

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO IX
1955

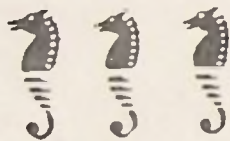
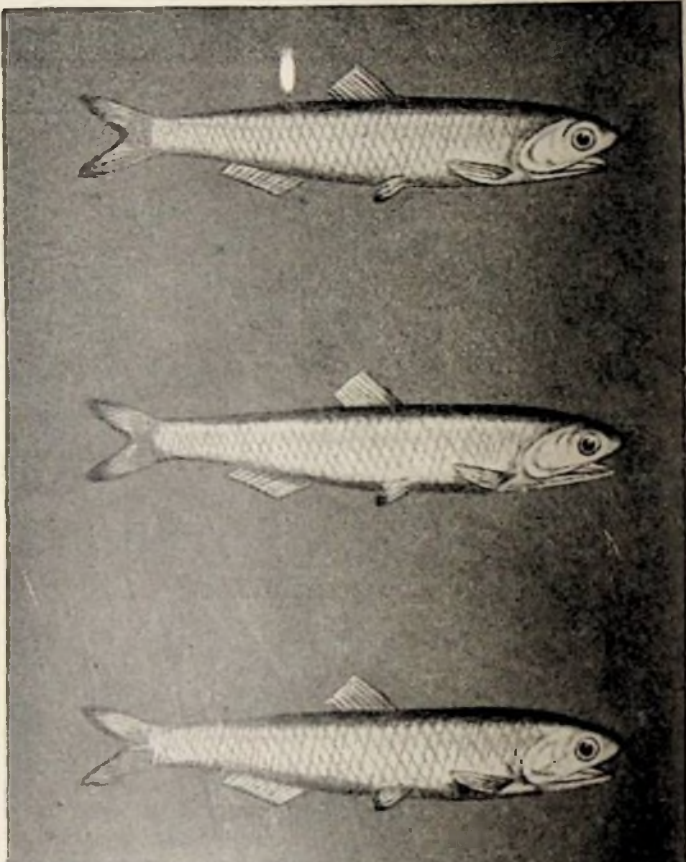
N.º 107
FEVEREIRO

ALIANÇA EXPORTADORA. L.^{DA}
LISBOA PORTUGAL

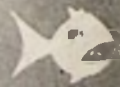


PORTUGUESE CANNED FISH

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 lami-
nada a frio, para estampagens pro-
fundas. Entregas rápidas e garan-
tidas

★

Aços de toda a espécie, chapas fi-
nas e grossas, tubagem, arames, ca-
bos de aço, aços inoxidáveis, aços
de alta resistência, etc., etc., etc.
Todo o género de material siderúr-
gico



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, FABRI-
CADA 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 Telogramas: "PRADO" Apartado 27

M A T O S I N H O S

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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com Fábricas em:

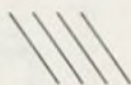
Matosinhos

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 107



Conservas de Peixe

FEVEREIRO

1955

REVISTA MENSAL

Director: ANTÓNIO TORRES BOTELHO

Editor e Proprietário: FERNANDO A. DE CARVALHO

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Regueirão dos Anjos, 68 — Telef. 4 3258 — LISBOA

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

Sumário

Perspectivas futuras	7
Sardinha, essa palavra mágica!	8
Pesca e conserva	9
Informação estatística	10
Fishing and canning	11
Pesca em Novembro	12
A conserva da lagosta	13
Através do mundo	17
Preparação do peixe destinado a conservar pelo frio... 18 e	19
As pescarias no Algarve	21
Caracteres ecológicos dos peixes	25
Economia e Finanças	27
Resumos analíticos da Indústria de conservas pela FAO	29
A indústria conserveira do Brasil e as suas possibilidades futuras	31
Matérias primas	33

EDITORIAL

PERSPECTIVAS FUTURAS

*A*s condições em que decorreu o ano findo de 1954 para a indústria produtora e para o comércio exportador de conservas de peixe são de molde a justificar, perante o futuro, um ambiente de confiança e optimismo sobre os destinos deste sector primacial da economia portuguesa. A venda para os mercados externos de 44.762 toneladas de conservas, no valor de 694.202 contos, durante os onze meses decorridos de Janeiro a Novembro de 1954, como já foi divulgado em estatística oficial, constitui resultado tão alentador que se afiguram legítimas as previsões mais favoráveis — com a necessária salvaguarda de factores contingenciais que poderão transitòriamente afectar a marcha vitoriosa da indústria.

Não bastam, com efeito, certas circunstâncias de conjuntura, como a escassez da pesca e da produção conserveira em Marrocos no ano findo, para explicar os animadores resultados que as actividades nacionais deste ramo conseguiram. Há que procurar a razão, sobretudo, num ponto de realidade muito mais permanente, de alcance incomparavelmente mais profundo e que deve inspirar a política geral da nossa indústria de conservas de peixe na sua evolução vindoura: o papel cada vez mais importante que as conservas alimentares terão a desempenhar nos destinos dos povos. Para esse efeito concorrem muitos factores poderosos, com que haverá a contar em escala crescente à medida que a civilização material progride e abrange camadas cada vez mais vastas da população do globo.

Aumenta esta, com efeito, no ritmo actual de cerca de 25 milhões de pessoas por ano — o que significa, em cada ano, o aparecimento de mais um mercado a participar na circulação do comércio internacional e nas exigências complexas do consumo. Por outro lado, em contraste com o acréscimo da população mundial, as possibilidades de aproveitamento intensivo da terra pela agricultura estão a exaurir-se; e, por muito que progridam as técnicas desse aproveitamento, impõe-se com necessidade progressivamente mais acentuada ir buscar ao mar — que cobre 71 % da superfície do globo — os recursos supletivos da alimentação humana, que aí se encontram em potencial vastíssimo. Ao mesmo tempo, a própria marcha da civilização desvenda às indústrias de alimentação pela conserva perspectivas cada vez mais amplas. É um facto do mais vulgar conhecimento que o consumo de conservas alimentares é tanto mais intenso quanto mais adiantadas forem as condições

de civilização material dos povos; e não só as diversas classes sociais das nações adiantadas vão ascendendo nesse nível em escala crescente, como na sua esteira progredem com maior ou menor rapidez todos os outros povos da terra, abrindo ao consumo de conservas possibilidades em constante expansão.

A própria análise imediata dos mercados com que trabalha actualmente a nossa indústria conserveira vem demonstrar este facto. A Itália, por exemplo, era grande consumidora do peixe em salmoura — forma mais rudimentar e pobre da conserva. Presentemente, está a tomar lugar de progressivo relevo no consumo de atum e sardinhas em azeite, à medida que os seus recursos de pagamento lhe permitem adquirir conservas de superior qualidade. Os territórios da África Ocidental, que dispunham de escasso poder de compra, já figuram em posições apreciáveis entre os mercados compradores das nossas conservas de peixe. Na Ásia, que caminha para condições de vida mais próximas do nível ocidental, devem despontar perspectivas imensas, com um bilião de virtuais consumidores futuros servidos por meios de transporte que tenderão a tornar-se mais rápidos e baratos com os recursos novos da técnica.

O mar é uma fonte prodigiosamente rica em recursos de proteínas alimentares que permite encarar sem temores as exigências da população mundial em crescimento — e em marcha para sistemas de vida evoluídos. As vantagens do peixe em conserva como produto completo; as facilidades que oferece na vida doméstica, dominada pelo crescente acesso da mulher ao trabalho no exterior; a dilatação poderosa dos mercados, são realidades que se impõem na ponderação do futuro da nossa indústria de conservas de peixe. E a experiência demonstra, como se verificou auspiciosamente no ano findo, que cada passo na normalização do comércio internacional se traduz em mais rápido surto nas exportações de conservas portuguesas, implicando para a indústria a conservação de disponibilidades de fabrico adequadas à procura dos mercados.

Em face de tais perspectivas impõe-se com mais flagrante relevo o fiel cumprimento de uma política correspondente da indústria conserveira nacional: evitar as concorrências destrutivas entre os produtores, de que todos vêm a ser vítimas em prazo mais ou menos próximo; sustentar firmemente o equilíbrio dos preços; nelhorar sem desfalecimentos as condições de aquisição das matérias-primas, os processos de fabrico, a acção nos mercados externos; correr ao encontro dos interesses do consumo, em evolução que importa acompanhar com diligência, imaginação criadora e actividade. Só assim a produção nacional de conservas de peixe se mostrará apta a colher os benefícios que podem advir-lhe das possibilidades crescentes do mercado mundial, a não ceder as vantagens que lhe advêm do tradicional prestígio das conservas portuguesas pela sua qualidade insuperável e a levar à prática o optimismo com que hoje se lhe apresentam teoricamente as suas perspectivas futuras.

«SARDINHA», ESSA PALAVRA MÁGICA!...

A importante revista francesa «La Revue de la Conserve» traduziu e publicou, na íntegra, no seu número de Dezembro de 1954, o editorial da nossa revista de Novembro, com o título acima, fazendo-o preceder de um comentário a que, por nossa vez, desejamos, também, dar todo o realce e publicidade, atendendo ao objectivo de grande interesse para a indústria da conserva de peixe que o mesmo tem em vista:

«Sob o título «SARDINHA», ESSA PALAVRA MÁGICA!..., o nosso confrade português «Conservas de Peixe» (Novembro, 1954) acaba de publicar um editorial — redigido em português e em inglês —, no qual chama a atenção da opinião pública para as novas manobras desleais, que parecem desenhar-se Além-Atlântico, para agravar ainda mais a situação tão anormal como lastimável, criada pelo emprego abusivo da denominação «sardinha» nas conservas de peixe que não têm nenhum direito a esta designação.

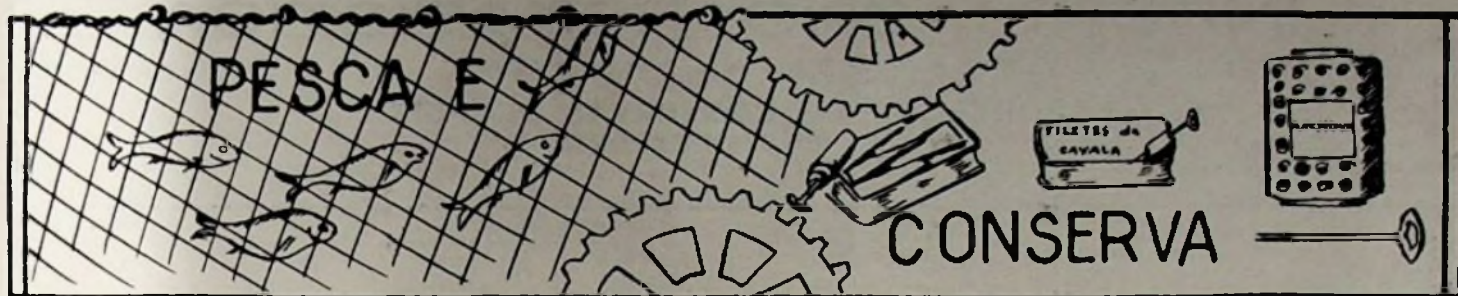
Pela nossa parte estamos, evidentemente, de acordo com o justo ponto de vista tomado nesta matéria pelos nossos amigos portugueses.

É neste espírito que consideramos necessário assegurar-lhe a maior difusão junto dos meios franceses interessados, reproduzindo a seguir o editorial em tradução quase textual.

Em presença da gravidade da situação, seria altamente desejável que se realizasse, o mais rapidamente possível, uma reunião dos representantes qualificados dos conserveiros dos países interessados, para elaborarem um programa de acção enérgica e ajustado sobre o plano internacional, tendo em vista pôr definitivamente um termo aos abusos anteriores e às tentativas de fraudes futuras. Está nisso não somente a defesa dos interesses mais legítimos, mas também, e antes de tudo, o respeito de certos princípios imutáveis que impõem um mínimo de correcção e de lealdade no comércio internacional».

Secundamos, calorosamente, a sugestão do nosso confrade francês para que os representantes dos países produtores de conservas da verdadeira sardinha, França, Espanha, Portugal e Marrocos francês, se reúnam para concertarem um plano que ponha fim à fraude, que vai adquirindo foros de legitimidade, de se designarem por «sardinha» espécies que cientificamente não são como tal classificadas.

A indústria de conservas de peixe francesa, de tão nobres tradições, está qualificada para tomar a iniciativa da reunião que «La Revue de la Conserve» preconiza e para o que lhe não faltarão o aplauso e o apoio dos conserveiros de todos os países interessados.



NOVEMBRO DE 1954

Pesca da sardinha

Os resultados da pesca da sardinha nos oito principais centros dessa actividade produtora foram, em Novembro passado, depois de uma campanha muito favorável nos meses precedentes, ainda superiores aos de Outubro. O total da sardinha pescada nos referidos centros em Novembro elevou-se a 22.025 toneladas, correspondendo-lhes o valor de 38.492 contos. No mesmo mês de 1953 as cifras equivalentes foram, apenas, de 11.726 toneladas e 28.815 contos.

No período de Janeiro a Novembro de 1954 a pesca da sardinha atingiu o montante de 91.863 toneladas e o valor de 227.000 contos, ao passo que no mesmo período de 1953 se limitou a 70.809 toneladas e 182.259 contos.

O rendimento deste sector da pesca no centro piscatório de Matosinhos foi especialmente favorável em Novembro transacto. O total obtido foi de 14.324 toneladas no valor de 23.929 contos, elevando os totais para o período de Janeiro a Novembro a 43.446 toneladas e 104.303 contos. O centro piscatório de Setúbal conservou ainda em Novembro o segundo lugar, com 3.104 toneladas e 6.022 contos (10.818 toneladas e 21.910 contos no período de Janeiro a Novembro), figurando em terceiro lugar o centro de Peniche e seguindo-se por ordem decrescente os de Lisboa, Portimão, Vila Real de Santo António, Lagos e Olhão.

Exportação de conservas de peixe

A colocação de conservas de peixe portuguesas nos mercados ex-

ternos registou em Novembro passado volumes e valores muito favoráveis para a indústria nacional, não só em relação a períodos idênticos de anos anteriores como proporcionalmente à média dos meses precedentes de 1954. O total exportado em Novembro elevou-se, com efeito, a 6.702 toneladas, correspondendo-lhe o valor de 100.694 contos. Nos meses decorridos de Janeiro a Novembro do ano findo a exportação de conservas de peixe, no conjunto, elevou-se a 44.762 toneladas e o valor respectivo a 694.203 contos.

A exportação de sardinhas em azeite ou molhos em Novembro atingiu 5.850 toneladas no valor de 85.727 contos. No período de Janeiro a Novembro totalizou 35.697 toneladas, somando 520.429 contos o respectivo valor. Os similares de sardinha em azeite ou molhos registaram no mesmo mês a exportação de 460 toneladas, com o valor de 7.743 contos (3.759 toneladas e 75.725 contos no período de Janeiro a Novembro). A exportação de sardinha e similares em salmoura foi de 41 toneladas e 504 contos (720 toneladas e 4.891 contos em Janeiro-Novembro). A exportação de atum e similares em azeite atingiu 140 toneladas no valor de 3.120 contos (2.646 toneladas e 57.019 contos em Janeiro-Novembro); a de atum e similares em salmoura 53 toneladas e 907 contos (598 toneladas e 10.468 contos em Janeiro-Novembro); a de cavala em azeite 122 toneladas e 2.084 contos (857 toneladas e 15.583 contos em Janeiro-Novembro); a de outras espécies 36 tonela-

das e 564 contos (485 toneladas e 10.088 contos em Janeiro-Novembro).

Exportação por países

No conjunto dos mercados compradores de conservas de peixe portuguesas a Alemanha continuava a manter no fim de Novembro o primeiro lugar. Nos onze meses de 1954 decorridos até essa data as suas compras de conservas elevaram-se ao valor de 122.998 contos, sendo constituídas por 8.365 toneladas de sardinha em azeite, 19 toneladas de atum e similares em azeite e 11 toneladas de anchovas. A Grã-Bretanha, no entanto, aproximou-se quase exactamente daquela cifra, atingindo 122.895 contos o total das conservas de peixe que adquiriu no nosso País. A importação britânica por espécies foi a seguinte: 8.270 toneladas de sardinha em azeite, 82 de anchovas e 32 de atum e similares em azeite. A Itália manteve o terceiro lugar entre os mercados compradores, com o valor total de 100.674 contos no período de Janeiro a Novembro de 1954, correspondente a 3.422 toneladas de sardinha em azeite, 2.043 toneladas de atum e similares em azeite e 23 de anchovas. O mercado dos Estados Unidos absorveu no mesmo período conservas portuguesas no valor de 88.591 contos, figurando em primeiro lugar na compra de anchovas, com 1.848 toneladas. Foram, também, valiosos mercados para a nossa indústria conserveira, no referido período, a África Ocidental Britânica, a França, a Bélgica, a Suíça e Cuba.

INFORMAÇÃO ESTATÍSTICA

STATISTICAL REPORT

EXPORTAÇÃO DE CONSERVAS DE PEIXE CANNED FISH EXPORTS

Novembro — November

1954

Mercadorias Merchandise	Novembro—November		Jan.º-Nov.º Jan.—November	
	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>	53	907	598	10.468
Atum e similares em azeite— <i>Tuna and the like in olive oil</i> ...	140	3.120	2.646	57.019
Cavala em azeite— <i>Mackerel in olive oil</i>	122	2.084	857	15.583
Sardinha e similares em salmoura— <i>Sardine and the like in salt</i>	41	504	720	4.891
Sardinha em azeite— <i>Sardine in olive oil</i>	5.850	85.727	35.697	520.429
Similares da sardinha em azeite— <i>Similar of sardine in olive oil</i>	460	7.743	3.759	75.725
Outros— <i>Others</i>	36	564	485	10.088
Total exportado— <i>Total exports</i>	6.702	103.649	44.762	694.203

EXPORTAÇÃO PARA OS PRINCIPAIS MERCADOS PRINCIPAL BUYER MARKETS

Janeiro a Novembro — January - November

1954

Países Countries	Principais espécies— <i>Principal preserves</i>			Valor Value 1 000 escudos
	Sardinha em azeite <i>Sardine in olive oil</i> Tons.	Atum e similares em azeite— <i>Tuna and the like in oil</i> Tons.	Anchovas <i>Anchovies</i> Tons.	
Ultramar— <i>Overseas Provinces</i>	441	25	14	9.410
África Oc. Britânica— <i>British West Africa</i>	1.568	14	3	26.570
África Orient. Britânica— <i>British East Africa</i>	134	1	3	2.058
África Equat. Francesa— <i>French Equat. Africa</i>	170	1		2.951
Alemanha— <i>Germany</i>	8.365	19	11	122.998
Austrália— <i>Australia</i>	202	36	41	4.967
Áustria— <i>Austria</i>	356			5.103
Bélgica— <i>Belgium</i>	2.398	87	39	48.106
Brasil— <i>Brazil</i>		5	78	2.232
Canadá— <i>Canada</i>	100	9	70	3.497
Congo Belga— <i>Belgian Congo</i>	405	11	7	12.226
Colômbia— <i>Colombia</i>	165	5	4	2.574
Cuba— <i>Cuba</i>	435	44	4	11.607
Dinamarca— <i>Denmark</i>	410			6.060
Egipto— <i>Egypt</i>	377	6	32	7.033
E. U. da América— <i>U. S. A.</i>	2.212	31	1.848	88.591
Etiópia— <i>Ethiopia</i>	56	11		1.159
Filipinas— <i>Philippine</i>	343			5.064
França— <i>France</i>	1.555	7		23.066
Grã-Bretanha— <i>United Kingdom</i>	8.270	32	82	122.895
Grécia— <i>Greece</i>	1.555	1	14	4.227
Holanda— <i>Nederland</i>	597	4	10	9.919
Israel— <i>Israel</i>	301		24	4.901
Itália— <i>Italy</i>	3.422	2.043	23	100.674
Líbano— <i>Lebanon</i>	313	11	13	5.383
México— <i>Mexico</i>	273	23	19	6.200
Peru— <i>Peru</i>	62		14	1.246
Suécia— <i>Sweden</i>	906	2	11	13.463
Suíça— <i>Switzerland</i>	827	59	113	17.887
Togo e Camarão Franc.— <i>Togo and Cameroun</i>	168			2.474
U. S. African— <i>South Africa</i>	53		15	1.157
Venezuela— <i>Venezuela</i>	41	118	24	4.030

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e C. Limitada

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

CONSERVAS DE:

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



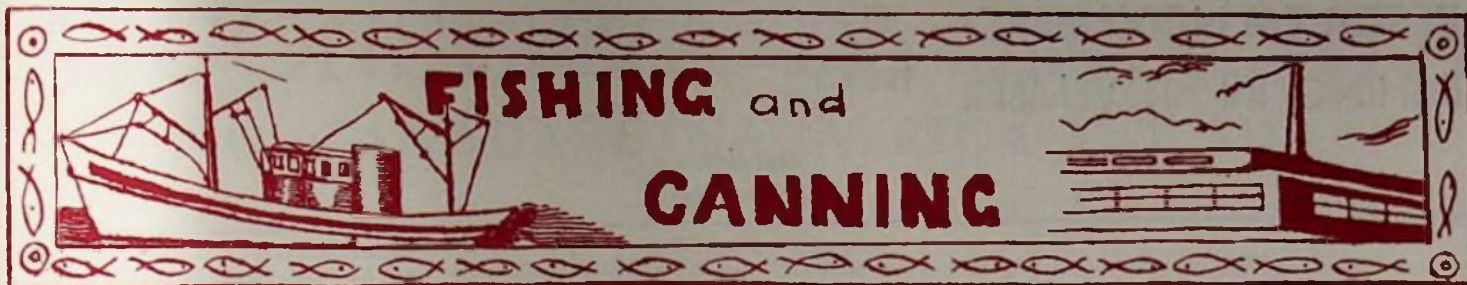
"Pinhais"
a que todos disputam!

MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCOT
BIOS • SAILO
SEMPER- IDEM
E D U S A • Y O
CIBELIS • IARRINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA





NOVEMBER, 1954

Fishing of the sardine

The results obtained from the fishing of the Sardine at the eight main producing centers, last November, were still higher than the ones in October, after a very favorable campaign that took place in the preceding months. The total figures for the amount of Sardine fished at those centers during the month of November came up to 22.025 tons, corresponding to 38.492.000\$00 in value. During the same month in 1953 the amount was only of 11.726 tons and 28.815.000\$00.

In the January-November period, in 1954, the fishing of the Sardine reached 91.363 tons, corresponding to 227.000.000\$00 in value, whereas, during the same period in 1953, it came up only to 70.809 tons and 182.259.000\$00.

The revenue from the fishing of this kind, at the fishing center of Matosinhos, was especially favorable last November. The total figures were 14.324 tons, amounting to 23.929.000\$00, causing the total figures for the January-November period to rise to 43.446 tons and 104.303.000\$00. The fishing center of Setubal, in November, ranked once more as second with 3.104 tons and 6.022.000\$00 (10.818 tons and 21.910.000\$00 in the January-November period), Peniche ranking as third, and followed down by Lisbon, Portimão, Vila Real de Santo António, Lagos e Olhão.

Canned fish exportation

The placing of the Portuguese canned fish at foreign markets registe-

red last November very favorable figures for the national industry not only in relation to identical periods in previous years, but also in proportion to the rates of the preceding months in 1954. The total amount exported, in November, reached 6.702 tons, corresponding to 100.694.000\$00 in value. During the January-November period of last year the total export of canned fish totaled 44.762 tons, amounting to 694.203.000\$00.

The export of canned Sardine in oil or sauce, in November, reached 5.850 tons, amounting to 85.727.000\$00. During the January-November period, it totaled 35.697 tons, corresponding to 520.429.000\$00 in value. The export of similar kinds to Sardine registered, during the same month, the amount of 460 tons, amounting to 7.743.000\$00 (3.759 tons and 75.725.000\$00 during the January-November period). The export of Sardine and the like in brine came up to 41 tons and 504.000\$00 (720 tons and 4.891.000\$00 during the January-November period). The export of Tunny and the like, in oil, reached 140 tons amounting to 3.120.000\$00 (2.646 tons and 57.019.000\$00 during the January-November period); the one of Tunny and the like in brine, 53 tons and 907.000\$00 (598 tons and 10.468.000\$00 during the January-November period); the one of Mackerel in oil, 122 tons and 2.084.000\$00 (857 tons and 15.583.000\$00 during the January-November period); the one for other kinds totaled 36 tons and

564.000\$00 (485 tons and 10.088.000\$00 during the January-November period).

Exportation by countries

Among the several buying markets for the Portuguese canned fish, Germany had once more, at the end of November, the first place. During the first eleven months of 1954, it had acquired as much as 122.998.000\$00, constituted by 8.365 tons of Sardine in oil, 19 tons of Tunny and the like in oil, and 11 tons of Anchovies. Great Britain, however, came very close to these figures, amounting to 122.895.000\$00 the total volume of canned fish purchased in our country. The British importation, according to the different kinds, was as follows: 8.270 tons of Sardines in oil, 82 tons of Anchovies, and 32 tons of Tunny and the like in oil. Italy kept its former position as third in classification among buying markets, with a total of 100.674.000\$00 during the January-November period in 1954, corresponding to 3.422 tons of Sardines in oil, 2.043 tons of Tunny and the like in oil, and 23 tons of Anchovies. The U. S. A., during the same period, acquired Portuguese canned fish in the total value of 88.591.000\$00, ranking as the first market for the purchase of Anchovies, with 1.848 tons. For our industry, during the same period, the following markets were important buyers of our canned fish: British West Africa, France, Belgium, Switzerland, and Cuba.

PESCA EM NOVEMBRO

FISHING IN NOVEMBER 1954

Sardinha (Sardine)

Centros Centers	Novembro — November		Janeiro/Novembro — Jan./Nov.	
	Ton.	1.000 Esc.	Ton.	1.000 Esc.
Matosinhos	14.324	23.929	43.446	104.303
Peniche	1.672	2.163	7.848	13.839
Lisboa	1.492	2.018	7.012	15.260
Setúbal	3.104	6.022	10.818	21.910
Lagos	198	499	2.343	5.823
Portimão	647	1.835	12.451	34.632
Olhão	66	237	3.410	12.373
Vila Real de Santo António	522	1.787	4.535	18.858
<i>Total</i>	22.025	38.492	91.863	227.000

Outras Espécies (Other Kinds)

Espécies Kinds	Novembro — November		Janeiro/Novembro — Jan./Nov.	
	Ton.	1.000 Esc.	Ton.	1.000 Esc.
Atum (Tuna)	2	9	1.365	9.387
Similares do Atum (Tuna like)	14	50	146	647
Cavala (Mackerel)	64	239	1.178	4.776
Biqueirão (Anchovy)	27	92	1.020	4.792
Carapau (Chinchard)	3.691	2.957	40.151	51.266
<i>Total</i>	3.798	3.347	43.860	70.868

REAPARECEU!

actualidades

O grande semanário das quintas-feiras!

20 páginas a cores — 2\$00

Um jornal que o público não esqueceu!

Redacção e Administração: Regueirão dos Anjos, 68 — Telefs. 43258 e 58305 — LISBOA

A CONSERVA DA LAGOSTA NO CANADÁ E NA ÁFRICA DO SUL

por *Elliot B. Dewberry e F. R. San*

A pesca da Lagosta começou no princípio do século passado nas vizinhanças do Cabo Cod e em volta das Ilhas Elizabeth, na costa do Atlântico da América do Norte. As lagostas eram apanhadas entre os rochedos em águas baixas, com arpão, e vendidas depois para o consumo local. Mais tarde, os pescadores utilizaram armadilhas importadas que eram usadas na Europa, especialmente para a captura das lagostas em águas profundas, em vez das que eram fabricadas no país.

A carne da lagosta foi um dos primeiros produtos alimentícios a serem conservados em latas na América do Norte, se bem que nessa altura fosse um dos alimentos mais difíceis de conservar numa forma satisfatória, quer sob o ponto de vista químico ou outro. Contudo ela forneceu a matéria prima para a primeira indústria de conserva enlatada com alguma importância no domínio do Canadá.

A primeira fábrica de conservas de lagosta foi construída em New-York em 1815 por Ezra Daggert associado com Thomas Hensett. Durante o período de 1815-1818, Hensett e Durand fizeram largas experiências sobre esta conserva, e em 1819 chegou a Boston, vindo de Londres, William Underwood que instalou uma fábrica para conservar a carne de lagosta em frascos de vidro.

A Indústria Canadiana da Lagosta

Em 1840 chegou a Halifax, Nova Escócia, Charles Mitchel, um escocês de Aberdeen onde era fabricante de latas. Já tinha conhecimentos sobre a indústria de conservas da lagosta e de sociedade com um certo McPherson montou a primeira fábrica canadiana deste fabrico em Liverpool, Nova Escócia. Só em 1864-1870 é que os fabricantes do Maine e de Massachusetts se instalaram na Nova Escócia, começando então o grande Império da indústria da Lagosta. Esta foi muito influenciada pelos estudos de William Underwood para a conservação deste produto alimentar e pelos métodos introduzidos por Charles Mitchell, baseados nas suas experiências na Velha e Nova Escócia. Nessa altura, pouco se conhecia dos princípios gerais da esterilização e nada sobre a existência de organismos no alimento.

Em 1872 havia cerca de 44 fábricas de conservas nas Províncias Marítimas do Canadá, mas o crescimento da indústria foi rápido. Em 1880, o número aumentou para 200 e em 1895 para cerca de 650, obtendo o seu zenite cerca de 1900 com mais de 900 fábricas.

Nos anos posteriores, o número foi diminuindo gradualmente e finalmente estabilizou-se entre 330 e 360. Esta redução em número beneficiou dum modo geral a indústria, porque teve à sua disposição mais e melhor maquinaria e equipamento. A Estação Experimental do Atlântico em Halifax, Nova Escócia e St. Andrews, New-Brunswick, estabeleceu disposições para o aperfeiçoamento do equipamento e progresso na higiene do fabrico, de que resultaram uma conserva de alta qualidade uniforme, própria para a exportação.

Regulamento da Conserva

Uma fábrica de conserva de lagosta só pode laborar se tiver autorização do Departamento das Pescas que determina que as condições sanitárias e outras devem estar de acordo com as exigências da lei sobre Carne e Alimentos Enlatados, de 1907, emendada em 1952. A aprovação da fábrica é feita depois de inspecção, usando-se um método especial em que se marcam pontos de acordo com várias rubricas, tais como localização, construção e equipamento, higiene da fábrica, operações de fabrico e métodos. É necessário obter um mínimo de 160 pontos num máximo de 200 para se conseguir a autorização para a fábrica laborar. Todas as fábricas estão sujeitas a inspecções periódicas por fiscais oficiais, em obediência aos regulamentos que regem a inspecção do peixe enlatado em conserva e a laboração das fábricas.



Enlatamento da lagosta

Escolha e transporte

As lagostas vivas, a bordo dos barcos de pesca, são escolhidas de acordo com o tamanho. As que têm mais de 9 polegadas (2,28 dm.) são geralmente reservadas para a venda como lagosta «viva». As lagostas de 9 polegadas ou menos (o tamanho mínimo legal para poder ser apanhada varia em diferentes distritos e segundo a estação do ano) são transferidas para um barco de recolha e descarregadas em terra para camiões que as transportam para as fábricas de conserva.

Durante estas operações é essencial que as lagostas sejam manipuladas com cuidado e metidas em água salgada que lhes cubra especialmente as guelras. Só se pode obter um produto enlatado de primeira qualidade com crustáceos vivos, são e rijos. À chegada as lagostas são conservadas vivas, colocando-as durante o tempo necessário imersas em água do mar fria, limpa, que circula livremente. Alguns industriais usam grandes tanques próprios para este fim.

Cozedura e preparação

São três os objectivos do cozimento da lagosta: matá-las, enrijar ou coagular a carne e encolher esta de forma a poder ser retirada facilmente da casca. As lagostas cozidas devem ser tratadas imediatamente, o contrário originará a formação do sulfureto de ferro durante a armazenagem.

As lagostas são colocadas dentro de água do mar a ferver ou de água potável salgada com 3 por cento de sal e cozidas durante 8 a 15 minutos.

As fábricas maiores preferem o cozimento por meio de vapor por ser um método mais limpo e mais económico. As lagostas são colocadas em cestos de arame e introduzidas em caldeiras de água a ferver durante 12 a 15 minutos ou até que a cor seja uniformemente vermelha. Logo a seguir ao cozimento, são colocadas em mesas para arrefecimento, molhadas com água limpa fria, escurridas e levadas para as mesas de preparação. Cada lagosta é dividida em garras, pernas, corpo e cauda, sendo a carne das pernas tirada com um canivete pequeno.

As garras são colocadas sobre um bloco de madeira rija e macia ou de borracha, partidas com uma machadinha e a carne tirada e lançada num receptáculo contendo água limpa. A carne da cauda, depois de ter sido cuidadosamente tirada a tripa anal, é extraída como um garfo, partindo-se a casca longitudinalmente e separando as duas partes.

A carne de cada uma das partes da lagosta é conservada separada e lavada intensamente em água limpa corrente para remover o sangue coagulado, etc. A carne pigmentada de vermelho deve estar brilhante e intacta e a carne branca isenta de descoloração. Só é conservada a carne das garras, das pernas e da cauda. Os resíduos, como a carne do peito, juntamente com o fígado, são fabricados como pasta de lagosta.

Como a carne de lagosta se estraga rapidamente, especialmente no tempo quente, é essencial que todas as operações de preparação e conservação sejam efectuadas com a maior brevidade.

Os corpos da lagosta são esmagados, metidos em latas e vendidos como alimento para as raposas prateadas.

Enchimento das latas

São usados três tipos de latas, cravadas na tampa, no fabrico da lagosta, em conformidade com o Regulamento das Conservas de Crustáceos de 1952. Aqueles são normalmente conhecidos como 3 onças (1/4 lb.), 6 onças (1/2 lb.) e 12 onças (1 lb.).

As latas são envernizadas e levam papel celofane introduzido antes da carne ser colocada dentro da lata. Há o maior cuidado na apresentação uniforme do fabrico, pelo que a colocação correcta da carne é de uma importância considerável. A Lei e Regulamentos da Carne e Alimentos Enlatados fiscaliza a quantidade da carne escurrida que os diferentes formatos devem conter e que é pesada previamente com o devido desconto para o seu encolhimento.

Numa média de 7 onças de carne cozida produzem-se 6 onças de carne escurrida na esterilização dentro da lata.

Há dois métodos conhecidos para o fabrico da carne de lagosta:

O fabrico «Coil»— As caudas são colocadas dentro das latas, de lado, com a parte pigmentada de vermelho voltada para fora (junto do lado da lata). A extremidade vermelha de cada cauda fica sobre a extremidade da parte branca do corpo da cauda seguinte.

O fabrico «Cup»— As caudas são dispostas de forma que as extremidades vermelhas ficam sobre as extremidades do corpo, branco, como indicado acima. As caudas são torcidas para baixo e para dentro no sentido do centro da lata, não ficando, portanto, sobre os lados.

No primeiro destes fabricos, a carne branca nos lados das caudas é visível do fundo da lata, mas no segundo não se vê a carne branca.

As pernas mais carnudas são utilizadas para encher o centro das latas. As garras são dispostas à maneira das sardinhas, com a parte mais escura para cima, usando alternadamente as do lado direito e esquerdo.

Deita-se sobre a carne um molho preparado de fresco que consiste numa solução de cloreto de sódio puro a 8 por cento que esteve a ferver durante 20 a 30 minutos.

A quantidade que se adiciona aos vários formatos de latas é a seguinte:

Formato	Molho
3 onças (1/4 lb.)	1/2 onça
6 » (1/2 lb.)	1 »
12 » (1 lb.)	1 1/2 »

A adição da salmoura, que dá uma concentração final de 2 por cento de sal na lagosta enlatada, não só realça o sabor mas permite também uma penetração rápida do calor durante a esterilização. Por vezes é dado sabor no molho com folhas de louro e cravo da Índia. A parte superior da lata é então coberta de papel celofane.

As latas antes de serem fechadas são colocadas numa caixa de extracção de ar do tipo de banho de água ou de vapor a 21° Farenheite, o que reduz a tensão sobre as cravações das latas durante a esterilização e evita as alterações químicas que causam deterioração na cor e sabor durante a armazenagem.

Esterilização e arrefecimento

As latas, enquanto ainda quentes, são fechadas à máquina pelo tampo e fundo e depois esterilizadas sob pressão em autoclaves durante os seguintes períodos:

Formato da lata	Tempo de esterilização Min. a 239° F.
3 onças (1/4 lb.)	25
6 " (1/2 lb.)	29
12 " (1 lb.)	40

Depois da esterilização, as latas são imediatamente resfriadas a 100° F., ou aplicando água fria enquanto estão ainda nos autoclaves, ou por imersão ou derramando sobre elas água fria.

Quando estiverem frias e secas, são inspeccionadas para se verificar se têm defeitos, tais como cravações a verter, mossas, rebarbas e bombeados. As latas defeituosas são postas à parte e as restantes limpas para serem rotuladas e metidas em embalagens.

Algumas latas de cada lote são sujeitas a uma prova de capacidade no vácuo e a manutenção da qualidade é também examinada incubando amostras a cerca de 100° F. Qualquer lata mal esterilizada mostra em poucos dias que está estragada. A armazenagem apropriada das latas é essencial. Quanto mais baixa for a temperatura acima do ponto de congelação, melhor é a qualidade do produto, principalmente na apresentação e na cor da carne branca e nas partes pigmentadas de vermelho.

Rotulagem e embalagem

Os rótulos das latas devem obedecer às exigências da Lei e Regulamento da Carne e Alimentos enlatados (emendado em 1952). A rotulagem é feita à mão ou à máquina, mas esta apresentação é feita pelo armazenista que deseja vender o produto sob a sua própria marca.

As latas são embaladas para transporte ou embarque em caixas de madeira ou cartões. Uma caixa completa

contém 96 latas de 1/2 libra ou 48 de 1 libra, usando-se também meias caixas contendo 96 caixas de 1/4 libra. Quando é necessário as caixas são armazenadas aguardando embarque a uma temperatura acima de 32° F. As fábricas maiores produzem 100 caixas diariamente.

A fabricação da lagosta na África do Sul

A lagosta dos rochedos do Cabo difere em muitos aspectos da Européia e da Americana, principalmente na ausência de grandes garras. É um crustáceo que se desenvolve lentamente e com o fim de evitar uma pesca excessiva e dar à indústria um grau de permanência, foram oficialmente postos em vigor certos regulamentos de conservação e protecção.

As lagostas são apanhadas em armadilhas de redes com isca, levando cada barco 24 a 32 destas armadilhas. Só são enlatadas em conserva as caudas carnudas das lagostas que variam em comprimento de 3 1/2 a 7 1/4 polegadas e pesam de 3 a 22 onças, incluindo a casca.

A Gazeta do Governo da África do Sul, N.º 5.019, de 1953, estabelece as condições obrigatórias a que devem obedecer o fabrico, a produção e a esterilização da conservação da lagosta em latas. As fábricas de conservas estão situadas na Cidade do Cabo e em Luderitz, na África do Sudoeste.

As lagostas vivas são trazidas nos barcos para as fábricas, colocadas em receptáculos de metal e cozidas sob pressão de vapor durante 15 minutos à temperatura de 220° F. Este pré-cozimento serve para tirar o excesso de água e parte das substâncias susceptíveis de causarem descoloração na esterilização. As lagostas depois de cozidas são arrefecidas e as caudas separadas dos corpos. As cascas e outras partes que contaminam, incluindo o canal anal, são retiradas e a carne muito bem lavada e embebida em água do mar durante 15 a 20 minutos, a fim de eliminar os restos das substâncias que podem causar a descoloração. A carne é depois escorrida e levada para as mesas de enlatamento, não devendo o seu peso ser inferior a 70 % ao do declarado na lata como conteúdo: A carne é cuidadosamente metida, com a epiderme voltada para o lado de fora, em latas de de 1/4 lb. e 1/2 lb. envernizadas e cobertas de papel celofane e depois fechadas pelo vácuo. As latas são em seguida esterilizadas, a uma temperatura de 235° F. durante 60 a 75 minutos, arrefecidas, examinadas, rotuladas, posta à máquina a marca do código e embaladas em cartões contendo 48 latas de 1/2 lb. ou 96 de 1/4 lb.

Antes do produto poder ser vendido no mercado, cada fábrica é obrigada a mandar amostras da produção de cada dia à Estação da Investigação da Pesca, onde as latas são inspeccionadas, sujeitas à determinação do vácuo e à qualidade examinada.

(Da *Food Manufacture* — Trad.)

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE

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

L O N D R E S

*

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91



A indústria do camarão auxilia a economia do Panamá

Um exemplo do progresso económico do Panamá, é-nos dado pelo desenvolvimento da indústria local do camarão nos últimos quatro anos.

Durante anos, a pesca do camarão esteve desorganizada. Em 1950 as suas exportações foram de 168.000 dólares, mas em 1953 atingiu 3 milhões e em 1954 deverá subir para 4 milhões.

Este volume deu ao camarão do Panamá o segundo lugar entre os produtos da exportação deste país, depois das bananas.

O camarão existia já há muitos anos nesta área, mas a sua exploração, em moldes modernos, só foi feita quando nove companhias de pesca se agruparam para formar a Cooperativa Pesquera Panameña, S. A.

Presentemente, a Cooperativa possui 78 barcos de arrasto do camarão e uma fábrica de refrigeração com a capacidade de cerca de 16 ton. por dia.

O camarão pescado no Panamá é todo do tamanho «Jumbo» que é vendido com um sobrepreço no seu grande mercado consumidor, os E. U. A., onde é distribuído através dos grandes centros de New York, Los Angeles e São Francisco.

A indústria de conservas de peixe no Perú

Entre as 266 espécies de peixe que vivem nas costas peruanas as que se exploram em forma industrial são: o bonito, o atum, o machete e a cavala.

Existem actualmente 47 fábricas de conservas de peixe que fabricam sobretudo bonito e atum em óleo e também em salmoura, e, além destes, o machete, em tomate, no tipo do pilchard californiano.

A capacidade de produção destas fábricas é calculada teóricamente em 18.235 caixas de 48 latas diárias. Porém, a produção efectiva é de 700.000 caixas anuais das quais se exportam mais de 500.000 caixas. A congelação de peixe é uma nova forma de industrialização que a indústria da pesca peruana está aproveitando para aumentar as suas exportações.

Regresso do «pilchard» à Califórnia?

Há indícios de que o «pilchard», depois de uma ausência de cerca de dois anos, volta de novo às costas californianas, embora ainda em número muito escasso em comparação com as pescas avultadas dos anos normais.

Até meados de Novembro registou-se uma pesca de cerca de 35.000 ton. e uma produção de mais de 700.000 caixas, o que representa sete vezes mais do que em 1953. Os pescadores são de opinião que a pesca do «pilchard» na safra de 1954 andará à roda de 50.000 ton., e como estas serão utilizadas totalmente pela indústria das conservas é de calcular uma produção de 1,5 milhão de caixas.

Algumas fábricas em Monterey que estavam fechadas desde 1953, reabriram agora para aproveitar o retorno do «pilchard» aos portos do sul da Califórnia.

A propaganda do atum nos E. U. A.

A indústria das conservas do atum na Califórnia dispendeu em 1954 cerca de 9 milhões de dólares, aproximadamente 260 mil contos da nossa moeda, na propaganda dos seus produtos. Este enorme volume de dinheiro dá-nos uma ideia da importância desta indústria e da concepção que se tem nos Estados Unidos do poder da propaganda junto do público consumidor. Apesar da grande venda que têm as conservas de atum o sr. Edwin L. Morris, director da Fundação da Investigação do Atum, considera-a pequena em relação às possibilidades que o vasto e rico mercado norteamericano oferece, pois que, no ano de 1953, o de maior consumo, a média *per capita* foi de 3 latas.

Na opinião do sr. Morris um consumo de 20 milhões de caixas anualmente não deveria ser considerado demasiado optimístico.

Serrão de Faria & C.º

Import — Export

R. Nova de 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 RÉCENT — REINE-SABA —
 MUSETTE — CAPITOL — O. K.

A regra geral a seguir na preparação e conservação de produtos alimentares pelo frio é a de se trabalhar com produtos pouco conspurcados.

Relativamente ao peixe, esta regra deverá ser seguida com a máxima atenção, pois nunca será demasiado frisar-se que, nas mesmas condições de ambiente, a carne alimentar que se decompõe com maior rapidez é a do peixe, devido à sua percentagem de água (73 a 80 %) que constitui um meio favorável ao desenvolvimento dos agentes activos da deterioração, à composição especial dos tecidos que se alcalinizam pouco tempo depois da morte, o que favorece a pululação daqueles elementos, e, ainda, à pequena percentagem do tecido conjuntivo, que, geralmente constitui uma opposição à invasão dos tecidos musculares, pelos mesmos elementos.

Além do facto do peixe oferecer pouca resistência à acção dos micróbios e diástases não devemos esquecer que ele é um produto facilmente conspurcável, apesar de as águas do mar se poderem considerar quase estéreis, principalmente, longe das costas.

Os factores que mais contribuem para a sua conspurcação são os próprios microorganismos que pululam nas guelras, intestinos e, dum modo geral, em todos os órgãos.

As próprias bactérias que se multiplicam nos próprios barcos e em todo o material de preparação e recepção do pescado e até mesmo das mãos e da própria indumentária dos pescadores.

Uma conclusão se poderá tirar: é que a preparação do peixe destinado a frigorificar necessita de cuidados higiénicos e técnicos durante e depois da pesca, isto é, em todas as manipulações de bordo.

Estes cuidados têm particular interesse no caso nacional em virtude das condições desfavoráveis onde se pratica a pesca e onde se procede à descarga.

Refiro-me à pesca da costa Oeste africana em que o ambiente exterior e as temperaturas das águas favorecem a deterioração precoce do produto.

O factor climatológico dos portos de descargas de Portugal são desfavoráveis à conservação do peixe, como se sabe.

Numa publicação da «Organização para a cooperação económica da Europa» relata-se o seguinte relativamente à influência da temperatura na conservação do peixe e que me parece oportuno transcrever.

«Quando o peixe é conduzido para o convés toma rapidamente a temperatura do ar-ambiente e a intervenção do Rigor Mortis pode também aumentar a temperatura.

Na maior parte dos casos as medidas das temperaturas têm mostrado que o peixe adquire a temperatura do ar numa hora e a superfície do peixe onde os microorganismos se encontram, talvez, em menos tempo.

É por isso evidente, que, quando o peixe é deixado no convés, mesmo por curto tempo, entre a captura e a frigorificação, pode ter como consequência uma demora

PREPARAÇÃO DO PEIXE DES

considerável no resfriamento do peixe e predispô-lo ao desenvolvimento de microorganismos».

Experiências feitas na Inglaterra no curso das quais o peixe depois da captura e preparação havia sido armazenado 22 horas a 5° C., durante oito dias, no gelo, em quantidades abundantes e, enfim, durante 6 dias sob uma temperatura gradualmente crescente de 0 a 5° C., mostraram que um tal tratamento reduzia a duração de conservação de 18 a 13 dias.

Deve notar-se que estas experiências foram feitas a temperaturas-ambientes de 5° C. enquanto que, normalmente, os portugueses trabalham a temperaturas muito mais elevadas e os efeitos desse facto sobre a conservação do pescado estão, evidentemente, em relação proporcionalmente desfavorável.

Além dos factores do próprio ambiente que nos dão a indicação de que se deverá actuar rapidamente na preparação do peixe a bordo antes da sua frigorificação, dever-se-á encarar o aspecto da apanha do peixe, evisceração, sangria, lavagem e enxugo.

O pescado deverá ser manejado com o máximo cuidado, a fim de se evitarem traumatismos que muito contribuem para aumentar a intensidade de conspurcação.

A descamação, as soluções de continuidade da pele e a destruição dos tecidos subjacentes, constituem pontos de menor resistência à invasão microbiana da flora existente nos órgãos internos do peixe.

Convém manter a integridade da pele e evitar fortes pressões duns exemplares sobre os outros, o que só se conseguirá se os pescadores forem instruídos tecnicamente.

No Canadá têm-se feito experiências no sentido de se verificar concretamente a influência dos traumatismos, golpes e da dispersão do sangue por efeito de pressões violentas sobre o peixe. Alguns autores explicam a presença de determinadas alterações precoces, principalmente, pelo rasgamento do peritoneu, que facilita a penetração das bactérias e enzimas na carne do peixe muito mais rapidamente, rasgamento esse, que não se verifica quando o peixe é tratado com cuidado.

Os processos mecânicos, usados já em muitos barcos, para a apanha e transporte do peixe no sentido de conduzir para os diversos locais de preparação, evitando os inconvenientes apontados, o que é muito aconselhável para aumentar o poder de conservação do pescado.

Em todos os países se tem preconizado a evisceração do pescado destinado a ser frigorificado, a fim de se eliminar o principal foco de conspurcação e no nosso país

COMO A CONSERVAR PELO FRIO

pelo Dr. A. Correo Botelho

Esta medida tomada há já uns anos, pelo menos, para algumas espécies.

Numa grande parte do peixe que chega a Lisboa constata-se que vêm muitos exemplares não viscerados, e quando se observam eviscerados apresentam-se com restos de vísceras e sujidades na cavidade abdominal, o que revela falta de técnica.

A incisão deverá ser feita ao longo da linha branca e com cuidado em não ultrapassar os limites anterior e posterior do abdómen e evitar os golpes da massa muscular. Dever-se-á manter íntegro o peritoneu, pelas razões já apontadas. A abertura deverá ser feita, de forma que o pescador possa extrair as vísceras

Alguns autores aconselham a sangria logo que o peixe chega ao convés, e só depois do tempo suficiente para se verificar uma perda copiosa de sangue é que aconselham a sua evisceração. Outros, porém, aconselham as operações simultâneas, como os Dinamarqueses.

Numa das últimas conferências da Organização de Cooperação Económica afirmou-se claramente que o peixe destinado a ser vendido fresco ou frigorificado deverá ser previamente sangrado e, se for possível, ainda em vida e, posteriormente eviscerado, preferentemente no espaço de uma hora, depois da captura.

Aconselha-se ainda que o peixe não deverá ser conservado por mais de 4 horas, não eviscerado, a uma temperatura superior a 5° C.

A grande maioria dos armadores tem quase sempre relutância em aconselhar os seus capitães a procederem de harmonia com a técnica, desculpando-se com falta de tempo, mas as dificuldades apresentadas só podem ser verdadeiras nos casos de pescas excepcionais, e em condições normais os pescadores podem com facilidade



com facilidade, por desprendimento natural das aderências dos próprios órgãos.

Como complemento desta operação dever-se-á proceder à lavagem de todo o peixe, dedicando-se especial atenção à cavidade abdominal de onde devem ser arrastadas todas as sujidades, o sangue que vai dos vasos e restos de vísceras, devendo usar-se água esterilizada e esfriada a temperaturas de 2° C.

seguir estas regras simples para o peixe ser tratado cuidadosamente, se forem instruídos nesse sentido.

Não se tem poupado o Gabinete dos Estudos das Pescas e Grémio dos Armadores em estudar as técnicas de preparação do peixe a bordo e proceder à publicação das regras a seguir, com o objectivo de evitar grandes inutilizações de pescado e, estou certo, que num futuro próximo esse trabalho produzirá os seus frutos.

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

AS PESCARIAS NO ALGARVE

(SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

Pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do número anterior)

É certo que, durante essa reconhecida pausa de quatro anos, na exploração do litoral africano, notícia alguma temos, ao menos em referência a embarcações saídas dos portos do Algarve, de quaisquer viagens de «pescas longínquas» (163).

Mas a ausência de documentos a este respeito, e bem assim o silêncio dos cronistas, não nos impressionam a ponto de contrariar a simples lógica do nosso raciocínio. Admitimos, portanto, até prova em contrário, a verosímil hipótese de que essas viagens de *pescas longínquas* não sofreram interrupção abrupta com a suspensão do *encetado reconhecimento* da costa ocidental de África. Essa suspensão é, a nosso ver, e salvo melhor opinião, mais aparente do que real, se admitirmos ainda, não menos logicamente, a continuação desse reconhecimento feito por entidades particulares, de modo isolado e à margem de qualquer iniciativa oficial. Parece-nos até absurdo sustentar que, durante aquele período, a navegação de alto mar tivesse deixado de interessar, em absoluto, os mareantes e pescadores de Portugal, de cujo País se fazia, desde os mais remotos tempos, como neste estudo vimos, a exportação de conservas de peixe em salmoira, seco e fumado.

A carência de provas relativas a essas naturais actividades piscatórias e navegatórias, especialmente em referência à pesca da baleia — uma das nossas mais antigas pescas de alto mar — é que pode em boa verdade classificar-se de absoluta.

Apenas uma fonte de informações bastante tardia, e muito discutível, nos dá conta das mais antigas armações ou almadras existentes no Algarve em 1440 — não no reinado de D. Duarte, como nessa fonte manuscrita erradamente se afirma, e com ela todos quantos depois, até à actualidade, inadvertidamente a copiaram e repetiram, mas no de D. Afonso V — ano em que se teria feito importante contrato entre o Rei de Portugal e os armadores de pesca naturais da Sicília, estabelecidos no nosso País, provavelmente em Lagos.

Diz o manuscrito setecentista:

«As Armações, que se armavão antigamente são as seguintes:

Costa de Faro.

A Armação de Farroilhas da Jurisdição de El-Rey N. S.
A do Zimbral da Jurisdição do dito Senhor.
A de Ponta bebada da mesma
A do Cabo de S. Maria da mesma Jurisdição.

As da Raynha N. Senhora.

Pedra negra. Quarteira, e Boliche na Costa de Lagos.

As de S. Mag.e na dita Costa de Lagos.

Balleirinhas nos mares de Albufeira. Pedra de Galle. Carvoeiro. Peche frito junto a Barra de Alvor, Torralinha. Torralta. Almadana. Zavial. Balieira. Cabo na Bahia de Sagres. Barcaccira da outra banda do Cabo de S. Vicente alem da Torre de Aspa (164).

Creação das Almadras

Forão estas armações erigidas no anno de 1440 no Reynado do Serenissimo Rey D. Duarte, (*sic*) por huns Sicilianos, que depois de se perder a pescaria das Baleas na Bahia de Lagos comessarão a fazer experiencia para a pescaria dos Atuns no Reinado do Serenissimo Rey D. Fernando; (165) os quais conhecendo os lucros que daria aquella pescaria, contratarão

com o dito Senhor Rey D. Duarte (*sic*) armarem as Armações referidas, tendo principio no dito anno de 1440 com as condições seguintes.

Condições

Que elles inventores (*sic*) se obrigavão a armar as ditas Armações nos lemites referidos com todas as fabricas necessarias, e Ancoras para suas amarrações, e o dito Senhor lhe daria os seus mares sem outra alguma obrigação; e do peixe que pescassem sendo Atum, pagarião de direitos 60 por 100 e da Sardinha, e mais pescados, 40 por 100, e que não pagarião mais outro algum direito da dita pescaria em nenhuma parte do Reyno, posto que muitas vezes fosse vendido, e se lhe daria todo o Sal necessario para o Salgarem por seu dinheiro pello preço do foral, sem que este se lhe podesse alterar, com outros muitos privilegios, Izenções, e liberdades acerca delles, seus filhos, companheiros, Armadores e mais gente, que se ocupasse no beneficio das Armações, e que se lhe não tomarião seus barcos, e mais Embarcações, nem gente dellas para hirem servir em outras partes, por mar, nem por terra; e que de todo o Esparto, linho, Cordoalhas, Breu, Alcatrão, e mais petrechos, que viessem para as tais Armações, serião livres, e não pagarião direito algum nas Alfandegas deste Reyno.

Estabelecidas assim as ditas Armações, comessarão a dar muitos lucros, rendendo os direitos da fazenda real, huns annos por outros, 40, e 45 contos de reis, e assim se conservarão, e continuarão muitos annos.

Aquelles primeiros inventores, (*sic*) com ciencia, practica, e experiencia, não se poupando ao gasto, nem ao trabalho; demarcarão os mares, as braças de agua em que se havião lançar as redes dos Buxos, os Andiehes, as Cassas, Tirantes, e Guias; a terra aonde se havião amarrar, as redes, a que chamão ribeiras, os rabos, e quantidades de cordas, suas braças, as Bitollas de cada malha de rede, Assodares para Cercar o Atum, o Sitio aonde havião estar os Atalayas da terra para mandar cercar o peixe, pondo todo o cuidado, e deligencia nesta arte de pesar, com a qual tirarão grossos cabedais (¹⁶⁶).

Desconhecemos, porém, o original deste contrato do Rei de Portugal com os Sicilianos, em 1440, e bem assim as bases destas *Noticias das Almadravas do Reyno do Algarve*, aliás já bastante divulgadas, e às quais ainda nos havemos de referir no decurso deste estudo.

Foi certamente a este manuscrito que Balbi alludiu, quando escreveu:

«Nous avons sous les yeux un savant mémoire sur l'histoire de cette pêche, a do atum) fait dans l'année 1725 par ordre du gouvernement (de Portugal) d'alors, et que le député Vas-Velho a bien voulu nous communiquer. Par ce mémoire en voit que des Italiens établis en

Algarve passerent un contrat avec le roi Edouard, (*sic*) par lequel ils s'engagerent à lui payer le 60 pour cent du thon et le 40 pour cent des sardines et autres poissons qu'ils prendraient. En vertu de ce contrat la couronne eut pendant plusieurs années un revenu de 40 à 45.000.000 reis». (¹⁶⁷).

Talvez baseado também nestas *Noticias* ou em Balbi, mas sem fazer citação alguma, escreveu mais prudentemente João Baptista da Silva Lopes apenas o seguinte:

«Pelos annos de 1440 foi celebrado hum contracto com certos estrangeiros, que se obrigarão a armar alli (*no Algarve*) as armações pagando a el-rei do peixe, que matassem, 60 por % sendo atum, e 40 sendo sardinha, sem mais direitos alguns, ficando livre delles todo o esparto, linho, cordoame, breu, alcatrão, e mais artigos que precisassem para ellas, e bem assim varios privilegios, e izenções para si, e gente que empregassem: rendião ellas assim de 40 a 45 contos de réis por anno» (¹⁶⁸).

Mas Charles Bonnet afirma categoricamente:

«D'anciens manuscrits portugais rapportent, que jusque vers l'an 1420, on péchait la baleine dans la baie de Lagos, et que ce fut par suite de l'absence de ce cetacé, que fut introduit la pêche du thon» (¹⁶⁹). E em nota, Charles Bonnet acrescenta:

«Noticias sobre as Almadravas do Reino do Algarve, manuscrito 1721. Notices sur les Madragues. Les Madragues furent établies en 1440, (*sic*) sous le règne de D. Duarte, (*sic*) par des Siciliens; lesquels après la perte de la pêche de la Baleine dans la Baie de Lagos, avaient commencé à faire des expériences sur celle du thon, sous la royauté de D. Fernando. D. Duarte fit en 1440 (*sic*) un contrat avec eux, aux conditions suivantes; qu'ils paieraient au trésor royal, un droit de 60 % pour les thons et de 40 % pour les sardines. Que le sel nécessaire a la salaison, leur serait vendu au prix du revient à la seline, en outre qu'ils ne paieraient pas d'autre droit pour la vente et l'exportation du poisson etc.» (¹⁷⁰).

E José Silvestre Ribeiro não fez mais do que resumidamente copiar, a este respeito, as próprias palavras de João Baptista da Silva Lopes, mas sem o citar: «Pelos annos de 1440 — escreveu aquele autor — foi celebrado um contracto com certos estrangeiros, que se obrigaram a armar *armações*, com determinadas clausulas» (¹⁷¹).

Oliveira Martins, repetindo estes autores, diz apenas: «Em 1440 há uma concessão a uma sociedade de estrangeiro que se obriga a estabelecer armações, pagando a El-Rei sessenta por cento do atum e quarenta da sardinha, o que rende entre quarenta e quarenta e cinco contos...» (¹⁷²).

Tanto este historiador como aqueles dois autores portugueses, não citam a nacionalidade desses estrangeiros e repararam, certamente, no erro da transcrita fonte de informação setecentista — se é que directamente a

conheceram — de mais de uma vez considerar el-Rei D. Duarte vivo em 1440, quando é certo ter este soberano morrido dois anos antes... Também não citam, naturalmente por esta razão, o nome do monarca português que, naquele ano e com esses estrangeiros, celebrou tal contrato. Mas Adrien Balbi e Charles Bennet repetiram idêntico erro, o qual escapou também a Ludovino de Meneses, divulgador das supracitadas afirmações de Charles Bonnet (173).

(Continua)

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

(164) A armação das *Baleeirinhas*, nos mares de Albufeira, é topónimo até agora desconhecido e aqui registado em primeira mão. A armação do *Cabo*, na baía de Sagres, seria lançada ali, provavelmente, no mesmo local onde ainda hoje a tradição chama o *Pesqueiro do Infante*.

(165) Não é exacto que, anteriormente a el-Rei D. Fernando, tivesse desaparecido da baía de Lagos a pesca da baleia. Já vimos neste estudo que, precisamente em 15 de Maio de 1386, D. João I fez mercê a Estêvão Vasques Filipe, seu vassalo e anadel-mor dos bêteiros, de todas as rendas e direitos da baleação de Lagos.

(166) Biblioteca Nacional de Lisboa, Reservados, Manuscrito n.º 224, intitulado: *Notícias das Almadras do Reyno do Algarve*, fls. 26-30. Há idêntico manuscrito, com algumas variantes, na Biblioteca da Academia das Ciências de Lisboa (sob o n.º 252, Vermelho) e com esta nota: «Este Papel he extrahido da Bibliotheca Regia de hum Mss. que alli se acha: e eu copiei bem e fielmente em o coimento de N. Ssr. de Jesus de Lisboa em Maio de 1798=Fr. Vicente Salgado=Ex eGral, e chronista da congregação da Terceira Ordem».

(167) BALBI (Adrien), *Essai Statistique sur le Royaume de Portugal et d'Algarve (...)*, t. 1 (Paris, 1822), p. 172-173.

(168) LOPES (João Baptista da Silva), *Corografia do Reino do Algarve*. Lisboa, 1841, p. 87-88.

(169) Desconhecemos estes antigos manuscritos portugueses, referidos por este autor, segundo os quais se pescava a baleia na baía de Lagos, até cerca de 1420. Como já vimos, depois de 15 de Maio de 1386, não mais temos notícia, ali, dessa pescaria.

(170) BONNET (Charles), *Algarve (Portugal). Description Géographique et Géologique de cette Province (...)*. Lisbonne, 1850, p. 89, nota 6.

(171) RIBEIRO (José Silvestre), *Apontamentos sobre as Pescarias de Portugal*, in *Resolução do Conselho de Estado (...)*, XIII, 208.

(172) OLIVEIRA MARTINS (J. P.), *Portugal nos Mares*. Lisboa, 1902, p. 248.

(173) Cf. *A pesca do atum no Algarve. Como, quando e por quem foi introduzida na nossa provincia*, in *Notícias do Algarve*, de Vila Real de Santo, de 18 de Abril de 1954.

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

CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)



TELEFONE 2.057
 SETÚBAL } TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62
FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

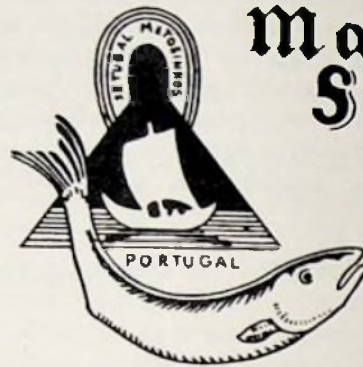
Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
L i s b o a — P o r t u g a l

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

Endereço telegráfico: OICANGI

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



Mariolinda Sporting

LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil

CROIX
D'OR
Somar

are some of the well known brands of
ont quelques unes des marques bien connues de
MARQUES NEVES & C.^a, L.^{da}
packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

SETÚBAL
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

CARACTERES ECOLÓGICOS DOS PEIXES

pelo DR. JOSÉ FREIXO

Dá-se o nome de ecologia ao capítulo das Ciências Biológicas que relaciona os caracteres dos seres com o meio em que vivem.

Os peixes são animais essencialmente adaptados para a vida aquática, possuindo por tal uma organização que os torna campeões da natção.

A principal vantagem destes animais em relação aos mamíferos, aves e répteis nadadores, é a facilidade que têm de viver constantemente debaixo da água, graças ao tipo especial do fenómeno respiratório.

Com efeito, como é sabido, os animais das três referidas classes por terem respiração pulmonar aproveitam o oxigénio do ar atmosférico.

Os peixes, por seu turno, em vez de pulmões possuem guelras, órgãos que comunicam com o interior da boca e que na maior parte, são cobertos por uma espécie de tampa móvel, chamada opérculo, a qual se levanta para deixar sair a água.

Este líquido, entrando pela boca, banha as guelras ou brânqueas e, depois do sangue dos vasos branqueais absorverem o oxigénio, é o anidrido carbónico expulso para o exterior juntamente com a água por um orifício ou fenda branqueal apropriado a este fim.

Estes animais nadam sem grande esforço muscular graças a um dispositivo natural.

O primeiro elemento deste dispositivo é a existência da bexiga natatória, simples ou com estranhas ramificações, que no geral se encon-

tra debaixo da coluna vertebral, partindo do esófago.

Em certos peixes, a bexiga natatória modifica-se de tal forma que constitue uma espécie de pulmão e desempenha as funções deste órgão.

Porém, o seu verdadeiro papel é servir de bóia ou flutuador de que o animal se serve em conformidade com as suas necessidades e em obediência ao conhecido principio da física descoberto pelo sábio Arquimedes segundo o qual, todo o corpo mergulhado na água perde uma parte do seu peso equivalente ao peso de um volume de líquido igual ao seu próprio volume.

Quer dizer: mantendo-se constante o peso do peixe e aumentando o volume quando o animal enche a bexiga natatória de gases (oxigénio e azoto) o ser torna-se mais leve e pode nadar sem desperdício de grande energia muscular.

Por tal, o peixe dispõe de um mecanismo automático para esvaziar ou encher de ar a sua bexiga descendo ou subindo a seu prazer.

Assim, quando o animal desce, aumenta a pressão da água que comprime pouco a pouco as paredes do corpo e, como tal, a bexiga natatória que deixa sair uma parte dos gases que contém. Pelo contrário, quando sobe, a pressão da água diminui e a bexiga natatória livre de pressão, volta a admitir os gases, em proporção tanto maior quanto menor é a pressão exterior.

Pelo exposto, compreende-se que a entrada ou saída de gases para o flutuador se realiza naturalmente com lentidão.

De certo modo operam-se graves

perturbações, tal como se observa num peixe que sendo pescado a grandes profundidades e içado rapidamente, mostra o ventre inchado como consequência da dilatação da bexiga natatória.

Por consequência, os peixes que pelo seu modo de vida têm de nadar com velocidade não têm este flutuador natural, sustentando-se na água apenas por esforço muscular tal como um nadador humano.

É o caso da maior parte das espécies da familia dos tubarões. Também os peixes chatos, como os linguados, que vivem a maior parte da vida assentes em fundos, e não necessitam por isso de flutuar muito tempo, dispensam a bexiga natatória.

O sistema de flutuadores atinge a sua maior especialização nos peixes ouriços que habitam os mares tropicais. Estas espécies, além de terem bexiga natatória, possuem ainda uma bolsa que o animal enche de ar a seu capricho para tomar a forma de uma bola, coberta de uma multidão de pequenas espículas, flutuando como um ser morto ao sabor das ondas e sem receio de outros peixes ou das aves marinhas.

O acto de nadar não consiste apenas, evidentemente, em o animal se sustentar à superfície da água e os peixes não seriam só pelo seu sistema natural de flutuadores os melhores nadadores do mundo, se não tivessem qualquer outro dispositivo de orientação por forma a movimentarem-se, e a seu prazer.

O homem e os quadrúpedes nadadores servem-se de determinados

movimentos dos braços e das pernas, enquanto as aves aquáticas nadam movendo as patas, cujos dedos estão geralmente unidos por uma membrana natatória.

Os peixes, para o mesmo fim, que lhes é absolutamente necessário à vida, dispõem de barbatanas.

Cada barbatana não é mais que uma lâmina de fibras córneas sustentadas por uns raios mais duros, de natureza óssea ou cartilaginosa.

Pode, porém, suceder que as barbatanas sejam fortes e pelo seu bater se produza a propulsão do corpo (natação ramante), ou então porque são muito fracas não há mais que uma ondulação (natação ondulante) como é o caso da maioria dos peixes da família pleuronectidaxe, dos linguados, por exemplo.

Há barbatanas pares e ímpares.

As primeiras são membros transformados: um par fica situado dos lados e perto da cabeça, correspondendo aos membros anteriores dos mamíferos, e tem o nome de barbatanas peitorais; o outro par fica situado atrás, corresponde aos membros posteriores da referida classe e tem o nome de barbatanas ventrais. Quanto às barbatanas ímpares, encontra-se uma na linha média do dorso (barbatana dorsal), outra atrás do anus (anal) e uma terceira (caudal) na extremidade posterior do corpo. Algumas vezes a dorsal está subdividida em várias outras e a caudal é quase sempre parcialmente bifurcada.

Cada classe de barbatanas desempenha um papel especial na natação. Assim, para avançar na água, o peixe utiliza principalmente a barbatana caudal que funciona como remo e leme. A dorsal e a anal evitam que o peixe se incline para um dos lados, mantendo-lhe a estabilidade do corpo e permitindo-lhe cortar melhor a água. Sem as barbata-

nas peitorais e abdominais os peixes não poderiam conservar-se na água na posição natural, porque são para eles os seus balancetes. As barbatanas peitorais servem também aos peixes para se voltarem para um e outro lado.

Relativamente às necessidades respiratórias pode dizer-se que os animais aquáticos são menos exigentes que os do meio aéreo.

Com efeito, o ar atmosférico é aproximadamente 20 vezes mais rico em oxigénio do que igual volume do meio aquático.

Por outro lado, o oxigénio do ar entra, no organismo, directamente ao contacto dos elementos funcionais encarregados de efectuar a osmose respiratória, ao passo que o da água não é transmitido senão veiculado por este líquido.

Sabe-se mais que as necessidades de oxigénio no caso dos peixes, varia segundo as espécies e consoante a idade. Por exemplo, entre as espécies de águas doces, os Cyprinídeos não exigem mais, para a sua respiração, que três a quatro centímetros cúbicos de oxigénio dissolvido por litro de água aproximadamente, ao passo que as trutas precisam do dobro, até sete e oito centímetros cúbicos.

Devido ao revestimento escamoso dos peixes reduz-se bastante a respiração cutânea nestes animais.

Os actos respiratórios localizam-se nas brânqueas, órgãos especialmente dispostos para tal fim, e, em certos casos, em algumas regiões do aparelho digestivo.

O oxigénio dissolvido na água que os animais aquáticos utilizam na respiração, tem duas origens: a atmosfera, e a vegetação clorofilina imersa. No primeiro caso, as camadas aquosas em contacto imediato com o ar absorvem uma parte dos

seus elementos gasosos, entre os quais o oxigénio. No segundo, a nutrição clorofilina das plantas aquáticas, sob a acção da luz, efectua uma libertação de oxigénio que vai depois dissolver-se na água.

Nas águas marinhas, é o microplankton que representa o agente principal daquela libertação.

Nas águas doces, à acção daquela microflora junta-se a das plantas superiores que vivem imersas.

No capítulo da alimentação, os alimentos dos peixes, tal como os dos seres terrestres, são tirados do reino animal e do vegetal.

Porém, a distribuição quantitativa é diferente. Na terra, onde os vegetais ocupam vastas áreas, os herbívoros são numerosos.

Na água, pelo contrário, em especial no mar, onde a vegetação é muito menos abundante, as espécies restritamente herbívoras são raras.

Assim, a maior parte dos peixes são carnívoros, e alguns omnívoros.

No primeiro caso dá-se uma ictiofagia (as espécies mais fortes alimentam-se das mais fracas), havendo mesmo exemplos de canibalismo (os adultos de uma determinada espécie alimentam-se dos seus próprios filhos). Os omnívoros servem-se dos restos de animais ou vegetais, depositados no fundo ou sobre objectos imersos.

Quanto aos órgãos sensitivos, graças ao meio em que vivem, os animais aquáticos recebem directamente por todo o corpo influências diversas, podendo recolher, sem dúvida, impressões de energia solar e cósmicas que escapam aos vertebrados terrestres e do meio aéreo.

Têm grande desenvolvimento os órgãos gustativos e da audição, funções estas que de um modo geral servem mais ao animal aquático do que a vista.





As verbas mais significativas do Orçamento Geral do Estado para 1955

pelo Dr. A. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

Os Governos apostados em fazer uma administração financeira proba e equilibrada, que acautele os interesses da Nação, devem considerar o Orçamento como um programa de acção que legalmente lhes compete observar para conseguirem, quanto possível, no decurso de um ano, a arrecadação das receitas que nele se acham previstas e avaliadas e conter as despesas públicas nos limites que foram marcados e que só circunstâncias imperiosas e excepcionais justificarão que se ultrapassem.

É ainda o Orçamento, na opinião do titular da pasta das Finanças, Sr. Dr. Águedo de Oliveira, «um plano de vida das administrações que se forma para garantir execução a princípios e ideias» — certamente propulsoras de uma vida económica e social progressiva.

O que se impõe na elaboração dum Orçamento do Estado é, antes de tudo, a justeza da avaliação das receitas a cobrar.

As despesas que se computaram raras vezes deixam de se pagar totalmente. A previsão, porém, das receitas, se não atende à capacidade dos contribuintes, nem se funda em realidade já verificadas, poderá conduzir a gerência a um resultado deficitário e ocasionar dificuldades na execução dos serviços públicos.

Ora, no Orçamento geral do Estado para 1955, segundo afirma o Sr. Ministro das Finanças, no substancial Relatório que o acompanha, não se faltou à observância de tão salutar orientação, visto que «as estimativas e cálculos que presidiram à sua elaboração e coordenação su-

perior foram objecto de paciente estudo e análise, basearam-se, intencionalmente, em dados seguros e informes estatísticos, que são do geral conhecimento».

«Não existe — são as palavras de Sua Excelência — gravame perceptível nos deveres fiscais, havendo, sim, ampliação de encargos e despesas e continuando a luta contra a imoderação e os desperdícios».

Implicou o reajustamento dos vencimentos dos funcionários do Estado um aumento de encargos à volta de 95.100 contos, que representam quase um quarto do acréscimo que as despesas ordinárias sofreram de 1954 para 1955. As modificações operadas nos escalões do abono de família, por sua vez, impuzeram um aumento nessa despesa de 30.100 contos.

Pesam ainda muito neste Orçamento as despesas da defesa nacional, as quais passaram, em 1955, de transitórias a permanentes, em harmonia com os compromissos internacionais que Portugal assumiu. Apesar disso, «não conduzem ainda a novas tributações».

Destinam-se mais 201.400 contos a investimentos que figuram no Plano de Fomento e reforçaram-se, além disso, algumas dotações para outras obras e fins que nele não se acham previstos.

Estas as notas mais salientes que se colhem do Orçamento para 1955. Examinemos agora algumas verbas de maior significado.

Dado que as cobranças das receitas ordinárias vêm subindo desde 1946, atingindo a média anual de

5.853,4 milhares de contos, o Sr. Ministro das Finanças orçou-as, prudentemente, em 5.602 — excedendo, pois, as previstas em 1954 apenas em 274.200 contos.

Para este aumento esperado concorrerão, com a sua maior parte:

- os impostos directos (contribuição predial, industrial, siza, imposto profissional, complementar) 31,4 %;
- os impostos indirectos (direitos aduaneiros de importação, selo e estampilha e taxa de salvação nacional) 40,8 %;
- as indústrias em regime tributário especial — sobretudo a de tabacos — 5,8 %.

As Taxas dos serviços e os Rendimentos de capitais, acções e obrigações de Bancos e Companhias entrarão respectivamente com 13.400 contos e 7.600.

As percentagens dos aumentos conservam-se, dum modo geral, nos níveis de 1954 — o que é um bom indicador da segurança da previsão.

Das Taxas de serviços, porém, conta-se cobrar a mais do que naquele ano:

- 5.000 contos de receitas da marinha mercante;
- 3.000 contos de emolumentos das alfândegas;
- 2.000 contos nas receitas dos estabelecimentos de ensino.

Quanto aos Rendimentos de capitais, acções e obrigações está prevista uma subida de 9.818 contos, como consequência dos aumentos dos juros das obrigações dos empréstimos concedidos à marinha mercante e à indústria da pesca.

As *receitas extraordinárias*, que não fazem face a despesas da mesma categoria, exprimem-se por 1.732.539 contos, e têm a seguinte proveniência:

	<i>contos</i>
— dos saldos das contas dos anos económicos findos	482.633
— da amoedação	24.781
— do produto da ven-	

	<i>contos</i>
da de títulos de empréstimos emitidos ou de investimentos dos fundos da previdência social e recurso directo ao mercado de capitais	1.098.325
— do produto da liquidação dos Transportes aéreos portugueses	16.500
— do reembolso de adiantamentos feitos aos estabelecimentos fabris do Estado para fabrico de material de guerra, naval e aeronáutico, de conta de países estrangeiros, ao abrigo do decreto-lei 39.397, de 22 de Outubro de 1954	110.300

Computaram-se as *despesas ordinárias* no Orçamento de 1955 num total de 5.584.400 contos, com um excesso, portanto, sobre as orçadas em 1954 de 405.200 contos.

Os maiores agravamentos dão-se nos serviços dos Ministérios do Interior e da Marinha, nos Encargos gerais da Nação e nos serviços da Dívida Pública.

Naquele primeiro departamento do Estado, os aumentos dos encargos normais sobem a 62.200 contos, mas seja dito que só as melhorias dos vencimentos do pessoal e os abo-

nos de família absorvem, à sua parte, respectivamente 13.400 contos e 7.600. Montam, portanto, os reforços de dotações dos outros encargos a 38.900 contos.

Os serviços da assistência pública são contemplados com 33.850 contos, destacando-se as verbas de:

12.000 contos para a luta contra a tuberculose;

8.000 para estabelecimentos hospitalares;

4.000 para assistência a alienados;

2.500 para assistência a leprosos.

Ainda serão empregados 4.000 contos no desenvolvimento de um programa assistencial às doenças reumáticas e na criação e manutenção de centro hospitalar para estudo, recuperação e terapêutica de indivíduos deficientes.

No Ministério da Marinha, as despesas ordinárias acrescem de 42.300 contos, mas desta importância 31.000 respeitam a alargamento de quadros do pessoal militar e em consequência de passarem para despesas ordinárias despesas que antes figuravam como extraordinárias.

Os Encargos gerais da Nação, que compreendem os da Presidência da República, da Presidência do Conselho e outros, do Departamento da Presidência, do Departamento da Defesa e do Subsecretariado da Aeronáutica, não contando com os reajustamentos feitos nos vencimentos do pessoal, agravaram-se de 33.900 contos e são justificados, principalmente, com:

7.700 contos de dotação da Junta de Energia Nuclear, criada recentemente;

3.600 exigidos pelo aumento dos quadros de pessoal de diversos serviços adstritos à Presidência do Conselho, inclusivamente de pessoal das Casas de Portugal no estrangeiro;

1.500 de aumento de subsídio para o Fundo de Teatro.

No Subsecretariado da Aeronáutica regista-se uma subida de 18.000 contos, em virtude do aumento de dotação das Forças aéreas. Mas grande parte desta verba — 9.200 contos — resulta da transferência de encargos com o pessoal que antes se pagavam como despesas extraordinárias. O restante é destinado a combustíveis, lubrificantes e reparações de aviões.

O agravamento que o Orçamento acusa nos Encargos da Dívida pública tem a sua origem em 26.000 contos que se hão-de pagar a mais de juros, por virtude dos certificados de Dívida pública de 4% e do empréstimo de 3% que se emitiram em 1954.

Reduzir-se-ão, contudo, de 5.100 contos de juros referentes aos títulos que se convertem em renda perpétua e em renda vitalícia, integrados no Fundo de Amortização, e aos capitais amortizados durante o ano de 1955, tanto da dívida interna, como externa.

As amortizações contratuais dos empréstimos absorverão mais, neste ano, 8.700 contos.

Produtora Nacional de Conservas, L.^{da}

Packers and Exporters of Preserved Fish

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

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

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

A Manipulação e tratamento do Peixe na Europa
— *A Conserva do Atum* — Fisheries Newsletter — N.º 4,
Abril, 1953.

A conserva do atum na Noruega, Dinamarca e Países Baixos é feita numa escala relativamente pequena, cerca de 4.000 ton. no total da produção anual. Em França, porém, fabricam-se cerca de 13.000 ton. de conserva de atum cada ano. O «germon» fornece a maior parte das conservas francesas, mas uma espécie maior, de carne avermelhada, pesando entre 9,1 a 90,7 quilos é também fabricada. As duas espécies são conservadas com ou sem cozimento prévio. Os «germons» são eviscerados no mar, postos em gelo e conservados a bordo dos barcos de pesca até 3 semanas antes do desembarque e entrega na fábrica de conserva. À sua chegada a esta, os peixes são lavados, mecânicamente ou à mão, e as cabeças cortadas. São então feitos em postas por uma série de lâminas circulares, e os bocados, com a pele intacta, são enlatados à mão. Ajunta-se uma pequena quantidade de salmoura forte e, nalguns casos, uma mistura de especiarias antes que as latas sejam fechadas no vácuo e esterilizadas no autoclave. Esta conserva é chamada «atum ao natural».

A maior parte do pré-cozimento, nas fábricas de conserva de atum francesas, é feita numa salmoura de ClNa a cerca de 16° salinométricos.

Pedaços de peixe com o peso de 1,4, 1,8, ou 2,2 quilos, são postos a cozer na salmoura, com ou sem especiarias, como folhas de tomilho ou louro, durante cerca de 2 horas. Para evitar o contacto com as superfícies metálicas durante o cozimento, os pedaços de peixe são colocados em cestos forrados de papel. Depois do cozimento, os cestos são postos a escorrer e expostos sobre o solo para arrefecer, durante um dia. As postas são então aparadas à mão e a pele tirada antes do corte em bocados e estes metidos nas latas. Nas fábricas onde são empregadas máquinas de encher, o peixe cozido é metido dentro dum molde comprido e cilíndrico que se abre segundo um geratriz; o cilindro é em seguida fechado e um pistão empurra o peixe através dele; à saída as fatias do peixe são cortadas à dimensão das latas. Com o sistema Toquer, o peixe cortado em fatias é colocado num molde anular e levado por um transportador num túnel de cozimento e de secagem antes de ser transferido directamente do molde para a lata. Os fabricantes franceses de atum, em geral, são de opinião que o pre-cozimento a vapor ou a ar seco dá resultados menos satis-

fatórios do que o cozimento na salmoura. Derrama-se o azeite sobre o peixe enlatado, e as latas são conservadas assim, por vezes uma noite inteira, para permitir a penetração do azeite antes de serem cravadas no vácuo e esterilizadas no autoclave. Os pequenos bocados de peixe provenientes dos apartamentos são metidos em latas sob o nome de «migalhas de atum». Com os bocados e fatias provenientes das regiões peitorais e abdominais, é preparado uma conserva especial, de luxo.

Resumo por: Roy C. Stevens

— *Os óleos de peixe na Noruega* — Oleagineux, Paris, N.º 6, Junho, 1951.

Os arenques na Noruega são divididos em categorias, segundo o seu estado: pequenos arenques imaturos (*smaasild*), inferiores a 19 cm., com cerca de 8 % de gordura, pescados no verão; os arenques gordos (*jetsild*), um pouco grandes e com cerca de 20 % de gordura, pescados no verão e no outono; os arenques maduros ou de inverno (*storsild*), pesando 300 g. em média, com 13 % de gordura; os arenques de primavera (*vaarsild*), com 7 a 8 % de gordura e os arenques *tom-sild*, tendo somente 3 % de gordura. As matérias secas nos arenques são invariavelmente de cerca de 20 %.

A extracção do óleo dos arenques é efectuada segundo o método convencional de cozimento e de prensagem. A primeira operação é realizada com o vapor vivo em cozedores, a camisa de vapor a cerca de 95° C, e dura até 30 min. segundo a consistência do peixe.

O produto ao sair do cozedor é tratado em prensas contínuas ou por cargas. As primeiras produzem um bolo com cera de 5 % de gordura, enquanto que as outras dão um bolo de prensa contendo aproximadamente 54 % de humidade e uma farinha com 10 % de humidade e 10 % de gordura. Depois da prensagem, o bolo é seco em secadores rotativos à chama directa. A farinha finalmente moída atravessa um ciclone e é metida em sacos.

O liquido que escorre da prensa, em vez de ser decantado como se fazia antes, é agora tratado segundo os processos Sharpless ou de Laval. O primeiro destes métodos elimina os sólidos por centrifugação, ao passo que o segundo utiliza um processo de centrifugação a duas fases. O método Titan permite uma separação continua em 3 etapas. O liquido é tratado num emulsor por contacto e centrifugado em seguida num «super ejector» a 93°-95° C. Ao pH 4,5, a solubridade das proteínas é reduzida. O óleo deve conter menos de 0,3 % de água para evitar aumentar a acidez.

Os métodos de contróle para determinar o conteúdo em gordura, sal e água, são rapidamente descritos.

A utilização completa da matéria seca no arenque pode ser obtida por: o processo convencional de pren-

(Continua na pág. 32)

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES

in jars - in tins



RAMIREZ & C.^a, LDA.
OLHÃO (Portugal)

Calderón & Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal

Telefone n.º 35 — Telegramas: "PORTUGÁLIA"

Preserved fish in olive, oil and brine

Selected quality

Sardines

Boneless — Plain — Skinless

Fish paste

Filets of anchovies, sardines and mackerels

Packers and Exporters

Fishing departement

Registered Marks:

"SUPER-OMNIA"

"PORTUGÁLIA"

"ANNIE"

"EAGLE"

"LE PLAISIR"

"ALL RIGHTS"

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

LONDON E. C. 3

TELEFONE

MANSION HOUSE 8331/3

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

FIRMAS ASSOCIADAS:

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

41, EASTCHEAP—London E.C.3

End. Teleg.

Sociber — London

Telef.

Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal da

BAGLAN BAY TINPLAT CO. LTD.

SOUTH WALS

Exportadores de ferros e aços e outras metélicos
primos

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

A Indústria Conserveira do Brasil e as suas possibilidades futuras

A conceituada revista viguense, «Indústria Conservera», publicou uma entrevista com o sr. Hilário E. Fernandes, membro da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal no Rio de Janeiro que, subvencionado pelo seu Governo, veio a Portugal e Espanha estudar as indústrias de pesca e conservas. Nessa entrevista deu aquele senhor informações interessantes sobre as indústrias congêneres no seu país, em resposta às perguntas que lhe foram feitas, e que tomamos a liberdade de reproduzir:

— Qual a situação actual da indústria pesqueira-conserveira brasileira?

— Pelo que observei, tanto em Portugal como em Espanha, a indústria de conserva no Brasil ainda deve desenvolver-se muito. O Brasil é um país com mais de 8.000 quilómetros de costa e uma população que excede os 50 milhões de habitantes. Contudo, a sua indústria de conservas de peixe é incipiente com excepção do Rio Grande do Sul, no Estado do Rio de Janeiro, região onde esta indústria logrou uma evolução mais acentuada. Nos restantes Estados da Federação existe muito pouca coisa em relação à indústria das pescas.

Os processos empregados são um tanto primitivos, tais como a salga e secagem ao sol, não existindo estabelecimentos instalados em condições de influir na balança industrial do país. Existe, na realidade, uma indústria a que podemos chamar caseira ou doméstica, cujo único fim é de prolongar a conserva do peixe que não encontra mercado para o seu consumo natural. Mesmo nos Estados do Rio de Janeiro e Rio Grande do Sul, onde já está adiantada e onde se concentram os melhores e maiores estabelecimentos ou fábricas, a indústria de conservas ainda não chegou a um grau de desenvol-

vimento similar ao que se verifica em Portugal ou Espanha.

Por outro lado, vê-se forçada a lutar com grande número de dificuldades, motivadas pela falta de orientação técnica nacional, assim como pela carência de maquinaria moderna, juntando-se a estas causas a situação económica precária da maioria das indústrias. O resultado é a elaboração de um produto que não encontra a aceitação indispensável por parte do consumidor brasileiro, se exceptuarmos determinadas regiões do país. Nas cidades, onde o poder de compra é mais elevado, observa-se uma tendência para as conservas estrangeiras, melhor preparadas mas de preço mais elevado. Daí as queixas dos industriais brasileiros contra a importação de conservas similares de países onde a indústria alcançou grande desenvolvimento; queixas que considero injustificadas, visto que as causas de tal situação são produto da indústria em si.

— A que causas atribui este atraso industrial?

— Apesar da sua complexidade, as causas do atraso podem-se resumir nas seguintes:

- 1.º — Pesca irracional e antieconómica.
- 2.º — Fábricas deficientemente equipadas.
- 3.º — Falta de orientação técnica.
- 4.º — Desinteresse do capital privado.
- 5.º — Situação económica desfavorável ao país.

O primeiro destes aspectos é o que se tem de enfrentar previamente, e com urgência.

É sabida a estreita relação que existe entre a pesca e a indústria de conserva, pois são dois factores que se completam. Um país sem pesca desenvolvida, será, sucessivamente, um país com uma indústria conserveira atrasada e antieconómica. É

isto o que se observa no Brasil, onde, apesar da pesca ser muito antiga (iniciou-se com os descobrimentos dos portugueses), persiste ainda nos seus processos primitivos e arcaicos. Dada a transformação que a vida brasileira está sofrendo, é de esperar que o Governo preste um interesse maior às questões da pesca; interesse que até agora se limitou à protecção que se há dispensado ao pescador na defesa das suas actividades, mas desligando-se dos múltiplos problemas relacionados com a indústria, tais como a construção de portos pesqueiros, instalações de estaleiros indispensáveis para renovar a frota insuficiente e anacrónica, o desenvolvimento dos estudos oceanográficos e biológicos, estabelecimento de uma necessária e vasta rede de armazéns e vagões frigoríficos, básicos para uma boa distribuição.

— Em que consistem as deficiências de aparelhagem das fábricas?

— De uma maneira geral, o panorama que apresentam as fábricas do Brasil é doloroso. Salvo raras excepções, não são verdadeiras fábricas as que existem, devido à sua pequena capacidade de produção, a acharem-se deficientemente equipadas e a imperar nelas o trabalho manual como factor primordial, o que provoca um encarecimento do produto.

Para resolver um tal problema, a única solução para os industriais consiste em reequipar as suas fábricas, restringindo o mais possível a mão-de-obra e aumentar a produção. Até há pouco isto não era motivo de preocupação, mas hoje, sim, devido ao aumento de salários, visto que o salário mínimo na indústria das conservas é de 2.000-2.200 cruzeiros por mês. Como corolário das deficiências experimentadas nas fábricas instaladas no Brasil, existe um produto mal fabricado e de custo elevado, em comparação com os similares de procedência estrangeira.

— *Como poderia remediar-se a falta de orientação técnica?*

— Os problemas tecnológicos das conservas de peixe não têm tido no Brasil um desenvolvimento compatível com as suas necessidades. Daqui resulta que na maioria das fábricas não se observa uma orientação segura tendente à elaboração dos produtos confiados aos conhecimentos dos próprios industriais, nem sempre conhecedores a fundo dos problemas.

Mesmo nos organismos governativos encontram-se muito poucos entendidos em questões conserveiras. Esta foi uma das razões da minha viagem a Portugal e a Espanha, onde a indústria conserveira e os problemas relacionados com ela alcançaram um grande desenvolvimento.

Seria de desejar que o Governo brasileiro solicitasse o envio de técnicos em conservas, portugueses e espanhóis, com o fim de organizar cursos no Brasil, conforme consta

no Programa do Banco de Desenvolvimento Económico do Brasil. A falta deste intercâmbio é uma das causas do atraso da nossa indústria.

— *O capital privado não mostra interesse na indústria?*

— Infelizmente não existe nenhum interesse pelo emprego de capital privado na indústria de conservas de peixe. Há muitas outras actividades que absorvem o capital, por produzirem maiores lucros, o que torna difícil incitar o capitalista a empregar o seu dinheiro na indústria. Por esta razão, a grande maioria das fábricas luta com enormes dificuldades de ordem económica, sendo muito dificultosa a aquisição de maquinaria, quase sempre de importação e portanto de custo elevado. As fábricas encontram-se, por isso, deficientemente equipadas, o que, por sua vez, contribui, juntamente com a carestia da mão-de-obra, para a fabricação de uma conserva de custo elevado.

— *Sente-se optimista com respeito ao futuro da indústria conserveira?*

— O incremento que a pesca vem registando nos últimos tempos e que forçosamente irá aumentando, deverá reflectir-se necessariamente na indústria conserveira, visto as possibilidades da matéria-prima serem ilimitadas. Com a transformação política que o Brasil experimentou, é de esperar um maior interesse dos governos pelas questões relacionadas com a pesca e indústrias de conserva e de aproveitamento de resíduos, de cujos produtos está tão necessitado o nosso país.

É preciso que se modifique o hábito alimentício popular actualmente polarizado para a carne como única fonte de proteína animal. Para isso há que dar facilidades para a aquisição de mais peixe nas suas diferentes formas, sendo de importância fundamental que o Governo se ocupe em resolver este problema.

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

(Continuação da pág. 29)

sagem e de concentração das águas residuárias, a diminuição das perdas de águas residuárias por diminuição do seu volume (os processos de Notevarp e de Nygaard são brevemente descritos) e a digestão ácida ou alcalina.

Os óleos de fígados de gadídeos são produzidos seguindo um certo número de métodos. O velho método de extracção por autodigestão dá o «raatran». Outros métodos, tais como o método Finmark (aquecimento pelo vapor vivo), o método Romsdal (aquecimento indirecto) e o processo Titan, são também utilizados. Por este último método, o fígado e água são homogeneizados e tratados em seguida num «super ejector» que recupera 95 % da gordura do fígado.

O problema da utilização do óleo de peixe pela indústria da conserva foi resolvido na Noruega pela polimerização do óleo a uma temperatura muito alta, no vácuo (350° C. durante 3 horas). O óleo para ser utilizado na conserva deve apresentar as seguintes características: ácidos gordos livres, 0,3; índice de saponificação, 180 a 200; índice de iodo, 95 a 110; insaponificável, 1 %; pxolibrometos, 2 %; viscosidade a 25° C.

Resumo por: *Francisco Hoyos*

Glossário dos nomes dos peixes

O Gabinete de Estudos das Pescas acaba de publicar o «Glossário dos Nomes dos Peixes» da autoria do seu investigador o Dr. Jerónimo Osório de Castro.

Trabalho de investigação e divulgação, que revela a proficiência e a probidade técnicas do seu autor, é de consulta útil e indispensável para todos os que se dedicam aos estudos da pesca, vindo suprir uma lacuna que nos diminuía perante os técnicos estrangeiros que já nos tinham feito sentir a sua falta.

Agradecemos o exemplar oferecido.

Transcrição

A conceituada revista espanhola «Industria Conserveira» transcreve no seu número de Dezembro o nosso editorial de Outubro sob o título «A Lata do Futuro».

Agradecemos.

MATÉRIAS PRIMAS



A indústria inglesa de conservas enlatadas necessita de mais folha

Os fabricantes ingleses de conservas alimentícias estão muito preocupados com o facto das encomendas dos seus produtos, num futuro próximo, excederem as possibilidades de abastecimento de folha.

Na verdade, os programas de produção e de investimento na maioria das fábricas de conserva, mostram que se espera uma grande expansão no consumo dos seus artigos nos primeiros anos. Por outro lado, apesar do grande desenvolvimento que tiveram na Inglaterra os produtos enlatados depois da guerra, há ainda um campo vasto para a expansão dos mercados que utilizam esta embalagem em grandes quantidades e para a introdução de novos produtos ainda não enlatados. Isto verifica-se facilmente comparando o consumo anual dos produtos enlatados por família, nos E. U. A., que é de 800 unidades, com o da Inglaterra, que é de 200. A indústria de conservas alimentícias é, actualmente, o maior consumidor de folha na Grã-Bretanha, absorvendo todas as suas disponibilidades.

A produção mundial do Azeite

Os cálculos da produção do azeite da actual safra, nos principais países, são os seguintes: Espanha 275.000 ton., Itália, 130.000 ton., Grécia, 100.000 ton., Portugal, 75.000 ton., Tunis, 75.000 ton., Turquia, 60.000 ton., Países do Médio Oriente, 50.000 ton., Argel, 30.000 ton. A Argentina, a Califórnia, a Jugoslávia, a Albânia, etc., são produtores de pequenas quantidades.

Em Portugal, segundo a informação do Instituto Nacional de Esta-

tística, a escassez de chuvas nas primeiras semanas do mês de Outubro, eliminou a perspectiva de colheita excepcional nos olivais do País. Verificou-se intensa queda de azeitona e o ataque da mosca *Dacus Oleae* nas regiões meridionais contribuiu igualmente para reduzir o rendimento previsto da produção do azeite na campanha finda.

Escassez de folha na Inglaterra

O Governo inglês, depois de ter consultado o Conselho do Ferro e Aço, decidiu suspender os direitos de importação sobre a folha, desde 29 de Novembro do ano passado até 18 de Setembro de 1955.

Serão autorizadas algumas importações de folha dos Estados Unidos em virtude do aumento das encomendas que, apesar do desenvolvimento da produção nacional, não podem, no momento actual, ser totalmente satisfeitas. Alguns produtores de folha ingleses diligenciaram obter importações dos E. U. A. que serão vendidas ao preço máximo fixado pelo Conselho do Ferro e Aço para a folha de produção nacional. Estas importações serão distribuídas pela organização oficial de colocação da folha, de forma a garantir que elas não prejudiquem a produção das fábricas manuais de folha que os produtores e os principais consumidores se comprometeram a aceitar. Continuam sem alteração os arranjos para as licenças de importação de folha dos países da Europa Ocidental e de outros fora da área do dólar.

A borracha

O Comité da Borracha natural prevê o equilíbrio da produção e do

consumo da borracha natural em 1954. Baseando-se sobre estatísticas do primeiro semestre do ano passado o Comité chega à conclusão de que não haverá em 1954 excedente de produção de borracha natural.

Com efeito, desde os primeiros meses do ano anterior, a produção de borracha natural estabeleceu-se em 820.000 ton., ou seja uma cadência anual de 1.640.000 ton.

Por outro lado, o consumo mundial para o primeiro semestre elevou-se a 850.000 ton., ou seja uma cadência anual de 1.700.000 ton.

A borracha natural teve em 1954 uma alta espectacular, cerca de 65 % em relação a 1953. Concorreram para esta reacção favorável, durante o ano, a ajuda americana ao sueste asiático; a entrega à indústria privada nos E. U. A. das 27 fábricas governamentais da borracha sintética; a calma provocada pelo «cessar-fogo» na Indochina; a subida do custo da mão-de-obra na Malásia e, por último, as compras da China comunista em Ceilão no quadro das trocas borracha-arroz. Espera-se que a produção de borracha natural no ano actual atinja 1,8 milhões de ton.

Pelo que diz respeito à borracha sintética, o Grupo Internacional do Estudo da Borracha informou que para os onze primeiros meses de 1954, o consumo mundial ultrapassou a produção. Esta foi de 647.500 ton. de Janeiro a Novembro e o consumo, no mesmo período, de 660.000 ton. Os «stocks» nos fins de Novembro elevavam-se a 182.500 ton., dos quais 157.316 nos E. U. A., quantidade relativamente abundante.

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

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

139-141 FRANKLIN STREET
N E W - Y O R K , N . Y .
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:
MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

SOCIEDADE FRIGORÍFICA
EXPORTADORA, LIMITADA

EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

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

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telefs. | 30712-31857
| Tojal 218

End. Teleg. **AGENTIMPORTE**
Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE
Telefone 366



J. B. CARDOSO, L.ª

CALÇADA DE SANTO AMARO, 3 — LISBOA

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

AGENTES DEPOSITÁRIOS:

MATOSINHOS

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

SETÚBAL

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

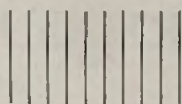
ALGARVE

Mendes & Anjos, L.ª
OLHÃO

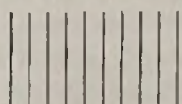
GRANADAISA FOODS, INC.

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

Nogueira, Limitada

REPRESENTANTES DE:

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

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

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

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

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

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

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

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

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º
Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136
Telef. 7107

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112. Market Street
San Francisco, California



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
João Viariz Chaves Abreu

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

De Sotavento do Algarve

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

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Filipe Nazareth Fernandes
Carlos Lúcio de Oliveira

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

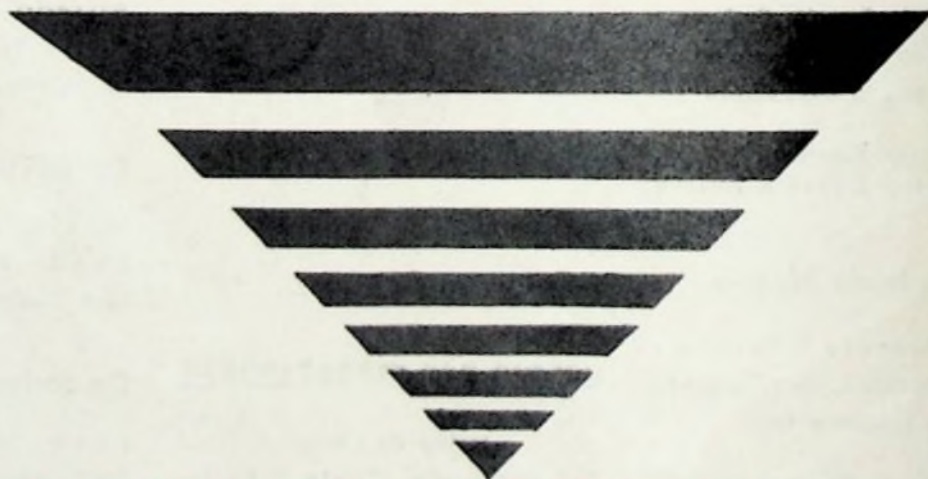
Josino da Costa
Armendo da Costa Ribeiro
Rui de Carvalho

algarve exportador l.^{da}

SIEGE À LISBONNE

FABRICANTES DA MARCA

NICE



CONSERVAS DE PEIXE • ARMADORES DE PESCA

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARE MATOSINHOS