 1915 and of Belgium on April 18, 1932.

The magic word «Sardine» was, and still is, the «Open, Sesame» in every market for canned fish.

The International Permanent Commission of Canned Products, in its meeting in Brussels, in 1950, approved the resolution that such a designation be exclusively reserved for the «Clupea Pilchardus Walbaum» species, and decided to ask the I. S. O. and the F. A. O. to impose the fulfilment of this resolution.

We are certain that the representatives to that Commission of the countries interested in this matter, the Director of the I. P. C. P. among them, will do everything in their power to put an end to this abuse; we hope, also, that the respect for the right designations will be reestablished in the international commerce of the canned fish.

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

102, Rossio, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal
Beautiful — 137 — Honesty Pays

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

GRÉMIO DO CENTRO

Reproduzimos do relatório da sua Direcção referente a 1953, que nos foi amavelmente enviado, os seguintes capítulos:

CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

Devemos registar, como facto preponderante na génese deste Grémio em 1953, ter a sua Direcção conjuntamente com a do Grémio do Norte solicitado e obtido uma audiência com o Senhor Ministro da Economia, que as honrou com o interesse e o tempo necessários a se fazer uma exposição circunstanciada das condições em que se está exercendo a actividade conserveira.

Declarou Sua Excelência, que o problema das conservas era dos que mereciam imediata preocupação do Governo, pelo que ia proceder ao estudo profundo de toda a questão com a rapidez possível para formar opinião própria, pois sem a ter não marcaria qualquer novo rumo a seguir.

E porque as Direcções, que escutara, haviam afirmado ter ideias assentes para colaborar numa reforma estruturada em medidas efectivas de coordenação económica, sugeriu Sua Excelência que lhe entregassem um relatório onde concretizassem esses pontos de vista.

Fez-se, por isso, um trabalho que também foi submetido pela Direcção do Grémio do Sotavento do Algarve, pois esta tomou a iniciativa de nos oferecer a sua solidariedade.

Apraz-nos registar o interesse que o problema mereceu a Sua Excelência o Ministro da Economia, dado que pouco tempo depois dignou-se consultar os membros do Conselho Geral do I. P. C. P. sobre um projecto de bases legais consideradas necessárias à defesa dos interesses da indústria.

Para Sua Excelência vão os nossos mais sinceros agradecimentos.

Assim, cabe agora ao Governo decidir se tem, ou não, que intervir para uma melhor defesa da indústria e do comércio das conservas e julgar da relatividade dos interesses em causa, para os subordinar ao que mais convenha à economia do País.

Cumprido o nosso dever, não só para com os nossos Agremiados mas também para com o Governo, resta-nos afirmar que temos, como sempre, confiança em que

superiormente se saberá encontrar a solução corporativa para as vicissitudes de que sempre nos queixamos.

PESCA

Durante 1953 capturaram-se 81.500 toneladas de sardinha, registando-se assim mais 205 toneladas do que no ano precedente. Porém, as fábricas, tendo adquirido 32.230 toneladas, industrializaram menos 897 toneladas de sardinha, a despeito de uma melhor pesca e do seu preço médio ter descido.

Nas lotas de Nazaré, Peniche, Lisboa, Cascais e Sesimbra venderam-se 12.734 toneladas de sardinha, mas as fábricas só arremataram 982 toneladas, quando exigiam cerca de 4.000 toneladas para uma laboração normal.

Repete-se, o que vimos dizendo há anos: as nossas fábricas estão condenadas a uma actividade incipiente, enquanto estiverem à mercê do maior poder de compra do mercado interno, que só se modera em dias de abundância, que poucos são.

Sem prejuízo do abastecimento de sardinha à população, temos como possível e indispensável, que se estabeleça uma reserva da sardinha que vier às lotas durante a safra, com destino à indústria de conservas, por forma a assegurar-lhe um trabalho menos precário nas fábricas, garantindo-se por essa forma salário mais regular à importante massa operária que desta indústria vive e evitando, ao mesmo tempo, a paralisação das fábricas em períodos longos.

PRODUÇÃO

Com uma produção global de 1.961.717 caixas, mais nos aproximámos dos dois milhões que nos habituámos a considerar como volume satisfatório. Porém só fabricámos 1.427.937 caixas de sardinha, o que representa uma quebra de 450.000 caixas em relação à média de 1933/47, grave prova de definhamento na laboração da espécie de que essencialmente depende a nossa indústria.

A posição de conjunto dos nossos agremiados pouco

difere da do ano precedente, dando por isso lugar às mesmas preocupações e aos comentários já feitos.

EXPORTAÇÃO

Atingiu 2.420.800 caixas o volume da exportação de conservas, um dos maiores de qualquer época a despeito da falta dos mercados da Europa Oriental e de só estarem incluídas cerca de 80.000 caixas das que se venderam para Inglaterra.

Não foi, portanto, por falta de compradores que as cotações não foram compensadoras na sua generalidade, não sendo compreensível que se chegasse a vender abaixo do custo com um movimento de vendas excepcional.

Que melhor razão pode assistir aos industriais que atribuem à «desorganização» da indústria a causa dos maiores males de que sofremos?

Que melhor razão pode levar um Governo a pôr termo à desorganização inconsciente de uma riqueza nacional?

MERCADOS

Assitimos no decorrer da safra ao continuo enfraquecimento das cotações, por incapazes de uma reacção firme de conjunto, embora a boa clientela a desejasse abertamente.

Devido a espantoso aviltamento do preço das sardinhas «sem pele» para os E. U. A., foi praticamente abandonado o fabrico deste tipo especial; algumas semanas após findar o período do seu fabrico, os importadores americanos deram-se conta de que as existências eram pequenas, e houve uma alta de 30 %.

Reaberto o mercado inglês, no final da safra, deu-se acto continuo uma alta universal de 20 % e mais.

A simples lei da «oferta e procura» não basta para explicar o fenómeno, pelo menos na sua rapidez e extensão. Nitidamente intervieram dois factores essenciais: o poder de compra dos mercados admitir sem esforço os aumentos verificados; a confiança dos compradores nos novos preços, por impossibilidade de se fabricar durante alguns meses.

Ao findar o ano para todos era claro que, providencialmente, iríamos entrar na safra seguinte sem stocks dignos de menção e com os preços firmes em nível aceitável. Condições óptimas para nos organizarmos a tempo de defender um trabalho futuro, consciente e remunerador, sem encontrar resistência de mercados viciados pela nossa anarquia.

Oxalá não prevaleça, porém, a utopia dos que supõem que uma reforma da indústria está ultrapassada por uma melhoria, que nós sabemos ser accidental e fácil de se submergir ao abrir das lotas, nem que as lhas juntem aqueles que desejavam medidas que os salvassem, por já se julgarem salvos...

SECÇÕES DO GRÉMIO

a) SALGA — Mantem, apenas, os seus dois tradicionais mercados, o — italiano e o grego — a indústria de conservas de peixe pelo sal continua a atravessar uma grande crise.

O mercado italiano que representa cerca de 2/3 da exportação da nossa salga, está em riscos de se perder, pois os produtos são ali oferecidos a preços tão baixos, que provocam a desconfiança e o desinteresse dos compradores.

Quanto ao mercado grego, este, em relação ao ano anterior, manteve-se sensivelmente no mesmo nível graças à acção da Comissão Central dos Fabricantes de Conservas de Peixe em Salmoura que, para obstar a luta de concorrência desregrada entre os exportadores, continua a exercer o controle dos preços de venda das mercadorias destinadas a este mercado através da verificação dos respectivos créditos.

Assim, ao abrigo do convénio comercial luso-helénico, exportaram-se durante o ano de 1953, 556 toneladas de cavala, do valor total de \$208.480.

b) CONGELAÇÃO — Em Portugal, a indústria de congelação de peixe continua a atravessar uma manifesta crise de exportação, por falta de mercados importadores, o que muito tem afectado o seu desenvolvimento.

Esta indústria requer um grande investimento de capitais e a conservação das suas instalações é bastante onerosa, tendo-se constatado que, nestes últimos seis anos, o movimento de produtos congelados não tem compensado o investimento desses capitais.

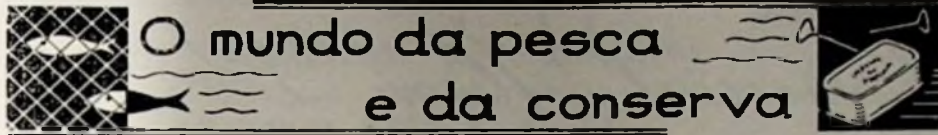
No ano findo, a exportação total de peixe congelado, foi de 654.620 quilos, quando qualquer das cinco empresas inscritas nos Grémios, só por si, possuem fábricas com a capacidade suficiente para fabricar toda aquela quantidade.

Os mercados de peixe congelado que hoje existem, são: Américas do Norte e Central, Congo Belga, e Províncias Ultramarinas portuguesas, sendo, portanto, muito restritos.

Há, no entanto, dois importantes mercados que desde 1948 não importam peixe congelado procedente do nosso País, que são o Brasil e a Argentina.

O primeiro importava 20 % da exportação total e o segundo 60 %, o que totaliza 80 %.

Nestas circunstâncias, confiamos e esperamos que as nossas entidades oficiais continuem a envidar todos os seus esforços para que aqueles dois mercados, que só por si garantem a vitalidade desta indústria, abram novamente as suas portas à importação de peixe congelado, inscrevendo, para o efeito, este produto na respectiva rubrica dos tratados comerciais que venham a negociar-se com os referidos países.



O mundo da pesca e da conserva

Investigações sobre a crise do Pilchard na Califórnia

Um relatório recente apresentado pelos cientistas acerca do resultado dos seus estudos sobre a «sardinha» da Califórnia, revela que a grande massa populacional das «sardinhas» está actualmente concentrada nas águas ao largo da Baixa Califórnia, aonde os pescadores norte-americanos não podem ir pescá-la. Hoje existem menos «sardinhas» do que nunca nas águas da Califórnia, e há poucas esperanças de que nos próximos dois anos a pesca alcance o nível atingido nos anos de prosperidade.

A classe mais numerosa de «pilchard» actualmente existente é a da desova de 1952 que é, porém, mais pequena do que a de 1948. Os cientistas podem dar algumas indicações sobre as causas gerais do declínio da pesca da «sardinha» mas não conseguiram isolar uma única causa primordial. À medida que os estudos avançam, parece ser cada vez mais provável que foi a junção de vários factores que fez baixar a pesca do «pilchard» para tão baixo nível. Até que cada um dos factores mais importantes possam ser identificados e medidos, não se pode dar uma explicação completa do declínio desta pesca.

Desde 1949 que as desovas do «pilchard» têm vindo sucessivamente a diminuir, em quantidade e extensão, ao largo da Califórnia. Não houve, porém, declínio visível na abundância dos ovos ou das larvas ao largo da Baixa Califórnia.

Os exames dos peixes jovens indicam que foram poucos os «pilchards» que sobreviveram das desovas a partir de 1948. Todos os grupos de «Sardinhas» idosas foram reduzidos a um nível baixo em 1952, excepto para a classe deste ano com 6 meses de idade. Estes peixes eram demasiado jovens para contribuírem

com uma grande tonelagem para a pesca na Califórnia na safra de 1953-54.

Nos últimos quatro anos, os investigadores verificaram uma diminuição no número de «sardinhas» de todos os tamanhos nos pesqueiros da Califórnia, e a manutenção, se bem que sem aumento, das quantidades existentes nas águas da Baixa Califórnia ao sula de Enseada. O sucesso ou falência da pesca num futuro imediato dependerá muito do número de «sardinhas» que se puder deslocar das águas da Baixa Califórnia para os pesqueiros do norte.

Segundo a opinião do chefe da Repartição das Pescas Marítimas da Comissão da Califórnia, a única possibilidade de se reviver a pesca do «pilchard» será cessá-la completamente por alguns anos, seguido de uma fiscalização rígida da intensidade da pesca durante muitos anos.

Conservas de sardinha congelada

Os industriais de conservas de peixe franceses, em virtude das pescas insuficientes da sardinha feitas, deliberadamente, pelos seus pescadores, e do seu conseqüente preço elevado, que lhes não permite concorrer facilmente no seu próprio país com as conservas importadas, estão fabricando conservas com sardinhas congeladas vindas de Marrocos.

As deficiências verificadas de início nestes fabricos, têm sido vencidas graças à melhoria rápida da técnica empregada e hoje muitas fábricas produzem com este peixe conservas de uma qualidade considerada corrente aceitável.

Os preços baixos a que estas conservas se vendem trouxeram um certo desequilíbrio no mercado que afecta, sobretudo, as conservas francesas fabricadas com sardinha fresca e que se vendem a preços mais elevados do que os da concorrência estrangeira congénere.

A nova situação criada poderá induzir os pescadores franceses a substituírem o seu processo arcaico de pesca da sardinha com redes de emalhar, por redes de cerco, a fim de aumentarem o volume das suas capturas e reduzirem o seu preço de venda às fábricas.

Conserva do atum nos E. U. A.

A indústria de conservas de atum produziu 5.500.000 caixas durante os primeiros sete meses deste ano, o que representa 1 milhão mais de caixas em relação a igual período do ano passado. Aplicaram-se nesta produção cerca de 117.000 ton. de atum, das quais cerca de 30.00 foram de atum congelado importado, fornecido na maior parte, cerca de 25.000 ton., pelo Japão. Os fabricantes da Califórnia estão diligenciando libertar-se desta dependência da indústria de pesca japonesa, investindo capitais nas fábricas de conserva do atum da América do Sul.

A importação de conserva de atum tem também aumentado. Durante os primeiros cinco meses do ano, não incluindo o bonito, importaram-se 780.000 caixas, sendo 743.000 caixas em salmoura e 37.000 caixas em óleo. Verifica-se que, em relação a 1953, importaram-se menos 113.000 caixas de atum em óleo, mas importaram-se mais 288.000 caixas de atum em salmoura.

Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

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

Telegrama: 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.

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 LARRIERU «LA GIRONDINE»**
LE BOUSCAT—GIRONDE (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de lavar, encher, rolar e capsular garrafas e garrafões.
- ~ **IDEAL STENCIL MACHINE C.º**
BELLEVILLE, 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 decorante 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

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

Aplicação do vácuo no pré-tratamento do peixe para a conserva. — «Progress Reports of the Pacific Coast Stations» (Fisheries Research Board of Canadá) n.º 91, Junho 1952.

A aplicação do vácuo durante o tratamento preliminar de algumas espécies de peixes destinados à conserva oferece um meio muito simples de baixar o conteúdo de água, de fazer desaparecer certos cheiros indesejáveis e de arrefecer rapidamente. Nos ensaios feitos na estação experimental das pescarias do Pacífico, os autoclaves carregados de peixe distribuído em bandejas ou metido em latas por fechar, foram submetidos ao vácuo logo após o pré-aquecimento. Este processo provoca uma evaporação da água por ebulição quase instantânea, a uma temperatura correspondente ao vácuo mantido no autoclave e a um arrefecimento rápido da carne. Visto que a evaporação e o arrefecimento num vácuo parcial não dependem da conductibilidade do calor, o único factor restritivo no processo de fazer o vácuo, é a velocidade à qual o autoclave pode ser esvaziado de ar sem provocar a ruptura da carne do peixe.

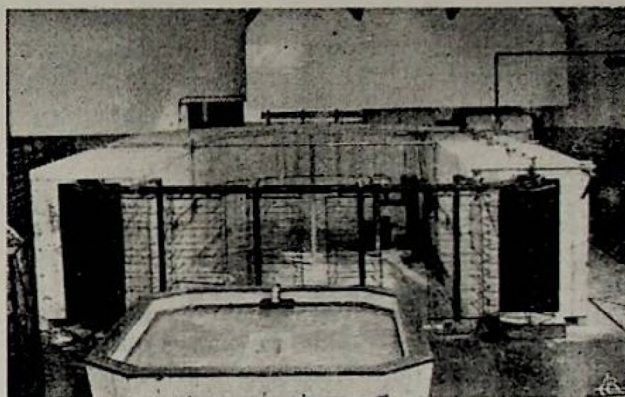
Dá-se, em percentagem, a redução de peso que se produz como consequência das perdas de água durante o pré-aquecimento e o arrefecimento no vácuo dum lote-tipo de peixes. Estes peixes continham 75 % de água quando metidos no autoclave e foram submetidos ao calor durante 30 minutos a 100° C e depois ao vácuo durante 20 m. suplementares até que se atingisse uma temperatura de 15,6° C.

Foi utilizado um equipamento à escala do laboratório para preparar conservas experimentais de arenques, anchovas, kippers e atum. Este equipamento compunha-se essencialmente de um pequeno autoclave ou pré-cozedor e dum condensador munido de um ejector para tirar a humidade, os odores voláteis e as partes não condensáveis, como o ar. As latas preparadas com o peixe que tinha recebido o pré-aquecimento no vácuo não continham água livre depois da operação final no autoclave. Em contraste com o equipamento de laboratório, a instalação mais conveniente para ser utilizada numa fábrica de conservas que possuía vários autoclaves, seria composta de um condensador barométrico accionado por um ejector a jacto de vapor.

Resumo por: *Martin Heerd*

Esterilização e arrefecimento das conservas alimentares. Alguns problemas de transmissão de calor. — «Industrial and Engineering Chemistry-Easton, Pa. E. U.» — Vol. 44, n.º 6, Junho 1952. — Descreve os estudos feitos sobre as mudanças de calor nas conservas alimen-

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



A gravura mostra um cozedor em forma de «U» montado na Fábrica de Conservas Madrugada, Lda., da Póvoa de Varzim, com a mesma capacidade de produção dos cozedores compridos.

Todos os Senhores Industriais de Conservas e mestres de fabricação devem estar interessados em apreciar o trabalho deste incomparável sistema de modo que, com a devida autorização das fábricas que o possuem, a todos proporciono esse desejo, para o que será suficiente apresentar-se em qualquer das seguintes fábricas:

Brandão & C.^ª, Lda. — Matosinhos
Lago, Ferreira & C.^ª, Lda. — Matosinhos
José da Silva Torres — Matosinhos
Fábrica de Conservas Madrugada, Lda. — Póvoa de Varzim.

onde terão a oportunidade de apreciar as suas extraordinárias vantagens.

★

SEBASTIÃO VALENTE COIMBRA
MATOSINHOS

tares de várias consistências durante a esterilização e o arrefecimento. O efeito esterilizante do autoclave depende da penetração do calor nas latas o qual é afectado pela presença de ar no autoclave. Foram feitas experiências sobre a acção das bolsas de ar colocando latas de ensaio no interior e no exterior numa câmara feita de folha galvanizada e colocada num autoclave. A câmara fechada estava provida de purgas reguláveis a fim de que a taxa de saída de ar na câmara pudesse ser controlada. As temperaturas das câmaras eram medidas por meio de aparelhos colocados no exterior e no interior das latas de ensaio e da câmara fechada. As observações foram feitas durante uma esterilização sob pressão de vapor de 121° C no autoclave. Os resultados destes estudos indicam que purgas inadequadas da câmara fechada provocavam uma diferença entre a temperatura das latas no interior da câmara e a do exterior, em virtude do que o efeito esterilizante da operação era também diminuído.

Depois da esterilização pelo calor, as latas devem ser arrefecidas imediata e cuidadosamente a fim de se verificar a acção prejudicial do calor quando se faz tombar rapidamente a pressão do autoclave. Produzem-se turbulências dentro das latas visto que o conteúdo ferve o que causa uma mistura rápida das partes quentes e frias dos alimentos. Por outro lado, se a pressão é mantida no autoclave durante o arrefecimento, as turbulências são evitadas e a temperatura continua a elevar-se no centro da lata durante o arrefecimento, assegurando desta forma um valor de esterilização mais elevado. Os estu-

dos sobre o efeito do arrefecimento sob pressão em diferentes condições: (1) mantendo as pressões no autoclave de 0.28 a 0.56 kg/cm² acima da pressão de autoclavagem durante todo o tempo do arrefecimento sob pressão, i. é., até que os centros das latas estejam abaixo de 93° C.; (2) diminuindo a pressão de autoclavagem à velocidade de 35 g/cm² por minuto; (3) fazendo descer a pressão do autoclave tão rapidamente quanto possível, sem fazer bombear as latas, mostraram que o processo (1) dá o valor de esterilização mais elevado.

Os resultados são apresentados dando a taxa de arrefecimento e de consumo de água para os diferentes métodos de arrefecimento das latas no exterior do autoclave, i. é., arrefecimento por imersão e pulverização. Os alimentos estudados, são: creme de milho, ervilha ao natural e sumo de maçã, que representam alimentos de consistência diferente. Os efeitos das diferentes variáveis, são os seguintes: (1) o espaço livre é o factor mais significativo que afecta o arrefecimento do sumo de maçã; (2) os bicos que pulverizam em cone vazio economizam mais água, ao passo que as latas submetidas a uma pulverização em cone cheio arrefecem mais depressa; (3) o arrefecimento por imersão com latas girando a 120 voltas por minuto, era mais rápido do que o por pulverização; (4) o aumento da temperatura da água de arrefecimento de 5.5° C não tinha efeito sensível sobre a taxa de arrefecimento mas um aumento de 17° C influenciava.

Resumo por Roy C. Stevens

Sociedade



Limitada

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

MATÉRIAS PRIMAS



A folha Norte Americana e a Inglesa

A produção maciça da folha nos E. U. é a consequência lógica da conquista do primeiro lugar nos mercados de exportação, mas, sobretudo, do desenvolvimento da indústria conserveira que realizou em 1950 um comércio superior a 2.200 milhões de dólares.

O consumo de folha é muito maior na América do Norte do que no resto do mundo. Cada habitante consome ali 25 quilos por ano, contra 8 quilos dos ingleses e 5 quilos dos franceses.

Entre as duas guerras, o mercado mundial de folha passou das mãos dos ingleses para as dos americanos. Das 3.965.000 tons. produzidas pelos E. U. em 1951, foram exportadas 480.000, ao passo que a Inglaterra exportou 239.000 ton. sobre 629.000 produzidas.

O recuo da posição mundial de Inglaterra é devido, além duma contração da produção, a um aumento do consumo interno das conservas. Em 1933, as instalações de Gales foram modernizadas com sábia previsão, e mais tarde as de Ebbu Vale transformaram-se nas instalações piloto, demonstrando como se pode introduzir na Europa a técnica americana.

No ano passado, o estabelecimento de Trostree, em Gales do Sul, pôs a funcionar uma instalação contínua de folha, utilizando o frio, a qual aumentará em 300.000 ton. a produção britânica, e isto é simplesmente o começo dos programas ingleses.

Borracha natural

Baseada nas estatísticas da borracha referentes ao primeiro trimestre deste ano, a Organização da Borracha Natural chegou à conclusão de que este ano não haverá excedente de produção deste produto.

No princípio deste ano, o grupo de estudos da borracha, de Colombo, declarava que a produção de borracha natural em 1954 será de 1.705.000 ton. no total, e o consumo de 1.681.000 ton., ficando um excedente de cerca de 24.000 ton.

Durante o primeiro semestre do ano corrente, a produção foi de 820.000 ton., o que supõe um ritmo anual de 1.640.000 ton.

O consumo do primeiro semestre totalizou quase exactamente 850.000 ton., ritmo que, a manter-se, suporia um total anual de 1.700.000 ton.

Preliminares para o acordo sobre o Estanho

O Acordo Internacional do Estanho deu um novo passo para a sua próxima efectivação com a reunião do comité provisório em Londres, no final de Setembro. À reunião assistiram todos os países signatários, constituindo, de facto, o Conselho do Estanho. As declarações dos delegados indicaram que o acordo deveria ser ratificado a tempo de permitir que o conselho reunisse em Dezembro, o qual então decidiria quando é que o Acordo entraria em vigor. O conselho escolherá, provavelmente, a data mais cedo possível, visto que os contratos estratégicos americanos, que estão absorvendo o excedente, expira em Março.

Se o conselho der imediatamente aos países produtores um aviso de três meses para fazerem as suas contribuições para o esquema, o administrador do «stock» de mancio terá fundos à sua disposição para comprar estanho quando o excedente aparecer no mercado.

O comité concordou com o projecto das regras de processo para o conselho e elaborou um projecto de agenda para a sua próxima reunião na qual está incluída a proposta francesa para que o preço máximo do estanho seja baixado de £ 880

para £ 840. Como a França já obteve uma garantia de apoio de alguns países consumidores que representam igualmente interesses produtores, é natural que a sua proposta seja aceita.

A «reprise» da borracha

A borracha está actualmente a firmar-se sob a influência da melhoria da posição estatística da goma. Calcula-se com efeito que o consumo total da borracha natural e sintética (não compreendendo a borracha sintética da Rússia) acusará em 1954 uma diminuição de 100.000 ton.

Apesar disso, e a despeito da diminuição prevista das importações soviéticas e da Europa Oriental, espera-se um aumento de cerca de 5 por cento do consumo de goma no mundo, o que contrasta com o recuo do consumo dos produtos sintéticos, principalmente nos Estados Unidos, onde a borracha natural representará cerca de 50 por cento das vendas de borracha em 1954.

Juntamente com o aumento do consumo, o recuo da produção de goma poderia ter por efeito reconduzir o excedente da produção a 24.000 ton. somente, inferior a qualquer dos excedentes dos anos de após guerra. Além disso, prevê-se que a diminuição da produção de sintético corresponderia pouco mais ou menos às necessidades de consumo. Se a relação actual dos preços da borracha natural e da sintética se mantém, a produção de borracha natural terá possibilidades de se desenvolver, mas é incontestável que os preços recentes desencorajaram a produção a custo elevado.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3

Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

MIRANDA & MALHEIRO, SU CRS.

ESTABELE CIDA 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



Despachos Ministeriais

— Autorizada a firma Conservas S. Pedro, Lda., a instalar 2 cozedores para sardinha, tipo «Dubix», na fábrica de conservas de peixe, sita na Estrada da Graça, em Setúbal, sob condição da instalação estar concluída no prazo de doze meses.

— Autorizada a firma Tomé, Lda., a modificar um cofre simples de cozedura em um duplo com 25, m x 1,28 m x 1,70 m que possui na fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, sob condição da modificação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Conservas Praia do Sol, Lda., a transferir para Matosinhos e não para Olhão a sua fábrica de conservas de peixe pelo sal (preparação, salga e estiva), situada junto ao Presídio Militar da Trafaria, freguesia de Trafaria, concelho de Almada, licenciada pelo alvará n.º 24.828 (secção da fábrica de conservas de peixe em molhos) situada no mesmo local licenciada pelo alvará n.º 30.568.

— Autorizada Maria da Serração a vender à firma Aliança Fabril, Lda., a fábrica de conservas de peixe em salmoura, sita na Avenida 5 de Outubro, 144, em Olhão, a qual será transferida para a Rua M. Martins Garrocho, 28 a 32, da mesma vila.

— Autorizada a firma Martins & Hedefonso, Lda., a vender à Sociedade Peninsular de Importação e Exportação, Lda., a fábrica de conservas de peixe em salmoura, sita na Travessa António Bento, em Olhão, a qual será transferida para o Largo da Fábrica Velha, 2 e 3, da mesma vila.

— Autorizado Raimundo da Cruz Gargalo e outros a explorarem as fábricas de conservas de peixe, sitas em Matosinhos e Setúbal, que pertenceram a João da Cruz Gargalo.

— Autorizada a Sociedade Frigorífica Exportadora, Lda., com fábrica de congelação de peixe, sita no Aterro do Dique, em Portimão, a ceder a quota do sócio José Estevão a 3 novos sócios, ficando assim distribuídas:

Agostinho Rosa	48.000\$00
António Filipe Carreira da Silva	18.000\$00
Maria de Carvalho	18.000\$00

sob condição da escritura ser lavrada no prazo de 3 meses.

— Autorizados os sócios da Sociedade de Conservas Aldite, Lda. — Alda Nazaré de Campos e Silva Monteiro, Judite Barreto Neves Raposo de Magalhães, José Emilio Raposo de Magalhães, Herdeiros de João Oliva Monteiro, Armando da Silva Francês e João Antunes Rola a cederem as suas quotas a José Joaquim Mendes Furtado, Francisco José Martins Mendes Furtado e José Manuel Mendes Furtado.

— Autorizada Maria José Pinto a adquirir a quota de 100\$00 que Bonifácio Lázaro Lozano possui na fábrica de conservas de peixe pelo sal, sita em Setúbal denominada «Bonifácio Lázaro, Lda.», sob condição da escritura ser lavrada no prazo de 3 meses.

— Autorizada a firma M. Ladeira & C.ª Lda., com fábrica de conservas de peixe em salmoura e filetagem, sita em Olhão, a realizar os seguintes actos:

- Ceder a Camilo Viegas Agostinha a sua quota de 30.000\$00
- Da quota da associada M. Ladeira & Baptista, ceder:
 - a Luís Gonçalves Saias 91/154 da quota de 577.500\$00 e ainda a este a sua outra quota de 75.000\$00.

— Negada autorização à firma União Industrial, Lda., para transferir para a fábrica de conservas de peixe em salmoura que possui no lugar da Mexilhoeira da Carregação, freguesia de Estômbar, concelho de Lagos, 2 cravadeiras «Sudry» B.C.12, de qualquer das fábricas de conservas de peixe em molhos, sita no mesmo lugar, e outra em Brancanes, Olhão.

— Negada autorização à firma Ramirez & C.ª Lda., para instalar 2 cozedores-secadores para sardinha na fábrica de Conservas de peixe, sita em Setúbal.

— Autorizado Manuel Ventura Frade a manter em laboração um cofre duplo para esterilização com 3.989 m³ por substituição dum outro simples com 2.448 m³ e 2 cravadeiras «Sudry» B. C. 12, na freguesia e concelho de Olhão, sob as seguintes condições:

1.ª — O cofre não pode ter altura superior a 1,40 m;

2.ª — Deve ter fixada no exterior da porta uma placa bem visível com os dizeres: «Serve unicamente para esterilizar».

— Autorizado Jaime Serrano Júnior a instalar uma cravadeira, tipo «Dubin» marca Cerlei, de 2 cabeças, 8 lunetas, na fábrica de conservas de peixe em molhos, sita no lugar da Guarda, freguesia de Perafita, concelho de Matosinhos, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

H. SALVARELLI AGENCIES L^{td}

37, Eastcheap, London, E. C. 3

Endereço Telegráfico: SALVARELLI — LONDON

Importadores e Distribuidores de Conservas de Peixe Portugueses desde 1906

Marcas Registradas:

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

ESTABELECIDA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

I M P O R T A D O R E S
Distribuindo através de todos os
E S T A D O S U N I D O S

139-141 FRANKLIN STREET
N E W - Y O R K , 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



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

PRÉFERIDOS 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 — Perfis para caixilharia 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

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.^ª, LDA.
OLHÃO (Portugal)
Calderón & Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal

telefone n.º 35 — Telegramas: "PORTUGÁLIA"

Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

«SUPER-OMNIA»
«PORTUGALIA»
«ANNIE»
«EAGLE»
«LE PLAISIR»
«ALL RIGHTS»

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 da

BAGLAN BAY TINPLAT CO. LTD.
SOUTH WALS

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



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

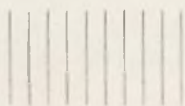
ALGARVE

Mendes & Anjos, L.ª
OLHÃO

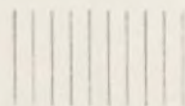
GRANADAISA FOODS, INC.

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 PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelas 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 Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Cap.-Ten. Horácio Anjos de Carvalho

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 Furtado
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.*

ETP

