

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO IX
1955

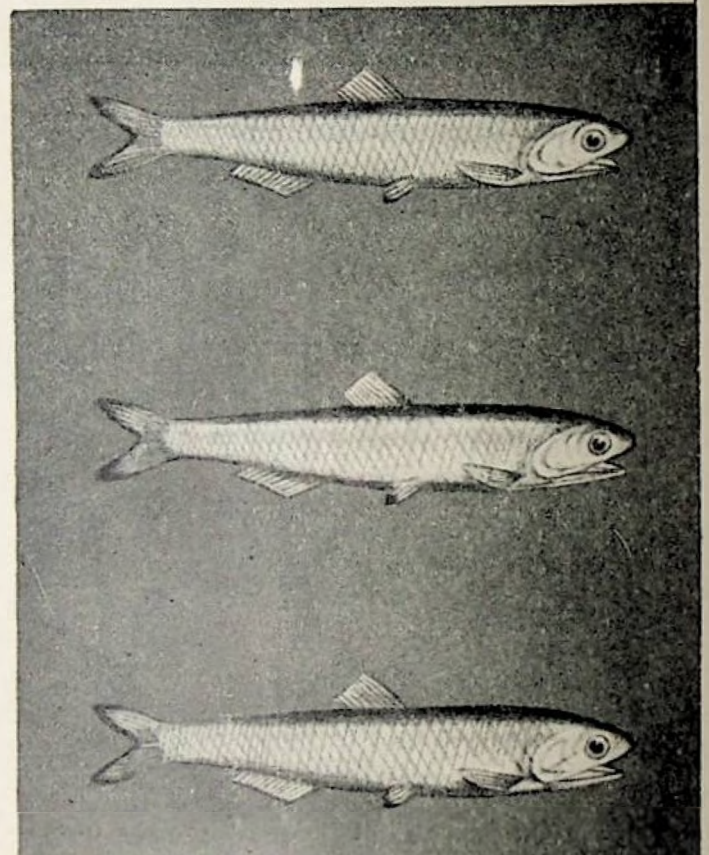
N.º 106
JANEIRO

ALIANÇA EXPORTADORA. L. DA
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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



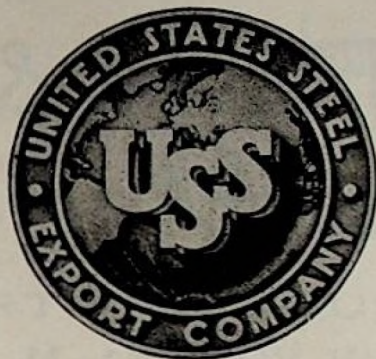
CAZ

«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, 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



Inspeção e classificação da Folha de Flandres

UMA BOA LATA, FABRICADA COM TODA A CONFIANÇA, SÓ PODE SER OBTIDA COM UMA BOA FOLHA DE FLANDRES DE TODA A CONFIANÇA

POR ISSO TODOS PREFEREM A FOLHA DE FLANDRES DA

United States Steel Export Company
de Nova York



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, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



Lopes da Cruz & C.^o, L.^{da}

Rua Brito e Cunha, N.º 513 e 541

MATOSINHOS - PORTUGAL

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

Com Fábricas em:

Matosinhos

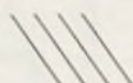
Vila do Conde



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.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

**CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE**

●
CONCENTRADO DE TOMATE

●
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY



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

SARDINHA DO ALGARVE LIMITADA

FABRICANTES E
EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL



BIEN TRADING COMPANY, INC.

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



End. Tel.
BIENCODAR

Importadores exclusivos
da marca EMPRESS
nos seus conhecidos
produtos de alimentação



MARIE ELISABETH

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

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A FARO

ANO IX
N.º 106



Conservas de Peixe

JANEIRO
1955

REVISTA MENSAL

Director: ANTÓNIO TORRES BOTELHO
Editor e Proprietário: FERNANDO A. DE CARVALHO

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:
Regueirão dos Anjos, 68 — Telef. 43258 — LISBOA

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

Sumário

Nova Jornada	7
Comité Internacional Per- manente da Conserva	8
Pesca e Conserva	9
Informação Estatística	10
Fishing and Canning	11
Pesca em Outubro	12
Preparação do Caviar	13
Alterações nas conservas ali- mentares enlatadas	15
Resumos Analíticos da In- dústria de Conservas pela F. A. O.	17
Generalidades sobre a con- servação do peixe pelo frio	18
A acção construtiva do Grê- mio de Conservas de Peixe do Norte	21
As Pescarias no Algarve ...	25
Através do Mundo	29
Matérias Primas	31

EDITORIAL

NOVA JORNADA

EOM este número de abertura do ano de 1955 inicia a revista «Conservas de Peixe» um novo período da sua existência, ao cabo de nove anos de constante e devotado esforço para bem servir o sector da actividade económica nacional a que se consagrou. Se todos os que acompanharam, de perto ou de longe, a sua actuação ou os que quiserem agora apreciá-la em relativo pormenor, se dispuserem a fazer o balanço deste trabalho de quase um decénio em que não faltaram provações e dificuldades, sem dúvida que será altamente positivo o resultado a que se chegará.

Nas suas páginas se reflectiram praticamente todos os aspectos da evolução da indústria de conservas de peixe neste período, bem como os interesses, aspirações e problemas dos industriais, nas boas e nas más épocas. Aqui têm sido debatidos, estudados e divulgados os temas económicos, técnicos e sociais que dizem respeito a essa indústria, além de se manter informação assídua sobre as suas actividades ou as circunstâncias nacionais e estrangeiras que, de qualquer modo, lhe dizem respeito. Em paralelo com as indústrias similares de outros países que têm os seus órgãos próprios de opinião e de expressão, como acontece na Espanha, França, Marrocos, Noruega, Estados Unidos, etc., sustentou-se com esta revista a representação pública de um sector relevante da produção nacional que não pode isentar-se de tais obrigações de prestígio. E que essa missão foi bem cumprida é fácil ajuizá-lo pelas referências elogiosas e pelas assíduas transcrições de artigos, notícias e comentários colhidos nas suas páginas que figuraram durante estes nove anos em publicações dos mais diversos países, especialmente das que se consagram à mesma especialidade.

Realizou-se, incontestadamente, trabalho sério e útil. A revista é hoje um valor constituído ao serviço de uma grande indústria portuguesa que pode contá-la entre os seus instrumentos de acção fecunda. «Conservas de Peixe» é a voz da actividade conserveira nacional — e essa voz precisa de continuar a fazer-se ouvir, quer sejam cada vez mais favoráveis, como todos desejamos, as perspectivas do seu futuro desenvolvimento, quer essas perspectivas se apresentem menos animadoras e felizes.

Tudo o que se fez e conseguiu sob a antiga direcção da revista — e não cabe falar em «antiga orientação» porque esta será mantida deci-

didamente e só acolherá as transformações que possam contribuir para a sua melhoria e engrandecimento — continuará a fazer-se no período que se inicia com este número. Salvo impossibilidades de facto, as mesmas secções serão mantidas ou até alargadas na medida que os nossos recursos o consentirem; prosseguirá o trabalho dos habituais colaboradores da revista, procurando-se trazer às suas páginas, como aliás já vinha a fazer-se, colaboradores novos que valorizem a sua faina de estudo, orientação e divulgação dentro da especialidade; e não deixará de ser intentado tudo o que representar melhor trabalho desta publicação em paralelismo com o desenvolvimento geral das nossas indústrias de conservas alimentares.

O que se fez e o que se pretende continuar a fazer justificam, pois, que não saltem a «Conservas de Peixe», nesta nova jornada, os apoios que a fizeram nascer e lhe deram continuidade e projecção durante os últimos nove anos. A indústria nacional que tem servido interessará, sem dúvida, que subsista uma publicação com estas características mantendo uma missão útil que ficou consagrada nas realidades e experiências deste extenso período transcorrido; e todas as advertências, sugestões e colaborações bem intencionadas serão aqui acolhidas com o interesse de sempre, especialmente quando vierem dos industriais conserveiros e de todos os que lhe estão ligados no trabalho ou nas preocupações intelectuais.

Importará, igualmente, que se mantenha ou desenvolva quanto possível a expansão desta revista no estrangeiro, visto que tem sido essa uma das suas principais atribuições e uma justificação mais a acrescentar às que lhe determinaram a existência e a continuidade. A presença da indústria portuguesa de conservas perante os meios económicos de outros países que se interessam pelas suas actividades continuará a fazer-se sentir através das suas páginas — e para tal efeito prosseguirá o critério adoptado de publicar em inglês informações e outros trabalhos que mereçam o interesse de estrangeiros. «Conservas de Peixe» tem mantido lugar honroso entre as publicações congêneres estrangeiras, sobesse aspecto como em todos os demais, e é preciso que se sustente uma actividade de tão alto interesse para a indústria, ao mesmo tempo que se desenvolve valiosa propaganda genérica do nosso País e da sua participação no mundo económico contemporâneo.

Assim, com o apoio imprescindível de todas as pessoas e instituições que lhe asseguraram a fecunda existência já decorrida, «Conservas de Peixe» prosseguirá no seu rumo e no desempenho da missão que assumiu. Largamente aberta aos interesses e aspirações de uma grande indústria nacional, atenta aos objectivos de progresso e ressurgimento que inspiram a acção das forças económicas e sociais criadoras na nossa terra, consciente da importância e até da necessidade da sua missão, esta revista afronta confiadamente o futuro e espera continuar a servir, como até agora, as actividades a que consagrou o seu esforço de tão largos anos.

COMITÉ INTERNACIONAL PERMANENTE DA CONSERVA

O Comité, na sua última reunião em Goeteborg, Suécia, tratou, entre outras, das seguintes questões:

Comissão de normalização das latas para conservas de peixe: Fixou, com vista à normalização internacional das latas para conservas de peixe, as capacidades seguintes: 85 — 142 — 170 — 212,5 — 283 — 425 — 850 — 1.275 — 1.700 ml., já discutidas nas anteriores reuniões, e mais duas novas capacidades: 104 e 387 ml. que deverão ser ainda confirmadas pelas diversas delegações membros. A França absteve-se de tomar parte nesta decisão.

A Comissão fixou, igualmente, com o fim da normalização internacional das latas rectangulares, a capacidade de 50 ml. que corresponde especialmente à da lata francesa 1/15 P.

Como é conveniente que as latas sejam normalizadas internacionalmente, não só em capacidade, mas, também, em dimensões, a Comissão recomendou que os países que iniciarem a fabricação de latas semelhantes a 1/15 P. adoptem as seguintes dimensões:

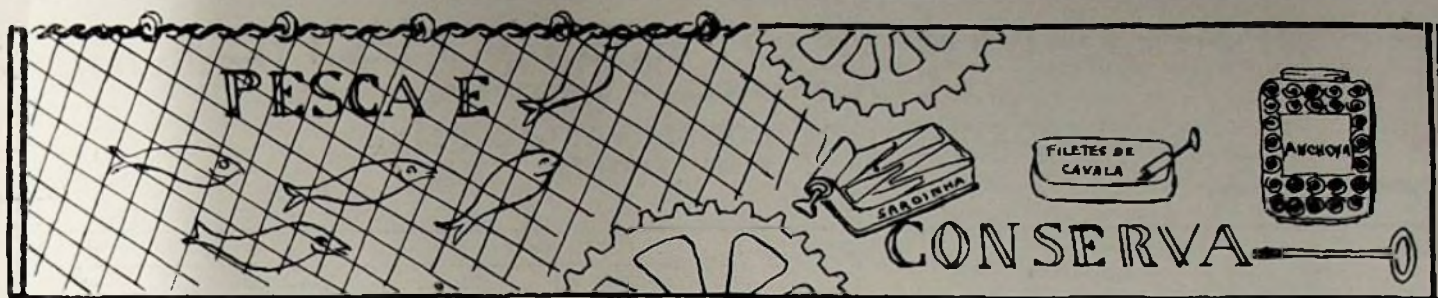
Comprimento	97 mm.	} ± 2 mm
Largura	45 mm.	

Foi também abordado o estudo das latas ovais para conservas de peixe.

Comissão de regulamentação e de definição das conservas de peixes: Examinou diversos assuntos, entre eles os seguintes:

- escabeche (terminologia, antisépticos);
- utilização de sardinhas congeladas na conserva;
- marcação da capacidade e do peso nos recipientes;
- designação dos tonideos (estudo da possibilidade de alargar a designação atum ao bonito de lombo raiado (sarda, sarda Bloch);
- estudo da regulamentação e das regras de etiquetagem em uso nos diferentes países, quer para as conservas de cavala, quer para as semi-conservas de arenques e de sprats;
- aspecto económico das diferentes técnicas de conservação do peixe, com o fim de determinar o gosto respectivo de cada uma de entre elas (estudo a fazer em ligação com a F. A. O.).

Comissão científica: Trocou pontos de vista sobre os caracteres bacteriológicos das semi-conservas de peixes, baseados num relatório de Melle. Ascheoug (Noruega) acerca do controle bacteriológico destes produtos, reconhecendo a necessidade de se estabelecerem ensaios rápidos que permitam julgar em poucos dias as qualidades higiénicas e de conservação dos diversos tipos de produtos.



OUTUBRO DE 1954

Pesca da Sardinha

Tal como nos meses imediatamente anteriores, a campanha da pesca da sardinha em Outubro passado decorreu em condições francamente favoráveis, ultrapassando de longe a média mensal do conjunto do ano até essa data. O total registado nos oito centros pesqueiros primaciais para o mês de Outubro foi de 21.965 toneladas, computando-se o respectivo valor em 54.641 contos. Em Outubro de 1953 a pesca da sardinha nos mesmos centros limitaram-se a 15.994 toneladas no valor de 35.204 contos. Para o período de Janeiro-Outubro de 69.838 toneladas no valor de 188.508 contos, em paralelo com 59.083 toneladas e 153.444 contos no mesmo período de 1953.

O centro piscatório de Matosinhos continua a superar de muito longe todos os demais no rendimento da pesca da sardinha. Em Outubro foram aí desembarcadas 10.876 toneladas no valor de 27.453 contos (29.122 toneladas e 80.374 contos no no período de Janeiro-Outubro). Seguem-se Setúbal com 2.904 toneladas e 5.498 contos (Janeiro-Outubro: 7.714 toneladas e 15.888 contos) e Portimão, com 2.475 toneladas e 9.014 contos (Jan.-Outubro: 11.804 toneladas e 32.797 contos).

Pesca de outras espécies

A pesca de atum e similares, cavala, biqueirão e carapau foi de 4.343 toneladas em Outubro passado, correspondendo-lhes o valor de 4.375 contos. Nos dez meses decorridos de Janeiro a Outubro a pesca dessas espécies registou 40.052 toneladas e 67.521 contos.

Produção de conservas de peixe

O boletim de Outubro do Instituto Nacional de Estatística informa que a produção de conservas de peixe em Portugal metropolitano no período de Janeiro a Setembro de 1954 acusou os seguintes resultados: sardinha em azeite ou molho, 14.544 toneladas; sardinha em salmoura 630 toneladas; similares da sardinha em azeite ou molhos, 3.636 toneladas; similares de sardinha conservadas pelo sal, 656 toneladas; atum em azeite ou molho, 777 toneladas; atum em salmoura, 78 toneladas; similares do atum em azeite ou molhos, 408 toneladas; crustáceos em azeite ou molho, 9 toneladas; moluscos em azeite ou molhos, 191 toneladas; moluscos em salmoura, 3 toneladas; outras espécies em azeite ou molhos, 286 toneladas; outras espécies conservadas pelo sal, 64 toneladas.

O total desta produção, que soma 21.282 toneladas, é superior em 6.986 toneladas à de igual período de 1953, que se limitou a 14.296 toneladas.

Exportação por espécies

Segundo a Estatística oficial a exportação de conservas de peixe em Outubro de 1954 atingiu o montante de 7.643 toneladas e o valor de 115.332 contos. No período de Janeiro a Outubro do ano findo a exportação somou 38.060 toneladas elevando-se a 593.553 contos o valor respectivo.

Nesse total couberam à sardinha em azeite ou molhos, relativamente ao mês de Outubro, 6.619 toneladas no valor de 98.465 contos (em Janeiro-Outubro, 29.864 toneladas e 434.701 contos); aos similares de sardinha em azeite ou molhos 483

toneladas e 8.182 contos (em Janeiro-Outubro, 3.299 toneladas e 67.981 contos; à sardinha e similares em salmoura, 110 toneladas no valor de 669 contos (em Janeiro-Outubro 679 toneladas e 4.387 contos); ao atum e similares em azeite, 156 toneladas e 3.334 contos (em Janeiro-Outubro 2.506 toneladas 53.898 contos); ao atum e similares em salmoura 109 toneladas no valor de 1.735 contos (em Janeiro-Outubro 544 toneladas e 9.561 contos); à cavala em azeite, 113 toneladas no valor de 2.151 contos (em Janeiro-Outubro, 735 toneladas e 13.499 contos).

Exportação por Países

A intensificação do total das conservas de peixe portuguesas exportadas em 1954 foi acompanhada de transformações consideráveis na estrutura dos respectivos mercados. A Alemanha tomou o primeiro lugar, no período de Janeiro a Outubro do ano findo, adquirindo em Portugal conservas diversas no montante de 108.448 contos.

A principal parcela dessa importação foi constituída pelas sardinhas em azeite, no total de 7.372 toneladas, a que se somaram 18 toneladas de atum e similares em azeite e 9 toneladas de anchovas.

O segundo comprador das conservas portuguesas no mesmo período foi a Grã-Bretanha, com o valor de 97.783 contos. Essa verba foi preenchida, na sua maior parte, com a importação de conservas de sardinha, que se elevaram a 6.552 toneladas, limitando-se a 76 a de anchovas e a 29 a de atum e similares.

Em 3.º lugar no referido período de Janeiro a Outubro de 1954, figurou a Itália, cujas compras de conservas de peixe portuguesas somaram 88.813 contos.

INFORMAÇÃO ESTATÍSTICA

STATISTICAL REPORT

EXPORTAÇÃO DE CONSERVAS DE PEIXE CANNED FISH EXPORTS

Outubro — October

1954

Mercadorias Merchandise	Outubro-October		Jan.º-Out.º — Jan.-October	
	Quantidade Quantity Tons.	Valor Value 1.000 esc.	Quantidade Quantity Tons.	Valor Value 1.000 esc.
Atum e similares em salmoura — <i>Tuna and the like in salt</i>	109	1.735	544	9.561
Atum e similares em azeite — <i>Tuna and the like in olive oil</i> ...	156	5.334	2.506	53.898
Cavala em azeite — <i>Mackerel in olive oil</i>	113	2.151	735	13.459
Sardinha e similares em salmoura — <i>Sardine and the like in salt</i>	110	669	679	4.387
Sardinha em azeite — <i>Sardine in olive oil</i>	6.619	98.465	29.846	434.701
Similares da sardinha em azeite — <i>Similar of sardine in olive oil</i>	483	8.182	3.299	67.981
Outros — <i>Others</i>	53	796	451	9.526
Total exportado — <i>Total exports</i>	7.643	115.332	38.060	593.553

EXPORTAÇÃO PARA OS PRINCIPAIS MERCADOS PRINCIPAL BUYER MARKETS

Janeiro a Outubro — January - October

1954

Países Countries	Valor Value 1.000 escudos	Principais espécies — <i>Principal preserves</i>		
		Atum e similares em azeite — <i>Tuna and the like in oil</i> Tons.	Sardinha em azeite <i>Sardine in olive oil</i> Tons.	Anchovas <i>Anchovies</i> Tons.
Ultramar — <i>Overseas Provinces</i>	8.164	22	401	14
E. U. da América — <i>U. S. A.</i>	77.279	13	1.774	1.703
Grã-Bretanha — <i>United Kingdom</i>	97.783	29	6.552	76
Alemanha — <i>Germany</i>	108.448	18	7.372	9
Itália — <i>Italy</i>	88.813	1.955	2.841	12
Bélgica — <i>Belgium</i>	40.553	83	1.953	37
França — <i>France</i>	21.505	5	1.451	
Suécia — <i>Sweden</i>	10.501	1	701	11
Suíça — <i>Switzerland</i>	14.167	52	599	109
Holanda — <i>Nederland</i>	7.324	3	474	9
Dinamarca — <i>Denmark</i>	5.553		375	
Grécia — <i>Greece</i>	3.872	1	124	12
Áustria — <i>Austria</i>	3.166		222	
Canadá — <i>Canada</i>	3.121	9	81	65
Cuba — <i>Cuba</i>	11.118	43	402	3
México — <i>Mexico</i>	5.507	29	234	14
Brasil — <i>Brazil</i>	2.231	4		78
Colômbia — <i>Colombia</i>	2.574	4	164	3
Venezuela — <i>Venezuela</i>	3.736	105	39	24
Peru — <i>Peru</i>	1.245		61	13
U. S. African — <i>South Africa</i>	1.146	1	51	14
Egipto — <i>Egypt</i>	5.760	5	304	28
Etiópia — <i>Ethiopia</i>	1.101	10	51	
Israel — <i>Israel</i>	3.472		207	21
Líbano — <i>Lebanon</i>	3.571	10	194	11
África Oc. Britânica — <i>British West Africa</i>	24.108	13	1.443	2
África Orient. Britânica — <i>British East Africa</i>	1.774	1	115	2
Congo Belga — <i>Belgian Congo</i>	10.698	9	383	6
África Equat. Francesa — <i>French Equat. Africa</i>	2.508	1	153	
Togo e Camarão Franc. — <i>Togo and Cameroun</i>	1.778		120	
Austrália — <i>Australia</i>	4.766	35	158	40
Filipinas — <i>Philippine</i>	4.719		319	

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e C. Limitada

AVENIDA MENERES, 200
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS DE:

A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
ENCHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
PEIXE
MARISCO

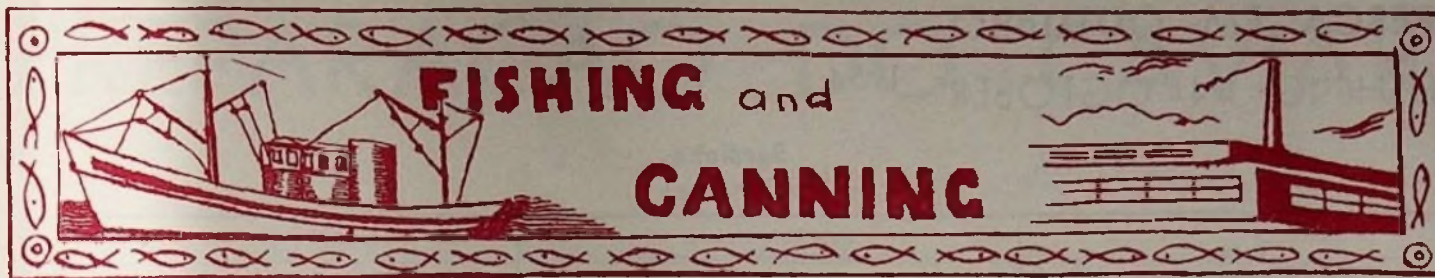


"Pinhais"
a que todos disputam!

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS
PINHOS • MASCATO
RIOS • SAIBON
SEMPER-IOEM
EDUSA • YO
CIBELIS • MARINHEIRO





OCTOBER, 1954

Canned fish production

Fishing of the sardine

Just like the previous months, the fishing of Sardine, last October took place among really favorable conditions, going far beyond the monthly rate reached until that date. During this month, the total registered in the eight main fishing centers came up to 21,965 tons, corresponding to 54,641,000\$00. In October of 1953, the fishing of Sardine at the same centers had reached only 15,994 tons amounting to 35,204,000\$00. For the January-October period, in 1954, the total for the fishing of this kind was 69,838 tons, that is, 188,508,000\$, as compared to a total of 59,083 tons and 153,444,000\$00 during the same period of 1953.

The fishing center of Matosinhos surpassed by far all the others in its return of Sardine. In October, 10,876 tons, amounting to 27,453,000\$00 (29,122 tons and 30,374,000\$00 in the January-October period) were put ashore. Next come Setubal with 2,904 tons and 5,498,000\$00 (7,714 tons and 14,338,000\$00 in the January-October period), and Portimão with 2,475 tons and 9,014,000\$00 (11,804 tons and 32,797,000\$00 in the January-October period).

Fishing of other kinds

The fishing of Tunny and the like, of Mackerel, of Biqueirão and of Chinchard totalized 4,343 tons, last October, with the corresponding value of 4,375,000\$00. During the ten first months of 1954, the fishing of those kinds registered a total of 40,052 tons and 67,521,000\$00.

The October Bulletin of the National Statistics Institute informs that this production in continental Portugal during the period covering from January to September of 1954 attained the following results: Sardines, in oil or sauce, 14,544 tons; Sardines in brine, 630 tons; similar kinds in oil or sauce, 3,636 tons; similar kinds in brine, 656 tons; Tunny in oil or sauce, 777 tons; Tunny in brine, 78 tons; similar kinds in oil or sauce, 408 tons; Crustacea in oil or sauce, 9 tons; Mollusca in oil or sauce, 191 tons; the same in brine, 3 tons; other kinds in oil or sauce, 286 tons; other kinds in brine, 64 tons.

The total production, whose figures come up to 21,282 tons, is higher by 6,986 tons to the one in the same period in 1953, that reached only 14,296 tons.

Exportation by kinds

According to official statistics, the export of Portuguese canned fish in October of 1954 attained a volume of 7,643 tons, amounting to 115,332,000\$00. In the January-October period of last year, exports as high as 38,060 tons, corresponding to 593,553,000\$00 in value.

Of this total, during the month of October, there belonged to canned Sardine in oil or sauce 6,619 tons amounting to 98,465,000\$00 (29,846 tons and 434,701,000\$00 during the January-October period); to its similar kinds in oil or sauce, 483 tons and 8,182,000\$00 (3,299 tons and 67,981,000\$00 during the January-October period); to Sardine and si-

milar kinds in brine, 110 tons amounting to 669,000\$00 (679 tons and 4,387,000\$00 during the January-October period); to Tunny and the like in oil, 156 tons amounting to 3,334,000\$00 (2,506 tons and 53,898,000\$00 during the January-October period); to Tunny and the like in brine, 109 tons amounting to 1,735,000\$00 (544 tons and 9,561,000\$00 during the January-October period); to Mackerel in oil, 113 tons amounting to 2,151,000\$00 (735 tons and 13,499,000\$00 during the January-October period).

Exportation by countries

The increasing total of Portuguese canned fish exported in 1954 was accompanied by considerable changes in the structure of its markets. Germany took the first place during the January-October period of last year, having purchased, in Portugal, several kinds amounting to 18,448,000\$00. Sardines in oil constituted the main item of that export, in a total of 7,372 tons, to which 18 tons of Tunny and the like and 9 tons of Anchovies must be added.

Great Britain comes as second buyer of Portuguese canned fish during the same period, having purchased an amount corresponding to 97,783,000\$00. The import of canned Sardines supplied most of this sum, having amounted to 6,552 tons, while the one of Anchovies reached only 76 tons and the one of Tunny and the like, 29 tons.

During the same period, Italy occupied the third place, having acquired Portuguese canned fish amounting to 88,813,000\$00.

PESCA EM OUTUBRO
FISHING IN OCTOBER 1954

Sardinha
(Sardine)

Centros <i>Centers</i>	Outubro — <i>October</i>		Janeiro/Outubro — <i>Jan./Oct.</i>	
	Ton.	1.000 Esc.	Ton.	1.000 Esc.
Matosinhos	10.876	27.453	29.122	80.374
Peniche	1.694	2.630	6.176	11.674
Lisboa	1.970	2.833	5.520	13.242
Setúbal	2.904	5.498	7.714	15.888
Lagos	423	1.263	2.145	5.324
Portimão	2.475	9.014	11.804	32.797
Olhão	531	2.153	3.344	12.138
Vila Real de Santo António	1.092	3.797	4.013	17.071
<i>Total</i>	21.965	54.641	69.838	188.508

Outras Espécies
(Other Kinds)

Espécies <i>Kinds</i>	Outubro — <i>October</i>		Janeiro/Outubro — <i>Jan./Oct.</i>	
	Ton.	1.000 Esc.	Ton.	1.000 Esc.
Atum (Tuna)	5	39	1.363	9.378
Similares do Atum (Tuna like)	16	70	132	597
Cavala (Mackerel)	86	338	1.114	4.537
Biqueirão (Anchovy)	23	97	993	4.700
Carapau (Chinchard)	4.213	3.831	36.460	48.309
<i>Total</i>	4.343	4.375	40.062	67.521

Sociedade  *Limitada*

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

PREPARAÇÃO DO CAVIAR

pelo dr. A. OLIVEIRA

Certamente que todos os leitores já ouviram falar no caviar, e, certamente também, alguns deles já tiveram oportunidade de saborear este excelente alimento.

O caviar teve a sua origem na Rússia e é um alimento preparado à base de ovas de esturjão.

Pertence este peixe à família dos ganoides, de corpo alongado, fusiforme.

Possui uma serrilha dorsal, barbatanas ventrais e caudais e barbicho. Chega a atingir 6 metros de comprimento e é um peixe de mar que sobe aos rios para fazer a sua desova.

Toda a carne deste peixe é aproveitada, porque é saborosa, mas em particular as suas ovas. Da sua heparica prepara-se também excelente cola.

Como este peixe é muito abundante naquele país, daí a razão do seu aproveitamento.

É um alimento muito apreciado devido ao seu característico sabor que depende bastante da forma como é preparado.

Nos Estados Unidos também se prepara caviar, mas há relativamente poucos anos que nas suas águas se desenvolveu a pesca do esturjão. Este porém mantém-se ainda mais abundante nas águas da Rússia.

Posteriormente ao aparecimento do caviar, procurou-se preparar com ovas de outros peixes uma espécie diferente de caviar que passou a ter várias designações, conforme a espécie de peixe, a região onde foi pescado e a forma como é lançado no mercado.

Prepara-se caviar com ovas de salmão, sargo, bacalhau, lúcio, perca, peixe de água doce do Cáspio, etc. Somente é permitido dar o nome de caviar àquele que é preparado com

uma determinada espécie de esturjão.

Tornou-se muito conhecido e apreciado o caviar, motivo porque a pesca do esturjão se intensificou, com benefício do pescador que passou a ter uma pesca lucrativa.

Há várias formas de preparar o caviar, diferindo pouco a maneira como é preparado na Rússia ou na América. Somente os americanos preferem o caviar prensado, ao caviar enlatado, porque aquele fica com menos água e, portanto, é melhor.

Para elucidação do leitor relatarei algumas das formas de preparação mais usuais:

Como se prepara o caviar na Rússia:

A preparação do caviar neste país, é uma operação muito importante.

O de mais alto preço é o de esturjão.

Para se obter caviar fresco, procede-se do seguinte modo:

Após a captura, o peixe é colocado sobre uma tina de madeira.

As ovas são estirpadas com uma faca própria bem afiada. Em seguida são separadas dos tecidos aderentes por meio de fricção ligeira com a palma da mão sobre uma rede de orivo que vai lançando os grãos das ovas na tina.

Conforme esta se vai enchendo, assim se vai despejando para outra vasilha e a operação repete-se até não haver mais ovas. É preciso muito cuidado nesta fase da preparação para não esmagar os ovos de que resultaria uma má fabricação.

Após a separação das ovas através da rede, procede-se à salga:

Esta faz-se, muitas vezes, com o sal de Luneburg, que é um sal alemão com um sabor especial propo-

sitadamente destinado a valorizar o caviar. Este junta-se na proporção de 1 para 12. Em seguida a massa é muito bem misturada. De princípio fica viscosa, mas a água que as ovas segregam, dissolvendo o sal, produz uma salmoira, perdendo o aspecto viscoso.

Faz-se esta mistura durante 5 a 8 minutos, após o que se descansa a massa uns 10 minutos ou mais.

As ovas são então colocadas em peneiras com a capacidade mais ou menos de 300 grs. de massa e ficam a escorrer cerca de 1 hora.

Em seguida o caviar é lançado em barricas que seguem para as fábricas que o enlatam, ou é colocado em vasilhas de vidro, ou ainda prensado formando uma espécie de bolas achatadas envoltas numa banda de pano bem apertada, como se faz aos queijos.

Embora muitos fabricantes discorrem da pasteurização, pois dizem que esta vai alterar o valor alimentar, em caso de exportação aplicam-na, pois dá ao produto uma garantia de conservação por alguns meses, que, de outra forma, não seria possível.

O melhor método, segundo Levine, Fellers e Barton, de pasteurização é mergulhar o caviar num banho de água quente a 70.º C. durante 30, 45 ou 60 minutos, conforme a quantidade.

Assim conseguir-se-á armazenar, sem perigo de deterioração, o produto, durante alguns meses.

Na preparação do caviar fresco, a percentagem de sal varia segundo a estação do ano. No princípio da primavera basta 1 parte de sal para 36 partes de massa.

Depois de escorrida a salmoira o caviar fica pronto a consumir, para o que se lança em vasilhas de vidro

ou porcelana, com tampas muito bem ajustadas.

O tipo de caviar para exportação é a variedade de conserva granulada. Põe-se da mesma forma que para o caviar fresco numa peneira sobre uma tina. Agita-se a peneira de tal modo, até que os grãos se separem um a um do conjunto ovárico, fazendo cada um, de per si, um leve mas nítido ruído. Um operador experimentado só dá o trabalho por terminado quando consegue apalpar, separadamente, um grão entre o seu dedo polegar e o indicador.

Segue-se a salga, do mesmo modo que para o caviar fresco, escorrendo depois a salmoira.

O sal comunica aos grãos um agradável sabor picante e este aguenta temperaturas mais altas que o caviar fresco.

O caviar prensado prepara-se mais ou menos da mesma forma, mas a massa é agitada por mais tempo, se as ovas não poderem ser separadas com os dedos. Então depois de escorrida a salmoira, a massa é metida em sacos de algodão e estes colocados numa prensa. O excesso de líquido é rejeitado e este fica numa massa compacta que pode ser cortada às fatias. Há quem considere esta preparação, uma especialidade. Envolve-se a massa em papel oleoso, para evitar que seque demasiado, e conserva-se numa câmara fria à temperatura de 3°.

O valor alimentar do caviar é bastante apreciável pois contém bastantes gorduras e proteínas.

Também se prepara com frequência com ovas de bacalhau, ficando bastante nutritivo.

O processo é um pouco diferente, se bem que obedecendo aos mesmos princípios.

As ovas escuras ou manchadas de sangue são rejeitadas. São cuidadosamente separadas do intestino e lançadas em barricas, misturadas com sal na proporção de 20 %. Deixa-se que o sal penetre bem nas ovas, e só depois disso, são retiradas, desalgadas, passando-as por água corrente doce, ou num remolho de 6 a 10 horas.

São batidas debaixo de água a fim de que os grãos se destaquem do tecido ovárico. Da mesma forma se podem peneirar.

Como estas ovas têm um travo amargo, aplica-se-lhe soda a 2 % durante 15 horas. Proceder-se a novas lavagens, até que a água se não apresente alcalina.

Usam dar a cor negra a esta espécie de caviar dissolvendo 1 parte e meia de gelatina para 80 partes de água e outras tantas de água bem quente a fim de dissolver a gelatina.

Arrefece-se a 25° C. e junta-se para 160 litros de solução, 400 grs. de negro de fumo.

Feita a mistura com a gelatina, lança-se isto sobre as ovas. Deixa-se repousar 6 horas e escorre-se. Por último este caviar é aromatisado ou com extracto alcoólico ou com especiarias.

É lançado em frascos 50 grs. a 225

grs. e em latas de 400 a 900 grs. Não é costume esterilizar, motivo porque deve ser conservado a temperaturas baixas.

O valor nutritivo do caviar de bacalhau é importante. Em 100 grs. de massa contem 20 mg. de vitamina C mais 2 ou 3 vezes a que contém a carne. Contém 1,27 de gorduras, 10,62 de proteínas, 19,05 de cloreto de sódio e 0,20 de ácido fosfórico.

O caviar de esturção fresco possui 61,84 de humidade, 22,37 de proteínas; 10,61 de gorduras; 1,69 de cinzas; 0,00 de cloreto de sódio e 0,66 de ácido fosfórico.

O caviar salgado, possui 43,99 de humidade; 26,62 de proteínas; 7,70 de gorduras; 9,61 de cinzas; 7,12 de cloreto de sódio e 0,32 de ácido fosfórico.

Serrão de Faria & C.º

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.

Produtora Nacional de Conservas, L.ª

Packers and Exporters of Preserved Fish

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

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

ALTERAÇÕES NAS CONSERVAS ALIMENTARES ENLATADAS

pele Dr. José Freixo

São de ordem vária as alterações das conservas alimentares enlatadas.

Assim, há que considerar alterações dos envólucros metálicos, do conteúdo das latas e ainda deformações das próprias latas.

Relativamente à alteração dos envólucros, as causas residem ou na oxidação do ferro pelo oxigénio existente entre o espaço livre das latas e nos alimentos ou na dissociação do ferro e do estanho no líquido contido na lata.

Graças ao pré-aquecimento das latas que liberta o conteúdo da presença de oxigénio, o fenómeno da oxidação interna é pouco vulgar o que não quer dizer que não se verifiquem casos de oxidação intensa, a ponto da lata se perfurar.

Também por armazenamento em lugares muito húmidos surge a oxidação exterior que é por vezes tão intensa que chega a perfurar a lata.

A alteração do conteúdo das latas devida à dissociação do ferro e do estanho ou de outros metais no líquido que envolve o produto manifesta-se por alteração do sabor das conservas, da cor, pelo enegrecimento e contaminação por metais tóxicos. Assim, nota-se por vezes um sabor metálico mais ou menos desagradável pela fixação nos tecidos de quantidades de ferro e de estanho dissolvidos, recomendando-se contra este acidente o emprego de latas envernizadas.

O ar que não foi expulso das latas pode também modificar o gosto do produto pela oxidação ou rancidez das matérias gordas.

Os sais de estanho são igualmente susceptíveis de modificar a cor da conserva, sendo também as latas envernizadas o melhor meio para impedir o fenómeno.

Os compostos sulfurados que formam os tecidos animais (peixes e crustáceos) e de certos vegetais, decompondo-se pela acção de altas temperaturas, dão quantidades de hidrogénio sulfurado que produzem o enegrecimento das conservas. Estas, contaminam-se ainda por metais tóxicos, nomeadamente o zinco, cobre e em especial o chumbo.

Segundo Boury, a sardinha fresca contém, naturalmente, muito fracas quantidades de chumbo absolutamente toleráveis pelo organismo humano.

As alterações microbianas das conservas são provocadas por bactérias que a esterilização não destruiu e que decompõem os alimentos para encontrarem os elementos necessários à vida e ao seu desenvolvimento.

Os anaeróbios são seres reductores e decompõem os alimentos retirando-lhe o oxigénio que precisam, constituindo por isso factores dominantes da putrefacção.

Os micróbios são mais ou menos específicos, isto é, uns atacam particularmente as proteínas (proteolíticos) outros as gorduras e outros os glucidos.

Os micróbios proteolíticos libertam amoníaco produzindo a decomposição das matérias albuminóides.

As alterações do conteúdo das latas de conservas têm geralmente por origem o emprego de peixes inicialmente alterados, a insuficiência de precauções higiénicas através da preparação ou uma esterilização mal feita, inclusivamente devida à introdução de micróbios bastante resistentes.

Em primeiro lugar, há que usar no fabrico das conservas apenas

produto fresco que não apresente sinais de alteração.

O uso de material devidamente esterilizado e de instalações limpas e desinfectadas impõe-se também na preparação das conservas.

No entanto, apesar de serem tomadas todas as precauções aconselhadas, não se obsta por vezes que apareçam certas bactérias de grande vitalidade em que as condições normais de esterilização são insuficientes para a sua destruição.

Tais bactérias podem até ser introduzidas pelo próprio pessoal, portadores de germes momentâneos ou permanentes.

Por vezes os micróbios resistentes determinam nas conservas a formação de gases só perceptíveis na abertura das latas, produzindo um ligeiro abaulamento, mas noutros casos a alteração mais profunda provoca um forte desenvolvimento gasoso com abaulamento do envólucro metálico.

Com efeito, está calculado que o desprendimento gasoso, provocado por certas bactérias, pode atingir uma pressão de dois a três quilogramas no interior da lata.

Normalmente, não se deve verificar a existência de mais de uma lata abaulada por cada 200.

Se a percentagem for superior à indicada, o facto pode atribuir-se à existência de bactérias resistentes e há portanto que aumentar o tempo de esterilização, mas este não pode, porém, ultrapassar certos limites sem risco da perda do produto.

O abaulamento das latas pode todavia ser de ordem química, como consequência do desenvolvimento de hidrogénio resultante da acção química do produto sobre o metal e

igualmente da decomposição deste pela oxidação e decomposição electrolítica do mesmo.

Devem-se rejeitar-se do consumo todas as latas que apresentem os dois fundos abaulados, mesmo ligeiramente.

Pelo exame laboratorial das conservas pode deduzir-se se as mesmas foram fabricadas com produto alterado ou se houve deficiência de esterilização.

Com efeito, no primeiro caso revela-se um maior ou menor número de bactérias que não manifestam actividade em cultura.

Nes'e caso, deve considerar-se a conserva imprópria para consumo.

No segundo, dá-se uma revivificação logo que o meio é aquecido a uma temperatura conveniente.

Podem ser bastante graves as intoxicações provocadas pela ingestão de conservas alimentares avariadas.

Tais intoxicações são geralmente devidas a bactérias anaeróbias que se desenvolvem em profundidade

nos tecidos isentos de oxigénio, e especialmente às suas toxinas.

Segundo alguns autores, o tempo de aquecimento necessário para a esterilização de sardinhas com óleo, apresentadas em latas, de 430 gramas, é de 30 minutos para uma temperatura de 115° C.

Entre os vários agentes responsáveis de tais accidentes ou intoxicações, citam-se o *Bacillus botulinus* ou *Clostridium botulinum* (anaeróbio restrito) e as *Salmonellas* (aeróbios facultativos).

As intoxicações provocadas pelo *Bacillus botulinus* são devidas à sua toxina.

Com efeito, sabe-se que a toxina botulinica é extremamente activa, bastando 0,000025 gramas para provocar a morte dum rato.

Por sua vez, sabe-se que a temperatura óptima para a secreção da toxina pelo *Bacillus botulinus* é de 25° C.

Felizmente, esta toxina resiste pouco ao calor, visto que um aque-

cimento de 30 minutos a 80° C. é o suficiente para a destruição.

As intoxicações por salmonellas podem resultar de toxinas produzidas por micróbios que existem nos alimentos antes de se fechar a lata de conserva e que recebeu uma esterilização conveniente, ou então devido a uma invasão microbiana depois da abertura da lata.

É de todo o interesse que o industrial saiba como controlar o seu produto, isto é, verificar a eficácia da esterilização efectuada.

Para tal deve proceder da seguinte maneira:

Colocam-se as latas testemunhas durante dez dias à temperatura de 37° C. e, durante 5 dias, à temperatura de 55° C.

No caso de não haver abaulamento nestas provas, admite-se que a esterilização seguida foi suficiente e a conserva considera-se praticamente estéril e portanto em boas condições, desde que tenha sido preparada com um produto inicialmente fresco.

Marcas Registradas:

**PALACIO DE ORIENTE, ALBATROS,
ANTONIO ALONSO, HIJOS, LA CORRIDA,
LION D'ARGENT**



CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)
SETÚBAL TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62
FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

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

Relatório sobre a pesca do atum em Cuba — Commercial Fisheries Review — N.º 1, Janeiro 1953.

A pesca é praticada sobretudo nas águas costeiras, a uma distância de cerca de 3 a 10 milhas (4,8 a 16 km.). O atuneiro é uma chalupa modificada accionada por um motor de 30 a 70 cavalos. A vela grande é trazida para bordo para ser utilizada em caso de urgência. Os barcos, cujo comprimento varia entre 9,1 a 17 m., têm pouco calado que vai de 1,1 a 1,4 m. necessário para a pesca em água pouco profunda.

A isca viva utilizada pelos pescadores cubanos é o «majus» (*Jenkinsia lamprotaenia*), de cerca de 2,5 a 4 cm. de comprimento e o «hard head» (*Altherinomorus stipes*). O aparelho utilizado para pescar a isca é uma canoa de fundo chato a remos, de 3,7 a 4,6 m. com uma rede de 36,6 a 64 m. e um viveiro flutuante para a isca. O método empregado para pescar o atum é semelhante ao utilizado pelos japoneses. São os pescadores de ascendência japonesa que vivem em Cuba que deram o impulso inicial para o desenvolvimento da indústria do atum neste país. As negaças de penas são montadas em anzois de 1,6 cm. e as linhas são fixas a canas de bambú de 3 a 4 m. de comprimento. Para as linhas utiliza-se a linha com um diâmetro de fio de 30 a 36 ou de preferência 4 toros de nylon com um diâmetro de fio de cerca de 6.

Os atuns pescados são pequenos, com um peso médio de 1,4 a 1,8 quilos. A pesca industrial do atum em Cuba compõe-se de 75 % de «blackfin tuna» (*Parathunnus atlanticus*) e de 25 % de bonitos de ventre raiado (*Katsuwonus pelamis*).

Os atuns são tratados em terra e há 7 fábricas de conserva. As conservas de atum são vendidas sob o nome de «Bonito em azeite» para fazer concorrência a um produto semelhante importado de Espanha.

Resumo por: G. N. Subba Rao

— *Peixe Salgado, Recipientes, Barris*: Um novo modelo de barril, completamente estanque ao ar e à água, obteve patente na Noruega. As aduelas que o compõem são fixas por um cilindro especial e soldadas juntas sob uma forte pressão hidráulica por meio de raios a alta frequência. O cilindro em «fibonitt», uma composição de fibra de madeira e de plástico, convém bem para os arenques salgados porque economiza 20 a 30 % da

salmoura necessária; não absorve nenhuma salmoura, ao passo que os barris de madeira absorvem muita.

A manipulação e o tratamento do peixe na Europa — Conserva: Fisheries Newsletter, Vol. 12, N.º 3, Março 1953 (a):

A manipulação e o tratamento do peixe na Europa: Conserva de sprat e de arenque: mesma publicação, N.º 4, Abril 1953 (b):

a) As principais espécies de peixe para conserva, por ordem de importância, são a sardinha, o arenque imaturo (sild), o sprat (brisling), o atum, o arenque adulto e a cavala. Os peixes são metidos em latas relativamente pequenas por métodos que necessitam muito trabalho manual. Contudo, a utilização de métodos mecanizados aumenta. Se bem que o arenque imaturo e o sprat noruegueses sejam muitas vezes chamados comercialmente sardinhas, a conserva das verdadeiras sardinhas é praticada sobretudo em França.

As sardinhas são geralmente fabricadas em conserva no próprio dia em que são pescadas, embora, por vezes, elas sejam conservadas em câmaras frias durante uma noite, depois descabeçadas, estripadas e postas em taboleiros metálicos. Os peixes são em seguida lavados e metidos em salmoura em depósitos de cimento que contêm salmoura saturada de NaCl. À saída da salmoura, os peixes são colocados em grelhas de ferro, inclinadas a 45°, com a cauda para cima. Quando as grelhas estão cheias, são mergulhadas durante alguns momentos em tinas repletas de água doce e postas sobre grades de madeira para escorrer a água. A pré-secagem dos peixes engrelhados, colocados sobre grades especiais, dura geralmente 30 m. à temperatura de cerca de 40° C., ou, nalguns casos, às temperaturas normais existentes nos tuneis de madeira sob circulação forçada de ar. O pré-cozimento é operado imergindo as grelhas no óleo quente a 110° C. durante 2 a 3 m. O óleo de arachide e o óleo de arenque da Noruega são os óleos de fritura mais correntes. Depois de terem sido cuidadosamente arrefecidos, os peixes são aparados e cortados à medida das latas, quando é necessário, e metidos dentro destas de formato rectangular. As latas, cheias de azeite ou óleo à mão ou sobre uma correia por uma enchedora automática, são em seguida fechadas à máquina, levadas aos autoclaves de cozimento e esterilizadas. Foi construída na Bélgica uma aparelhagem automática eficaz para manipular as latas cheias de sardinhas descabeçadas, evisceradas e lavadas e que é actualmente utilizada nalgumas fábricas em França. Em virtude da natureza frágil e delicada da sardinha, as experiências para o emprego de máquinas de eviscerar não têm sido muito felizes.

b) A fabricação de conserva, numa grande escala, de brisling ou sprat (*Clupea sprattus*) e de sild ou arenques imaturos (*Clupea harengus*), é praticada na Noruega. Os

(Continua na pág. 23)

Em todos os tempos se têm conservado os alimentos pelo frio, pois já na antiguidade os povos de alguns países utilizavam o frio natural para conservar as suas provisões nutritivas.

Ainda hoje na Groenlândia, por exemplo, os esquimós suspendem a carne e o peixe em grandes tendas junto às suas habitações para garantir a sua nutrição nos longos meses de escuridão. Graças ao engenheiro francês Charles Tellier é possível empregar-se, actualmente, o frio artificial na conservação dos alimentos em todas as estações do ano, constituindo a frigorificação uma ciência complicada, que evolui constantemente de harmonia com os progressos da produção, da biologia, da química e dos aperfeiçoamentos mecânicos.

Na mecanização do frio utiliza-se o fenómeno simples da vaporização dos gases liquefeitos.

A escolha dos agentes e dos processos de frigorificação tem conduzido a uma série de tipos de mecanismo que não diferem entre si se não no processo de recuperar o gás produtor de frio, que a perder-se tornaria impraticável a sua produção.

Os americanos Midgley e Henne aproveitando a ideia do químico belga Swartz verificaram a possibilidade de obter dos hidrocarbonetos mono, bi e tri-substituídos com os halogêneos, óptimos agentes de frigorificação.

Da metana os mais interessantes para a indústria do frio são os derivados clorados e fluorados bisubstituídos, visto não serem tóxicos, nem inflamáveis e permitirem enormes aplicações, quer nos meios industriais, quer mesmo nos domésticos.

A aplicação do frio tem sido extensiva a uma série de produtos, principalmente, àqueles que têm interesse comercial.

Depois da carne e todos os seus derivados alargou-se ao peixe, ovos, manteiga, leite, frutas, sementes, flores, etc.

No entanto, a frigorificação destes produtos exige uma investigação particular, porquanto a sua conservação varia com os lugares e tipos de preparação, os hábitos comerciais, a exigência do consumidor, etc.

Regra geral, o frio é pouco germicida, pois os microorganismos resistem bem a baixas temperaturas.

Já Pasteur tinha mostrado a existência de germes que resistiam a temperaturas inferiores a -30° e Von Fiesh conseguiu manter culturas em meio líquido a -110° .

Porém, se o frio tem fraco efeito destruidor sobre os micróbios ele retarda a velocidade das reacções químicas e biológicas.

As temperaturas abaixo das quais a proliferação pára são diferentes para cada espécie e nesse facto reside a complexidade de conservação dos produtos alimentares pelo frio, cuja teoria repousa sobre um conjunto de conhecimentos que dizem respeito à biologia geral e, particularmente, ao estudo das diversas fermentações e putre-

GENERALIDADES SC DO PEIXE

pele

facções, a acção do frio sobre os múltiplos microorganismos, causa daquelas fermentações ou putrefacções assim como sobre os fenómenos enzimáticos, tão importantes na evolução biológica dos tecidos vegetais e, a fim, sobre as modificações impostas aos parenquimas pelas baixas temperaturas.

A vantagem da conservação dos produtos alimentares pelo frio é de deixar intactos os constituintes nutritivos assim como as vitaminas, etc., limitando-se unicamente a inativar durante o tempo da sua aplicação os fenómenos e as diástases.

Ele permite a imobilização das substâncias mortas e suspende os fenómenos vitais das substâncias vivas.

O frio é um agente físico que desnatura ao mínimo os produtos que conserva e isto é de uma capital importância na higiene alimentar.

Para se obterem bons resultados com o emprego do frio é preciso que os técnicos sejam hábeis e conheçam as regras gerais que regulam a produção.

As condições de sucesso dependem muito, principalmente, da forma como o produto é tratado ou recolhido e das particularidades de armazenagem.

É preciso ter sempre presente que o frio retarda simplesmente as acções bioquímicas.

As reacções vitais microbianas animais ou vegetais são também unicamente retardadas ou mais ou menos suspensas, segundo a temperatura a que são submetidas.

No entanto, a causa das acções bio-químicas ou diastáticas não é destruída, ela permanece inactiva sob o domínio do frio, mas logo que ele cesse a causa persiste.

Se os produtos sujeitos à acção do frio já estavam em decomposição, mesmo em início, logo que ele deixe de actuar, os fenómenos inerentes à fermentação ou putrefacção prosseguem, sofrendo, apenas, uma interrupção.

Para se obter, pois, um resultado favorável na conservação dos produtos alimentares há 3 condições essenciais a que se deverá dar o máximo de atenção:

1.º — O produto deve ser frigorificado em perfeito estado de salubridade.

2.º — Deve ser sujeito ao arrefecimento o mais rapidamente possível.

A CONSERVAÇÃO PELO FRIO

António Torres Botelho

3.º — A aplicação do frio deve ser ininterrupta até chegar ao próprio consumidor.

Quanto mais correcta for a aplicação destes 3 princípios maiores probabilidades há de êxito na conservação do produto.

Um produto considera-se salubre desde que não contenha em si qualquer causa de alteração.

Para que assim se obtenha é preciso que ele seja tratado ou recolhido em condições rigorosas de higiene para e reduzirem ao mínimo os focos microbianos.

No caso particular do peixe este deverá ser frigorificado a seguir à sua captura pois o seu próprio calor favorece a evolução biológica.

No entanto, as espécies de maior tamanho deverão ser previamente preparadas, isto é, deverão ser decapitadas, evisceradas e lavadas em água esterilizada e resfriada à temperatura de +2º C.

Os peixes frigorificados dividem-se em dois grandes grupos, segundo o grau de arrefecimento a que são submetidos e ao fim a que se destinam.

Os que conservam a sua constituição mais ou menos normal chamam-se refrigerados e os que submetidos a um frio intenso apresentam o aspecto dum bloco sólido não chamados congelados.

As temperaturas para os primeiros são geralmente positivas e para os segundos negativas, cuja técnica oportunamente abordaremos.

Em Portugal usa-se ainda quase exclusivamente a refrigeração (temperaturas compreendidas entre 0,5 e 3,5º C.) mesmo para os peixes da pesca do alto (Cabo Branco, etc.), em virtude de se destinarem a um consumo rápido, não ultrapassando, regra geral, 20 dias, contando-se 7 dias de refrigeração nos porões dos respectivos navios e 14 dias nos frigoríficos em terra.

As transições de temperatura deverão ser controladas, que tem muita importância quando os produtos são retirados das câmaras frigoríficas.

Em certos casos como, por exemplo, nas carnes, o resfriamento poderá ser progressivo e ser feito por etapas.

Apesar de se adoptar esta prática como medida económica, a técnica aconselha o resfriamento rápido, não só para a carne como para os outros produtos.

À saída do frigorífico é importante elevar um pouco a temperatura, de forma a que ela se mantenha intermédia entre as temperaturas exterior e a da câmara fria.

Isto tem por fim evitar a condensação da humidade atmosférica e os inconvenientes que daí possam resultar.

Deve manter-se, também, a temperatura o mais constante possível desde a entrada do produto na câmara até ao momento da sua utilização.

É um complemento muito importante, pois que a quebra do elo da cadeia frigorífica pode causar graves inconvenientes nos produtos frigorificados.

Como estes não são geralmente utilizados no lugar onde são produzidos, a aplicação deste princípio arrasta a organização de uma verdadeira rede de interpostos frigoríficos:

Câmaras frigoríficas nos lugares de produção;

Transportes frigoríficos; e

Entrepósitos frigoríficos, igualmente, fixos nos lugares de consumo.

O ideal seria conservar o produto frigorificado no retalhista e na própria casa do consumidor, como se faz já nos países onde o nível económico e higiénico está em parte resolvido.



**Mariolinde
Sporting**

**LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar**

are some of the well known brands of
ont quelques unes des marques bien connues de

MARQUES NEVES & C^A, L^{DA}

packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

<p>SETÚBAL Telegraphic address Adresse télégraphique MARNE</p>	<p>MATOZINHOS Telegraphic address Adresse télégraphique SOMAR</p>
--	---

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE

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

L O N D R E S

*

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

A acção construtiva do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte

No conjunto dos organismos que deram estrutura corporativa às actividades da indústria de conservas de peixe portuguesa o Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte destaca-se com especial relevo pela importância das forças produtoras que nele se agrupam e representam e pela amplitude da acção que tem desenvolvido nos planos económico e social. Por isso iniciamos com este breve artigo sobre os principais aspectos das suas funções e serviços a série que vamos publicar em números sucessivos desta revista sobre os Grémios conserveiros portugueses, prestando assim implícita homenagem à obra que estes organismos têm realizado em benefício da indústria de conservas e, por conseguinte de toda a economia nacional.

Os Grémios dos Industriais de Conservas foram constituídos por disposição do Decreto-Lei n.º 26.775, de 10 de Julho de 1936. Além do Grémio do Norte, com sede e núcleo predominante da sua jurisdição em Matosinhos, mas abrangendo toda a área do País desde a fronteira setentrional até à Figueira da Foz (com inclusão desta cidade) foram então criados os restantes Grémios: o do Centro, com sede em Lisboa e abrangendo os centros conserveiros desta cidade, Peniche, Sesimbra, Madeira e Açores; o de Setúbal, incluindo o centro de Sines; o de Barlavento do Algarve, com Portimão e Lagos; o de Sotavento do Algarve, com sede em Olhão mas abrangendo também o centro de Vila Real de Santo António e Tavira.

Coube ao Grémio dos Industriais do Norte, por conseguinte, associar e ordenar as actividades do grande conjunto fabril de Matosinhos, o mais vasto e importante do País. Cumprindo as disposições legais, que lhe atribuíram o exercício de altas funções de interesse público na representação de todos os elementos que o constituem, com a necessária subordinação dos seus interesses aos da economia nacional, o Grémio iniciou a partir de 1936 uma acção de notável amplitude. No desempenho da função política que lhe cabe dentro do Estado Corporativo; na cooperação com o Governo e com o Instituto Português de Conservas de Peixe em tudo o que diz respeito à indústria; na garantia aos agremiados das condições que cabem na sua alçada para o regular exercício das actividades produtoras e exportadoras; na participação do crédito à indústria; na colaboração com o Instituto para a ocupação do pessoal conserveiro durante os períodos de intermitência ou irregularidade do trabalho; no apoio à propaganda das conservas portuguesas; na acção de assistência aos trabalhadores, com

largueza que superou em muito a obrigação legalmente prescrita — tem o Grémio dos Industriais de Conservas do Norte desenvolvido uma obra de excepcional e profunda projecção.

Merece especial referência, no entanto, pelo lugar que tem tomado na execução da sua política de interesse geral, o empenho posto pelo Grémio do Norte, durante os 18 anos do seu exercício, na *protecção da indústria contra as práticas de concorrência desleal, lesivas do seu interesse ou bom nome* — para empregar os próprios termos do Decreto-lei que lhe conferiu essa atribuição.

O Grémio inclui presentemente 46 firmas de industriais de conservas em molhos e 30 firmas de industriais de conservas pelo sal, que tantos são os contribuintes para as suas actividades e «fundos» que as sustentam. Neste conjunto se agrupa o mais importante bloco da indústria conserveira portuguesa e, por conseguinte, uma das forças fundamentais da sua projecção no mundo económico, com reflexos decisivos na balança de comércio e pagamentos do País e no seu prestígio externo. A obra do Grémio, dentro das directivas que apontamos, tem vindo a desenvolver-se com persistência e continuidade que o consagram justamente entre os organismos corporativos.

A política do Grémio

Em relação à actividade geral da indústria conserveira o Grémio nortenho tem perfilhado e defendido, com especial destaque e empenho nos últimos anos, a necessidade de uma organização mais completa e melhor estruturada das suas actividades. Como se afirma com expressiva firmeza na abertura dos relatórios de 1952 e 1953, impõe-se «um novo condicionalismo para a indústria de conservas de peixe com vista a uma melhor vida futura, a bem dos seus próprios interesses e dos interesses superiores da economia nacional. «A justeza e oportunidade deste ponto de vista têm sido demonstradas por muitas circunstâncias, bem conhecidas de todos os que acompanham com atenção a marcha acidentada e nem sempre feliz das condições de trabalho desta indústria. Alguma coisa se avançou no sentido da organização mais eficiente da indústria, permitindo encarar com melhores perspectivas os seus destinos futuros.

Assim o exprimem estas palavras do relatório de 1953. «Com desvanecimento (e gratidão nalguns casos) »



Descarrego da sardinha

registamos desde já. Também com orgulho porque isso prova que, antes de muitos outros, soubemos prever e reconhecer as necessidades que já agora se não põem em dúvida. Estamos, porém, ainda longe de chegarmos ao fim e, assim feita esta afirmação — aqueles que tenham a consciência de terem procedido como se lhes impunha compreenderão a nossa atitude — entendemos não ser ainda chegado o momento de individualizar os que, cumprindo aliás o seu dever, já souberam (este termo tem todo o seu significado) acompanhar, ajudar ou agir. Confiamos em que os nossos objectivos sejam em breve alcançados e, assim, poderemos afirmar que a nossa fé e a nossa esperança se encontram redobradas. Se ao contrário das nossas suposições não atingirmos, ainda desta vez, a meta, ficaremos pelo menos conscientes do nosso dever cumprido.»

Além da coordenação mais favorável das actividades da indústria também o Grémio dos Industriais de Conservas de peixe do Norte se pode congratular com a melhoria das condições de aquisição da matéria-prima básica: do fabrico. O preço de custo da sardinha, com efeito, tem-se aproximado de limites normais e razoáveis, graças a um esforço constante de que começam a recolher-se os benefícios — embora se mantenha «a tradicional e inconveniente instabilidade que teimamos em considerar uma das causas profundas do mal crónico da nossa indústria».

Assim, com persistência que tem merecido o justo apreço de quantos acompanham com clarividência e ponderação a marcha da indústria conserveira, o Grémio nortenho vai contribuindo para a melhoria da sua organização e condições de actividade, perseverando numa

política de benéficos resultados que se espera ver consagrada mais amplamente em futuro próximo.

A acção social do Grémio

Antecipando-se à organização de previdência em que todas as actividades produtoras do País têm sido integradas progressivamente, o Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte pôs em marcha há largos anos uma vasta acção de assistência social em benefício dos trabalhadores das empresas agremiadas. Nos últimos anos foi essa obra eminente limitada nos seus meios e fins pela criação da Caixa Industrial de Previdência; mas nem por isso deixou o Grémio de manter na esfera que lhe continua acessível a prestação de valiosos serviços à população trabalhadora: serviço clínico, aviamento de receituário farmacêutico, condução de doentes, subsídios de doença e invalidez, etc.

Em 1953, último ano de que já podem apontar-se aqui referências estatísticas completas, o movimento geral de doentes no serviço clínico mantido pelo Grémio elevou-se ainda a 14.478; foram aviadas 7.786 receitas, facultadas 306 consultas, 3.471 injeções, 416 inspecções médicas, 139 tratamentos a mulheres, 159 sessões de ondas curtas, 149 visitas domiciliárias, 172 conduções em automaca. A assistência a parturientes abrangeu 663 recém-nascidos. E, ao findar o ano, elevava-se a 71 o número de doentes subsidiados pelo Grémio, além de 40 inválidos que, na mesma data, beneficiavam de subsídio semanal.

A evolução dos encargos assistenciais do Grémio, desde a sua fundação, é bem representativa do sentido

eminentemente social que tem presidido às suas actividades neste domínio. No primeiro ano de exercício completo, que foi o de 1937, a despesa de assistência foi de 214 contos; elevou-se progressivamente desde essa data, atingindo 272 contos em 1940, subindo para 335 em 1942, para 503 em 1943, para 752 em 1944 e para 1.113 em 1945. Daí em diante, pela cedência de diversas atribuições à Caixa Sindical de Previdência, segundo as normas legais estabelecidas, o investimento nos serviços assistenciais que o Grémio quis manter sofre a natural redução, fixando-se entre 500 a 600 contos a partir de 1950. Em 1953 o dispêndio total foi de 566 contos e, no ano findo, até à data do final de Novembro que se encontrava contabilizado na altura da redacção desta notícia, o montante investido foi de 516 contos.

Algumas cifras representativas

A amplitude da acção mantida pelo Grémio nas diversas esferas que lhe competem pode testemunhar-se expressivamente em algumas cifras da sua administração e dos «Fundos» que financiam as suas actividades.

A conta de gerência de 1953 acusa a movimentação da verba de 21.472 contos. Neste montante incluem-se 9.126 contos de saldo da gerência anterior, 575 contos de receita ordinária, 2.417 contos de receita extraordinária e 9.351 contos de saldos de outras gerências — verbas do activo em que avultam, nos saldos de gerências, as facilidades de crédito concedidas pelo Grémio. Quanto à conta das despesas naquele ano destacam-se as verbas seguintes: 397 contos de despesas, com o pessoal, 1.690

contos de despesas sociais, assistências e fomento — transitando para a gerência seguinte a verba de 10.335 contos.

As contas do Grémio são sempre apresentadas no respectivo relatório com toda a clareza e os seus resultados representam-se nestas palavras do relatório de 1953: «Aprez-nos registar que, mais uma vez, e a despeito de notória insuficiência das receitas atribuídas aos Fundos de Exercício dos Grémios dos Industriais de Conservas de Peixe (tanto mais notória quanto a compararmos com a largueza de outras dotações a que igualmente se destinam os fundos arrecadados na cobrança da taxa de exportação que lhes dá origem) o nosso Grémio pôde encerrá-las com um saldo positivo, embora modesto.»

Entretanto, registam-se no mesmo relatório as seguintes verbas com que fechou em 1953 a administração dos Fundos mantidos pelo Grémio: Fundo de Previdência Privativo, 5.507 contos; Fundo Corporativo, 30.283 contos; Fundo de Previdência Social, 23.158 contos. Nestas cifras, cuja composição, origens e destinos seria, demasiado longo discriminar aqui, documentam-se aspectos consideráveis da acção do Grémio, que tem sido sustentada, vai para duas décadas, com ponderado equilíbrio, oportuno critério e escrupulosa administração.

A realidade mais profunda dessa obra, no entanto — quer na sua projecção económica quer nos importantes reflexos sociais que, a despeito de todos os condicionaismos, tem perseverado em realizar-se — só pode ser justamente avaliada pelos que participam dia a dia no seu desenvolvimento, que pode afigurar-se uma rotina mas se traduz de facto em valiosíssimos serviços à indústria conserveira.

RESUMOS ANALÍTICOS DA INDÚSTRIA DE CONSERVAS PELA F. A. O.

(Continuação da pág. 17)

peixes, que são geralmente pescados com rede de cerco, podem ser conservados vivos dentro das redes ou em parques durante um mês ou mais. Os regulamentos governamentais exigem que os sprats contenham pelo menos 7 % de óleo e sejam mantidos 3 dias pelo menos nos parques antes de poderem ser utilizados no fabrico de conservas. Estas regras não se aplicam aos arenques pequenos. Os peixes, nas fábricas, são lavados em depósitos cheios de água e mergulhados numa salmoura forte durante 15 a 30 min. Depois de se lhe tirarem as escamas e serem escorridos, os peixes são colocados em grelhas de cabeça para baixo e passa-se uma vara por uma abertura numa extremidade da grelha através das cabeças de todos os peixes da fila.

As varas, com os peixes que estão suspensos nela, são colocadas sobre peças metálicas dispostas nos fumeiros. No tipo do fumeiro horizontal, que pode medir até 15,2 m. de comprimento, o ar e o fumo são postos em circulação por um ventilador aspirante. Os peixes pene-

tram no tunel pelo lado do ventilador onde a temperatura do fumo é de cerca de 83° C. e saem pela extremidade oposta, onde o fumo penetra a cerca de 132° C. A temperatura é regulada por registos manobrados à mão. A fumagem e o cozimento necessitam de cerca de 25 a 50 min. Depois da fumagem e do arrefecimento, os peixes são descabeçados, fazendo-se pressão em cada peça metálica para o alto, sobre uma grande faca oblíqua, e recolhidos em pequenos recipientes sobre um transportador colocado por baixo do dispositivo de corte. Os peixes são aparados, se for necessário, e colocados à mão em latas rectangulares contendo uma pequena porção de azeite ou de óleo de arenque. Depois da inspecção, os taboleiros cheios de peixe são colocados à mão sobre um aparelho automático que lança um volume certo de óleo em cada lata. Estas são em seguida fechadas no vácuo e esterilizadas. As latas de alumínio são submersas na água durante a esterilização, mantendo-se nos autoclaves uma pressão suplementar de cerca de 0,56 kg./cm².

Quando a operação no autoclave tenha terminado, introduz-se neste água fria, e a pressão do ar não é diminuída enquanto as latas não estiverem arrefecidas.

Resumo por: Roy C. Stevens

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

102, Rossio, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES

EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori

The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

Beautiful — 137 — Honesty Pays

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

AS PESCARIAS NO ALGARVE

(SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do número anterior)

Muito embora se ignore o nome da vila algarvia onde o Infante D. Henrique recrutou, em 1436, os tais 18 homens das armações do Algarve, naturalmente dos mais experimentados, para os utilizar nas suas caravelas descobridoras, o certo é que, naquele ano ainda, como é sabido, Afonso Gonçalves Baldaia, o conhecido companheiro de Gil Eanes, chegou ao Rio do Ouro e atingiu o Porto da Galé.

É o facto de se saber, igualmente, que desde 1436 até à morte de el-Rei D. Duarte — ocorrida em Tomar, a 9 de Setembro de 1438 — apenas dois navios do Infante intentaram ir àquelas partes, da chamada *Terra Alta*, isso não invalida a afirmação de que, a partir dessa viagem de Baldaia, ficaram abertos novos mares e conhecidas novas zonas de pesca.

Em relação àqueles dois navios, diz o cronista que um deles se tornou ao Reino — a Lagos? — «por tempo contrairo, e o outro hya soamente ao *ryo do Ouro* por pelles e azeite daquelles lobos marinhos, o qual havida sua carga, se tornou pera o regno...» (146).

Este acontecimento e outros semelhantes que o cronista desconheceu ou passou em claro, não teria deixado de suscitar a natural curiosidade dos mareantes e pescadores do Algarve, levando-os agora mais habitualmente aos mares daquela costa, sempre ávidos em fazer abundantes e lucrativas matanças, sobretudo «daquelles lobos marinhos», cujas peles e óleo bem depressa terão alcançado grande interesse e valia nos mercados nacionais e estrangeiros.

Mas não se julgue que só no Algarve o Infante D. Henrique recrutava gente marítima para as suas empresas descobridoras. Bastará dizer que, por Alvará de 23 de Agosto de 1437, privilegiou ainda el-Rei D. Duarte os oito marinheiros que D. Henrique tinha em Lisboa, e os cinco que este também possuía no Porto, cujos nomes constavam de um rol — hoje infelizmente desconhecido — assinado pelo próprio punho do Infante.

É interessante notar que tais marinheiros ficaram

igualmente «privilegiados e escusados como bêteiros de cavalo e isentos de pousadia em suas casas e roupas, ainda que el-Rei estivesse naquelas cidades. Além disso, D. Henrique poderia preencher «as vagas dos [marinheiros] que se finassem», e substituir os vivos «por outros, quais o Infante quisesse, desde que não excedesse aqueles números (146).

Era o Algarve, porém, o principal fulcro das empresas marítimas do Infante que, naquele fatídico ano de 1437, sofrera — e com ele a Nação inteira — o duplo golpe do desastre de Tânger e o consequente cativoiro de seu irmão D. Fernando — o *Infante Santo* — em terras de mouros africanos. A este respeito, escreveu o Dr. Francisco Fernandes Lopes:

«Regressando [o Infante D. Henrique, de Ceuta], sòmente em Abril de 1438 (em 21 já estava em Faro), fica então no Algarve ininterruptamente até Junho, em que, por não ter ido ainda à Corte «(que estava em Évora), D. Duarte lhe escreveu a pedir-lhe que se fosse encontrar com ele — encontro que se realizou em Portel... Desta entrevista o Rei regressou a Évora e D. Henrique «tornou a Lagos e a Sagres, onde depois sempre esteve até ao falecimento de el-rei seu irmão, porque então veio à Corte...», já em princípios de Setembro daquele ano, mas não a tempo de se despedir de D. Duarte.

O erudito autor comenta assim estes factos:

«Ora teria sido neste largo período de 4 a 5 meses que o Infante tomara verdadeiro contacto com a vida do Algarve, e em especial com a região do Sacro Promontório. Teria sido, por certo, só então que, pelos ermos de Lagos a Sagres deambulava, pousando nas pousadas mais ou menos humildes que encontraria, pelos descampados ou aldeias, com predilecção nas proximidades da ermida romano-gótica da Senhora de Guadalupe, onde a sua devoção o levaria em penitência, quer alojando-se no Verão na casa, cujos restos subsistem.

de algum reguengueiro, sitio alto, lavado e de bons ares, quer nos meses de Inverno na própria aldeia da Raposeira, em casa modesta como aquela a que ainda chamam os *Paços do Infante*. E de aqui espraíaria as suas mágoas e levaria as suas meditações para sobre o extremo da costa promontória».

E mais adiante, reportando-se ao ano do falecimento de el-Rei D. Duarte, em 1438, o Dr. Francisco Fernandes Lopes conclui: «Regressado agora à Corte, D. Henrique não se afastará muito dela...» (147).

Aproveitou o Infante então o ensejo para, entre outras coisas, pedir ao Rei seu sobrinho a confirmação dos privilégios relativos às pescarias do Algarve, nas quais estava, como vimos, directamente interessado, e por cuja razão haveria já visitado os principais centros piscatórios desta região, anteriormente a Abril de 1438, segundo estamos em crer.

Assim, logo em 12 de Abril de 1439, em Carta datada da «muj noble leal Cidade de Lisboa», D. Afonso V, «com a autoridade da Senhora Raynha sua madre sua tutor e curador e com acordo ao Infante dom pedro seu tyo e defensor por ell de seus Regnos e Senhorio», confirmou ao Infante D. Henrique, a pedido deste, os privilégios concedidos pelo falecido Rei D. Duarte — em Carta de 1 de Junho de 1436 — aos já aludidos 18 homens das armações do Algarve (148).

Ainda em 1439, como D. Henrique tivesse também pedido ao rei seu sobrinho, a passagem do traslado daquela mesma Carta de D. Duarte, «porquanto o proprio originall se lhe denaficara em gisa que se leer nom podia», concedeu-lhe D. Afonso V mais esta mercê por Carta datada de Lisboa, a 20 de Maio daquele ano (149).

Também nesta mesma data el-Rei D. Afonso V mandou dar ao seu tio, o Infante D. Henrique, e a pedido deste, outros dois traslados: o da dizima nova de todo o pescado que se pescasse no mar de Monte Gordo, e o da licença para mandar fazer a pescaria dos atuns em toda a costa do Algarve, cujos originaes, ambos de 25 de Setembro de 1433, como atrás ficou dito, o Infante já então havia perdido, porquanto «se lhe fizera menos guissa que se achar nom podia...» (150).

Por último, em 1 de Junho de 1439, e também a pedido do Infante D. Henrique, confirmou D. Afonso V, em Almada, «com autoridade da Senhora Raynha sua madre como sua tutor e curador que he com acordo do Infante dom pero seu tyo defensor por ell dos dictos Regnos e senhorio», aqueles dois diplomas de el-Rei D. Duarte, ambos de 25 de Setembro de 1433 (151).

É óbvio que, se tais pescarias não estivessem então florescentes no Algarve, e delas não continuasse o Infante a arrecadar apreciáveis lucros, tão necessários à sua *causa descobridora*, não teria este pedido, com tanto interesse, a confirmação dos supracitados privilégios, e bem assim, de alguns destes, os respectivos traslados.

Aos pescadores de Lagos confirmou ainda D. Afonso

V, por Carta de 3 de Julho de 1439, todos os privilégios e graças de que gozavam (152).

Entretanto, e ao que parece, nem todos os pescadores se tinham entusiasmado facilmente, ao menos ainda naquele ano, com as empresas marítimas já levadas a cabo pela extraordinária tenacidade e inquebrantável força de vontade do Infante D. Henrique e dos seus mais devotados e esforçados colaboradores, entre os quais avultava agora Gil Eanes, natural de Lagos, o herói do Bojador.

Assim, contrariamente ao que já alguém afirmou, e neste estudo se registou, com «o advento dos descobrimentos marítimos», embora se tivesse verificado, naturalmente, e como se supõe, «uma modificação no ritmo da vida dos homens do mar», estes não abandonaram, em massa, pois isso seria até absurdo e ilógico, o tradicional «modo de vida para o qual tinham sido talhados...».

Muito longe disso! Este seu tradicional modo de vida, aliás tão útil à Nação e à própria *causa descobridora* do Infante D. Henrique, coexistiu então, como temos sistemática e cronologicamente demonstrado, apesar da «febre dos descobrimentos marítimos e da expansão».

Mas agora, em 1439, nas Cortes de Lisboa, a prova não deixa de ser menos eloquente do que a dos documentos já atrás referidos.

Disseram então os povos a el-Rei D. Afonso V:

«Bem sabe a vossa merce como El rey vosso padre por fazer quando lhe comprisse sua armaçom de Galees mais tostemente e por tirar grandes espeitamentos e saiorias que se por tal aaso seguiam desy fogida de muitos homeens marçantes que se partyam do regno quando aviam darmar galees ordenou que todollos alcaides e arraizes e galeotes e pescadores que pagavam dizima lhe pagassem outra que he o quinto e que os escusava de tall encarreguo de gallees e que elle buscaria Galeotes por seus dinheiros com que armase suas galees sem serem taes com estes mais costrangudos e asy ho fez de feito como he notorio a todos...» (153).

Esta bem significativa parte final revela-nos, sem dúvida, aquele *entendimento* já atrás aludido, estabelecido entre el-Rei D. Duarte e os pescadores que, segundo se registou nas Cortes de Leiria e de Santarém, de 1433 e 1434, preferiam pagar o *quinto do pescado* e não ser *galeotes*, isto é, remadores de galés. E nestas Cortes de Lisboa, de 1439, D. Afonso V quitou ainda os pescadores da «dizima nova do pescado que vem de fora de nossos regnos asy aos naturaes delles como aos estrangeiros e tambem dos peixes dos Rios e das Comarcas delles que nom aviam galeotes» (154).

E esta isenção da *dizima nova, do pescado que vem de fora de nossos regnos*, deverá entender-se, decerto, em relação ao pescado que os nossos pescadores iam matar aos conhecidos mares do Atlântico Norte e ainda aos de Castela e Aragão, isto é, aquém e para além do

estreito de Gibraltar, sem excluir, muito provavelmente, o trazido agora pelos mesmos pescadores da costa do Atlântico Sul, dos mares de além-Bojador, até ao limite máximo do seu conhecimento, de modo especial pelas típicas e veleiras *caravelas pescareças* do Algarve.

Nessas Cortes ainda, mais determinou D. Afonso V a este respeito: «Outrosy manda o dito Senhor que todo pescado que vier de fora do Reyno não pague dizima, nem os que pescarem no Reino com suas Redes pera despesa de suas casas, ou per seu desfadamento não paguem dizima, nem Sisa, salvo se o venderem» (155).

Aquele monarca estimulava também, deste modo, e ao que parece, a prática da pesca como desporto, isto é como *desenjadamente*...

Mas, como já deixámos dito, era aos mares de Portugal, País essencialmente exportador de peixe em conserva, era sobretudo aos piscosos mares do Algarve, que vinham com maior frequência exercer a sua faina os pescadores estrangeiros, geralmente os castelhanos, catalães e outros povos do Levante. A este respeito, e em relação aos castelhanos registou Gama Barros esta notícia:

«Foi talvez nas côrtes de 1439 que a villa de Castro-Marim, referindo-se à pesca, veio requerer também isenção d'encargos fiscaes. Mas aqui o fundamento do pedido eram os trabalhos que os moradores tinham todos os annos em jogar as lançadas com os Castelhanos, para lhes não consentir, como estava ordenado pelo rei, que viessem pescar em região portugueza; e alguns morriam, ora d'uma parte ora da outra, segundo Deus mandava. E porque Alcoutim e Mertola, logares comarcãos a Castro-Marim, estavam fóra d'esses trabalhos, mas eram relevados de peitas e pedidos geraes, igual mercê solicitava a villa para si. Por o presente, responde o rei, não temos tenção de lançar peitas; e se necessidade o requerer, ter-se-ha comvosco aquella maneira que fôr possível» (156).

Mantinhm-se florescentes e produtivas as velhas marinhas de Castro Marim e outras antigas salinas do litoral do Algarve, a tal ponto que, em 1439 (?) se exportava sal desta região para o estrangeiro.

«Castro-Marim, n'um capitulo apresentado em côrtes, talvez as de Lisboa de 1439, — informa Gama Barros — allegava que alguns moradores tinham salinas, de cujo sal pagavam à Ordem (de Christo) o seu direito, e mais pagavam a imposição de dezeseite reaes do moio, por determinação regia extensiva a todo o Reino. Queixava-se de que em Castro-Marim se exigia ainda por cima a dizima da sahida, coisa que não se fazia em logar nenhum do paiz. A resposta do rei é mandar expedir ordem ao contador para informar da razão porque, mais n'este logar do que em qualquer outro do Algarve, se leva a dizima do sal carregado para fora, e desde quando. Existindo a este respeito algum mandado ou foral, enviará o teor d'elle» (157).

Fortes contingentes dariam também a essa exportação, nessa época, as marinhas de sal de Lagos e Alvor (158),

Portimão, Loulé, Faro e Tavira, (159) sem prejuizo, evidentemente, das salgações do Reino, indispensáveis à vida económica do País.

Entretanto, e após a já referida viagem de Afonso Gonçalves Baldaia à *Terra Alta*, em 1436, parece ter havido, como se sabe, e a partir daquela data, «uma pausa de quatro anos, em que a infeliz expedição a Tãnger (1437), o falecimento do rei D. Duarte (1438), e os successos politicos daquele desastre decorrentes, desviaram as atenções da exploração das costas africanas, quase cessando a navegação e detendo-se inteiramente o avanço do encetado reconhecimento» (160).

Mas, dado e sabido que, com os descobrimentos marítimos do século XV se iniciaram — como já alguém afirmou — «as pescas longinquas», teriam também estas cessado abruptamente, durante aquela verificada *pausa* na exploração das costas africanas? Não é crível, nem logicamente admissível, pois o Infante D. Henrique — também judiciosamente se disse já, «não podia deixar, como homem superior, de reconhecer a grande influência do desenvolvimento das pescarias na riqueza do paiz», numa época em que os «estrangeiros continuaram a afluir ao Reino — trazendo os usos e práticas estabelecidas noutros paizes...» (162).

(Continua)

(155) AZURARA (Gomes Eanes de), *Chronica do Descobrimto e conquista de Guiné, escrita por mandado de elrei D. Affonso V (...) trasladada do manuscrito original contemporaneo, que se conserva na Bibliotheca Real de Pariz (...)*, Paris, 1841, p. 66.

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

(157) Cf. *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, XIII, 81.

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

(159) *Idem, idem*.

(160) *Idem, idem*.

(161) *Idem, idem*.

(162) *Idem, idem*.

(163) *Idem, idem*.

(164) *Idem, idem*.

(165) *Idem, idem*.

(166) GAMA BARROS (Henrique da), *História da Administração Pública em Portugal nos séculos XII a XV*, t. IV (Lisboa, 1922), p. 155.

(167) *Idem, idem, ibidem*, p. 159-160.

(168) *Idem, idem, ibidem*, p. 160.

(169) *Idem, idem, ibidem*, p. 159.

(170) PERES (Prof. Doutor Damião), *História dos Descobrimtos Portugueses*, Porto, 1943, p. 81.

(171) EÇA (Vicente Almeida de), *As pescarias marítimas em Portugal*, Lisboa, 1909, p. 3.

(172) Biblioteca Nacional de Lisboa, *Manuscrito do Fundo Geral*, n.º 9.786.

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES

«DUCTILLITE»

AGENTES EXCLUSIVOS PARA
PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

WHEELING STEEL CORPORATION

NEW YORK

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B.1.º
PORTO

TELEFONE: 22807 e 25292

END. TELEG.: COLUMBA—PORTO

FILIAL:

RUA DA BOAVISTA, 81-4.º-D.º
LISBOA

TELEFONE: 668267 e 668520

END. TELEG.: COLUMBA—LISBOA



Limites para o chumbo nos alimentos

O Ministério da alimentação inglês aprovou a publicação do relatório apresentado ao Comité de Normas da Alimentação pelo Subcomité de Contaminação Metálica, recomendando a fixação de limites para o chumbo nos alimentos. Desde a publicação do anterior relatório que o Subcomité tem recebido representações dos comerciantes e outros interessados, pelo que houve necessidade de o rever e substituir pelo actual. Neste relatório recomenda que devem ser fixados oficialmente os limites agora propostos e que estes terão que ser revistos periódicamente.

O Subcomité acentua que o chumbo é um veneno que se acumula e que pequenas doses repetidas, cada uma demasiadamente pequena para produzir qualquer efeito por si mesma, podem, no decorrer do tempo, tornar-se tóxicas. Considera, também, os limites mais baixos propostos como podendo, presentemente, serem facilmente atingidos, sob condições duma boa prática comercial, e é mesmo de opinião que alguns poderão ainda ser reduzidos para certas mercadorias.

Os limites variam entre 0,2 e 2 partes por milhão, mas há mercadorias para as quais estes limites gerais não podem ser aplicados, principalmente produtos alimentícios sujeitos a contaminação pelo respectivo recipiente. Entre estes figuram as conservas de peixe, com a percentagem de 5 partes por milhão.

Ao recomendar os limites a fixar para o conteúdo de chumbo nos alimentos, o Subcomité teve em tenção as representações que lhe foram fei-

tas sobre a complicação dos métodos publicados para a determinação rigorosa do chumbo nas conservas alimentícias, verificando-se, frequentemente, resultados divergentes nas análises da mesma amostra. Segundo as investigações feitas recentemente, uma das principais dificuldades nestas análises está em que o chumbo presente nos reagentes frequentemente se aproxima da percentagem a ser determinada. O Subcomité entende, porém, que já é possível obter reagentes virtualmente isentos de chumbo e está certo de que os limites que propôs podem ser fixados oficialmente.

Pesca do atum na Noruega

Segundo o Serviço de informação Norueguês o total da pesca do atum desembarcado pelos barcos noruegueses durante a safra de 1954, foi de 9.348 ton., contra 7.775 em 1953, no valor respectivamente, de 16,1 e 8 milhões de coroas norueguesas.

Os fabricantes americanos de atum defendem-se da concorrência japonesa

A *Tuna Research Foundation* de Long Beach (Califórnia) encarregada da defesa dos interesses dos fabricantes americanos de atum, publicou uma brochura ilustrada em que são definidas as posições da indústria americana do atum vis-à-vis da concorrência crescente das conservas de atum do Japão.

Afirmando que é partidária da liberdade do comércio internacional

e que não procura eliminar o Japão do mercado americano do atum, a *Tuna Research Foundation*, faz valer em substância a seguinte argumentação:

As importações do atum japonês continuarão a aumentar à medida do desenvolvimento do mercado americano. Estas importações do Japão, cuja média anual para os anos de 1935-1939 se elevaram a 337.314 caixas, ultrapassaram em 1953 1.500.000 caixas. Isto representaria para a economia americana uma perda da ordem de 500.000 horas de trabalho, 1 milhão de dólares de salários e uma falta de capturas para a pesca marítima no valor de 4 milhões de dólares. O número de fábricas de conservas americanas de atum em actividade diminuiu de 65 em 1948 para 35 em 1954. No decorrer dos últimos vinte anos, a indústria americana de atum dispendeu mais de 50 milhões de dólares em publicidade, programas de promoção de vendas e de desenvolvimento dos pedidos das conservas de atum no mercado americano, dos quais 8 milhões de dólares só no ano de 1953. Os fabricantes estrangeiros nada, evidentemente, gastaram neste plano nem pensam gastar no futuro.

Finalmente, a *Tuna Research Foundation* incita os fabricantes a agruparem-se e emprenderem uma acção concentrada sobre o plano parlamentar com o fim de se oporem à renovação do acordo comercial com o Japão e tomarem no futuro medidas de protecção contra as importações Japonesas de conservas de atum, no quadro de um sistema de estrita fiscalização e de equação perfeita dos preços.

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

SÍMBOLO DA  N / FIRMA

MATÉRIAS PRIMAS



A estabilidade dos preços dos metais não ferrosos

Desde o desencadeamento da guerra da Coreia, em meados de 1950, que lançou os mercados internacionais de matérias primas num verdadeiro caos, só há um ano estas, pelo menos no que se refere aos metais não ferrosos, encontraram o seu equilíbrio. Com efeito, contrariamente ao que se tinha produzido durante os três anos precedentes, as suas cotações durante aquele período só registaram pequenas flutuações. Pode-se, portanto, dizer que se o ano 1952-53 foi assinalado por uma evolução no sentido duma grande liberdade de transacções sobre os metais, o ano 1953-1954 foi, na verdade, o primeiro durante o qual as trocas se efectuaram praticamente fora do constrangimento dos controles.

A causa é devida em grande parte à diminuição, desde os meados de 1953, das compras dos Estados Unidos que depois da última guerra dependem em larga escala da importação dos metais base. Contudo, a repercussão grave que tal facto deveria ter foi refreada pelo desenvolvimento da actividade industrial europeia, sobretudo na Alemanha ocidental. Foi esta evolução que facilitou, sem dúvida, uma maior estabilidade dos preços.

De todos estes metais, o chumbo foi um dos que mais sofreu com o afrouxamento da actividade económica nos Estados Unidos, apesar de uma ligeira subida dos preços no princípio do ano passado. Este aumento foi a consequência das medidas tomadas para proteger as minas americanas que laboram com preços de custo elevados e para tornar menor a dependência dos Estados Unidos das suas importações de metal estrangeiro.

Recentemente Eisenhower recusou os pedidos que lhe foram feitos para aumentar os direitos de importação do chumbo, mas decidiu conceder créditos para acelerar as compras para os «stocks» estratégicos.

O excesso da produção de chumbo sobre o consumo foi de 115.000 ton. em 1953.

Os preços do estanho melhoraram em 1954 em relação a 1953. A concorrência dos compradores tem sido sempre activa e os «stocks» nos Estados Unidos e na Inglaterra, os dois maiores consumidores, baixaram muito.

O Grupo Internacional de Estudos calculou em 1953 a produção mundial de estanho em 177.000 ton. contra 171.000 em 1952 e o consumo em 129.500 ton. Mas os E. U. têm comprado a maior parte, senão a totalidade, dos excedentes da produção. Quanto ao alumínio, pela primeira vez em 1953 a sua produção, que atingiu 2.656.000 ton., foi suficiente para satisfazer as necessidades dos mercados. O grande aumento registado explica-se pela efectivação dos programas de expansão que tinham sido elaborados antes do rebenhar da guerra da Coreia.

A exportação do azeite português

O total da nossa exportação de azeite em 1953 foi de 4.095 ton., contra 4.864 em 1952, quantidade muito reduzida se a compararmos com a de antes da guerra em que, em 1938, atingiu 9.167 ton. Da exportação do ano passado, 2.551 ton. destinaram-se às nossas províncias ultramarinas, principalmente Angola com 1.705 ton., e 1.302 ton. ao Brasil que continua a ser o nosso principal mercado no estrangeiro. Contudo as

nossas exportações de azeite para o Brasil acusam um grande declínio em virtude das enormes dificuldades que existem actualmente nas nossas relações comerciais com aquele país. O governo português tem tomado medidas de protecção para a exportação do azeite, autorizando em Novembro de 1953 um contingente de 4.000 ton. sem a obrigatoriedade de importar igual quantitativo do estrangeiro, como era condição anterior, e reduzindo as taxas de exportação de 1\$02 para \$12 por quilo. Apesar destas facilidades, aquele contingente está ainda longe de estar esgotado, porque os preços do nosso azeite são considerados superiores aos da concorrência estrangeira.



«Alguns aspectos da situação financeira do País em 1954»

No artigo que, sob este título, publicámos no número anterior, devido a saltos de paginação, ficaram truncados dois passos, que agora se inserem completos, para se compreender o sentido:

No 1.º período:

Contou, assim, com 148.600 contos de receitas ordinárias para cobrir as despesas extraordinárias, que calculou em 1.882.100 contos, o maior montante que elas atingiram nos últimos 16 anos.

No 3.º período:

Compõem-se estas, além da verba daquela proveniência: de 350.000 contos dos saldos das contas dos anos económicos findos; de 20.000 contos de receitas da amociação.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3

Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

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

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

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

SOCIEDADE FRIGORÍFICA
EXPORTADORA, LIMITADA

EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

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

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telefs. { 30712-31857
Tojal 218

End. Teleg. **AGENTIMPORTE**

Sucursol: **PORTIMÃO — ALGARVE**

Telefone 366



Praia de banhos de Matosinhos

MATOSINHOS (LEIXÕES)

O maior Centro Industrial
de Pesca e Conservas de
Portugal



PORTO DE MAR DE LEIXÕES
(2.º DO PAÍS)

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

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

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

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.



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 Cepelo, 1023

SETÚBAL

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

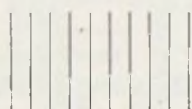
ALGARVE

Mendes & Anjos, L.ª
OLHÃO

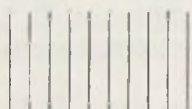
GRANADAISA FOODS, INC.

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

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



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



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

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

FOLHA DE FLANDRES

A. SPRATLEY DA SILVA & FILHOS



Est. 1905



Rua do Almada, 151-B, 2.º e 3.º

PORTO

PORTUGAL

Telefones 23309 (PPC) e 28356

Telegramas RELLOM

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

LONDON E. C. 3

TELEFONE

MANSION HOUSE 8331/3

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

FIRMAS ASSOCIADAS:

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

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

End. Teleg.
Sociber — London

Telef.
Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal da

BAGLAN BAY TINPLAT CO. LTD.
SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

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.

LE SINOR — *Sovoda — 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

STEINHARDT & 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 26.775, 26.776 e 26.777 de 10 de Julho de 1936

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
João Viariz Chaves Abreu

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

De Sotavento do Algarve

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

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Filipe Nazareth Fernandes
Carlos Lúcio de Oliveira

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António de Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

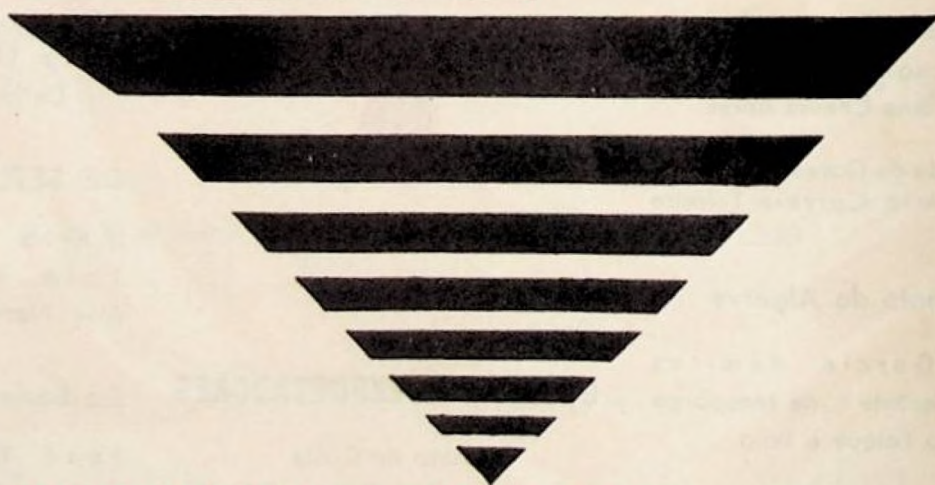
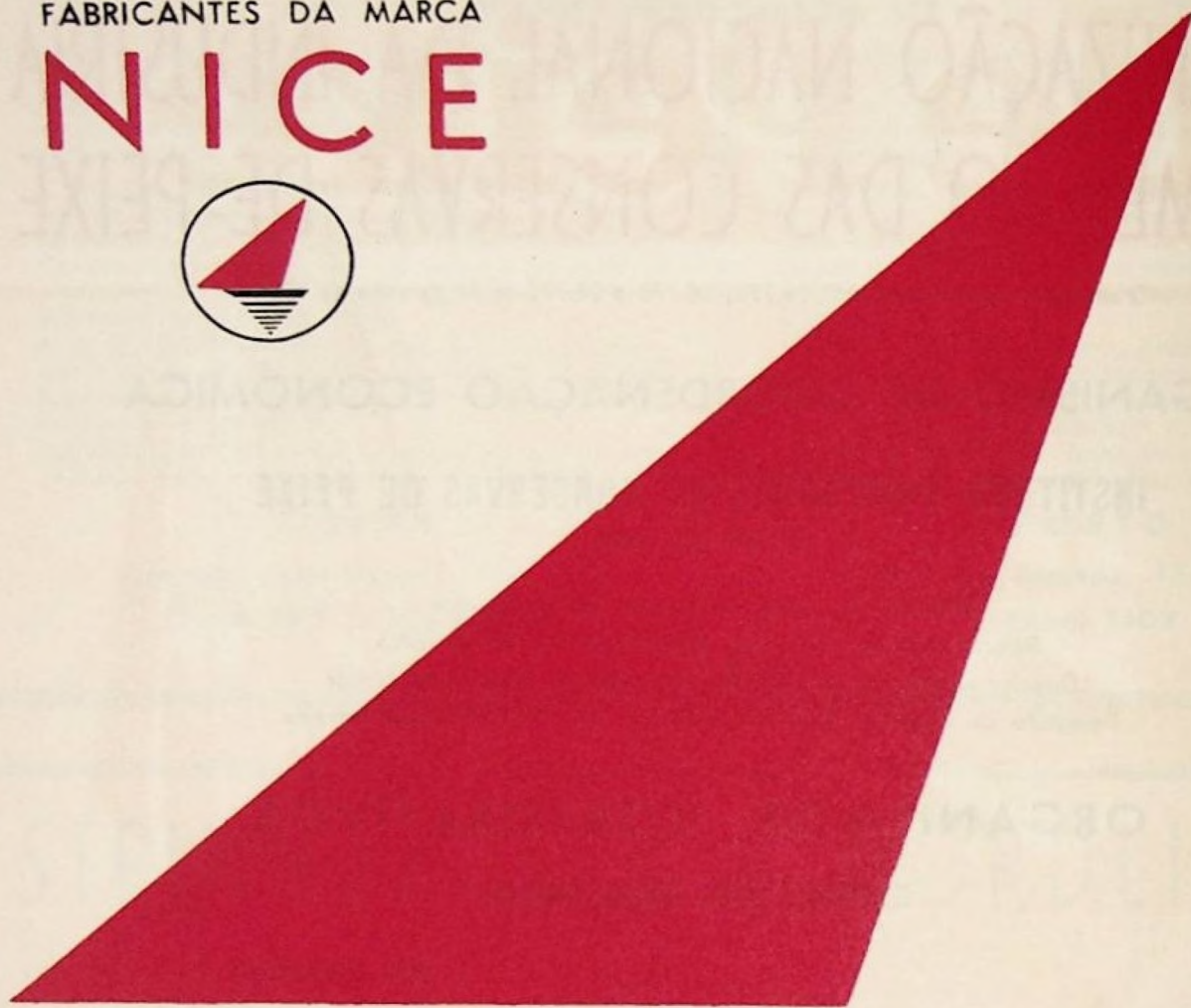
Josino da Costa
Armando da Costa Ribeiro
Rui de Carvalho

algarve exportador l.^{da}

SIEGE À LISBONNE

FABRICANTES DA MARCA

NICE



CONSERVAS DE PEIXE • ARMADORES DE PESCA

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARE MATOSINHOS

ve.