

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO IX

1954

N.º 105

DEZEMBRO



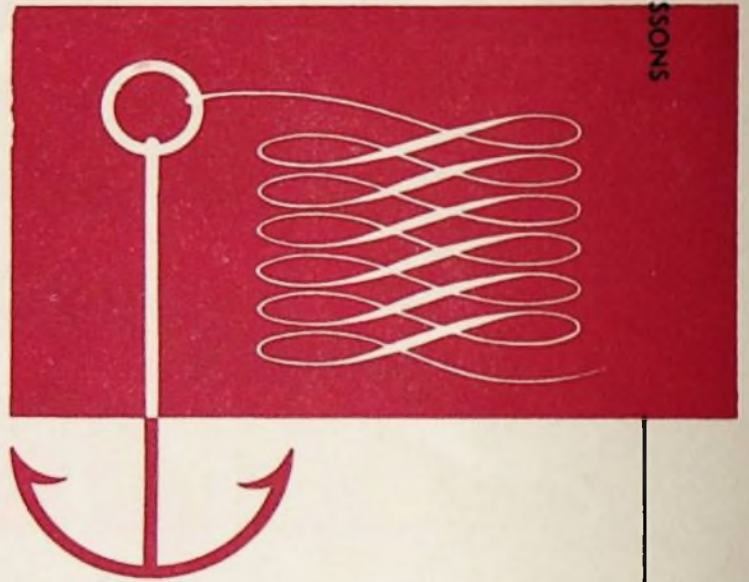
algarve exportador l. da

SIÈGE À LISBONNE

ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

CONSERVES DE POISSONS

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



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



LISBOA . SETUBAL . LAGOS . PENICHE . NAZARÉ . MATOSINHOS

«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

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

Conserveira do Sul LIMITADA

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

BRANDS:

JUPITER
GOOD-BOY
LIBERATOR
JEZABEL
MANNÁ

Marcas: Prado, Faina, Fanel 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.^{da}, L.^{da}

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com Fábricas em:

Matosinhos

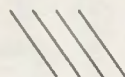
Vila do Conde



Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Fradess»

NEW-YORK, N. Y.

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

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



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-3 9571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: **Sociedade Nacional de Sabões, Lda.**

Fábrica: - SETÚBAL
Telefones: - 2064 e 2627
Telegramas: - SELISMA

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

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

Conservas Unidas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDÓ	UNITAS
SAMBA	

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 105



Conservas de Peixe

DEZEMBRO
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-DI.º-Tel. 7 5739-Lisboa

Sumário

Balanço breve e votos de fim de ano; A preparação das bolinhas de peixe; Elementos que contribuem para o valor alimentar do peixe; As pescarias no Algarve; O Mundo da Pesca e da Conserva; Conserva de peixe pelo calor; Canned Fish preserved through heating; Economia e Finanças; Matérias Primas; Resumos Analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.; A farinha de peixe na alimentação humana; Condicionamento industrial.

BALANÇO BREVE E VOTOS DE FIM DE ANO

COM o findar do ano encerra-se mais uma jornada de trabalho para as actividades económicas que servem o povo português, facultando-lhe meios de subsistência, emprego compensador e possibilidades de melhoria do nível de vida. A indústria de conservas de peixe figura entre as de maior relevo e mais fecundo rendimento produtor, ao mesmo tempo que contribui em escala que tem poucos paralelos para a irradiação internacional da nossa produção. É agora a altura de esboçar, embora sumariamente, um balanço do ano que vai terminar, apontando as linhas gerais de uma evolução que se traduz em valores substanciais no conjunto dos interesses da Nação.

Foi 1954, sem dúvida, um ano excepcional para esta indústria. A abundância da pesca, sobretudo no sector da sardinha, facilitou-lhe em grau invulgar a aquisição da matéria-prima básica para a sua actividade, minorando os tradicionais inconvenientes e obstáculos que a persistência do defeituoso regime das «lotas» tem mantido no nosso País. Os mercados externos, em numerosos casos, mostram-se propícios à qualificada produção portuguesa de conservas de peixe, permitindo o escoamento mais ou menos desembaraçado das conservas produzidas e impulsionando o fabrico intensivo que a capacidade das nossas fábricas do ramo requer. Os preços de venda puderam sustentar-se em nível razoável, num grande número de casos, apesar dos riscos que a viva competição dos produtores lhes fez correr. É até o de-

créscimo da pesca da sardinha na costa de Marrocos, que parece ter-se reduzido a cerca da quarta parte, do volume normal, foi fenéxico para a indústria conserveira portuguesa, visto que não se registou a forte pressão habitual de oferta marroquina nos mercados estrangeiros, mal chegando a produção obtida para abastecer o consumo francês.

Os mercados inglês, alemão, e mesmo o italiano, apresentaram durante o ano perspectivas bastante favoráveis para as nossas conservas; mas é de lamentar que não se verifiquem circunstâncias idênticas nos mercados dos Estados Unidos e da América do Sul, assinalando a persistência de práticas que desmentem a apregoada boa vontade no desenvolvimento do comércio internacional. Se é certo que a abertura de tais mercados pôde dispensar-se sem inconvenientes muito graves neste último ano, graças à liberalização dos europeus, a instabilidade que tem caracterizado a evolução do comércio mundial na última década justifica o receio de que venham a fazer grande falta no futuro e que não se possa então contar com eles como facultativo apoio.

De qualquer modo, a coincidência de circunstâncias favoráveis em 1954 foi invulgar e não devemos deixar de congratular-nos com ela. A indústria de conservas de peixe habituou-se arduamente a oscilar entre a abundância de pesca com falta de mercados compradores e a existência de mercados que se não pode aproveitar por insuficiência da pesca — quando não afronta, como

algumas vezes tem sucedido, a sobreposição esmagadora dos dois factores adversos. Por isso o beneficio de uma jornada tão animadora toma a feição de um prémio de compensação para todas as demais que a precederam, mas sempre no receio de que não perdue por muito tempo e lhe sucedam em breve renovados prejuizos.

A indústria de conservas de peixe pôde recuperar no decurso deste ano um pouco do que perdera nos períodos de desfavor. Encontra-se assim, melhor preparada para prosseguir no futuro imediato a actividade económica de alto interesse nacional que lhe cumpre desenvolver. E, se cabem à indústria conserveira, neste final de um ano feliz, as felicitações merecidas pela tenacidade com que soube aguardar melhores resultados do seu trabalho, também as devemos dirigir ao País, que está a beneficiar no conjunto das suas condições económicas dessas realidades mais animadoras na produção e exportação de conservas de peixe.

É evidente que as circunstâncias actuais não escondem nem reduzem em importância os problemas que subsistem para este sector capital da actividade económica portuguesa. Impõe-se o prosseguimento do esforço preparatório da organização integral que há-de conjugar devidamente os interesses e a actuação de todos os sectores de trabalho ligados à produção de conservas. Se a estrutura corporativa há-de desenvolver-se e completar-se, como tem sido anunciado, libertando-se de insuficiência e defeitos que o tempo tem permitido reconhecer em toda a sua extensão e pormenor; se a ideia de corporação, como unidade sistemática e funcional, vai transitar do plano teórico que inspirou até ao presente o regime económico-social em vigor para o da realização prática preconizada pelo Chefe do Governo; se as actividades produtoras devem encorporar-se numa ordem nacional eficazmente estruturada — a indústria de conservas de peixe não poderá deixar de participar activamente nos esforços que forem desenvolvidos com tais objectivos e para isso deverá preparar-se o seu escol dirigente.

Em correlação com os problemas acima apontados, haverá que continuar também a acção relacionada com a melhoria das condições de aquisição das matérias primas para a indústria conserveira. A reforma do sistema

de lota da sardinha continua sendo uma necessidade eminente; mas também não devem perder-se de vista os aperfeiçoamentos que as circunstâncias tornarem possíveis e aconselháveis na aquisição de azeite e óleos, folha-de-flandres e demais artigos requeridos pelo exercício economicamente útil e regular da produção conserveira. A assistência constante da indústria organizada na elaboração dos acordos comerciais é também uma necessidade que não deverá esquecer-se, ainda que se mantenham as condições animadoras da exportação verificadas durante o ano em curso.

Neste capítulo das actividades económicas nunca se pode adormecer à sombra dos êxitos obtidos. A sua realidade fundamental é a do esforço constante, da atenção infatigável perante os factos presentes e as perspectivas futuras do trabalho incessante e pertinaz. A experiência já quase secular da indústria conserveira demonstra largamente a aptidão excepcional dos seus dirigentes para se collocarem à altura dessas exigências primaciais — e a isso se deve que Portugal possua hoje uma das mais desenvolvidas e prestigiosas indústrias de conservas do mundo contemporâneo.

Neste número da nossa revista, criada e mantida para servir fielmente as aspirações e interesses de tão importante sector do trabalho português, e agora em vésperas de iniciar uma nova jornada da sua existência, não queremos somente cumprimentar os industriais de conservas pelo feliz transcurso do ano que vai encerrar-se. Desejamos, também, dirigir-lhes os nossos votos para que se prolongue e consolide esta fase de salutar desajogo no seu trabalho e para que sejam coroados do melhor êxito os esforços que empenharem em todos os aspectos da acção organizadora e construtiva que vier a ser-lhes exigida. O ano de 1954 foi de auspiciosa recuperação; o de 1955 será, sem dúvida, de intensivo trabalho para que se conservem ou alarguem os benefícios conquistados e a indústria de conservas de peixe possa continuar vitoriosamente a sua marcha ao serviço da economia nacional e do engrandecimento do País. Resta-nos, apenas, desejar a todos os nossos amigos, leitores assinantes e anunciantes festas felizes nesta quadra do Natal e da passagem do ano, augurando-lhes na sua vida familiar e no seu trabalho as melhores prosperidades.

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»
Oihão Portugal

A PREPARAÇÃO DAS BOLINHAS DE PEIXE

por MAURICE BOURY

A preparação das bolinhas de peixe é corrente nos países nórdicos e seria susceptível de apresentar um certo interesse para os conserveiros de outros países, porque permitiria, principalmente, a utilização de peixes moídos ou partidos assim como a recuperação dos restos de carne deixados pelos cortes dos filetes.

Baseando-nos sobre a documentação estrangeira, julgamos útil dar diversas informações sobre a maneira da preparação das bolinhas de peixe e as precauções a tomar para obter um produto de excelente apresentação e de boa qualidade.

Na Inglaterra, as bolinhas de peixe são geralmente preparadas sob a forma de produtos com um período de conservação muito limitado. Podem ser apresentadas de uma das 3 maneiras seguintes: fritas, cozidas no forno ou cruas.

Quer o produto seja cozido ou não e seja qual for a maneira do cozimento, as bolinhas são habitualmente constituídas por uma mistura de carne de peixe e de puré de batata, a que se juntam, em quantidade conveniente, especiarias, sal e matérias gordas. Depois de amassadas, o fabricante dá às bolas a forma desejável. É então que a preparação varia segundo o modo de cozimento:

— *Bolinhas fritas*: são molhadas numa massa semi-liquida (mistura de água e de farinha), recobertas de côdea de pão ralada e mergulhadas em azeite quente.

— *Bolinhas no forno*: a fritura é substituída pelo cozimento no forno, sem a adição suplementar de matéria gorda. As bolas podem eventualmente ser cozidas depois de terem sido envolvidas em massa.

— *Bolinhas cruas*: as bolinhas são vendidas assim, com ou sem cobertura de côdea de pão ralada.

Todas estas preparações são objecto, na Inglaterra, duma regulamentação que fixa em 35 %, pelo menos, a quantidade de carne de peixe que entra na composição das bolinhas. Esta regulamentação está, presentemente, sujeita à revisão, pois há a pretensão de elevar a 40 % o peso mínimo da carne de peixe incorporada no produto.

O puré de batata pode ser substituído por outras substâncias amiláceas. Além disso, o seu emprego não é recomendado no caso em que as bolinhas são esterilizadas no autoclave. Na América, fizeram-se ensaios de fabricação de conservas de bolinhas de peixe tendo como base a carne de salmão misturada com arroz cozido e farinha de trigo. As bolinhas são fritas em óleo e metidas em latas, sem adição de produto de cobertura, à razão de 6 bolinhas em cada lata de 300 g.

A dificuldade encontrada neste género de fabricação consiste em obter bolinhas que fiquem inteiras depois da fritura e da passagem pelo autoclave. A consistência do produto é melhorada pela incorporação de farinha de trigo na mistura de peixe-arroz cozido.

O produto acabado pode apresentar-se duma maneira mais ou menos satisfatória. Esta apresentação e as qualidades organolépticas variam segundo numerosos factores de que se enunciam os principais:

- Proporções respectivas dos ingredientes;
- Dimensões das bolinhas;
- Duração da fritura e temperatura do banho;
- Maneira de enlatar e forma dos recipientes utilizados.

Nas bolinhas com arroz, verificou-se que a maneira de cozimento deste incorporado nas bolinhas influi também sobre a qualidade do produto acabado. Os melhores resultados foram obtidos cozendo o arroz em vapor e arrefecendo-o antes de se misturar com a carne de peixe, a fim de evitar um pré-cozimento parcial da farinha adicionada. Este pré-cozimento seria susceptível de prejudicar a formação e a boa apresentação da bolinha. A fritura ou o cozimento no forno podem ser substituídos pelo cozimento em água.

A preservação da brancura da carne das bolinhas postas em conserva apresenta dificuldades, por que o produto é susceptível de tomar uma coloração trigueira ou cinzenta mais ou menos acentuada. As causas possíveis destas colorações são diversas.

Escurecimento

Logo que a conserva é submetida a um aquecimento demasiadamente prolongado, no decorrer da esterilização, as bolinhas sofrem um fenómeno químico de escurecimento, conhecido sob o nome de «Reacção de Maillard». Esta consiste numa reacção particular entre os açúcares reductores e os ácidos aminados que se produz sobretudo nos frutos, mas pode também aparecer em certas conservas de peixe no decorrer da esterilização.

O escurecimento foi particularmente estudado por alguns autores canadianos. Tarr mostrou a presença, na carne do peixe, de compostos orgânicos aptos a transformarem-se em açúcares reductores. O escurecimento é reduzido pela acidificação da carne. Certos autores recomendam a adição de bissulfito ou de hidrossulfito, mas

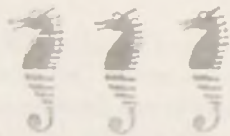
(Continua na pág. 12)

ALIANÇA
EXPORTADORA
 DA
L.
LISBOA-PORTUGAL



PORTUGUESE
CANNED FISH

SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS



U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE
H.ORMAI
 105. HUDSON STREET NEW-YORK, 13



CAZ

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e C., Limitada

RUA MENERES, 700
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS DE:

- A T U M
- SARDINHAS
- CAVALAS
- CHICHARRO
- ANCHOVAS
- PASTAS DE
- PEIXE
- MARISCO

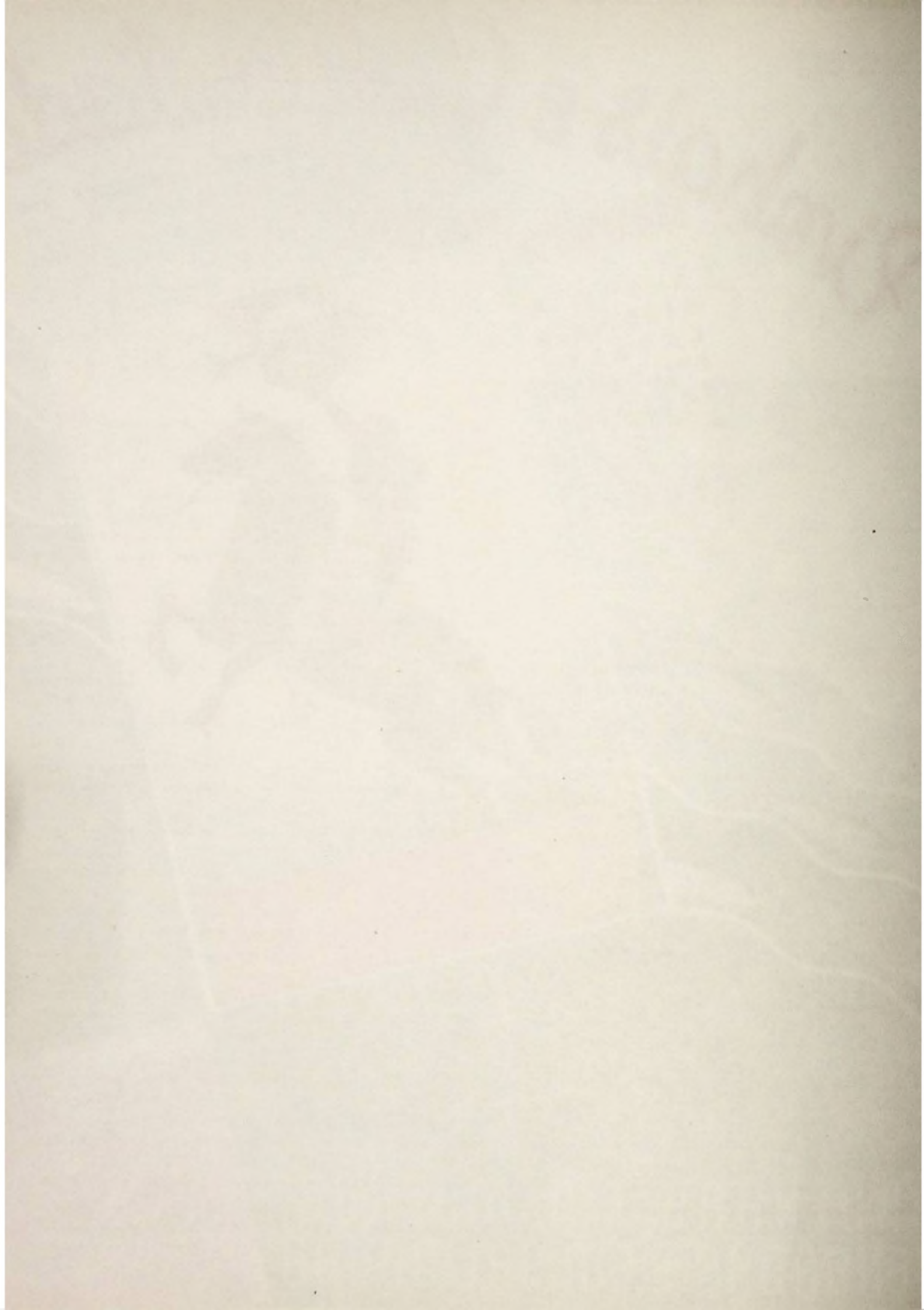


"Pinhais"
a que todos disputam!



SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS
 PINHAIS • MASCOTE
 RIOS • SAILO
 SEMPER IDEM
 EDUSA • TO
 CIBELIS • MONINHEIRO



ELEMENTOS QUE CONTRIBUEM PARA O VALOR ALIMENTAR DO PEIXE

pelo Dr. JOSÉ FREIXO

O valor alimentar dum produto calcula-se pela sua riqueza em elementos plásticos (água e sais minerais), elementos energéticos (substâncias proteicas, gorduras e hidratos de carbono) e biocatalizadores (vitaminas).

Os primeiros são elementos assimiláveis que contribuem para a formação dos tecidos e funcionamento dos órgãos.

Os segundos produzem a energia muscular necessária ao funcionamento geral do organismo mantendo também a temperatura do corpo.

Os terceiros estimulam o apetite e favorecem a digestão, produzindo a sua falta doenças chamadas avitaminoses.

As substâncias proteicas ou albuminóides, também chamadas simplesmente protidos são alimentos azotados pertencentes à categoria de elementos plásticos e energéticos.

Com efeito, sem protidos seria impossível a formação dos tecidos e o seu crescimento, e, portanto, a vida.

Sabe-se, por outro lado, que um grama de protidos fornece cerca de 4 calorias.

Segundo alguns autores, o homem precisa por dia de 1 a 1,5 grama de protidos por quilograma de peso do seu corpo, e no caso das crianças os fenómenos de crescimento exigem 2 a 3 gramas por quilograma do peso do corpo.

Tais elementos existem tanto nos vegetais como nos animais, mas nestes em maior grau.

Um dos peixes mais ricos em proteínas é o bacalhau, especialmente no estado seco.

Com efeito, pelas análises realizadas no Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau conclui-se que o bacalhau fresco (peixe sem ser salgado) encerra cerca de 18 % de proteínas, elevando-se para cerca de 25 % no bacalhau verde (peixe salgado, mas não seco) e, finalmente, para cerca de 34,5 %, em média, no bacalhau seco nacional.

O valor protéico deste peixe, está pois intimamente relacionado com as percentagens de humidade e concentração salina dos seus tecidos.

Interessantes a todos os títulos foram as experiências biológicas realizadas no referido Laboratório com ratos,

a fim de se avaliar o grau de digestão e absorção das proteínas do bacalhau ao nível do intestino.

Assim, alimentando-se convenientemente grupos de ratos à base de proteínas fornecidas na dieta padrão apenas por leite e pão e noutras em parte substituídas por bacalhau cru, ou cozido, sem sal, verificou-se por comparação das quantidades de azoto eliminadas pelas fezes e urina dos ratos em experiência que a absorção e metabolização das proteínas do bacalhau se faz em boas condições, quer se trate de bacalhau cru ou de bacalhau cozido.

O valor alimentar do bacalhau, reside precisamente na sua riqueza em proteínas, visto tratar-se de um peixe magro com pouco mais de 0,5 % de gordura nas fibras musculares.

O número de calorias no caso do bacalhau seco nacional é em média de 144 por 100 gramas de peixe.

Os hidratos de carbono, abrangem os açúcares e as substâncias amiláceas.

Conhecidas também por glucidos, constituem o principal elemento energético do homem que necessita cerca de 400 gramas por ração diária.

Os peixes não contêm estes elementos, existindo praticamente apenas nos vegetais.

Os lípidos ou corpos gordos, são também elementos essencialmente energéticos, fornecendo um grama cerca de 9 calorias. Existem especialmente nos alimentos de origem animal, e nas sementes oleaginosas.

A água é absolutamente indispensável à vida, visto que, é o veículo que transporta em solução todas as substâncias nutritivas que entram na formação do protoplasma. Nela se passam todas as reacções que caracterizam a vida, encontrando-se nos alimentos em geral na proporção de 50 a 80 %.

Os sais minerais necessários ao corpo humano são na sua maioria, nitratos, cloratos, sulfatos e fosfatos.

Os peixes contêm todos os elementos minerais precisos ao homem, embora nem sempre em quantidades suficientes.

São particularmente ricos em fósforo.

Em média, por 100 gramas de substância comestível possuem 22 mg de cálcio, 229 de fósforo, 334 de potássio,

75 de sódio, 105 de cloro, 224 de enxofre, 26 de magnésio e 1,1 de ferro.

As vitaminas são geralmente mais abundantes nos vegetais que nos animais mas, por exemplo, a vitamina D existe em maior quantidade nos órgãos dos animais.

Um dos principais agentes de destruição das vitaminas é o calor. Em contacto com o oxigénio, oxidam-se e acabam por perder as suas propriedades.

Esta, é uma das razões que justificam o pré-aquecimento das latas de conserva, antes de se fecharem.

Com efeito, tem-se verificado que nos casos do ar ter sido totalmente expulso das latas antes destas se fecharem, a destruição das vitaminas é muito reduzida ou praticamente nula para as temperaturas de esterilização de 110 a 115° C.

Também o meio ácido actua como conservador das vitaminas ao contrário dos álcalis que facilitam a sua destruição.

A riqueza vitamínica é função do estado de adiposidade das espécies.

Neste capítulo, há a considerar peixes gordos como a enguia, o atum, o salmão, etc., semi-gordos como o arenque e a sardinha e peixes magros como a pescada, o bacalhau, etc.

Encontram-se nos peixes vitaminas hidrossolúveis (B e C) e lipossolúveis (A e D).

A vitamina A é bastante abundante nos peixes, nomeadamente nas sardinhas.

Os peixes gordos têm a carne com maiores quantidades de vitaminas A e C.

A vitamina D encontra-se em quantidades muito fracas e a vitamina B encontra-se mais ou menos repartida pelas diferentes espécies.

Certos óleos de fígado de peixes são muitíssimo ricos em vitaminas como sucede com o óleo de fígado de bacalhau. Na carne deste peixe têm também sido encontradas as vitaminas B₁ e B₂.

É curioso notar que a cozedura e a operação da esterilização das conservas amolecem o esqueleto, rico em fósforo e em cálcio, tornando-se digestível.

Estes elementos, juntamente com a presença de ferro, justificam que as conservas de peixe sejam um produto recomendável para a alimentação das crianças.

Para certas espécies é bastante variável a proporção de gorduras, conforme o período de pesca.

É o caso da sardinha que entre nós aparece bastante mais gorda no período que vai de Maio a Dezembro, sendo muito magra nos três primeiros meses do ano.

Também o valor energético da sardinha fresca, descabeçada e limpa, é em média de 210 calorías por 100 gramas de carne, passando a 233 calorías no período do peixe gordo.

Para as conservas de sardinha em azeite, segundo

Duchesnay, por 100 gramas do produto existe o seguinte potencial vitamínico:

300 U. I. de vitamina A;
30 U. I. » » B₁;
160 U. I. » » D.

Com efeito, a conserva fornece as vitaminas, os protidos e as gorduras necessárias, ao passo que o pão encerra os hidratos de carbono precisos ao organismo.

A PREPARAÇÃO DAS BOLINHAS DE PEIXE

(Continuação da pág. 9)

O emprego destes produtos químicos não é admitido pelos regulamentos de alguns países. Por outro lado, verificou-se que o escurecimento é menos de temer com uma esterilização a 120°, durante um tempo relativamente breve, do que com um aquecimento a 110° C. durante um tempo mais longo. Uma elevação de temperatura é portanto menos prejudicial do que um aumento da duração de aquecimento. Pela mesma razão, um arrefecimento rápido no autoclave pode contribuir para reduzir a coloração, diminuindo o período durante o qual as latas se encontram a uma temperatura elevada.

Enegrecimento

Os fenómenos de enegrecimento são ordinariamente imputáveis à formação de sulfuretos metálicos (ferro ou cobre). São especialmente susceptíveis de se produzirem com os crustáceos e certas espécies de peixes. Tivemos já ocasião de indicar os cuidados a tomar contra o enegrecimento a propósito da preparação das conservas de enguias; limitar-nos-emos, portanto, a lembrar as principais precauções:

— Emprego de latas protegidas interiormente por um verniz contra o enxofre ou por papel sulfurizado;

— Evitar pôr o peixe em contacto com utensílios ou recipientes de cobre ou de ferro não estanhado. O aço inoxidável e o alumínio são recomendados.

Enfim, acentuemos ainda que o grau de frescura do peixe, a sua lavagem cuidadosa e a limpeza das diferentes manipulações constituem condições essenciais.

(Do Bulletin d'Information et de Documentation de l'Office Scientifique & Technique des Pêches Maritimes).

AS PESCARIAS NO ALGARVE

SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA

pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do número anterior)

À praia de Monte Gordo afluíam, certamente, numerosos mercadores nacionais e estrangeiros, por mar e por terra, devido à excepcional importância das suas pescarias — as mais notáveis seriam, ali, a da sardinha e a do atum — de cuja compra pagavam a dízima nova, rendosa fonte de receita da Fazenda Real, como já o acentuámos agora arrecadada pelos oficiais do Infante D. Henrique em consequência da referida Carta de el-Rei D. Duarte, de 25 de Setembro de 1333.

Nesta mesma data, e em outra Carta, fez aquele soberano graça e mercê ao Infante D. Henrique de, em toda a costa do Algarve, poder «mandar fazer pescaria dos atuns o que outro nemhuũ de qualquer estado e condição que seja nem faça a dicta pescaria nem mande fazer salvo aquelles a que o dicto Infante der lugar...»

O Infante D. Henrique ficava, portanto, com o monopólio da famosa pescaria do atum nos mares do Algarve e arrecadoria, daí em diante, «todallas Rendas e direitos que nos — diz o monarca — de dereyto deujamos dauar salvo» a sisa feita «na venda dos dictos atuns», pois esta ficava «resaluada para nos» — acrescenta o soberano neste diploma. Assim o deveria cumprir a mandar executar o procurador da Fazenda Real no Algarve, Garcia Moniz, e bem assim quaisquer oficiais pessoas e justiças de el-Rei (132).

Tais privilégios, concedidos por el-Rei D. Duarte ao Infante D. Henrique, demonstram a evidência a abundância e riqueza das pescarias feitas no Algarve, e definem bem claramente o alto pensamento do Infante, que procurava agora tirar delas copioso rendimento para custear, com a ajuda de outros mais, as suas dispendiosas e porfiadas empresas marítimas, especialmente empenhado, como ainda estava em dobrar o Cabo Bojador.

Ao aludir aos dois diplomas que, em relação às pescarias então praticadas no Algarve, acabámos de analisar, e em referência ao Infante D. Henrique, escreveu o Dr. Francisco Fernandes Lopes o seguinte:

«Evidentemente não implicariam, os dois diplomas relativos ao Algarve, estudo prévio desta província e plano de acção em relação com ela? Ignora-se, em verdade, quando é que, a não ser acidentalmente, à ida e à volta de Ceuta, o Infante houvesse estado em terras algarvias, como se ignora se é do Algarve que terá partido algum dos navios durante os 15 ou 12 anos de porfia» (133).

Parece que, como adiante veremos, talvez se possa responder afirmativamente à pergunta acima formulada. Mas continuemos, sem alterar a cronologia dos factos.

Por carta de 22 de Abril de 1434, el-Rei D. Duarte deu o ofício de escrivão da sisa dos panos e da dízima nova do pescado de Faro, a Luís Vasques, morador nesta vila, onde já exercia tais funções em vida de D. João I (134).

Naquele mesmo ano, em 29 de Dezembro, aquele soberano confirmou aos pescadores da vila de Faro todas as graças, privilégios e mercês concedidas pelos reis seus antecessores (135).

Entretanto, nas Cortes de Leiria e de Santarém, de 1433 e 1434, os povos queixaram-se a el-Rei D. Duarte das excessivas exportações de peixe feitas de Portugal para o estrangeiro, em detrimento do abastecimento normal do País.

«Outrosy Senhor — foi dito naquelas Cortes — somos postos em grande carestia de pescado que he hum mantimento cotidiano comum a todos e este por rasom das carregaçõens, que delle fazem...» (136).

Agravava a situação, o facto de o falecido rei D. João I ter posto restrições nas pescarias dos sáveis e dos muges, contra o que também se queixaram os povos

«Outrosi bem sabe Vossa Merce — foi dito então — como o mar he publico pera pescarem em elle e como por vosso Padre foi defezo a pescaria dos Savees e dos muges que nem pescassem salvo certos pescadores arrendando a dita pescaria...» (137).

Queixaram-se ainda os povos, nessas Cortes, do seguinte:

«Em estes Regnos ha portos de mar onde antigamente os pescados que Deos lhes dava os pescadores vendiam encambados a duzias e mais segundo era costumado, e desto naciã grandes proveitos: ca elles os vendiam por os preços que lhes prazia que se ora nom tolhe e os Concelhos punham em certo suas almotaçarias per guisa que lhe nem era feita bulra e ora veemos que os nem encambam assi e esto por darem favoreza aos Almocreves que lhes compram os quaes per este azo dam cabo, de seis fazem quatro e de quatro tres, e assi mais e menos por lhe seer mais dado de preço e por que as Cidades e Villas de taes logares comarcaons recebem tal graveza...» (138).

Ignoramos se, nos portos de mar do Algarve, donde saíam, decerto, as maiores carregações de conservas de peixe para o estrangeiro, seco, fumado ou em salmoira, também se procedia daquelle modo.

E parece que, no reinado de D. Duarte, se cobrou de novo o chamado *quinto do pescado*, contra o que se queixaram os povos, nas referidas Cortes, nestes expressivos termos:

«Outrossy bem sabe a vossa merçee como os Reix que foram destes Regnos levavam a dizima do pescado e como per vosso padre (*el-Rei D. João I*) foy posta outra dizima que levasse o quinto a quall cousa he grande dapno de poboo porque os pescadores ho pescado que lhes fica o vendem mais caro ao poboo o que nom venderiam pagando huma dizima porem vos pedem por merçee que tirees o dito quinto que nunca foy»:

Mas parece que nem todos os pescadores se sentiam agora agravados com esse imposto, pois que alguns preferiam pagar o *quinto do pescado* e não ser *galeotes*, isto é, remadores das galés.

De facto, na resposta que el-Rei D. Duarte deu então, em Cortes, áqueles queixumes, assim o declara expressamente:

«Item Responde o dito Senhor Rey que alguuns destes pescadores lhe requererom que ante queriam pagar o quinto que serem galeotes e quanto ao que dizem que por este aazo ha hy mais pouco pescado diz o dito Senhor que por isto nom ha hy mais nem avemos porque este pescado do quinto se vende assy como outro mais porque esto he cousa espiciall soamente aos pescadores que ell se acordara com elles naquella maneira que por melhor entender» (130).

Desconhecemos os termos desse entendimento e ainda se, entre esses pescadores que preferiam pagar o *quinto do pescado*, e não ser *galeotes*, figurariam alguns do Algarve. Apenas sabemos que, como já aqui foi assinalado, D. João I isentara os pescadores da vila de Faro desse «odioso» tributo (a pedido destes) pela citada carta de 24 de Fevereiro de 1421.

Ainda nas Cortes de Leiria e de Santarém, de 1433 e 1434, queixaram-se também os povos a el-Rei do agravo que os pescadores e caçadores do reino sofriam, por serem obrigados a exercer as suas actividades aos domingos e dias de festa da Igreja.

«Senhor — disseram então — por que o dia domingo e festas que a egreja de Deus manda guardar per mandado de Deus e da egreja se deve de conprir e os vossos ofiçiaaes e dos outros senhores dos Regnos costrangem muitas vezes os pescadores e caçadores pera caçarem e pescarem, dizendo que he pera vos e pera esses schonres seja vossa merçee que mandees que se nom faça e lhes ponhaes pena se o fizerem ca melhor sera aos senhores esto escusarem que teem per onde de se assy fazer».

D. Duarte atendeu este pedido, mas previniu o caso de, «avendo per tall neçesidade que se nom possa escusar que entom entende (*el-Rei*) que Deus nom avera por mall» (140).

E o certo é que, em 18 de Setembro de 1434, já o soberano confirmava o compromisso dos pescadores de Lisboa, confrades dos hospitais do Corpo de Deus e do Santo Espirito, segundo o qual não poderiam exercer a pesca, tanto no mar como no rio, aos domingos, dias de Santa Maria e dias santos de guarda. Ficavam sujeitos a penalidades pecuniárias, recebidas pelos mordomos dos referidos hospitais, os que não respeitassem este compromisso (141).

Supomos que tal privilégio também se estendesse, já então, aos pescadores do Algarve.

Mais confirmou el-Rei D. Duarte, em 23 de Agosto de 1435, o emprazamento de um chão no Alargem, termo de Faro, e, entre as confrontações desse chão, apparece uma propriedade de Airas Eanes, pescador (142).

E o registo deste facto não é de somenos importância, porquanto denota, ao menos, que já nesse tempo, e antes de'le, a pesca — como ainda hoje por vezes acontece — transformava os seus humildes servidores em proprietários rurais e urbanos, mais ou menos ricos.

Finalmente, por carta de 1 de Junho de 1436, dirigida ao corregedor, juizes, justiça e officiaes do Algarve, el-Rei D. Duarte concedeu ainda ao Infante D. Henrique, e a pedido deste, note-se bem, a mercê de lhe privilegiar até 18 homens que, no Algarve, tivessem de andar na armação dos atuns e toninhas — ou corvinas, segundo se registou em outra variante do mesmo diploma.

Esses dezoito pescadores, desde que, por alvarás assinados pelo próprio punho do Infante D. Henrique, assinados «per sua mãos», diz o Rei, comprovassem a sua qualidade de armadores dos ditos atuns e toninhas, — ou corvinas — gozariam dos seguintes privilégios:

1.º — Não seriam constrangidos, nem mandados constranger, a servir ou pagar carregos e servidões do concelho, salvo em pontes, fontes, calçadas e nas coisas que serviam e pagavam os lavradores encabeçados dos fidalgos e dos vassallos de el-Rei, pois de todas as outras coisas ficavam, como estes, privilegiados.

2.º — Ninguém poderia pousar em suas casas de morada, nem lhes tomar roupa de cama, alfaias de casa ou qualquer outra coisa de seu, contra suas vontades.

3.º — Terim licença para, seguramente, poderem trazer consigo, por todo o Reino, as suas armas, sem embargo da prohibição e ordenação em contrario. Ninguém lhes poderia tirar ou coutar essas armas, contanto que elles as não trouxessem de noite, fora de horas, ou de dia, «fazendo com ellas o que nom deuem» (143).

Com bases neste precioso documento, podemos talvez agora afirmar que, se não houve, da parte do Infante D. Henrique — como aliás estamos convencidos, embora persista a carência de prova mais positiva — relativamente ao Algarve, «estudo prévio desta provincia e plano de acção em relação com ella», houve ao menos conhecimento directo acerca das pescarias e das possibilidades náuticas dos que, por velha tradição, transmitida de pais a filhos, se entregavam a essas arriscadas lides, sempre em trabalhosas e longas viagens de exploração do mar Oceano.

A não ser para os utilizar na sua porfiada *causa descobridora* não descortinamos o motivo por que teria o Infante D. Henrique pedido, em requerimento dirigido a el-Rei D. Duarte, que este lhe privilegiasse até dezoito homens, das armações do Algarve.

Recorde-se que, já então, Gil Eanes, natural de Lagos, havia dobrado o Cabo Bojador, e se faziam viagens para ir mais além. E este facto, e aquela circunstância local, mais reforçam sem esquecer o referido requerimento do Infante e a concessão dos supracitados privilégiados, esta lógica conclusão: D. Henrique, depois de, tanto à ida como no regresso de Ceuta, ter estado no Algarve, tornou a visitar, pouco tempo decorrido, esta região.

Só depois dessa visita, e feita a escolha desses tais dezoito homens do mar, se compreende que tivesse dirigido aquele requerimento a seu irmão.

Mas onde teria o Infante D. Henrique recrutado, no Algarve, aqueles marítimos? Teria sido em Lagos, em Faro ou em Tavira, vilas já suas conhecidas, por ocasião da expedição a Ceuta, a última das quais bem perto, até das pescarias de Monte Gordo, cuja dizima nova o Infante agora recebia, também por mercê régia? Não o sabemos infelizmente dizer.

Apenas Sagres, caso curioso, e bem significativo, regista ainda hoje — conforme verificámos pessoalmente — evocador e tradicional topónimo henriquino: o *Pesqueiro do Infante*, em «sitio bastante perigoso e arriscado

— escrevia Lobo de Miranda nos finais do século passado — à beira dos alcantilados rochedos da costa, onde o immortal infante ia passar algumas horas, que lhe restavam das suas gloriosas fadigas, na diversão piscatória, que lhe prendia também o seu particular affecto» (144).

(Continua)

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

(133) Cf. *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, XIII, 80.

(134) IRIA (Alberto), *O Algarve e os Descobrimientos*, Segunda Parte, ainda em publicação.

(135) *Idem, idem.*

(136) *Idem, idem.*

(137) *Idem, idem.*

(138) *Idem, idem.*

(139) *Idem, idem.*

(140) *Idem, idem.*

(141) *Idem, idem.*

(142) *Idem, idem.*

(143) *Idem, idem.* Este documento, embora já referido sumariamente por LOPES (João Baptista da Silva), *Corografia do Reino do Algarve* (Lisboa, 1841), p. 87, foi publicado por SA (Aires de), *O Infante D Henrique Pescador*, in *A Caça, Revista mensal ilustrada*, dirigida por Henrique de Carvalho Nunes da Silva Anachoreta, n.º9, Abril de 1913, p. 141.

(144) IRIA (Alberto), *O Algarve e os Descobrimientos*, Segunda Parte, ainda em publicação.

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)

SETÚBAL TELEPHONE 2.057
 TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62
FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE

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

L O N D R E S

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

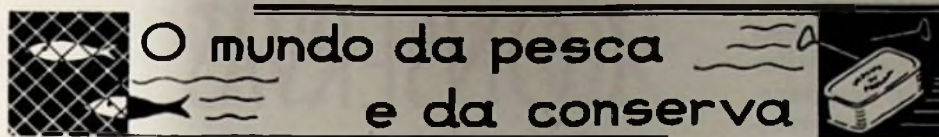
Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91



O mundo da pesca e da conserva

Exportação de produtos da pesca da Alemanha Ocidental

Devido à redução considerável que o mercado nacional alemão de peixe sofreu com a perda da Alemanha Oriental, a indústria pesqueira dedica grande atenção à exportação. A fim de obterem também a sua parte nesta, os pequenos produtores juntaram-se, formando uniões de exportação na sua grande maioria domiciliadas em Hamburgo.

Cerca de 50 % da pesca do arrasto são manipulados pela indústria, fumados, de escabeche e em conservas, e cerca de 80 % das capturas de arenque vão para a indústria. Esta, em 1952, utilizou 290.000 ton. de matéria prima contra 320.000 ton. antes da guerra. A fabricação de produtos da pesca alcançou em 1952 cerca de 170.000 contra 210.000 ton. em 1938.

A Alemanha Ocidental exporta salmão em conserva para a Suécia, cavala e arenque em tomate para a Itália, Egipto, Congo Belga e Nova Guiné, peixe em escabeche para os E. U. A., arenque e filetes de arenques em tomate para a Áustria, e espera renovar, mais tarde ou mais cedo, os negócios com a Alemanha Oriental que está altamente interessada em obter fornecimento de conservas de peixe em azeite.

Atum «yellowfin» descoberto no Golfo do México

Durante as operações de investigação sobre a pesca feitas pelo «Fish and Wildlife Service» dos E. U. A., no Golfo do México, capturaram-se grandes quantidades de atum «yellowfin». É esta a primeira vez que o «yellowfin» é pescado nas águas do Golfo.

A existência desta valiosa espécie

de atum nestas paragens, abre inestimáveis possibilidades para as indústrias de pesca e conservas norte-americanas.

O barco *Oregon*, no seu cruzeiro de investigação, encontrou o atum «yellowfin» numa grande extensão a oeste do Gulf, o que indica uma larga distribuição da espécie nesta época do ano. A média do peso dos atuns pescados era de cerca de 55 quilos, considerada excelente.

O facto de muitos atuns pescados estarem em condições de desovar e outros serem de pequenas dimensões, fez concluir aos biólogos a bordo do «Oregon» que o «yellowfin» deve ser encontrado regularmente nas águas do Golfo.

A indústria da conserva na Tunísia

A indústria de conservas de peixe tunisiana fabrica sardinhas, sardine-las e atum. A produção, em 1952, das duas primeiras espécies, foi de cerca de 208.000 caixas no formato 1/4 clube 30 m/m, para a qual concorreram 15 fábricas: 8 em Madhia, 5 em Sous-e e 2 em Tunis.

Esta indústria é muito recente na Tunísia, pois que em 1940 não havia nenhuma fábrica. Em 1947 porém já existiam 7.

Até 1950 beneficiou das circunstâncias favoráveis da guerra e do pós-guerra. Mas desde então, com o aparecimento da concorrência, a sua venda tornou-se difícil, pois que a qualidade dos seus produtos é baixa e nalguns casos declaradamente má, o que trouxe má reputação em geral às conservas tunisinas.

A indústria do atum é mais antiga. Antes de 1940 já existiam armazéns de atum em Raz-Zebrie, Sidi-Daoud, Las-El-Armar, El Maouaria,

exploradas pelo grupo italiano Parodi.

A produção de conservas de atum em 1952 foi de cerca de 35.000 caixas.

A sardinha em Marrocos

Os industriais de conservas de peixe em Marrocos estão justificadamente alarmados com a grande escassez da pesca da sardinha este ano nas águas marroquinas, normalmente abundantes da saborosa clupêa.

Julga-se que o total da pesca nesta safra não ultrapassará 33.000 toneladas, o que representa cerca de um quarto somente das pescas anuais anteriores.

A explicação desta diminuição vão buscá-la ao fenómeno da transgressão, que se produz todos os anos, em virtude do qual as águas quentes ao largo impelem as águas frias para a costa. Ora este ano, ao que parece, o fenómeno habitual não se produziu, em virtude do que a sardinha não encontrou condições hidrológicas próprias do seu «habitat» nas costumadas áreas pesqueiras.

Há a esperança de que a sardinha se encontre nos águas frias a grande distância, fora do raio de acção dos barcos de pesca e, para certeza, o navio-piloto «Jean François», do Instituto Científico das Pescas, aparelhou para investigações.

Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA



Ses marques renommées:

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

A PÓS a morte todos os seres entram em decomposição em virtude da actividade de duas categorias de microorganismos: as bactérias e as diástases — que provocam a desagregação das substâncias azotadas mercê de reacções bioquímicas complexas e que variam com a temperatura, humidade, pressão natureza do meio e das próprias substâncias.

A alteração do peixe inicia-se, geralmente, à sua superfície, alastrando numa marcha centrípeta para o seu interior.

Pode dizer-se que desde sempre o homem sentiu necessidade de conservar os alimentos não só para constituir reservas dos períodos de abundância para os de escassez, mas também para os empregar como recurso em variados momentos da sua vida diária.

A conservação do pescado faz-se, geralmente, por três processos:

- a) Destruindo a causa da alteração (calor, semi-sépticos, ultra-sons, infra-vermelhos, etc.);
- b) Inibindo a pululação microbiana (frigorificação que compreende a refrigeração (temperaturas positivas) e congelação (temperaturas negativas);
- c) Limitando a meio nutritivo dos agentes etiológicos: micróbios e diástases (salga, fumagem e secagem).

Estes últimos processos embora mencionados em último lugar são os mais antigos que se conhecem e ainda hoje 25 % dos peixes capturados no Atlântico Norte são conservados pelo processo da salga, talvez, pela quantidade de marinhas existentes (Congresso da F. A. O. 1948).

Data de 1810 o início da conservação dos alimentos pelo calor em recipientes herméticamente fechados quando o francês Nicolas Appert empiricamente conseguia conservar, por largo tempo, vários alimentos, como frutas, vegetais, carnes e sopas depois de sofrerem a acção do calor.

O Governo francês reconheceu de alto interesse económico para o País a preservação do alimentos pelo processo Appert e empenhou-se em conhecer a origem do fenómeno, pois entrava-se já em plena época da experimentação em que a magia não tinha cabimento e indicou o famoso químico Guy Lussac para investigar o princípio científico da conservação dos alimentos pelo calor.

Este investigador atribuiu o desaparecimento dos elementos causadores da deterioração a uma intervenção do oxigénio — fenómeno de oxidação — princípio que foi aceite por outro investigadores daquela época como o químico alemão Liebig.

Só passados 50 anos por volta de 1860 Louis Pasteur deu a verdadeira explicação do fenómeno, ao estudar os microorganismos e a sua pululação:

— O calor destruíra os elementos etiológicos da decomposição e o encerramento asséptico e hermético dos

CONSERVAS DE

pele Dr. A.

recipientes ficavam ao abrigo dos microorganismos que normalmente vivem no ar ambiente.

É, pois, na bacteriologia e nos fenómenos bio-físico-químicos que se baseia a indústria das conservas.

Esterilizar o peixe ou outro produto significa destruir os microorganismos que contém para depois ser conservado ao abrigo de contaminações externas.

Na indústria das conservas alimentares a esterilização faz-se a temperaturas compreendidas entre 70 e 130° C.

No entanto, este problema é muito complexo e necessitava duma técnica apurada e especializada, pois os factores que intervêm na esterilização são numerosos e precisam de ser conhecidos em pormenor, para não se cair num fenómeno empírico ou de acaso.

O número de germes e a espécie microbiana são os elementos principais a conhecer e a controlar nas conservas do peixe pelo calor.

Sabe-se com propriedade que a resistência ao calor difere para as diversas espécies microbianas.

As formas vegetativas são ordinariamente destruídas às temperaturas de 70 e 80°

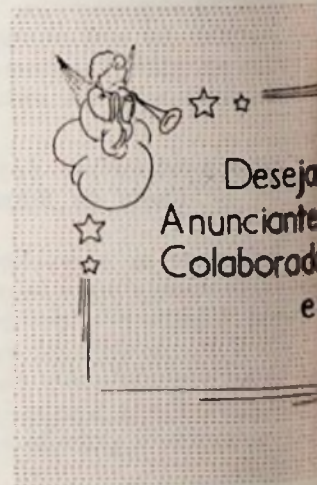
No entanto, há microorganismos que perdem facilmente a sua actividade vital quando as condições do meio são adversas e formam esporos, o que é uma forma de resistência e, nestas circunstâncias, podem suportar um aquecimento a temperaturas muito mais elevadas também durante muito mais tempo.

A resistência dos esporos ao calor varia, igualmente com as espécies, citando-se entre as mais resistentes os esporos do «Clostridium sporogenes», do B. tetani e do B. Subtilis.

Dentro das mesmas espécies assinalam-se ainda diferenças segundo a idade e as condições de desenvolvimento próprio.

Tem-se citado diferenças que vão de 3 a 100 minutos para uma mesma espécie microbiana e para a mesma temperatura.

O número de esporos presentes em determina-



PEIXE PELO CALOR

porres Botelho

do produto tem também uma influência considerável na esterilização, havendo necessidade de se aumentar o aquecimento proporcionalmente à concentração dos esporos existentes.

Alguns investigadores têm estabelecido tabelas relacionando a influência da concentração dos esporos com a esterilização.

Podemos dar um exemplo desta diferença:

Para uma amostra contendo 10 esporos por c. c. 10 minutos serão suficientes para uma perfeita esterilização a temperaturas de 120°.

Porém, se o número de esporos aumenta para 100 elementos por c. c. o tempo de 10 minutos será já insuficiente, havendo necessidade de se aumentar o tempo de aquecimento para 20 minutos a uma temperatura equivalente.

Se o número de esporos aumenta aquele tempo será já insuficiente, podendo fixar-se pois rigorosamente o tempo necessário desde que se conheça o número de esporos.

Pelo conhecimento destes princípios basilares é lógico pensar-se desde já na importância considerável dos princípios de higiene que é preciso empregar na preparação prévia do peixe a conservar e duma maneira geral da sua própria industrialização.

Sabe-se que a maioria dos seres microbianos que conspurcam o produto provêm não só de si mesmos como do meio exterior, ar, água de lavagem, indivíduos que trabalham nas fábricas, utensílios usados na fabricação, etc.

A carne do peixe não é estéril e alguns investigadores têm isolado variadas espécies microbianas.

Miss Green só por si isolou mais de duas dezenas de bactérias nas guelras dos peixes.

No tubo digestivo têm-se isolado bactérias liquefacientes do género *Proteus* e bactérias não liquefacientes do grupo *coli*, *micrococcus*, *sarci-*

nas e mesmo anaeróbios. Os esporos dos microorganismos termófilos que dão origem a uma das alterações mais graves das conservas, putrefacção sulfurosa e que é manifesta pelo abaulado das latas, encontram-se algumas vezes no próprio ambiente das fábricas, no peixe fresco e principalmente na parte gordurosa.

Os primeiros cuidados a ter dizem respeito ao transporte do peixe para as fábricas que deverá ser efectuado em carros próprios, previamente lavados com produtos antissépticos inodoros.

Nas próprias fábricas há preceitos de higiene geral, que se aplicam como em todos os locais onde trabalha muita gente em comum e os de higiene especial que dependem da natureza do trabalho efectuado.

É sobre este último aspecto que se deve dizer alguma coisa, pois os resíduos da preparação prévia do peixe apodrecem prontamente, devendo por isso preparar-se convenientemente os meios de condução e os depósitos em que são rejeitados.

Segundo dados estatísticos a contaminação duma fábrica é sempre máxima de manhã depois do descanso nocturno pela multiplicação dos germes que ficam no material de preparação, quando os cuidados de higiene são insuficientes.

Outro meio de contaminação reside na eliminação dos produtos sépticos dos trabalhadores, pelo que há toda a vantagem em dotar as fábricas de recipientes próprios para a sua recolha.

O arejamento das fábricas deverá ser encarado duma forma especial, pois trabalhando-se com matéria morta o cuidado neste sentido deverá ser grande, pelo que se exigem janelas amplas e em número suficiente para que o ar seja constantemente renovado.

A decapitação, a evisceração, lavagem e salmoira são as operações de preparação do peixe que antecedem a esterilização que devem merecer os maiores cuidados de higiene, não só para evitar o aumento do número de germes, mas também a infecção por elementos esporogéneos.

Sendas estas operações efectuadas normalmente as mãos dos operários deverão ser vigiadas repetidas vezes e a inspecção do peixe deverá ser feita por pessoa competente, a fim de não se permitir que restem os focos de conspurcação fácil, que como vimos existem, principalmente, nas guelras e vísceras.

Em França tem-se pensado no emprego de máquinas para a decapitação e evisceração dos peixes, mas creio, que o seu funcionamento necessita uma mão de obra anti-económica e o resultado final, não tem sido satisfatório.

Duma maneira geral as máquinas são reguladas para um tipo de peixe, impondo-se uma selecção rigorosa e como os peixes apresentam grandes irregularidades no tamanho, essa selecção será mais um meio de conspur-

(Continua na pág. 31)

OS NOSSOS
Anantes e
Boas Festas
Novo Feliz



Sociedade Comercial "Albora", Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

- ~ **BREWSTER TRADING CORP. INC.**
NEW YORK (E. U. A.)
Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc.
- ~ **ETABLISSEMENTS LARRIEU «LA GIRONDINE»**
LE BOUSCAT—GIRONDE (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de lavar, encher, rolar e capsular garrafas e garrafões.
- ~ **IDEAL STENCIL MACHINE C.º**
BELLEVILL, ILL. (U. S. A.)
Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas
- ~ **MACHINES AUTOMATIQUES CILIOTTA**
PARIS (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de rotular e capsular «Ciliotta».
- ~ **MANUEL SERRA EM CT.ª**
RIO TINTO
(só para o Sul)
Refinadores de azeite
- ~ **PFIRSCHINGER MINERALWERKE**
KITZINGEN (ALEMANHA)
Fabricantes da terra descolorante 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

CANNED FISH PRESERVED THROUGH HEATING

By Dr. A. Torres Botelho

After death, every being goes into decomposition, in result of the activity of two types of micro organisms: bacteria and diastase — which bring about the separation of azotic substances due to complex bio-chemical reactions; these vary according to temperature, humidity, pressure, nature of surroundings and the substances themselves.

Fish deterioration starts, usually, along its surface, spreading inside in centripetal march.

It may be said that, since all times, man has felt the necessity to preserve food, not only as stock in periods of abundance for those of want, but also as a resource in many a moment in daily life.

The preserving of fish is usually done in three different ways:

- a) by destroying causes of alteration (heat, anti-septics, ultra sound, infra-red, etc.);
- b) by restraining the developing of microbes (freezing that includes refrigeration, positive temperature, and congelation, negative temperature).
- a) by restricting the nutritive surrounding of aetiological agents: microbes and diastase (through salting, smoking and drying).

These three processes, though mentioned last, are the oldest to be known; even today 25 % of fish captured in the North Atlantic are preserved by the process of salting, due probably to the amount of sal-marshes existing in those places (F. A. O. Congress, 1948).

The beginning of food preserving through heat, in a hermetically closed container, bears the date of 1810, when Nicolas Appert, a Frenchman, succeeded in preserving for quite a certain period of time, foodstuffs such as fruit, vegetables, meat and soups, after heating them. Having realized the high economic interest for the Nation in the preserving of foodstuffs, by Appert's method, the French Government became interested in finding out the origin of the phenomenon, for the world was stepping into an era of scientific experiments and magic was out of place in those times. The famous chemist Gay Lussac was commissioned to investigate the scientific principle of food preserving through heating.

This scientist ascribed to the interference of oxygen — oxidization — the disappearance of the elements that

cause deterioration. This principle was accepted by other investigators of the time, as for example, by Liebig, German chemist.

Only fifty years later, around 1860, did Pasteur give the true explanation of the phenomenon, when he studied the micro-organisms and their development. Heat destroyed the aetiological elements of decomposition and the aseptically, hermetically closed containers were protected against the micro-organisms that normally inhabit the air around us.

Canning industry is, therefore, based in bacteriology and on bio-physical-chemical phenomena.

The act of sterilizing fish or any other product means the destruction of the micro-organisms it contains, in order to prevent outside contamination. In the canned food industry, sterilization is done at a temperature between 70 and 130° C.

However, this is a very complex problem and one that requires a very precise, specialized technique, because the elements contributing to sterilization are numerous and of different kinds; the technician must be thoroughly acquainted with them, in order to avoid an empiric or accidental phenomenon.

The number of germs, as well as the microbial species, are the main elements to be known and controlled in canned fish preserved through heating.

One knows with absolute accuracy that heat resistance in the microbial species varies somewhat; vegetative organisms are usually destroyed at 70 or 80° C. There are, however, certain micro-organisms that are easily devoided of their vital activity when surrounding conditions are adverse to them and which grow spores, a condition which is in itself a form of resistance; under these circumstances, they can suffer heating at a much higher temperature for a longer period of time.

The spore resistance to heat varies also with the species, the most resisting ones being the «Clostridium Sporogenes», the «B. Tetani», the «C. Botulinum» and the «B. Subtilis».

Within the species themselves, differences are still to be observed, according to age and individual developing conditions; for the same microbial species and at the same temperature, a difference from three to one hundred minutes has been known to exist.

The number of spores in a certain product bears also a considerable influence upon sterilization, heating hea-

ving to be increased proportionally to the concentration of existing spores.

Some investigators have established tables relating the influence of spores concentration upon sterilization.

Next follows an example of this difference:

For a sample containing 10 spores per c. c., a period of 10 minutes will be sufficient for a perfect sterilization, at 120° C. But if the number of spores increases to 100 elements per c. c., the same length of time will not be enough, and an increase to 20 minutes in the duration of heating time, at the same temperature, will be necessary.

If the number of spores increases, that period of time will be ineffective; once you know the number of spores, the length of time can be accurately estimated.

Based on the knowledge of these basic principles, it is logic to infer the considerable importance of hygienic principles to follow in the preparation of fish to be canned and, in general, during all industrial operations to be accomplished.

It is known that most microbial elements that ruin a product come not only from the product itself, but also from outside, such as air, rinsing water, individuals working in the plant, objects used in manufacturing etc.

Fish meat is not sterile, and some investigators have been able to isolate several of its microbial species. For example, Miss Green alone isolated more than twenty different bacteria in the gills of fish.

In digestive tube Liquefacient bacteria of the *Proteus* genus have been isolated, as well as non-liquefacient ones of the coli group, micrococcus and even anaerobes.

The spores of thermophile micro-organisms, responsible for one of the most serious alterations in canned food, sulphurous putrefaction, recognizable at the swollen can, are sometimes found inside the factories in fresh fish, mainly in the greasy parts.

The first care to be taken concerns the transportation of fish to the factories; it must be done in special cars, previously washed with any anti-septic, inodorous product.

Inside factories, there are some general hygienic regulations to be followed wherever a great number of people is working together, and special ones according to the type of work in progress.

It is about this aspect that we must say something, because the residue left-over from the precedent preparation of fish rot quickly; for this reason, the means of transportation must be conveniently prepared, as well

as the containers where such residue is thrown away.

According to statistical data, plant contamination is at its heighest in the morning, after the night rest, due to the multiplication of germs accumulated in the material of preparation, when hygienic measures are insufficient.

Another contamination medium lies on the elimination of the workers septic products, in view of which fact it is of greatest advantage to supply the factories with adequate containers to collect them.

The airing of plants must be faced in a very special way, because, when working with dead matter, preventive measures must be seriously considered: large windows in sufficient number to allow the air to be constantly renewed.

The cutting of the head, the removal of viscera, rinsing and salting are the operations in fish preparation that precede sterilization; for this reason they deserve the greatest hygienic care, not only to prevent the increasing number of germes, but also infection due to sporogenous elements.

As long as these operations are in progress, the hands of workers must be examined several times, just as fish inspection must be in the care of a competent person, so that no focus of easy deterioration may be allowed to subsist. As we have seen above, they exist mainly in the gills and viscera.

In France, fish packers have thought of employing machinery for the cutting of the head and removal of viscera, but we believe that operating machinery requires anti-economic working conditions; besides, final results have been far from satisfactory.

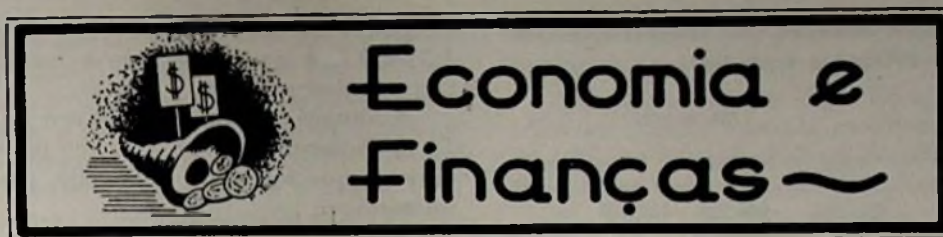
Usually, machinery is regulated for a type of fish, what calls for a rigorous selection; as fish presents great irregularities in size, that selection would be another means of deterioration, unless it were done mechanically, a problem not yet solved.

Rinsing, though, is always a mechanic, operation, what has the great advantage of obtaining running water.

Salting operation must always be sterilized, for, besides the microbial elements existing in water, there are some halofilicas bacteria which must be eliminated.

Some recent literary works have attributed great importance to the pH of the product to be sterilized, for it appears that the resistance of bacteria is highest between pH-6 and pH-7, decreasing when surrounding is more acide than alkaline.





Alguns aspectos da situação financeira do País em 1954

pelos Drs. A. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

I

A evolução das receitas e despesas públicas

No Orçamento Geral do Estado aprovado para o ano de 1954, que assenta, como os anteriores, no equilíbrio das contas da Administração Pública, que se vem mantendo há já um quarto de século, com uma perseverança só para destacar e louvar, o Sr. Ministro das Finanças, Dr. Aguedo de Oliveira, computava as despesas ordinárias em 5.179.200 contos e as receitas da mesma natureza em 5.327,8 milhares de contos. Contou, assim, com 148.600 contos de receitas ordinárias para cobrir as montante que elas atingiram nos últimos 16 anos.

Para fazer face aos restantes encargos, criou, pois, receita extraordinária, que se cifra em 1.748,1 milhares de contos.

Convém, no entanto, esclarecer que, ao abrigo do decreto-lei N.º 39.397, de 22 de Outubro de 1953, figuram no total das despesas extraordinárias 345 mil contos concernentes a fabricos de material de guerra, naval ou aeronáutico, de munições e equipamentos militares, destinados aos Estados Unidos e Canadá, dos quais se incumbiram estabelecimentos do Estado e empresas particulares portuguesas e cujas importâncias, que têm de ser reembolsadas, se incluíram igualmente nas receitas extraordinárias. Compõem-se estas, além da verba daquela proveniência: de 350.000 contos de receitas da amocdação; de 1.033.100 contos da venda de títulos ou de empréstimos lançados, tanto directamente no mercado de capitais, como para aplicação de fundos das instituições de previdência social.

Em relação a 1953, as despesas ordinárias cresceram 281.500 contos, sendo os aumentos mais salientes:

70.800 no Ministério do Exército
36.900 no Ministério da Economia
29.500 no Ministério do Interior
23.200 no Ministério da Defesa

Foi previsto nas receitas ordinárias um aumento de 207 milhares de contos: O Sr. Ministro das Finanças conta arrecadar a mais, em 1954: — de impostos indirectos 40.000 (20.000 nos direitos de exportação, 10.000 nas estampilhas e 10.000 no imposto do selo); de impostos directos 63.500 — ou sejam mais 20.000 na contribuição industrial, outro tanto nos direitos de transmissão, 10.000 no imposto complementar, 5.000 na contribuição predial, 4.000 no imposto sobre aplicação de capitais e 4.500 em outros; nas indústrias em regime tributário especial (pesca, tabacos, camionagem, minas, seguros, cerveja e outras) 14.100; nas «Taxas-Rendimentos de diversos serviços» 6.312 contos — isto para só citarmos os aumentos mais acentuados.

De harmonia com os dados estatísticos mais recentemente publicados (Boletim Mensal de Estatística de Setembro de 1954), nos seis primeiros meses deste ano, as receitas arrecadadas totalizavam 3 milhões e 201 mil contos; em igual período de 1953, elevavam-se apenas a 3.003 milhares de contos.

No mesmo referido período do corrente ano, as despesas públicas pagas cifravam-se em 2.485 milhares de contos, enquanto que no 1.º semestre de 1953 atingiam 2.454.

O excesso das receitas entradas nos cofres públicos sobre as despesas satisfeitas no semestre já decorrido foi de 716 mil contos. No mesmo espaço de tempo de 1953 não ultrapassou 549.000 contos.

Manifesta-se, pois, a tendência para os aumentos esperados, tanto nas receitas, como nas despesas.

Dos impostos cobrados nas alfândegas nos oito pri-

meios meses de 1954, a situação, em comparação com a de igual período de 1953, é a seguinte:

	(Em contos)			
	1953	1954	Diferenças (+) (-)	
Direitos de importação ...	833.285	936.186	102.901	
Direitos de exportação ...	61.587	43.216		18.371
Impostos aduaneiros: selo, salvação nacional, do pescado, de tonelagem, do comércio marítimo, etc.	279.301	307.567	28.266	
Outras receitas	72.450	78.648	6.188	
	1.246.633	1.365.617	137.355	18.371
				+ 118.981

II

Notas em circulação. Depósitos no Banco de Portugal exigíveis em escudos. Reservas e garantias destas obrigações

As notas em circulação emitidas pelo Banco de Portugal ascendiam, em 31 de Dezembro de 1953, a 9.841.897 contos. As suas responsabilidades em escudos à vista, derivadas dos depósitos feitos pelo Tesouro Público, Junta do Crédito Público, Bancos e banqueiros e outras entidades somavam, na mesma data, 8.705.256.

Estas duas categorias do seu Passivo totalizavam, portanto, 18.547.103 contos.

Em cumprimento da lei e dos estatutos, possuía o Banco de Portugal, para servirem de garantia a essas obrigações, os seguintes valores do Activo:

Reservas — constituídas na conformidade dos artigos 26.º e 27.º dos estatutos e decreto n.º 22.496, de 4 de Maio de 1933:

	Contos	
Ouro em barra e amodado	5.069.047	
Disponibilidades em moeda estrangeira (diminuídas do saldo da conta do Passivo «Responsabilidades em moeda estrangeira»)	5.069.001	10.138.048
<i>Diversas disponibilidades em ouro e moeda estrangeira</i>		7.528.029
<i>Títulos da dívida pública portuguesa</i> ...		270.359
<i>Dívida do Estado</i>		1.000.066
<i>Promissórias do Fomento nacional</i>		150.690
<i>Carteira comercial</i>		718.478
<i>Empréstimos e suprimentos</i>		60.200
Somando, pois		19.865.870

Havia, assim, um excesso de valores activos de 1.318.717, o que dava bem a medida da solidez do instituto emissor.

A situação semanal do Banco de Portugal referida a 10 de Novembro findo — pouco mais de 11 meses decorridos — que foi agora publicada, patenteava os seguintes números:

Notas em circulação 10.082.770 contos — mais, portanto, 240.873 que no fim de 1953;

Responsabilidades em escudos à vista 9.762.431 — mais 1.057 milhares de contos;

RESERVAS (liquidas das responsabilidades do Banco em moeda estrangeira) no valor de 11.047.980.557\$37.

O acréscimo que se nota nas Reservas, que se exprime por 909.933 contos, é a indicação de que o saldo favorável da nossa balança de pagamentos com o estrangeiro já atingiu, até agora, pelo menos esta importância. Para o determinar, porém, com relativa aproximação, precisaríamos de conhecer dados da posição cambial do Estado e dos outros estabelecimentos de crédito, de que não temos fontes.

Quando em 18 de Junho do corrente, ano, o Sr. Ministro da Economia, Dr. Ulisses Cortês, leu aos representantes da Imprensa um elucidativo e consciencioso relatório sobre a situação económica do País, informava que o saldo positivo da balança de pagamentos, no fim do 1.º trimestre, se calculava em 849.000 contos e attribuía-o, em grande parte, à forte redução que se dera no *deficit* da balança comercial da Metrópole.

III

Os depósitos nos Bancos e nas Caixas económicas e o crédito por eles distribuído

Analisada a situação, em 31 de Agosto de 1954, dos Bancos, casas bancárias e Caixas económicas (excluído o Banco de Portugal), que o último Boletim mensal da Estatística publicado apresenta, verifica-se que, decorrido um ano, subiram:

os depósitos à ordem — de 20.465 milhares de contos para 22.203

os depósitos a prazo — de 1.315 milhares de contos para 1.688

Já sofreram, pois, aumentos, respectivamente de 1.738 e 373 milhares de contos, os quais são, geralmente, concomitantes com os incrementos da circulação fiduciária.

Destes valores, os referidos estabelecimentos de crédito conservavam em caixa ou tinham em depósito noutros bancos (Banco de Portugal, etc.), em 31 de Agosto do ano que finda, 869.181 e 9.337.545 contos; applicaram em descontos de letras (*Carteira comercial*) 7.708.584 e em *Empréstimos diversos* 8.095.425.

Uma prova clara do auxílio em créditos que os bancos e casas bancárias prestam à agricultura, ao comércio e à indústria e a outras actividades económicas está na proporção que existe entre a soma da importância das letras que descontam e dos empréstimos que concedem e o total dos depósitos, que receberam, à ordem e a prazo. Ora, a percentagem que resulta desta comparação é de 72,5 %, do que se pode concluir que a organização bancária se desempenha da sua missão por forma a servir o desenvolvimento da economia nacional.

A dívida pública e os empréstimos autorizados

O estado da dívida pública, no fim de 1952, consoante os dados inseridos no Relatório do Banco de Portugal de 1953, era como segue:

	<i>Milhares de Contos</i>
<i>Dívida consolidada interna</i>	7.164
<i>Dívida amortizável interna</i> (incluindo os débitos do Banco de Portugal e a Caixa Geral de Depósitos)	3.215
<i>Dívida amortizável externa</i>	622
<i>Total</i>	11.001

Elevou-se a dívida, certamente, até ao presente, em

consequência dos empréstimos que desde então se lançaram, que passamos a enumerar.

Durante o ano de 1953, foi a Junta do Crédito Público autorizada a emitir certificados de dívida pública, de 4 %, no valor de 250 mil contos, para investimento de fundos das instituições de previdência social.

Em 1954, permitiu o decreto-lei n.º 39.698 a colocação de um empréstimo interno amortizável do montante de 200 mil contos, denominado «Obrigações do Tesouro, 3 %, 1954».

O Fundo de Fomento Nacional, por sua vez, foi autorizado, pelo decreto N.º 39.006, de 5 de Fevereiro de 1953, a emitir, durante aquele ano, promissórias de fomento nacional até ao limitado e 337.000 contos.

O decreto N.º 39.529, de 5 de Fevereiro de 1954, autorizou igualmente esse organismo a emitir no corrente ano promissórias até à importância de 349.310 contos.

Também o decreto-lei N.º 39.830 autorizou o Ministro das Finanças a facultar ao Fundo de Fomento nacional meios, em prestações, até ao limite de 600.000 contos, reembolsáveis em 20 anos, destinados a financiamentos previstos nos programas aprovados para a realização do Plano de Fomento.

Ainda o artigo 11.º do decreto-lei N.º 39.283, de 20 de Julho de 1953, que criou o Fundo de Renovação e de Apetrechamento da Indústria da Pesca, autorizou este organismo a contrair um empréstimo interno amortizável até ao máximo de 250 mil contos.



REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68 — TELEF. 4 3258 — LISBOA

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

ATA



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

Rua de S. Paulo, 12, 4.º — Telef. 32222 — LISBOA

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

LONDON E. C. 3

TELEFONE

MANSION HOUSE 8331/3

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

FIRMAS ASSOCIADAS:

Alfred M. MacGrotty & Co. (Portugal) Ltd.

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

End. Teleg.

Sociber — London

Telef.

Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal de

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

MATÉRIAS PRIMAS



A Folha «Diferencial»

O sr. W. Richards publica na «Tin Printer and Box Maker» um artigo em que diz que a folha electrolítica, que desde o início da sua fabricação, em 1942, tem adquirido uma contínua expansão, se por um lado é uma embalagem económica para certos produtos, para outros, como alguns de alimentação, levanta vários problemas em virtude da sua reduzida camada de estanho, o que obriga às despesas extra do seu envernizamento. Foi com o fim de resolver esta dificuldade que se inventou ultimamente a chamada folha «diferencial». Neste material o estanho não é distribuído igualmente entre as duas faces na espessura usual de 8 onças, mas sim o dobro num lado e metade no outro, produzindo uma camada nominal de 16 onças apenas numa face e 4 onças na outra, ou seja no todo, em percentagem de estanho, 10 onças em vez de 8.

O lado de maior camada de estanho deverá ser usado para o inte-

rior da lata e o de menor para o exterior, partindo-se do princípio que é mais importante evitar a corrosão naquele do que neste. Foi, de facto, uma tentativa engenhosa, recebida com agrado pelos fabricantes de folha e de latas, para resolver a dificuldade da corrosão interna nas embalagens de folha electrolítica. Mas, ao passo que há um reconhecido benefício desta maior espessura de estanho internamente, há, por outro lado, uma notável diminuição na resistência à corrosão externa dos recipientes fabricados com a folha «diferencial» tendo apenas 4 onças de camada de estanho exteriormente. Enquanto que a corrosão exterior das latas nunca foi um problema quando se usou a folha «coke», parece que se tornou agora num caso sério. Os exteriores das latas são atacados pelo alcalino da água das caldeiras transportado para os autoclaves e pelas impurezas nas águas de arrefecimento e de lavagem aplicadas às latas depois da esterilização. A humidade durante a armazenagem e a condensação da atmosfera ocasionam ferrugem no aço onde quer que a espessura é inadequada. A má apresentação das latas torna difícil a sua venda e abala a confiança do consumidor no seu conteúdo, pelo que é necessário evitar todos estes inconvenientes, tomando precauções contra estas influências prejudiciais.

A situação da folha nos E. U. A.

As fábricas de folha norteamericanas com a United States Steel Corporation à frente, aumentaram o preço da folha a partir de 1 de Outubro último até 31 de Março de 1955. Foi o primeiro aumento da

folha desde 26 de Julho de 1952. O aumento foi de 10 c do dólar por caixa base de 100 lbs., equivalente a dólares 2,20 por ton. Esta medida seguiu-se a uma subida de dólares 3,30 por ton. noutros produtos principais de aço efectuada no mês de Julho depois do acordo sobre novos salários. Deve-se à média muito baixa do preço do estanho nos últimos dois anos, o facto da folha não ter sido sobrecarregada com o montante total desta subida no aço.

Logo que o aumento do preço da folha foi anunciado, em Setembro, os fabricantes de embalagens esgotaram as existências no mercado e as suas encomendas excederam a produção normal das fábricas. É natural que no quarto trimestre as ordens afrouxem, mas, por outro lado, verifica-se um aumento cada vez maior de pedidos de folha para as embalagens de bebidas cujo emprego, até há pouco limitado a certas áreas, se alargou a todo o país. Calcula-se que a população americana consome cerca de 36 biliões de embalagens de bebidas.

As quantidades de folha entregues pelas fábricas americanas para consumo no país, desde Janeiro a Julho de 1954, foram as seguintes: folha «hot-dipped», 737.438 ton.; electrolítica, 2.175.080 ton., preta, 359.012 ton. Os números correspondentes para o mesmo período de 1953, foram: 743.049 ton., 1.935.554 ton. e 422.262. Verifica-se o aumento crescente que vai tendo nos E. U. A. o emprego da folha electrolítica.

H. SALVARELLI AGENCIES L^{td}

37, Eastcheap, London, E. C. 3

Endereço Telegráfico: SALVARELLI — LONDON

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

Marcos Registrados:

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

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3

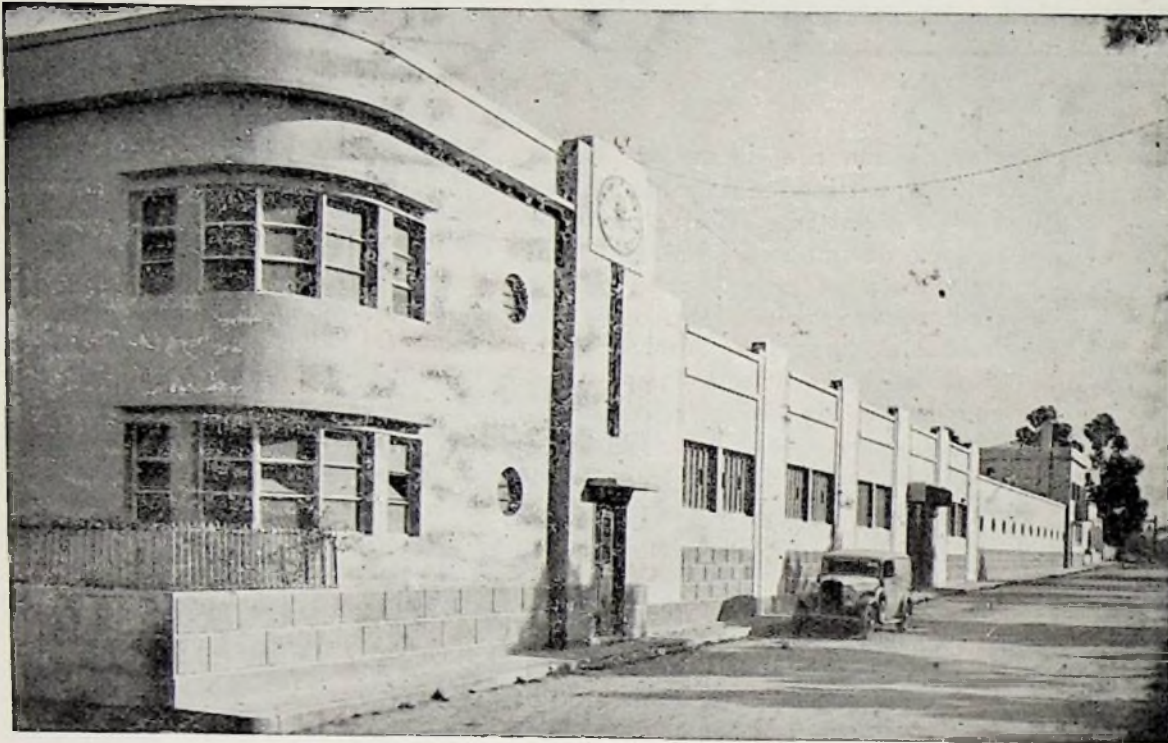
Telegs.: NICOLANATA

FUNDAÇÃO EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
 “Botelho”
 brand
 the
 finest quality
 —

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
 Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: OICANGI

Telefones: P. B. X. { 38 101
 38 102
 38 103

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 department

Registered Marks:

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

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

— Uma máquina separa e abinha 1.500 latas, vazias por minuto com dois operários somente — Food Processing, Chicago, N.º 2, Fevereiro 1953.

Os engenheiros duma grande fábrica de conservas de atum da costa oeste dos E. U. A. inventaram uma máquina de separar e alinhar as latas vazias, que pode manipular 1.500 latas por minuto com 2 operários. Duas destas máquinas, instaladas na nova fábrica da sociedade, substituíram os 16 homens necessários para tirar as latas da sua embalagem e colocá-las à mão sobre os transportadores que as conduzem às unidades de esterilização montadas por cima das enchedoras.

Com as novas máquinas, a arrumação começa por um lote de latas que é lançado sobre um transportador de aço de 1,3 m. de largo e de cerca de 7,6 m. de comprimento. O transportador de aço é dividido em compartimentos de 10 em 10 cm. e as latas são mantidas pelas divisórias. Todas que deslizam para fora dos compartimentos são apanhadas pelos dedos de borracha espaçados de 1,2 m. por cima do transportador. Este é inclinado para o alto num ângulo de 60° até a um balcão de rampa de aço onde as latas vão cair sobre um rolo num dos 3 vibradores de fundo em V. Ai as latas são levadas por agitação a uma posição vertical. Quando elas atingem o ponto de saída, os fundos das latas são atraídos por um dos imans permanente colocados de cada lado e são inclinados de cerca de 60°, seja à direita ou à esquerda.

As latas são assim postas em posição com o fundo para baixo; rolando ao longo dos cabos-guias elas são gradualmente voltadas, e à saída a extremidade aberta encontra-se para cima. Descendo sobre uma correia de neoprene, as latas são alinhadas numa só fila por deflectores de aço e levadas por transportador às enchedoras.

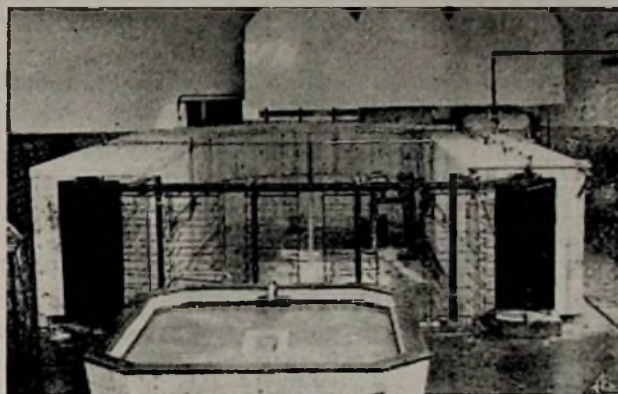
Todo este trabalho necessita só de 1 operário para espalhar as latas. O outro mantém-se sobre o balcão, junto dum quadro de controle dirigindo o vibrador, o transportador de neoprene e o transportador de aço de alimentação da máquina.

Resumo por: Roy C. Stevens.

— Uma máquina para recondicionar as latas de conserva. — La Pêche Maritime — N.º 93, 15 de Agosto de 1952.

Depois de um grande incêndio que destruiu mais de 1.500.000 dólares de material na fábrica e armazéns da Westgate Sun Harbor Packing C.º, Monterey, Califórnia, E. U., a Califórnia Packing Corporation construiu para a Underwriters Salvage Company uma máquina especial para recondicionar as latas recuperadas. Estas, depois de

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

terem sido classificadas pelo seu tamanho são tomadas por pinças montadas sobre um transportador que as levam para um banho contendo soda cáustica e outros produtos, a uma temperatura regulada. As paredes de metal deste reservatório de 13 m de comprimento são utilizadas como um eléctrodo, sendo o outro constituído pelas latas mantidas pelas pinças. A corrente eléctrica utilizada é de baixa voltagem e duma ampéragem elevada. As latas ficam no banho cerca de 45 segundos ou mais tempo se estiverem muito sujas, sendo a velocidade controlada. São tratadas por minuto 120 latas. Em seguida as pinças largam as latas que caem sobre um transportador onde são lavadas com água doce, secas a vapor e recebem uma pulverização de óleo para as proteger.

— *A Conserva de Lagosta* — Fishing Industry Research Institute, Cabo, União Sul-Africana, 1952.

O cozimento da lagosta antes de ser metida em conserva causa uma perda importante de peso. Diligenciou-se determinar a importância destas perdas e as relativas ao corpo e à cauda. Pesando um lote de caudas antes e depois dum pré-cozimento de 12 minutos a 104° C., verificou-se que as perdas variam entre 10 e 20 %, com uma média de 15,5 %. Depois de se ter cozido um lote de lagostas inteiras, tiraram-se e pesaram-se as caudas. O peso destas com a carapaça variava de 30 a 37 %, com uma média de 34 %. As caudas das lagostas mais pequenas eram ligeiramente mais pesadas, em relação ao peso total, que as das maiores. Tomando a cifra média de 30 % para o peso da carapaça em relação ao peso da cauda, a carne desta representava em média cerca de 24 % do peso das lagostas cozidas. A importância da frescura foi demonstrada com dois lotes de lagostas vivas. Um lote foi tratado imediatamente; as lagostas do outro deixaram-nas morrer e conservaram-nas 48 horas antes do tratamento. As latas de cada lote foram examinadas 3 semanas e 3 meses depois da fabricação. Se bem que tenha havido somente uma ligeira diferença de cor entre os 2 lotes — as lagostas enlatadas frescas eram ligeiramente mais claras do que as enlatadas depois de mortas — o cheiro particular desagradável que se desenvolve muitas vezes durante a armazenagem das conservas de lagosta era mais pronunciado nas latas de lagostas retardadas que nas de lagostas frescas.

Verificou-se que se metermos em conserva caudas congeladas, obter-se-á um produto duma cor mais clara a partir de caudas cozidas congeladas do que de caudas cruas congeladas. A sangria das lagostas antes do tratamento não impediu a coloração azulada e escura.

A fim de determinar o efeito da temperatura da água empregada na lavagem da carne de lagosta antes de ser posta em conserva, as caudas separadas foram cortadas em bocados e lavadas durante 18 minutos em água do mar a diferentes temperaturas e em seguida conservadas. A lavagem a 16° C. e a 49° C. deu produtos em conserva de cor normal, mas as caudas lavadas a 100° C. eram mais escuras do que as outras.

A adição de 1/2 % de hexametáfosfato de sódio nas caudas de lagosta impediu a formação de cristais de estruvite no produto em conserva. A lavagem da carne na água acidificada e a regulação do pH a 7, tenderam a impedir a formação dos cristais. A lavagem com água do mar desembaraçada de magnésio tinha também tendência para reduzir a formação de estruvite.

Depois de uma armazenagem de 2 e 10 meses, formaram-se ao mesmo tempo quantidades iguais de cristais nos frascos de vidro e nas latas de metal. Verificou-se também que o cheiro desagradável se desenvolve igualmente nos dois tipos de recipientes.

Os períodos de tempo necessários para arrefecer o centro das latas de lagosta de 8 onças (227 g) de 93° C a 38° C. com o meio de arrefecimento a 24° C. foram determinados como segue: na água corrente, 27 minutos; no ar calmo, 2 1/2 horas; numa corrente de ar de 400 pes/min., 45 minutos. A partir destas taxas de arrefecimento, um túnel, com uma capacidade de produção de 1.200 caixas de latas de lagosta de 8 onças por dia de 10 horas, teria aproximadamente um comprimento eficaz de 3,9 metros, 1,6 metros de altura e 1,1 metros de largura e continha 4 carros. Cada carro teria 12 pratos de 4 caixas cada um.

Para permitir uma elevação média de temperatura de 16,6° C. o rendimento de ar necessário seria de 6.850 l./segundo. Este rendimento poderia ser assegurado, por exemplo, por um ventilador axial de 122 cm duma potência de 0.67 c.



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

SETÚBAL

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR



A FARINHA DE PEIXE NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

A F. A. O. procedeu no Chile, em colaboração com os serviços governamentais, a um ensaio importante de farinha de peixe sem sabor e rica em proteínas. Este ensaio foi coroado de sucesso.

Num almoço dado a 140 alunos chilenos com a idade de 5 a 14 anos, foi servido um pãozinho de 90 gramas contendo 10 por cento de farinha de peixe. Estes pãezinhos eram ligeiramente mais escuros do que o pão ordinário e o cheiro e o gosto, a forma e a consistência da crosta e do miolo, eram normais.

As crianças aceitaram-nos muito bem, não havendo recusas nem críticas, nem se registou qualquer perturbação digestiva imputável ao pão.

O Fundo das Nações Unidas para a infância, que seguiu com vivo interesse as fases iniciais dos trabalhos da F. A. O., atribui presentemente alguns créditos às despesas inerentes a ensaios similares de farinha de peixe que serão empreendidos noutras regiões com a colaboração da F. A. O.

Estes ensaios apresentam um grande número de países atrasados onde o regime é pobre em proteí-

nas animais. Os alimentos que têm de compensar estas carências devem ser baratos, suportar o transporte a grandes distâncias assim como uma armazenagem de longa duração, em condições muitas vezes desfavoráveis. A farinha comestível do peixe responde a estas exigências. A matéria é pouco dispendiosa, o conteúdo de proteínas elevado e o tratamento faz-se com pouca despesa.

O sabor e o cheiro da maior parte das farinhas conhecidas lembram nitidamente o peixe e impedem muitas vezes que sejam utilizadas na alimentação humana. Este defeito diminui grandemente o interesse do consumidor, particularmente nas regiões situadas no interior dos países, onde se consome raramente peixe.

Para evitar este inconveniente, fabricam-se actualmente em diversas regiões do mundo, farinha sem sabor. A farinha utilizada para os ensaios efectuados no Chile, é das melhores conhecidas nos nossos dias. É fabricada segundo um processo secreto por uma sociedade sul-africana que tem em laboração uma fábrica importante desde há algum tempo.

Em certas regiões, particularmente no Extremo Oriente e em África,

existe uma preferência marcada pelas farinhas com sabor caracterizado a peixe. O hábito e a tradição estão na maior parte das vezes na origem destas preferências. É assim que em certos países, os adultos preferem uma farinha de peixe de fabricação local, tendo um sabor «a cru», a um produto importado com um sabor diferente.

Em certos países onde os consumidores preferem um gosto de peixe particular, produzem-se pequenas quantidades de farinhas de peixe correspondente ao gosto da população. Em Angola, principalmente, existe uma indústria de farinha de peixe extremamente desenvolvida, organizada sob o modelo cooperativo. Registam-se igualmente progressos locais na Tailândia e nas Filipinas.

A farinha de peixe contém 60 a 80 % de proteínas. Se for convenientemente preparada, isto é, com peixe ou detritos de peixe fresco, não submetidos a alta temperatura, a qualidade biológica das proteínas encontra-se integralmente mantida. Ela contém, além disso, elementos nutritivos importantes: cálcio, fosfato e vitaminas do grupo B.

CONSERVAS DE PEIXE PELO CALOR

(Continuação da pág. 19)

cação, a não ser que essa selecção fosse feita também mecânicamente, problema que ainda não está resolvido.

A lavagem faz-se, no entanto, sempre mecânicamente e este facto tem a grande vantagem da água ser sempre corrente.

As salmoiras devem ser sempre esterilizadas, pois

além dos elementos microbianos existentes na água, há alguma bactérias halofílicas, que devem ser eliminadas.

Em alguns trabalhos recentes tem-se ligado muita importância ao PH do produto a esterilizar, pois parece que a resistência das bactérias é máxima numa zona compreendida entre o PH=6 e o PH=7, diminuindo essa resistência quando o meio é mais ácido do que alcalino.



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE
MENDOBI



AZEITE
EXTRA E
REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS



PEDIDOS DE INSTALAÇÃO

— De João de Resende Tavares Carreiro e Henrique Lopes, sócios da firma H. Lopes, Lda. com fábrica de conservas de peixe, uma em salmoura e molhos, sita na Travessa da Calheta, freguesia de S. Pedro, concelho de Ponta Delgada, licenciada pelo alvará 20.232 e outra em salmoura e azeite, sita no lugar dos Anjos, freguesia da Assunção, concelho de Vila do Porto, licenciada pelo alvará 95, para serem autorizados a dissolverem a referida sociedade ficando João de Resende Tavares Carreiro com a unidade licenciada pelo alvará 20.232 e Henrique Lopes com a fábrica licenciada pelo alvará 95.

DESPACHOS MINISTERIAIS

— Indeferido o pedido de Jaime Serrano Júnior para instalar 3 cozedores-secadores a ar quente, triplos, na fábrica de conservas de peixe em molhos, sita no lugar da Guarda, freguesia de Perafita, concelho de Matosinhos.

O mesmo despacho concede porém, autorização para a montagem daqueles cozedores em substituição dos dois cofres duplos existentes de 5,270 m³, cada, mas mantendo a laboração de um depois de modificado para cofre simples de 2,635 m³ (1,25 m × 1,24 m × 1,70 m) sendo selado o duplo, restante.

Esta autorização é concedida sob condição da instalação e modificação se realizar no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Conserveira do Sul, Lda., a instalar uma craveira «Sudry» B. C. 14, por substituição de 2 cravadeiras «Renet», na fábrica de conservas de peixe em azeite e molhos, sita na Avenida 5 de Outubro, 2, em Olhão, sob as seguintes condições:

1.º — das cravadeiras substituídas serem seladas;

2.º — da substituição e instalação serem efectuadas no prazo de 12 meses.

— Autorizada a Sociedade Acc. Ângelo Parodi du Bmeo a instalar um cozedor-secador a ar quente, na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida da República, 130, em Vila Real de Santo António, sob condição da instalação ser efectuada no prazo de 12 meses.

— Autorizada a Sociedade Acc. Ângelo Parodi fu Bmeo a modificar para o tipo «Sudry» B. C. 7, 3 cravadeiras «Matador», e 1 para lata redonda, que possui na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida da República, 130, em Vila Real de Santo António, sob condição da modificação ser efectuada no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma José Correia Pontes, Lda., a arrendar, temporariamente, a José P. Cândido da Silva a fábrica de conservas de peixe em salmoura, sita na Rua Nova do Levante, 87 e 89, em Olhão, sob condição da respectiva escritura ser lavada.

— Autorizado Carlo Ilari a instalar na fábrica de conservas de peixe e salmoura, sita em Olhão, um cofre simples para cozer peixe, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma J. Reis Silva, Sucessores, Lda., a manter em laboração na fábrica de conservas de peixe, sita em Brancanes, freguesia de Quelfes, concelho de Olhão, um cofre de esterilização de lata cheia, por substituição dum outro autorizado por despacho de 18-3-948, sob as seguintes condições:

1.º — do cofre não ter altura superior a 1,40 m;

2.º — de ter afixada no exterior da porta uma placa bem visível com os dizeres: «Serve unicamente para esterilizar».

— Autorizados Manuel Domingos da Quinta e Francisco Leocádio Gomes a admitirem como sócio na fábrica de conservas de peixe em azeite e salmoura, denominada «Quinta, Lda.», sita em Olhão, João da Assunção Quinta Gomes, com a quota de 20.000\$.

— Autorizado Manuel Ladeira a ceder a quota de 10.000\$00 que possui na sociedade J. Peres & C.ª, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, a Francisco dos Santos Ladeira e José Pedro Ladeira, na proporção de 99/100 para Francisco Santos Ladeira.

— Autorizado João da Costa a transformar a cravadeira «Matador», que possui na fábrica de conservas de peixe em salmoura e secção de filetagem, sita na Rua n.º 1, Avenida Dr. Bernardino da Silva, 16, em Olhão, para «Sudry» B. C. 7, sob condição da transformação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Concedida autorização à Companhia Portuguesa de Congelação para transferir a secção de filetagem que possui em Peniche, para a fábrica de conservas de peixe pelo sal, sita em Olhão.

— Autorizado Joaquim Maria Elias a ceder a Maria do Carmo Leal a quota de 33.500\$00 que possui na sociedade Tomé, Lda., com fábrica de conservas de peixe em Olhão.

PEDIDOS DE TRANSFERÊNCIA

Da firma António Jacinto Ferreira, Lda., para ser autorizada a transferir 1 cravadeira «Sudry» B. C. 14 que possui na fábrica de conservas de peixe em salmoura, com secção de filetagem, sita na Avenida 5 de Outubro, 160, em Olhão, para a fábrica de conservas de peixe em azeite e molhos, pertencente à firma Conserveira do Sul, Lda., sita no n.º 2 da mesma Avenida.

ESTABELECIDADA 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



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. Meriano 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 Azelte de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

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



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.º 26.776, 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 Megalhães 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 Vlariz Chaves Abreu

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

De Sotavento do Algarve

Mário García 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 Nozareth Fernandes
Carlos Lúcio de Oliveira

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Armando da Costa Ribeiro
Rui de Carvalho

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio



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

