

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO III
1948

N.º 31
OUTUBRO

algarve exportador l.^{da}

SIÉGE À LISBONNE

FABRICANTES DA MARCA

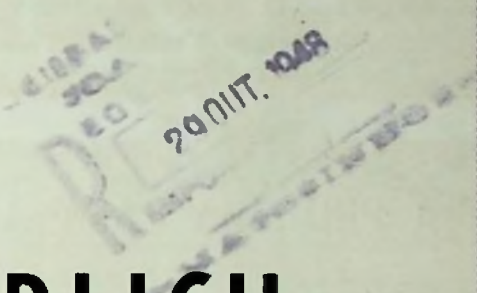
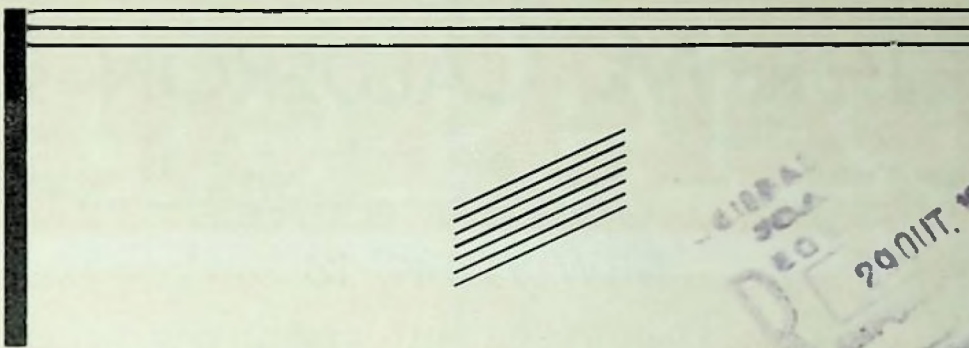
NICE



CONSERVAS DE PEIXE • ARMADORES DE PESCA

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARE MATOSINHOS

W.L.



SCHWARZ & EHRLICH

A G E N T E S D E I M P O R T A Ç Ã O

●
100 HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

Endereço Telegráfico: SARDIPORT

●

Estamos habilitados para a venda de produção de primeira classe, do Sul e de Setúbal, em marcas Estrangeira e Portuguesa. Solicitamos aos Srs. Fabricantes, interessados em estabelecer uma Agência nos Estados Unidos, o favor de entrarem em contacto conosco.



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK, 13

A PRIMEIRA CASA AMERICANA EM PRODUTOS PORTUGUESES

ESPECIALIZADA EM:

Conservas de Peixe, Pimentão,
Azeite de oliveira, Amêndoas, Frutos
secos e Cortiça

Fábrica: - SETÚBAL
Telefones: - 164 e 327
Telegramas: - SELISMA

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

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

Conservas *Unitas*, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

CÓDIGOS:

A. B. C. 5th. B 6th. Ed.
BENTLEY S
MASCOITE 2.º Ed.
NATIONAL FRANÇAIS
RUDOLF MOSSE E SUPL.
PRIVÉS

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

| | |
|---------|----------|
| CHAMEAU | MADALENA |
| BERRY | NICOLA |
| IRIS | MONICA |
| SILLED0 | UNITAS |
| SAMBA | |

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



**É DE SE LHE
TIRAR O CHAPEU**

**VENTRESCA
RAMIREZ**

POR GROSSO:
RAMIREZ & C. L.
R. AUGUSTA, 27. 2.
LISBOA - TELEF. 2 3620

GASPAR CARMO & IRMÃO
R. BONJARDIM, 524. 1.
PORTO - TELEF. 668

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:

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

BREWSTER TRADING CORPORATION

99 HUDSON ST.

NEW YORK, 13

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DOGHORSE

ORGANIZADA EM 1941

EXPORTADORES E IMPORTADORES

EXPORTAÇÃO: Redes para Pesca, Folha de Flandres, Arame para Chaves, Maquinaria para a Indústria de Pesca, Produtos Químicos, etc.

IMPORTAÇÃO: Produtos Portugueses.

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW - YORK, N. Y.
Endereço telegráfico: "Ryabate"

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

De Conserves de Sardines, Anchois
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

Splendour — Marco Polo
— Rosebelle — Exquisite

Télé gramme "SEVERO" Portimão
phone 22-23

Sociedade de Conservas

A UNIVERSAL

Limitada

FABRICANTES E EXPORTADORES



R. D. João I, 271 a 309 — R. Mou-
sinho de Albuquerque, 274 a 309

Apartado, 73

Enderêço telegráfico: Universal

Telefone, 98-M

MATOSINHOS — Portugal

Preferam as Conservas desta Fábrica

USINE SUR LIEU DE PÊCHE

Produits de Choix

Sardines portugaises

à l'huile d'olive et à la tomate

Marques déposées

L'UNIVERSELLE

UNIVERSAL

ROSÁLIA

ORBELA

ZÉLIA

MINDELO

ATRAENTE

GUIDA

LUTADORA

Steinhardter & Nordlinger

FIRMA EXPORTADORA

105, Hudson Street
New-York City, U. S. A.

Exportadores de todos os materiais necessários para o fabrico de Conservas de Peixe:

Folha

Arame para precintar

Fita de aço para precintar

Maquinaria para vazio

Arame para chaves

Verniz para latas

Arco de ferro

Geradores

Cabo de aço

Guinchos e monta cargas

Motores Diesels

Arame queimado

ENTREGAMOS O QUE VENDEMOS

Enderêço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

M. J. & H. J. MEYER Co., Inc.

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



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



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ANO III

N.º 31



Conservas de Peixe

OUTUBRO

1948

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

Av. Marquês de Tomar, 14-3.º-Tel. 53138-LISBOA

Sumário

Dificuldades de exportação; Produção e Exportação; Production and Exportation; A ilustração da folha de Flandres; A reforma do Ensino Técnico e a sua aplicação à Indústria das Conservas; Um Novo Frigorífico para a Conservação da Bacalhau Seco; Mercados; As alterações que os óleos de sardinha produzem em óleos de cobertura das conservas de sardinha; O Mundo da pesca e da conserva; Economia e Finanças; As conservas de peixe e o consumo interno; Matérias Primas; Importação de Alcaparras; Contrato Colectivo com a Inglaterra; Pedidos de Representação; Pesca da sardinha.

Dificuldades de Exportação

O sr. Ministro das Finanças, no seu notável relatório sobre as contas públicas de 1947, afirmou que as exportações portuguesas encontraram neste ano dificuldades graves porque, em virtude de razões de ordem comercial e de ordem monetária, a maior parte dos países da Europa levantou fortes restrições à importação, e menciona, entre as nossas indústrias mais atingidas, a das conservas de peixe.

A estas afirmações do Ministro podemos nós acrescentar que as barreiras e restrições levantadas à nossa exportação de conservas de peixe em 1947, não se limitaram só à Europa, mas alargaram-se a quase todos os países da América, da África e da Ásia onde tínhamos mercados, e que as dificuldades verificadas no ano passado se tornaram, no decorrer do ano actual, ainda mais graves e desanimadoras.

Já em Agosto de 1946, nas colunas desta Revista, ao prevermos os perigos que ameaçavam, no futuro, a nossa exportação de conservas, por falta de mercados, dizíamos que se desenhavam, novamente, em traços sombrios, as autarquias económicas com o seu cortejo penoso de restrições à importação que estão na «genesis» da última guerra.

O que então era simples hipótese tornou-se, no decorrer destes dois anos, uma realidade dura contra a qual a nossa exportação luta, num esforço titânico para o equilíbrio, que só podem bem avaliar os que a enfrentam dia a dia.

Desde a proibição, pura e simples, da importação das conservas portuguesas, passando, depois, pelas fórmulas menos violentas, mais diplomáticas, mas, na prática, idênticas, ou quase, àquela, como a sujeição da sua entrada a licenças que se não dão; a inclusão das conservas na categoria dos artigos de luxo, a última para que se concedem cambiais que não chegam para os produtos classificados de primeira necessidade; a fixação de contingentes em quantidades mínimas e a preços baixos; o aumento de tarifas alfandegárias; os acordos comerciais que se não cumprem, porque os governos recusam aos importadores as divisas que se comprometeram entregar, para pagamento das nossas exportações, e terminando com a revelação do escudo moeda forte que automaticamente trancou as portas dos outros países à entrada dos produtos portugueses, corre uma longa via, cheia de obstáculos e cancelas, que a indústria e o comércio das nossas conservas de peixe vão galgando penosamente.

As dificuldades já eram grandes com a perda de alguns dos nossos principais e tradicionais compradores europeus de conservas, absorvidos pela União Soviética, como a Alemanha, a Áustria, a Checoslováquia, a Polónia, a Roménia, a Finlândia e a Letónia, que nos consumiam, anualmente, cerca de 500.000 caixas, isto é, um quarto da nossa exportação. As novas dificuldades que agora surgiram à exportação com tantas restrições e barreiras, não podiam deixar de nos afectar fortemente. Parecia lógico que a nossa posição de país com uma balança comercial fortemente deficitária (em 1947 fizemos importações no valor de 9.445.000 contos e exportações no valor de 4.307.000 contos, o que dá um «deficit» na nossa balança comercial, de 5.138.000 contos) nos garantisse, com relativa facilidade, a colocação dos nossos produtos nos países onde vamos comprar os artigos que importamos, numa conjunção natural de interesses mútuos, justamente compreendidos e defendidos.

Tal, porém, não sucede, como alguns exemplos extraídos da balança comercial de 1947 nos provam com a eloquência dos números.

Assim: A Argentina figura com um saldo favorável de 270 mil contos e, contudo, proibiu a importação das conservas portuguesas. A Suíça e a Suécia têm saldos positivos de, respectivamente, 230 e 157 mil contos, mas contingentam as conservas portuguesas em quantidades mínimas. A Itália e a Dinamarca, apesar de terem assinado Acordos em que se estabeleceram quotas de importação para as nossas conservas e de terem saldos a seu favor respectivamente de 29 e 40 mil contos, não dão cambiais para o seu pagamento. A Venezuela com 43 mil contos e a União Sul Africana com 38 mil contos de saldo, recusam-nos as licenças de importação por sermos um país de moeda forte. A França e Curaçao registaram saldos positivos de 245 e 193 mil contos, mas só nos compraram, em 1947, respectivamente, 99 e 19 ton. de conservas.

Os países que julgam escapar ao perigo refugiando-se num isolamento económico, usam uma espada de dois gumes que tanto fere aqueles contra quem é dirigida como os que a manejam.

Está hoje mais que provado que as Nações, por mais afastadas que se encontrem geográfica-

mente, estão economicamente interdependentes e que, por isso mesmo, a par do seu esforço para a sua reconstrução interna, devem dar a sua cooperação eficaz para que possam realizar, sem peias nem atritos, o intercâmbio comercial entre si.

É necessário não só que a produção aumente mas também que circule livremente por toda a parte, para que o corpo económico da Europa, tão depauperado, seja alimentado pela sua seiva vivificadora.

Conta-se, e muito bem, com Portugal para a restauração do equilíbrio económico europeu. Mas, para que o nosso país possa dar uma colaboração benéfica, é também indispensável que o ajudem a resolver as suas próprias dificuldades, entre as quais avultam, neste momento, as da venda e do pagamento dos seus produtos de exportação.

A resolução do nosso problema seria relativamente fácil se os Estados Unidos o quisessem incluir no seu plano de auxílio à Europa.

A Administração de Cooperação Económica, na América, (Economic Cooperation Administration) dispõe, presentemente, de um crédito de 53,3 milhões de dólares para financiar as exportações, para os países participantes no Programa de Ressurgimento Europeu (European Recovery Program), das conservas de peixe fabricadas nos países produtores do Hemisfério Ocidental. Bastaria, pois, para o equilíbrio da nossa indústria, que Portugal pudesse, igualmente, beneficiar da utilização desse crédito em troca do fornecimento das suas conservas de peixe aos países europeus, que as preferem a quaisquer outras, mas que as não podem comprar por lhes faltarem os meios de pagamento.

Esta operação estaria dentro do quadro da cooperação económica entre as Nações e seria, além de lógica, justa, porque Portugal não recebe qualquer auxílio do plano Marshall, mas entregou à América, no ano passado, 82 milhões de dólares representados pelo saldo de 2.056.000 contos que este país teve a seu favor na nossa balança comercial.

Beneficiaria a indústria das conservas e lucraria também o país que teria à sua disposição uma soma importante de dólares de que necessita para o pagamento das suas importações.

FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

PINHAIS & C.^A, LIMITADA

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS

DE:

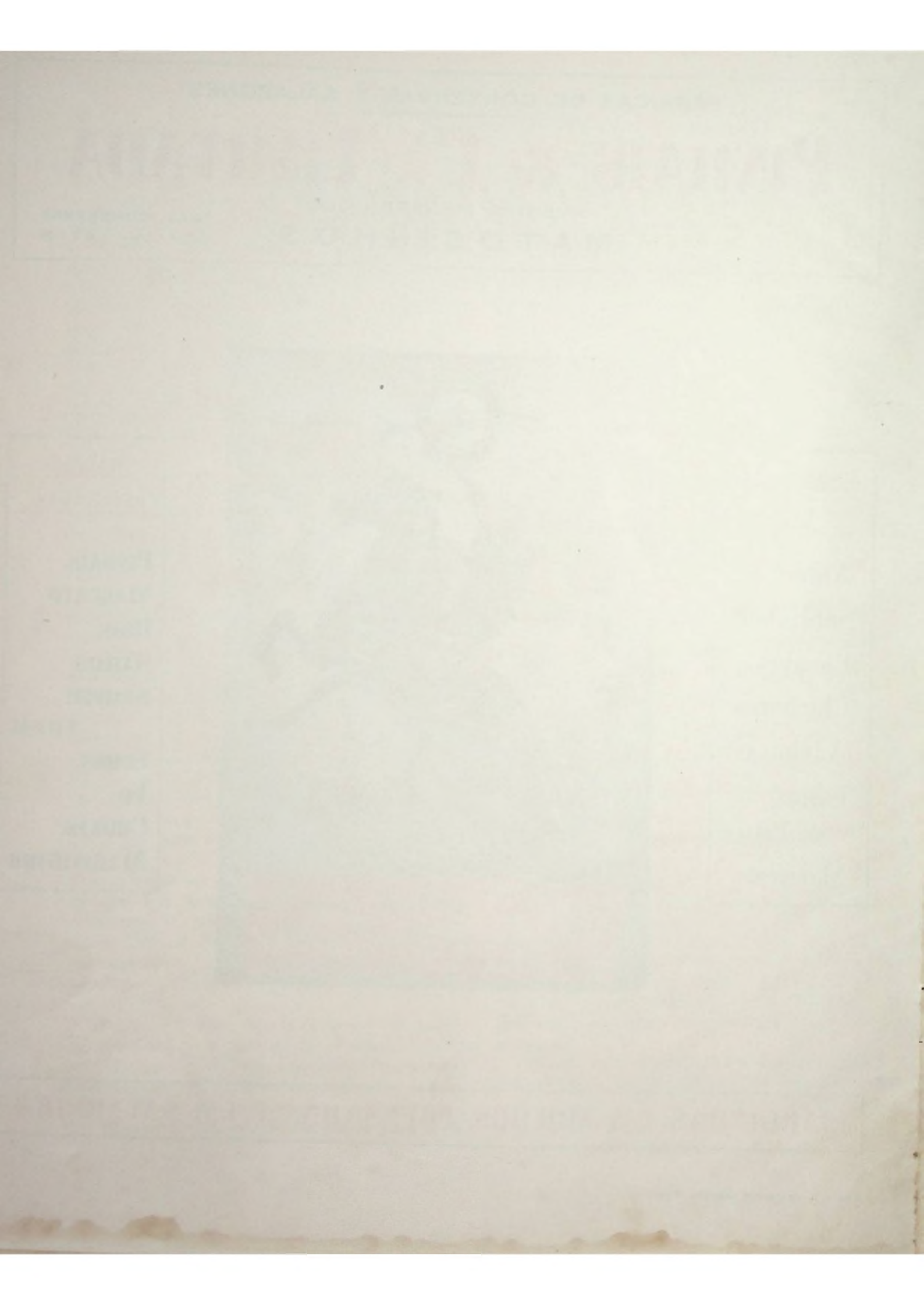
Atum
Sardinhas
Cavalas
Chicharro
Anchovas
Pastas
de Peixe
Mariscos



MARGAS REGISTADAS:

PINHAIS
MASCATO
RIOS
SAILOR
SEMPER -
IDEM
EDUSA
YO
CIBELES
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, PENSADAS E EM SALMOURA





PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO



Situação no mês de Junho

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção de conservas durante o mês de Junho atingiu 87.700 caixas distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha 39.092 caixas; carapau, 675 caixas; cavala, 277 caixas; atum e similares, 17.244 caixas; anchovas, 30.205 caixas e outras espécies, 207 caixas.

O Centro de maior produção foi Portimão, com 25.873 caixas (29,5%); segue-se-lhe Olhão com 23.384 caixas (26,6%) e depois V. R. de Santo António com 19.438 caixas (22,16%). A soma das caixas fabricadas por estes três Centros atinge 78,26%. Em relação às espécies, Portimão foi o Centro que fabricou mais sardinha (23.631 caixas); Olhão mais carapau e anchovas (respectivamente 657 e 9.890 caixas); Matosinhos, mais cavala (187 caixas); V. R. de Santo António, mais atum e similares (13.931 caixas) e Lisboa mais outras espécies (163 caixas).

Em comparação com a produção do mês anterior, Maio, houve em Junho um aumento de 34.104 caixas, mas houve uma diminuição de 13.351 caixas em relação ao mês de Junho de 1947.

Salmoura

Produziram-se em Junho 106.198 quilos de peixe em salmoura, compreendendo 65.093 quilos de sardinha, 25.815 quilos de biqueirão e 15.290 quilos de atum, distribuídos pelos seguintes Centros: Matosinhos, 24.364 quilos de sardinha e 9.294 quilos de biqueirão; Lisboa, 5.000 quilos de sardinha e 2.790 de atum;

Setúbal, 413 quilos de biqueirão; Lagos, 22.957 quilos de sardinha; Olhão, 11.790 quilos de sardinha e 100 quilos de biqueirão; V. R. de Santo António 982 quilos de sardinha, 16.008 quilos de biqueirão e 12.500 quilos de atum.

Matosinhos ocupa o primeiro lugar nesta fabricação com 33.658 quilos; o segundo lugar pertence a V. R. de Santo António com 29.490 quilos e o terceiro a Lagos com 22.957 quilos.

Esta produção é superior à de Maio deste ano em 51.535 quilos e inferior à de Junho do ano passado em 1.032.972 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou Mólhos

O total desta exportação foi de 1.475.983 quilos (82.473 caixas) nas seguintes espécies: sardinha, 999.395 quilos (52.949 caixas); carapau, 42.400 quilos (2.253 caixas); cavala, 6.267 quilos (256 caixas); atum e similares, 221.020 quilos 6.881 caixas); anchovas, 180.150 quilos (19.669 caixas); lulas e chocos, 11.645 quilos (608 caixas) e outras espécies, entre as quais enguias de escabeche e antepasto, 15.106 quilos (227 caixas).

As maiores percentagens nesta exportação cabem à sardinha (63,91%) e às anchovas (23,74%).

O Centro que mais exportou foi Matosinhos, com 464.067 quilos (24,982 caixas) ou 31,41%; vem a seguir Setúbal, com 423.933 quilos (26,075 caixas) ou 28,72% e depois V. R. de Santo António com 167.792 quilos (5,776 caixas) ou 11,36%.

A exportação em molhos em Ju-

nho foi inferior à de Maio em 941.454 quilos e superior à de Junho do ano anterior em 379.544 quilos.

Salmoura

Exportaram-se 401.556 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 364.797 quilos; cavala, 36.659 quilos, e atum, 100 quilos.

O principal centro exportador foi Matosinhos com 193.425 quilos de sardinha.

As exportações em Maio de 1948 e Junho de 1947 foram superiores, respectivamente, em 561.838 e 221.951 quilos.

Congelados

A exportação foi de 8.150 quilos distribuídos pelas seguintes espécies: carapau, 990 quilos; enguias, 20 quilos; lulas e chocos, 360 quilos; polvo, 545 quilos, e sardinha, 6.235 quilos.

Registou-se uma diminuição em relação a Maio de 2.060 quilos e em relação a Junho do ano passado, de 26.871 quilos.

Lisboa foi o único centro exportador e Moçambique o principal comprador com 6.830 quilos.

Por Países

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores, foram: Itália, com 472.528 quilos (32%), E. U. A., com 363.466 quilos (24,62%) e Bélgica, com 273.094 quilos (18,50%), o que representa um total exportado para estes países de 75,12%.

Em relação às espécies, a Itália foi o maior comprador de sardinha, cavala e atum (respectivamente, 324.809, 3.600 e 144.119 quilos); a Bélgica, de carapau (20.900 quilos); os E. U. A., de anchovas (161.136 quilos); Cuba, de lulas e chocos (7.600 quilos), e a Guiné Portuguesa, de outras espécies (11.100 quilos de enguias de escabeche).

(Continua na pág. 26)

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, em Junho de 1948
June Canned Fish Pack (in cases)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chinchard</i> | Cavala <i>Mackerel</i> | Atum e similares <i>Tuna</i> | Anchovas <i>Anchovies</i> | Outras Espécies <i>Other species</i> | Totais <i>Total</i> |
|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------------|------------------------------|--|------------------------|
| Matosinhos | 2.317 | - | 187 | 63 | 4.672 | - | 7.234 |
| Peniche | - | - | - | - | 588 | - | 588 |
| Lisboa | 61 | - | - | 603 | 1.095 | 163 | 1.922 |
| Setúbal | 1.548 | 18 | - | 462 | 5.735 | 7 | 7.770 |
| Lagos | 553 | - | - | 98 | 826 | 14 | 1.491 |
| Portimão | 23.631 | - | - | - | 2.242 | - | 25.873 |
| Olhão | 10.662 | 657 | 84 | 2.087 | 9.890 | 4 | 23.384 |
| V. R. S. António | 325 | - | 6 | 13.931 | 5.157 | 19 | 19.438 |
| | 39.092 | 675 | 277 | 17.244 | 30.205 | 207 | 87.700 |

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Junho de 1948
June Canned Fish Export (by Centers)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chinchard</i> | Cavala <i>Mackerel</i> | Atum e similares <i>Tuna</i> | Anchovas <i>Anchovies</i> | Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i> | Outras espécies <i>Other species</i> | TOTAIS <i>Total</i> | |
|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------------|------------------------------|--|---|------------------------|------------------------|
| | | | | | | | | Caixas <i>Cases</i> | Quilos <i>Kilos</i> |
| Açores | - | - | - | 13.064 | - | - | - | 450 | 13.064 |
| Matosinhos | 452.634 | - | 30 | 304 | 10.677 | - | 422 | 24.982 | 464.067 |
| Peniche | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Lisboa | 54.897 | 57 | 361 | 40.548 | 31.644 | 1.159 | (a) 14.572 | 7.797 | 143.238 |
| Setúbal | 309.482 | 32.910 | 414 | 15.839 | 54.982 | 10.306 | - | 26.075 | 423.933 |
| Lagos | 1.577 | - | - | - | 6.008 | - | - | 683 | 7.585 |
| Portimão | 109.050 | 4.588 | 1.862 | - | 12.036 | - | 95 | 7.282 | 127.631 |
| Olhão | 69.551 | 4.845 | - | 8.323 | 45.757 | 180 | 17 | 9.798 | 128.673 |
| V. R. S. António | 2.204 | - | 3.600 | 142.942 | 19.046 | - | - | 5.776 | 167.792 |
| | 999.395 | 42.400 | 6.267 | 221.020 | 180.150 | 11.645 | 15.106 | 82.843 | 1.475.983 |

(a) Enguias de escabeche e Antepasto



FRAZAR & COMPANY

50 CHURCH STREET, NEW-YORK, 7 N. Y.

IMPORTADORES-EXPORTADORES-DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New York

Códigos

A. B. C. 15th. Impl Acme,
Bentley's

Western Union

★
Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimentícios

★
Exportação: Agentes Exportadores Exclusivos para Portugal e Colónias: Atlas Imperial Diesel Engine Co.-Fabricantes de Motores Diesel e a Gasolina R. J. Ederer Company-Fabricantes de Redes para Pesca de todos os tipos e Exportadores de Productos Alimentícios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico e de Engenharia-Mercadorias Gerais

Production and Exportation

Situation during the month of June

PRODUCTION

Oil or Sauce

The production of preserves during the month of June reached 87.700 cases distributed for the following kinds: Sardines, 39.092 cases; Chinchards, 675 cases; Mackerel, 277 cases; Tunny and the like, 17.244 cases; Anchovies, 30.205 cases and other kinds, 207 cases. The leading producing center was Portimão with 25.873 cases (29.5 %); it is followed by Olhão with 23.384 cases (26.6 %) and then by V. R. de Santo Antonio with 19.438 cases (22.16 %). The total of packed cases by these three centers reached 78.26 %. As regards kinds, Portimão was the center that packed more Sardines (23.631 cases); Olhão more Chinchards and Anchovies (respectively 657 and 9.890 cases); Matosinhos more Mackerel (187 cases); V. R. de Santo António more Tunny and the like (13.931 cases) and Lisbon more other kinds (163 cases). As compared with the production of the previous month, May, there was in June an increase of 34.104 cases but there was a decrease of 13.351 cases as regards the month of June, 1947.

Brine

In June 106.198 kilos of Brine were produced, embracing 65.093 kilos of Sardines, 25.815 kilos of Biqueirão and 15.290 kilos of Tunny distributed for the following centers: Matosinhos, 24.364 kilos of Sardines and 9.294 kilos of Biqueirão; Lisbon, 5.000 kilos of Sardines and 2.790 kilos of Tunny; Setúbal, 413 kilos of Biqueirão; Lagos, 22.957 kilos of Sardines; Olhão, 11.970 kilos of Sardines and 100 kilos of Biqueirão; V. R. de Santo António 982 kilos of Sardi-

nes, 16.008 kilos of Biqueirão and 12.500 kilos of Tunny.

Matosinhos takes the first place in this kind of packing with 33.658 kilos; the second place is occupied by V. R. de Santo António with 29.490 kilos and the third place by Lagos with 22.957 kilos.

This production is higher as compared with that of May last by 51.535 kilos and lower as compared to that of June of last year by 1.032.972 kilos.

EXPORT

By Centers

Oil or Sauce

The total of this export was of 1.475.983 kilos (82.473 cases) for the following kinds: Sardines, 999.395 kilos (52.949 cases); Chinchards, 42.400 kilos (2.253 cases); Mackerel, 6.267 kilos (256 cases); Tunny and the like, 221.020 kilos (6.881 cases); Anchovies, 180.150 kilos (19.669 cases); Calamaries and Cuttle-fish, 11.645 kilos (608 cases) and other kinds, among them Eels in pickle and Anti-pasto, 15.106 kilos (227 cases).

The largest amounts in this export are for Sardines (63.91 %) and anchovies (23.74 %).

The leading exporting center was Matosinhos with 464.067 kilos (24.982 cases) or 31.44 %. Matosinhos is followed by Setúbal with 423.933 kilos (26.075 cases) or 28.72 % and by V. R. de Santo António with 167.792 kilos (5.776 cases) or 11.36 %.

The export in sauce in June was lower to that of May by 941.454 kilos and higher as regards June of last year by 379.544 kilos.

Brine

401.556 kilos were exported for the following kinds: Sardines, 264.797 kilos, Mackerel, 36.659 kilos and Tunny, 100 kilos.

The leading exporting center was

Matosinhos with 193.425 kilos of Sardines. The export in May, 1948 and June, 1947 were respectively higher by 561.833 and 221.951 kilos.

Frozen

The export was of 8.150 kilos distributed for the following kinds: Chinchards, 990 kilos; Eels, 20 kilos; Calamaries and Cuttle-fish, 360 kilos; Poulp, 545 kilos and Sardines, 6.235 kilos.

It is recorded a decrease as regards May of 2.060 kilos and as regards June of last year a decrease of 26.871 kilos.

Lisbon was the sole exporting center and Mozambique the largest buyer with 6.830 kilos.

By Countries

Oil or Sauce

The three leading importing countries were: Italy with 472.528 kilos (32 %), U. S. A. with 363.466 kilos (24.62%) and Belgium with 273.094 kilos (18.50 %), what represents a total of 75.12 % as regards the export for this three countries.

As regards kinds, Italy was the largest buyer of Sardines, Mackerel and Tunny (respectively 324.809, 3.600 and 144.119 kilos). Belgium was the largest buyer for Chinchards (20.900 kilos); U. S. A. for Anchovies (161.136 kilos); Cuba for Calamaries and Cuttle-fish (7.600 kilos) and Portuguese Guinea for other kinds (11.100 kilos of Eels in pickle).

In May the three leading buyers were England (382.720 kilos), Belgium (432.808 kilos) and Italy (270.102 kilos) and in June, 1947 these three countries bought respectively from us 275.018, 120.073 and 95.619 kilos.

Brine

The leading importing country was Italy with 196.762 kilos (49%). In May was Greece with 806.869 kilos and in June, 1947 is Italy again with 593.261 kilos.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou molhos, em quilos, por países de consumo,
em Junho de 1948

June Canned Fish Export (by Countries)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chinchorr</i> | Cavala <i>Mackerel</i> | Atum e Similares <i>Tuna</i> | Anchoyas <i>Anchovies</i> | Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i> | Outras espécies <i>Other species</i> | Totais <i>Total</i> |
|--|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|--|------------------------|
| Africa Ocid. Brit. | 28.120 | 14.746 | 414 | 133 | 228 | - | - | 43.641 |
| Africa Orient. Brit. | 21.660 | - | - | - | - | - | - | 21.660 |
| Alemanha | 950 | - | - | - | - | - | - | 950 |
| Angola | 2.861 | - | 190 | 202 | 989 | 76 | 660 | 4.978 |
| Austria | 380 | - | - | - | - | - | - | 380 |
| Bélgica | 244.801 | 20.900 | - | 5.321 | 2.072 | - | - | 273.094 |
| Bolívia | 3.800 | - | - | - | - | - | - | 3.800 |
| Cabo Verde | - | - | - | 46 | 10 | - | - | 56 |
| Canadá | - | - | - | - | 475 | - | - | 475 |
| Checo Eslováquia. | 25.650 | - | - | - | - | - | - | 25.650 |
| Col. Brit., América Central e Sul | 950 | - | - | - | - | - | - | 950 |
| Colômbia | 3.838 | - | - | - | - | - | - | 3.838 |
| Congo Belga | 2.432 | 4.588 | 1.862 | - | - | - | 95 | 8.977 |
| Costa Rica | 475 | - | - | - | 127 | 186 | 17 | 799 |
| Cuba | 40.678 | - | - | 1.300 | 1.376 | 7.600 | - | 50.954 |
| Egipto | 13.604 | 1.254 | - | 3.556 | 3.012 | - | - | 21.426 |
| Equador | 476 | - | - | - | - | - | - | 476 |
| E. U. América | 150.552 | - | - | 50.885 | 161.136 | 893 | - | 363.466 |
| França | 209 | - | - | - | - | - | - | 209 |
| Guatemala | 494 | - | - | - | - | - | - | 494 |
| Guiné Portuguesa | 214 | 57 | 19 | 236 | 10 | - | (a) 11.100 | 11.636 |
| Inglaterra | 28.063 | - | - | - | - | - | - | 28.063 |
| Itália | 324.809 | - | 3.600 | 141.119 | - | - | - | 472.528 |
| Libéria | 190 | - | - | - | - | - | - | 190 |
| México | 12.350 | - | - | - | - | - | - | 12.350 |
| Moçambique | 11.278 | 855 | 11 | 1.615 | 255 | 190 | 230 | 14.434 |
| S. Tomé e Príncipe | 133 | - | 19 | 71 | - | - | 35 | 258 |
| Síria | 7.600 | - | - | - | 475 | - | - | 8.075 |
| Suíça | 44.046 | - | - | 4.916 | 5.993 | - | - | 54.955 |
| União Sul Africana | 12.160 | - | - | - | 420 | - | - | 12.580 |
| Uruguai | 9.699 | - | - | 1.344 | - | 2.706 | - | 13.749 |
| Venezuela | 6.640 | - | - | 6.110 | 3.544 | - | (b) 2.959 | 19.253 |
| Fornec. à Navega- ção | 283 | - | 152 | 1.106 | 28 | - | 10 | 1.639 |
| Quilos <i>Kilos</i> | 999.395 | 42.400 | 6.267 | 221.020 | 180.150 | 11.645 | 15.106 | 1.475.983 |
| Caixas <i>Cases</i> | 52.949 | 2.253 | 256 | 6.881 | 19.669 | 608 | 227 | 82.843 |

(a) Enguias de escabeche (b) Antepasto

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JUNHO (AVERAGE FOB PRICES IN JUNE): *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30 mm) sardinhas em azeite, 345\$00; sardinha em óleo 335\$00; carapau em óleo, 280\$00; cavala em azeite, 480\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 350\$00; (base quilo) atum em azeite, 32\$00; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 8\$00; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 12\$00; polvo, 13\$50; lulas, 17\$00.

A ILUSTRAÇÃO DA FOLHA DE FLANDRES

A fabricação da folha ilustrada pode dividir-se em cinco processos diferentes:

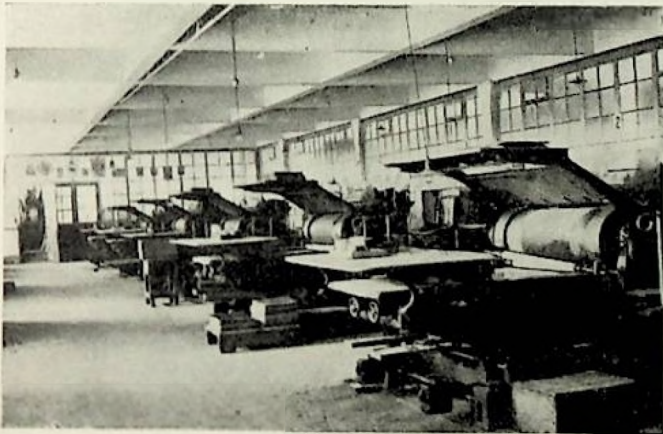
- 1) Preparação da folha de Flandres;
- 2) Preparação da chapa de estampagem;
- 3) Estampagem;
- 4) Operação de estufa;
- 5) Envernizamento.

Depois de passar por estas fases, a folha ilustrada está pronta para ser usada na fabricação dos vários recipientes pelos métodos usuais.

1) Preparação da folha de Flandres

Antes de descrevermos esta operação, será conveniente referirmo-nos ao tipo de folha mais adequado para este processo.

A folha a ser ilustrada deve estar isenta de quais-



quer defeitos, tais como salpicos, sulcos, nervuras, veios, óleo, aparas, pregas, mossas, etc. De qualquer destes defeitos poderão resultar consequências desastrosas na operação de estampagem. A chapa de folha deve ser duma espessura mais ou menos constante, visto que a sua variação prejudica o funcionamento da máquina de estampar.

Munido de chapas de folha obedecendo a estes requisitos, o litógrafo deve tomar precauções para evitar a condensação de humidade na superfície, pois as tintas de estampagem não aderem nas superfícies húmidas;

nestas obtêm-se apenas uma leve camada de tinta, absolutamente insatisfatória. Por esse motivo as chapas de folha devem ser conservadas em compartimentos secos e quentes.

As modernas máquinas de estampar são já capazes de estampar sem necessidade de rectificação e a qualidade de folha que hoje se obtém nas fábricas de redução a frio é tal que não precisa também ser rectificadas.

Os roletes de algodão estão completamente postos de lado na limpeza da folha pois que, sob este aspecto, regista-se igualmente um considerável aperfeiçoamento. Já se tem verificado a presença de limalha e outras imperfeições mas num grau tão ínfimo que não são suficientes para provocar qualquer dificuldade numa fabricação para efeitos comerciais.

Qualquer outro tratamento na preparação da folha depende da ilustração a ser realizada pelo litógrafo. O tratamento mais usual consiste em produzir uma superfície de cor mate na chapa de folha; o resultado da estampagem sobre essa superfície é excelente. Um outro tratamento consiste em limpar a chapa com ácido clorídrico diluído para revelar a estrutura cristalina da camada de folha; este processo dá óptimos resultados quando se usam cores transparentes na estampagem.

A aplicação de uma camada de cola antes da decoração é de uso geral na América e está sendo também cada vez mais empregada na Inglaterra. A sua acção consiste em aumentar a adesão das camadas subsequentes.

2) Preparação da chapa de estampagem

Há três fases nesta preparação:

- a) Preparação do grão;
- b) Sensibilização da chapa;
- c) Estampagem da imagem.

a) *Preparação do grão* — A chapa de estampagem, que é geralmente de zinco ou alumínio, é colocada num tabuleiro fundo e coberta com um abrasivo, que pode ser areia e vidro ou pó de jaspe e que é posto em movimento para produzir o grão conveniente. Usam-se areias de várias espessuras, conforme a finura do grão necessário. Outros abrasivos, tais como pó de esmeril, carborundum, pedra-pomes, pederneira, etc., são empregados frequentemente em substituição da areia. Conti-

nua-se o tratamento até que a superfície da chapa apresente a grão que se deseja. Em seguida, esta é cuidadosamente lavada para retirar todos os vestígios do abrasivo.

b) *Sensibilização da chapa* — Esta fase da preparação consiste em aplicar uma solução sensível à luz de albúmen e bicromato de amónio à superfície já submetida à operação anterior. A chapa é primeiro lavada com ácido nítrico ou ácido acético diluídos e só depois se lança por cima a solução sensível à luz. Esta última operação é realizada geralmente numa máquina conhecida pelo nome de «whirler», que faz rodar as chapas aproximadamente numa revolução por segundo. A so-



lução é assim aplicada uniformemente a toda a superfície da chapa. Mantém-se o movimento de rotação desta até estar completamente seca.

A composição de uma solução sensível à luz é a seguinte:

— 600 grãos de albúmen e 150 grãos de bicromato de amónio em 20 onças de água contendo cerca de 2 % de amónio.

c) *Estampagem da imagem* — A imagem positiva é estampada na chapa sensibilizada a partir dum negativo do desenho original obtido por fotografia, podendo aquele ser até o quadro célebre dum mestre. O processo é semelhante ao da vulgar impressão fotográfica.

Para o trabalho litográfico a cores usam-se filtros especiais e a imagem de cada cor é obtida num negativo separado. Depois de revelados os negativos é natural que as cores necessitem ser corrigidas, o que pode ser feito à mão no negativo ou no positivo obtido a partir dele, por processos químicos ou ainda por raspagem ou opacidade.

Quando o desenho original é muito pequeno, podem

lirar-se várias exposições no mesmo negativo por meio duma máquina fotográfica «step». Esta máquina é semelhante às usadas nas conhecidas «Polifotos», que permitem obter várias imagens dum só desenho, lado a lado na mesma chapa. É este tipo de estampagem que se usa na estampagem de quaisquer recipientes com efeitos decorativos.

Depois da imagem ter sido fixada a partir do negativo, a chapa de estampagem é revelada, cobrindo-se a sua superfície com uma camada uniforme de tinta preta oleosa. Em seguida é lavada, ficando a camada de tinta aderente apenas nos lugares em que a substância sensibilizante endureceu pela acção da luz. O desenho a ser estampado é assim reproduzido como uma imagem negra na superfície metálica da chapa. A imagem pode ser fixada pela aplicação de um verniz impermeável à água, enquanto se trata o resto da chapa com uma solução «desensibilizante», cobrindo-a em seguida com uma camada de uma solução concentrada de goma arábica e água para evitar a oxidação e completar a «desensibilização». A chapa é então posta a secar, estando depois pronta para a máquina de estampar.

(Continua)

(Fotografias amavelmente cedidas pela Sociedade Industrial Setubalense Lda., Setúbal)

Tele { phone: 272-M
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

AVIZ

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

●
HEAD OFFICE

MATOSINHOS (Portugal)

Rua D. João I, 123

●
FACTORY

VILA DO CONDE (Portugal)

A REFORMA DO ENSINO TÉCNICO E A SUA APLICAÇÃO Á INDÚSTRIA DAS CONSERVAS

pelo DR. FALCÃO MACHADO

Em o n.º 13 (Abril-1947) da revista *Conservas de Peixe* publicámos um artigo denominado *A Reforma do Ensino Técnico e sua Aplicação à Indústria das Conservas*, no qual dávamos um resumo da estrutura do ensino técnico português segundo a reforma pouco antes aprovada na Assembleia Nacional e, em especial, versámos o aspecto relativo às *indústrias do mar*, nas quais se integra a actividade das conservas de peixe.

Dissemos, então, ser lógica a localização, nos grandes centros fabris conserveiros, de cursos técnicos de formação especializada, pelo menos nos ciclos complementares, onde se estudasse a tecnologia relativa à actividade conserveira, bastante definida para se poder considerar a sua repercussão no plano das actividades escolares. Seria, pois, um grande progresso na valorização dos trabalhadores.

Também evidenciámos a importância dos *cursos de mestrança*, destinados à preparação dos contra-mestres da indústria conserveira, dizendo algo relativo à sua organização.

Ainda escrevemos algumas palavras sobre as *escolas de pesca, construção naval, indústria salineira e ensino comercial*.

Foi, recentemente, publicado o Estatuto do Ensino Técnico, com o articulado regulamentar das bases da lei aprovada pela Assembleia Nacional.

Trata-se dum extenso e pormenorizado diploma, abrangendo os mais diversos aspectos daquele ensino, cuja estrutura, de resto, se apresenta como tínhamos, oportunamente, resumido no referido artigo desta revista.

No entanto, algumas novidades merecem especial menção.

Em ligação com cada escola técnica funciona uma *Comissão de*

Patronato constituída por delegados da edibilidade, dos organismos corporativos que representem as actividades profissionais e económicas interessadas no ensino ministrado, e das empresas fabris e comerciais que dêem ocupação aos alunos e diplomados da escola. A esta Comissão cumprem diversas funções suppletivas do ensino, entre as quais manter cantinas escolares e outras formas de auxílio aos estudantes pobres e promover a realização de estágios profissionais, de adaptação ou aperfeiçoamento. Estamos certos de que, se forem diligentes e zelosos, estas *Comissões de Patronato*, acabarão com a vadiagem infantil, ou, pelo menos, atenuá-la-ão bastante.

O Governo pode determinar que seja organizado o ensino dos aprendizes nos estabelecimentos industriais cuja importância o justifique, especialmente se se encontrarem licalizados fora da zona de influência de qualquer escola industrial, ou se o ensino profissional ministrado nas escolas não disser respeito às formas de trabalho que utilizem, tendo em vista os recursos das empresas que dele tiverem cargo.

Aos alunos do círculo preparatório facilitar-se-lhes-á, tanto quanto possível, a manifestação das tendências e aptidões, especiais, com o fim de os orientar na escolha da profissão, sendo feita uma selecção negativa na admissão dos cursos do 2.º grau, que se seguem aos ciclos preparatórios, vedando-se a matrícula àqueles alunos cujo aproveitamento deficiente em determinadas disciplinas preparatórias os contra-indiquem para determinados cursos profissionais.

Finalmente, até ao limite de 25% do número de alunos internos matriculados em cada escola podem ser concedidas isenções de propinas aos alunos hábeis; anualmente se

concedem 60 bolsas de estudo de 2.500\$00 cada a alunos distintos (média não inferior a 16 valores) e poderão ser concedidos prémios nacionais, além de bolsas de estudo para frequência de escolas técnicas estrangeiras.

Posto isto, vejamos qual foi a repercussão, no ensino técnico, das actividades do mar.

O ensino da pesca não é abordado nesta reforma, pelo que se depreende que continua a ser ministrado nas *escolas de pesca* actualmente existentes, criadas por intermédio da Junta Central das Casas dos Pescadores.

Na indústria conserveira há a considerar a preparação do pescado e o fabrico e preparação do vazio.

A preparação do vazio é actividade metalúrgica em coperação com a de conservas; e a metalúrgica, já na forma profissional de serralheiro, como em profissões mais especializadas, como maquinista, é ensinada em quase todas as escolas técnicas do litoral.

Relativamente à preparação do peixe, nada se encontra em especial, salvo, na Escola Fonseca Benevides, em Lisboa, a especialidade de *auxiliar de laboratório biológico*, que muito por alto, pode ter algum ponto de contacto com a actividade conserveira.

O *curso de mestrança*, destinado à preparação de contra-mestres da indústria de conservas (peixe, frutas, legumes e carne), realiza-se em Lisboa, na Escola Fonseca Benevides, e nos termos que já tínhamos indicado no nosso anterior artigo: mais ou menos: admissão reservada a diplomados com cursos de base dos ramos metalomecânicos ou químicos, com 18 anos de idade, pelo menos, com um estágio mínimo de 2 anos em fábrica de conservas.

A actividade salineira, como tínhamos previsto, não mereceu qualquer tecnologia na Reforma, o que se explica dada a simplicidade do seu trabalho.

A construção naval também não foi especialmente considerada nesta

(Continua na pág. 18)



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a Indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

Prensas, Instalações completas
para o fabrico de vazio, etc.

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

Motores Diesel marítimos, Ge-
radores, Balanças automáticas
de todos os tipos, etc.

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

LONDRES
115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Dt.º

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

R. Sá da Bandeira,
562, 3.º

Teleg. Julima — Porto

UM NOVO FRIGORÍFICO PARA A CONSERVAÇÃO DE BACALHAU SECO

pele Dr. Jerónimo Osório de Castro

(trabalho da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau)

Suponho não ser inteiramente descabida nas páginas de uma revista da índole de «Conservas de Peixe» a inclusão de uma breve referência sobre os progressos portugueses em matéria de conservação do pescado por outros processos que não sejam os normalmente empregados para o atum, a sardinha e peixes similares. Pretendendo vir a tratar da salgagem e da secagem do pescado, ocupar-me-ei, por ora, da conservação pelo frio industrial e da respectiva entrada em actividade de um novo frigorífico destinado a bacalhau seco.

A nova unidade fabril da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, em Aveiro, é constituída por dois grandes armazéns não refrigerados, com a área total de 2.073 metros quadrados, ambos destinados à recepção, classificação, enfiamento e depósito de bacalhau seco nacional enquanto não segue par o consumo ou para as câmaras de conservação frigorífica.

O armazém frigorífico, propriamente dito, consta de outros dois armazéns, cada um com dois pavimentos. Cada andar tem 5 câmaras, representando uma área total de 2.022 metros quadrados (1.011 m² para cada andar). Sendo a altura das câmaras de 2,70 m., o volume total das câmaras é de 5.460 metros cúbicos, com a capacidade total de armazenagem prevista para 1.500 toneladas de mercadoria, devidamente estivada em lotes.

Todas as câmaras estão interligadas por corredores e, as três últimas do 1.º andar, entre si e com o corredor do rés-do-chão por escadas privativas. Várias portas e um plano inclinado permitem um servi-

ço simultâneo de cargas e descargas, feito sob abrigo do tempo.

O isolamento das câmaras é feito por aglomerados de cortiça, sendo, também, devidamente isoladas as portas de acesso.

As perdas de frigorias através do sistema de esgotos, ou as constantes de transmissão do pavimento térreo, foram devidamente ponderadas durante a previsão da potência frigorífera e respectiva economia de transmissão e conservação do calórico.

Não sendo o frio uma forma de energia e sim uma consequência sensível da redução de calor, neste caso provocada pelo recurso às mudanças forçadas do estado físico de um fluido, houve que se determinar a sua natureza e bem assim que se escolher a maquinaria mais conveniente ao sistema de armazenagem e às características da mercadoria e sua forma de conservação.

Assim, o sistema de funcionamento deste armazém frigorífico foi determinado para a expansão directa, com circulação forçada de ar condicionado, trabalhando-se em quase completo automatismo.

Em vez do amoníaco anidro (NH₃), que tem provado muito bem nos grandes frigoríficos da C. R. C. B. em Lisboa e Porto, a refrigeração tem lugar pelo recurso às mudanças forçadas do estado físico do gás «Freon 12», que é um diclorodifluormetano, que apresenta como vantagens incontestáveis o não ser corrosivo, nem tóxico, nem inflamável. É facilmente condensável e vaporiza a 30° C. negativos, misturando-se bem com o óleo de lubrificação. O seu peso molecular é de 121, a pressão crítica é de 41 atmosferas,

a temperatura crítica é de 115° C. e a temperatura de fusão é de 155° C. negativos. Tem como defeitos mais notórios o de ainda não ser fabricado em Portugal e ser relativamente caro, embora este último factor interesse apenas à sua carga inicial na instalação, durante determinados períodos de reforço, ou quando de eventuais fugas de gás.

A aparelhagem frigorífera é accionada por energia eléctrica. Consta de dois compressores, de 4 cilindros duplos, em V, com a potência total de 100 C. V., os quais podem trabalhar em paralelo e produzir o total de 250.000 frigorias/hora. Apresentam a particularidade de, automaticamente, reduzirem a sua potência para 75 %, 50 % ou 25 % consoante o estado térmico das câmaras e o condicionalismo da tensão do fluido frigorigéneo sobre uma válvula automática, que age como cérebro prodigioso da instalação.

Os condensadores do fluido são multitubulares, estão situados inferiormente aos compressores e a sua refrigeração é feita pela água do mar, em contra-corrente, que lhes é fornecida por dois grupos de electro-bombas de 7,5 C. V. cada.

A parte fundamental da produção de frio e o comando eléctrico estão centralizados numa casa de máquinas, onde se encontram instalados os referidos compressores e condensadores, as duas bombas de elevação da água e o quadro eléctrico do comando total da instalação.

Os evaporadores estão situados um em cada câmara de conservação e são constituídos por tubagem múltipla horizontal (onde corre o «Freon») por entre a qual é inferiormente aspirado o ar das mais baixas camadas das câmaras.

Duas ventoinhas em cada arrefecedor, comandadas da central do frio e accionadas por motores eléctricos de 2 C. V., são quem provoca a aspiração do ar, que depois sopram, já arrefecido, pela parte superior dos aparelhos. A orientação do sentido do ar em movimento é feita pelo ajustamento prévio de pa-

lhetas amovíveis, de forma a que ele ainda se faça sentir na parte oposta das respectivas câmaras, depois de correr sobre a mercadoria. Além deste arrefecimento por convenção, conta-se ainda com a condução do calórico mercê dos próprios produtos que se estão a arrefecer.

Depois de se terem regulado os termostatos para determinado grau mínimo de temperatura, podemos assistir à paragem de metade dos evaporadores de cada câmara, que a aparelhagem realiza automaticamente, como medida de economia, logo que a temperatura da câmara o torne possível.

A humidade ambiente, encontrando uma zona fria sobre o evaporador, condensa-se e pode mesmo dar lugar a uma congelação quando a temperatura esteja regulada para limites mais baixos do que os normalmente previstos. Existe, contudo, um dispositivo especial de descarga de água, em chuva, que provocará a necessária descongelação (e arrastamento da água), o qual foi estudado para assim se regular, também, o grau higrométrico da atmosfera, que será de 85 % de humidade relativa quando em regime normal de refrigeração. A sua regulação não deixa, contudo, de ser tecnicamente delicada.

A temperatura de conservação, bastante sensível neste frigorífico, foi calculada para se manter entre os limites de + 2° a + 6° C.; mas pode baixar até aos mesmos limites em temperaturas negativas, embora com grandes dificuldades e para vencer as quais se tenha que recorrer a incómodos recursos, posto que esta instalação não foi expressamente construída para tal fim.

A conservação dos produtos far-se-á, portanto, em regime de pré-refrigeração (acima de + 1° C.), já comprovado como suficiente, técnica e economicamente, para a garantia da integridade do bacalhau seco, pelo menos até 6 meses de armazenagem.

Completem esta instalação outras dependências conexas, designadamente uma cabine de transformação

de energia em alta tensão, uma oficina, um posto experimental e de análises, secretarias, residência do encarregado do Serviço de Máquinas, refeitório operário e instalações sanitárias.

Encarregou-se da construção civil a Sociedade de Construções ERG, Lda., sob projecto do engenheiro Eglésias de Oliveira. Construiu e montou a aparelhagem frigorífica a «General Electric, Lda.», que, para o efeito, fez deslocar propositadamente a Portugal um dos seus experimentados técnicos de refrigeração.

A instalação de transformação e de distribuição eléctrica foi montada pelos Serviços da Comissão Re-

guladora do Comércio de Bacalhau. A todos deu a sua assistência e superior orientação o presidente desse organismo, sr. engenheiro Higinio de Queiroz, que assim viu realizar-se mais um dos seus empreendimentos.

Aos grandes frigoríficos de Lisboa e do Porto, agora coadjuvados na sua missão pelo de Aveiro, talvez que, em breve, se possam acrescentar novas instalações na Figueira da Foz, em Viana do Castelo e no Barreiro, e, possivelmente, mais outros quatro armazéns no interior do país (Régua, Entroncamento e Évora), completando-se uma vasta rede, absolutamente necessária à conservação de avultadas reservas de bacalhau seco e sua conveniente distribuição.

REFORMA DO ENSINO TÉCNICO

(Continuação da pág. 15)

reforma excepto no que se refere ao *Curso de Desenhador da Construção Naval*, na Escola Industrial Machado de Castro, em Lisboa. Mas, além disso, o ensino do Desenho, e trabalhos officinais, orientado por forma a interessar grupos extensos de profissões, oferecendo, aos alunos, ampla zona de opção, quanto a trabalho profissional, e o curso de carpinteiros-marceneiros, existente, também, em quase todas as escolas técnicas do litoral, permittem-nos supor que a mão de obra para a construção naval, aparecerá, devidamente habilitada, nos pontos do litoral onde se instalem os estaleiros.

O ensino comercial, nada tendo, em especial, relativo à indústria conserveira, também é ministrado na maior parte das escolas técnicas do litoral.

No concernente à distribuição das escolas pelas localidades litorais, têm escola-técnica com ensino de carpinteiro-marceneiro, metalurgia (serralheiro ou, às vezes, mecânico) e comércio:

Viana do Castelo, Porto, Vila Nova de Gaia, Aveiro, Figueira da Foz, Lisboa, Barreiro, Setúbal, Lagos e Faro.

Tem só o ensino da serralharia e comércio (além de outros que não interessam a este artigo): Póvoa de Varzim.

Não tem ensino especialmente relacionado com as actividades do mar: Peniche.

Lisboa e Porto têm ensinos especializados de Desenho, Carpintaria (de moldes) e metalurgia (mecânico, maquinista, soldador, etc.).

Lisboa tem as especializações de Desenho da Construção Naval e técnico de conservas.

Tal é o aspecto da repercussão das actividades do mar na reforma do ensino técnico.

Embora ambicionássemos maior repercussão, temos que reconhecer que já é um passo dado em frente, quando se considerar que, anteriormente, havia muito menos.

Não pode deixar de considerar-se que, a par deste ensino técnico, temos a considerar a existência de outras escolas, como as *escolas de pesca*, o *Curso de Arrais*, a *Escola de Mecânicos e Marinheiros da Marinha Mercante* e a *Escola Náutica*, todas em Lisboa, e todas servindo o mar.



Mercados



E. U. A.

Restrições da lei norte americana quanto ao peso do conteúdo e às designações nas latas de conservas

Os serviços de fiscalização da *Food and Drug Administration*, nos Estados Unidos da América do Norte, têm sido ultimamente mais rigorosos no exame das conservas de peixe importadas que devem obedecer rigidamente aos regulamentos daquela Administração, sem o que serão apreendidas.

A *Food and Drug Administration* apreenderá as conservas de peixes nos seguintes casos: 1) a qualidade não ser própria para o consumo; 2) o conteúdo das latas, no que diz respeito à percentagem de peixe e óleo, não obedecer aos regulamentos; 3) as designações das latas não serem correctas.

1) A hipótese da apreensão das conservas portuguesas em virtude da qualidade, está posta de lado, porque não há conhecimento de qualquer apreensão das nossas sardinhas ou anchovas por esta razão. O mesmo já se não pode dizer do atum da África Ocidental Portuguesa de que foram retidos alguns lotes.

2) A percentagem do peixe e do óleo que as latas contêm é um

assunto importante que deve merecer o maior cuidado dos exportadores portugueses.

A lei norte americana estabelece que nas latas de anchovas de 13 onças e 1 libra e 12 onças, a percentagem mínima de peixe será de 30 % e a máxima de óleo de 20 %. Para as latas de 2 onças de anchovas, é autorizada, excepcionalmente, uma percentagem de 70 % de peixe e de 30 % de óleo. Se as latas contêm menos peixe e mais óleo do que as percentagens indicadas, os exportadores ficam sujeitos a que as suas mercadorias sejam apreendidas pela *Food and Drug Administration*, e não haverá outra alternativa senão destruí-las ou reexportá-las.

Embora o Governo americano não tenha publicado quaisquer regulamentos para as conservas de sardinha, fixando as percentagens de peixe e azeite que as latas devem conter, será conveniente que estas se mantenham respectivamente em 30 % e 20 % dos pesos net, como para as anchovas.

3) As designações incorrectas nas latas de conserva portuguesa, durante os últimos anos, verificam-se nos seguintes casos:

a) Peso net errado; b) indicação do peso de 28 ou 29 onças, nas latas grandes de anchovas, em vez de 1 libra 12 onças, ou 1 libra 13 onças.

a) A *Food and Drug Administration* exige que o peso net do conteúdo da lata não seja inferior ao que nela está indicado, e quando tal aconteça a mercadoria é apreendida.

Não tem havido dificuldades com as sardinhas, mas houve alguns incidentes desagradáveis com as anchovas em virtude das latas marcadas com 2 onças só pesarem 1 3/4 ou 1 1/2 onças.

b) Pelo que diz respeito às latas grandes de anchovas, a lei exige que no caso do peso do produto ser superior a 1 libra deve fazer-se a sua indicação em libras e onças e não só em onças. Portanto, a *Food and Drug* não permite que uma lata cujo peso é de 28 onças net, mas sim, 1 libra 12 onças, net.

Se as mercadorias são apreendidas em virtude das marcações estarem erradas, o Governo usualmente autoriza que sejam marcadas de novo em conformidade com os regulamentos. Contudo, a *Food and Drug* pode recusar essa autorização e ordenar que as mercadorias sejam destruídas ou reexportadas. Isto sucede quando a *Food and Drug* verifica que o fabricante, em vez de se esforçar por cumprir a lei, reincide na sua violação.

Uma outra transgressão à lei sobre a marcação consiste em as latas não levarem as designações que os regulamentos da *Food and Drug* determinam. Duma forma geral, as latas de sardinhas e de anchovas portuguesas estão conforme. Há, contudo, alguns industriais que não põem o nome da sua firma no tampo da lata. Até agora a *Food and Drug* não tem sido muito rigorosa neste pormenor, mas os industriais devem ser avisados de que se trata de uma exigência da lei e que a *Food and Drug* tem o direito de apreender as conservas que não indiquem o nome do fabricante ou do distribuidor americano na tampa da lata.

É também conveniente saber que no caso de se tratar duma marca do comprador, deverá aparecer o nome do distribuidor na lata, sendo dispensável o nome do fabricante.

Dott. Carmelo-Arpa

Largo dello Zecca, 8

GENOVA

Aceita representações

VI

Dizíamos no nosso penúltimo artigo publicado no número de Julho desta Revista, que, para avaliar as alterações sofridas nos óleos de cobertura pelo óleo de sardinha, era não só necessário conhecer as percentagens de gordura da sardinha, referidas à sardinha expurgada da sua água de constituição, como foram publicados em mapas e gráficos em números anteriores, mas ainda analisar cada um dos óleos obtidos, para verificar se as suas características químicas sofriam qualquer variação de vulto durante os doze meses do ano.

Esses óleos de sardinha, que foram preparados com todas as cautelas que a técnica aconselha, apresentam um bonito aspecto fluído, com uma cor de palha e um tenuíssimo cheiro a peixe, fazendo lembrar um bom azeite refinado.

Este facto vem comprovar que os óleos de sardinha, quando são cuidadosamente obtidos, não têm a cor castanho-avermelhada, como habitualmente estamos acostumados a vê-los.

Essa cor carregada é resultante das operações que o óleo sofre na extracção industrial, em que o ar vai exercendo a sua acção oxidante sobre ele.

À medida que o óleo se oxida a fluidez vai diminuindo, até atingir uma consistência semi-pastosa, e a cor acentua-se, chegando a apresentar a tonalidade do «grenat» escuro, quase negro.

Portanto, o maior inimigo do óleo de peixe é o oxigénio do ar que o altera profundamente.

Sendo assim, nos períodos em que a sardinha está muito gorda, se a deixamos muito tempo exposta ao ar, quer nas grelhas ou nas latas, o óleo que ela contém, que nas primeiras horas tem uma cor amarelo-claro, como a de qualquer azeite ou óleo refinado, começa a escurecer passando por várias cambiantes, (amarelo ouro — amarelo carregado — castanho amarelado, etc., etc.), em harmonia com o tempo de exposição ao ar.

O óleo dessas sardinhas, difundindo-se no óleo de cobertura das latas de conserva, dão ao conjunto uma cor mais carregada da que tinha o azeite ou o óleo de amendoim que introduzimos nas latas. Mas se o retardamento é demasiado longo, o óleo de cobertura toma um aspecto escurecido que a boa técnica reprova.

Para obviar em parte à natural acentuação de cor que os óleos de cobertura tomam quando se trabalha com sardinhas muito gordas, pois não é possível evitar pequenas oxidações, usavam-se antigamente uns azeites

As alterações que os óleos nos óleos de cobertura d

pelo

refinados, quase brancos, para que os óleos de cobertura conservassem a sua cor normal.

Mas esses pruridos de técnica vão-se infelizmente perdendo, embora tenhamos de reconhecer que a indústria das conservas é forçada a empregar azeites de oliveira, alguns deles, absolutamente impróprios para fabricos de responsabilidade.

Voltando novamente ao assunto do nosso estudo, os óleos de sardinha que obtivemos e analisámos no ano de 1934, apresentavam os seguintes índices de iodo, os quais foram obtidos seguindo a técnica de Wijs, empregando solutos preparados pela casa Merck.

Índices de iodo dos óleos de sardinha relativos aos meses do ano de 1934

| MÊSES | Índice de iodo (Wijs) | MÊSES | Índice de iodo (Wijs) |
|---------------------|-----------------------|--------------------|-----------------------|
| Janeiro | 181,3 | Julho | 193,4 |
| Fevereiro | 162,8 | Agosto | 190,1 |
| Março | 171,5 | Setembro | 190,1 |
| Abril | 177 | Outubro | 190,9 |
| Maió | 176 | Novembro | 189,4 |
| Junho | 189,6 | Dezembro | 187,6 |

É muito interessante verificar como os índices de iodo dos óleos de sardinha baixam no período compreendido entre os meses de Fevereiro a Maio, no qual está interdita a fabricação e que coincide com o máximo emagrecimento e o início de engorda, subindo no mês de Junho e mantendo-se depois praticamente constantes até Novembro, começando a apresentar indícios de baixa em Dezembro.

Os óleos que apresentam índices de iodo mais baixos são também os mais margarinosos, o que explica esse abaixamento.

Estas variações de índice de iodo traduzem modificações na constituição do óleo de sardinha, que coinci-

os de sardinha produzem as conservas de sardinha

Eng. Daniel Wagner

dem com o período crítico da vida deste peixe e que interessa mais à biologia do que à técnica das conservas.

★

Um dos factores também basilares para poder avaliar o grau de inquinamento do óleo de sardinha nos óleos de cobertura das conservas é saber a proporcionalidade existente entre o peixe e o óleo de cobertura para cada formato de conserva, porque se a quantidade de peixe aumenta o quantitativo do óleo de cobertura diminui e vice-versa.

Para ficar com uma ideia aproximada das percentagens de sardinha e de óleo de cobertura encontradas nos vários formatos mais vulgarizados, abrimos e pesámos, segundo um processo idêntico ao estabelecido pelas autoridades americanas, conforme o Anexo à Circular N.º 758 do I. P. C. P., de 11 de Outubro de 1948, algumas centenas de latas de diferentes formatos, de várias firmas e de todos os centros conserveiros, tendo encontrado as seguintes percentagens extremas de óleo de cobertura em relação ao conteúdo de cada formato de lata:

| Formatos | % óleo de cobertura em relação ao conteúdo | |
|----------------|--|-----------|
| | % máximas | % mínimas |
| 1/10 - 18 m/m | 31,5 | 8,24 |
| 1/8 - 30 m/m | 31 | 16 |
| 1/4 E - 25 m/m | 24,3 | 10 |
| 1/4 C - 30 m/m | 28 | 12,4 |
| 1/4 C - 40 m/m | 25 | 15,5 |
| 1/4 R - 18 m/m | 18 | 12,7 |
| 1/4 U - 22 m/m | 18,5 | 16 |
| 1/4 U - 24 m/m | 25,4 | 10 |
| 1/4 U - 30 m/m | 24 | 14,7 |
| 1/4 A - 30 m/m | 25 | 10 |
| 1/2 A - 40 m/m | 26,4 | 16,8 |
| 4/4 - 80 m/m | 19 | 6,5 |

Comparando estes números, verificam-se enormes diferenças para cada formato, o que quer simplesmente dizer, que, se há latas com a quantidade normal de óleo de cobertura outras têm grande excesso de peixe e por consequência uma quantidade mínima de azeite ou óleo de amendoim.

Necessariamente que as percentagens normais de peixe e de óleo de cobertura devem ser as suficientes para que o peixe não ande a bailar na lata e ao mesmo tempo as sardinhas estejam cobertas de óleo.

As percentagens de óleo de cobertura não podem ser rígidas, variando com os «moules», os formatos e o grau de gordura da sardinha, mas não devem descer a percentagens que nos dêem a impressão que as sardinhas estão secas, pois além de prejudicarem a apresentação diminuem o valor alimentar da conserva.

Não será supérfluo recordar os tempos saudosos em que a sardinha aparecia «in magna quantitate», e que era mais lucrativo substituir o azeite ou o óleo por peixe, dando origem a fabricações que tanto nos dsacreditaram.

Hoje, que a sardinha escasseia e atinge preços fabulosos, não são remuneradores esses expedientes que inferiorizavam as nossas conservas, mas não devemos esquecê-los, para que não se reincida no mesmo erro, não obstante estarmos convencidos que os serviços de fiscalização do Instituto Português de Conservas de Peixe não permitiriam a prática desses atropelos aos normais princípios de fabricação das conservas de sardinha.

As medidas agora tomadas pela legislação americana de limitar a quantidade de peixe e de azeite nas latas das anchovas são os reflexos dos excessos cometidos pelos industriais, exagerando, num sentido ou noutro, a proporcionalidade ou o equilíbrio que deve existir entre a quantidade de peixe e o óleo de cobertura para cada formato. E não nos devemos admirar se esse regime se tornar extensivo à sardinha quando começarmos a introduzir quantidades substanciais de fabricos correntes.

Mas é mau processo que sejam os países importadores a impôr essas condições, para corrigirem e defendem-se de certos excessos da indústria, pois em geral, como sucedeu com o chumbo nas conservas, as medidas impostas pecam pelo exagero e a indústria vê-se então em «papos de aranha» para poder cumprir, expiando assim dolorosamente os erros cometidos.

(Continua)

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

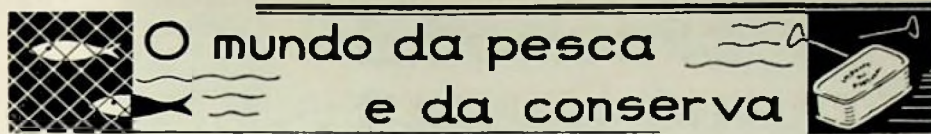
NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO



O mundo da pesca e da conserva

Preço da sardinha em França

O *Journal Officiel* de Julho último fixou os preços máximos de venda de certas espécies de peixes do mar, frescos, estabelecendo para a sardinha e para a albacora, os seguintes, por quilo, no local de desembarque:

| | |
|--|---------|
| <i>Sardinha</i> (Arcachão e costa basea) | |
| Moule 25 a 40 | 60 Frs. |
| Moule 41 a 55 | 55 » |
| Moule 56 a 70 | 50 » |
| Moule 71 a 80 | 45 » |

| | |
|-------------------------------------|---------|
| <i>Sardinha</i> (Bretanha e Vendêa) | |
| Moule 25 a 47 | 65 Frs. |
| Moule 48 a 70 | 60 » |

| | |
|---|-----|
| <i>Albacora</i> (atum branco ou germon) | |
| Limpo para conserva | 130 |

Preço em França das Conservas de sardinhas marroquinas

O ministro da economia francês estabeleceu os seguintes preços limite de venda pelos importadores aos comerciantes grossistas das conservas de sardinha da safra de 1948 provenientes do Norte de África, base 1 lata de 1/4 clube 30 m/m:

| | |
|--|---------|
| Conservas de sardinha em azeite | 55 Frs. |
| Conservas de sardinha em óleo | 50 Frs. |
| Conservas de sardinha em óleo e tomate ... | 47 Frs. |

Estes preços entendem-se mercadoria posta sobre vagão no porto de importação.

Conservas de peixe na Austrália

A indústria de conservas de peixe nos países da Comunidade Britânica está ainda no seu período inicial, mas é evidente o interesse que estes países dedicam ao seu desenvolvimento, como se verifica com a recente criação da Associação dos Fabricantes de Conservas de Peixe da Austrália que vai empregar os seus

melhores esforços no sentido de popularizar o consumo das conservas de peixe de fabrico nacional, consideradas até aqui de qualidade inferior às importadas.

O desconhecimento actual do potencial da pesca, a escassez da mão de obra e de folha de Flandres, têm dificultado a expansão desta indústria. Espera-se, porém, que dentro de cinco anos a produção tenha aumentado duma forma notável.

Conservas de peixe japonesas

Apesar da afirmação feita pelo governo norte-americano, nas suas primeiras declarações sobre a política de ocupação do Japão, de que a exportação dos produtos da pesca deste país não seria autorizada enquanto fossem necessários à alimentação dos seus naturais, alguns daqueles produtos estão presentemente a ser oferecidos pelos japoneses para a exportação, entre eles conservas de sardinha e de atum.

Indústria conserveira Cubana

Esta indústria, que teve início durante a guerra, em 1940, tem-se desenvolvido consideravelmente depois desta data. A produção de 1946 atingiu 20.800 caixas de atum e 5.000 de sardinha e a sua capacidade aumentou muito mais ultimamente.

Toda esta produção, salvo uma pequena quantidade exportada, é consumida no país.

Indústria pesqueira e conserveira espanhola

Segundo uma publicação do Instituto Nacional de Estatística, espanhol, o número de embarcações de pesca, em Espanha, em 1946, era de 37.832 com um total de 233.885 ton. no valor de mais de 1 bilião de pesetas.

No ano de 1946, as fábricas de conservas espanholas eram 1.015 e nelas se laboraram 101.586 ton. de peixe no valor de 470,9 milhões de pesetas. Desta produção exportaram-se 23.880 ton. que renderam 151,7 milhões de pesetas.

Conservas na África do Sul

Está a ser construída em Laaiplek, junto à foz do rio Berg, a mais moderna fábrica de conservas de peixe da União Sul Africana.

O seu equipamento é constituído pelos maquinismos mais perfeitos adquiridos na América do Norte e a sua produção diária está calculada em cerca de 1.000 caixas.

A indústria de pesca, pondo de parte os velhos e rotineiros processos, abraçou métodos modernos de que tem tirado óptimos resultados.

A indústria de carne de baleia

Esta indústria que teve agora o seu começo poderá vir a tomar uma grande importância num futuro próximo.

Calcula-se que unicamente nas baleias pescadas no Antártico de que só se aproveitam o óleo, se perdem actualmente 150.000 a 200.000 ton. de carne própria para o consumo humano.

Uma empresa inglesa de navios baleeiros que já este ano trouxe do Antártico, num navio frigorífico, 4.000 ton. de carne de baleia para consumo na Inglaterra, tem a intenção de armazenar em frigoríficos, em Cape Town, a carne das baleias apanhadas durante a estação de pesca no Antártico e depois transportá-la dali para os mercados europeus, para ser utilizada na alimentação.

Quem hoje visitar a Inglaterra encontrará com frequência nas ementas dos restaurantes o prato *bifes Antárticos*, que não é outra coisa senão a carne de baleia feita em bifes.

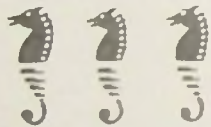
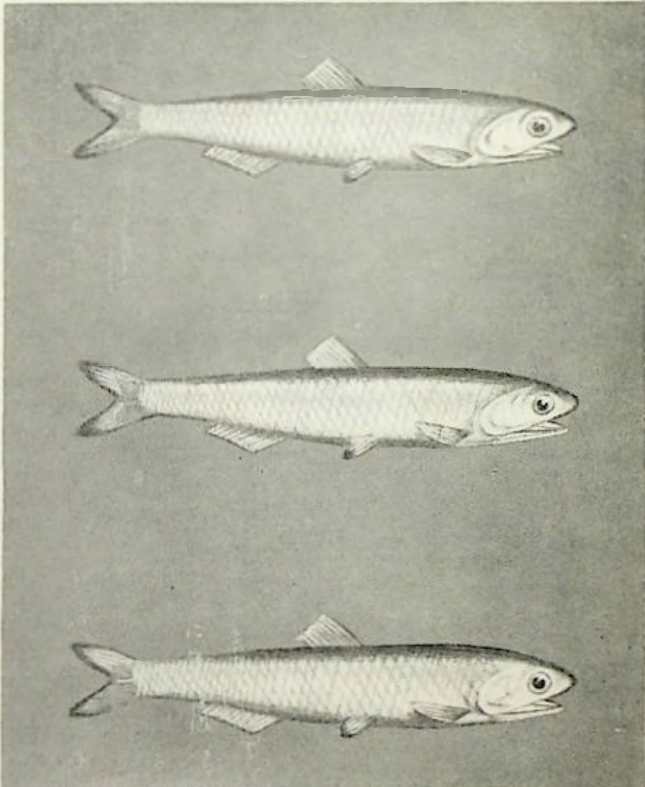
Este interesse pela carne de baleia devia levar-nos a alargar a indústria já iniciada entre nós da conserva de carne, em molhos, enlatada.

ALIANÇA EXPORTADORA. L^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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



CAZ



Economia e Finanças

O firme equilíbrio da nossa administração financeira, atingido em 1947, justifica que não haverá agravamentos da contribuição industrial

por ANTÔNIO ESSEL

No notável relatório que acompanha a Conta Geral do Estado de 1947, o Ministro das Finanças, sr. Professor Doutor Costa Leite, explica, com toda a proficiência e clareza, o movimento das receitas e despesas desse ano, e os resultados colhidos da gerência.

Apurou-se um *superavit* de 52.700 contos, de conformidade com os números seguintes:

defesa e segurança do País, que as fez subir de 171,8 milhares de contos, que eram em 1938, a 1.210,4 — enquanto, por outro lado, se sujeitavam a uma forte compressão as despesas ordinárias, graças à qual se tornou possível liquidar pouco mais de metade dos encargos militares com receitas normais.

De 1943 a 1945, as receitas ordinárias adquirem relativa estabili-

que os excessos, que andaram à volta dos 800 mil contos, fizessem face aos excepcionais encargos do nosso rearmamento, cifrados em 674,7 milhares de contos, em 1946, e 649,1, em 1947.

As demais despesas extraordinárias — de fomento económico, de interesse cultural e social, de assistência e saúde — cobriram-se, na sua quase totalidade, com o produto de empréstimos e saldos das gerências anteriores.

Nos últimos 10 anos, ou seja de 1938 a 1947, verifica-se um aumento das receitas ordinárias, no seu conjunto, que é superior ao desenvolvimento que tomaram as despesas normais.

Aquelas, passando de 2.259,1 milhares de contos, em 1938, para os 4.315,8, a que se elevaram em 1947, tornaram-se 1,91 vezes maiores. Estas, que eram de 1.925,3 milhares de contos, cresceram para 3.440,1, multiplicando-se, portanto, 1,78 vezes.

É interessante notar a situação que apresentam no primeiro e último anos desse decénio os impostos directos e os impostos indirectos. (Vidê quadro pág. seguinte).

Os direitos de importação caíram dos 469,5 milhares de contos atingidos em 1938, para 280,4, em 1943, e 333, em 1945.

A taxa de salvação nacional diminuiu de 148,1 milhares de contos, em 1938, para 96,4, em 1943, e 114,2, em 1945.

Compensaram, porém, as suas reduções o imposto sobre lucros resultantes da guerra (já hoje extinto) e o maior rendimento dos direitos de exportação.

Cessadas as hostilidades, invertem-se logo as posições: tendem os direitos de importação para a normalização e diminuem os direitos de exportação.

Os aumentos mais desproporcionados que se registam, em comparação com o crescimento em conjunto das receitas ordinárias do Estado, entre 1938, e 1947, são, à parte o caso especial dos direitos de exportação, os da contribuição industrial,

| | EM MILHARES DE CONTOS | |
|--|-----------------------|---------|
| <i>Receitas ordinárias arrecadadas</i> | 4 515,8 | |
| <i>Despesas ordinárias pagas</i> | 3.440,1 | |
| Excesso das receitas ordinárias sobre as despesas ordinárias | | + 875,7 |
| <i>Despesas extraordinárias pagas</i> | 2.254,4 | |
| <i>Receitas extraordinárias realizadas</i> | 1.431,4 | |
| Excesso das despesas extraordinárias sobre as receitas extraordinárias | | — 823 |
| SALDO FINAL DAS CONTAS. . . | | 52,7 |

Traduz ele — assim se salienta — a continuação do equilíbrio que tenazmente se tem mantido na administração financeira do Estado, desde 1928 ao presente, apesar da anormalidade observada, nos últimos tempos, nos volumes das receitas e despesas públicas, causada pela conjuntura da guerra.

Com efeito, em 1943, a nossa situação financeira caracterizou-se por um importante agravamento das despesas extraordinárias exigidas pela

dade, ao passo que crescem as despesas ordinárias, como consequência das melhorias de vencimentos concedidas ao funcionalismo público. Todavia, por virtude de se haverem reduzido as despesas de guerra a um montante bastante menor que o anterior, consegue-se ainda o equilíbrio das contas.

Entre 1943 e 1945, o aumento das receitas ordinárias dá-se em maior escala do que o das despesas de mesma natureza, o que permitiu

| | Em milhares de contos | | Crescimento do valor |
|--|-----------------------|-------|----------------------|
| | 1937 | 1947 | |
| Impostos directos : | | | |
| Contribuição industrial. | 189,5 | 435,6 | 2,3 vezes |
| Contribuição predial. | 224,1 | 279,7 | 1,2 " |
| Imposto sobre aplicação de capitais. | 42,8 | 77,2 | 1,8 " |
| Imposto complementar. | 50,2 | 145,3 | 2,9 " |
| Imposto suplementar. | — | 15,3 | — |
| Imposto sobre lucros de guerra. | — | 14,6 | — |
| Imposto sobre sucessões e doações. | 118,6 | 243,8 | 2 " |
| Sisa | 72 | 121,2 | 1,7 " |
| Impostos indirectos : | | | |
| Direitos de exportação. | 8,7 | 53,4 | 6,1 " |
| Direitos de importação. | 469,5 | 934,4 | 2 " |
| Selo e estampilha | 165,1 | 396,6 | 2,4 " |
| Taxa de salvação nacional | 148,1 | 166,2 | 1,1 " |

do imposto complementar e do imposto do selo e estampilha.

Tornou-se a contribuição industrial 2,3 vezes maior do que era anteriormente à guerra, e os impostos citados multiplicaram-se respectivamente 2,9 e 2,4 vezes.

No período de 1938 a 1947, a contribuição industrial deu ao Estado os rendimentos que abaixo se indicam:

| Anos | Milhares de contos | Aumentos de ano para ano |
|------------|--------------------|--------------------------|
| 1938 . . . | 189,5 | — |
| 1939 . . . | 197,5 | 8,2 |
| 1940 . . . | 211,2 | 13,7 |
| 1941 . . . | 216,9 | 5,7 |
| 1942 . . . | 230,2 | 13,3 |
| 1943 . . . | 243,7 | 13,5 |
| 1944 . . . | 307,6 | 63,9 |
| 1945 . . . | 354,8 | 47,2 |
| 1946 . . . | 367,6 | 12,8 |
| 1947 . . . | 435,6 | 68 |

No relatório em análise, o sr. Ministro das Finanças afirma ser esta uma das contribuições que «alcançaram um nível que nas condições económicas que se desenham não poderá ser largamente ultrapassado».

Todavia, pelo peso que ela já representa nas actividades industriais e comerciais, que onera directamente o custo da produção nacional, convém, mesmo, que não sofra mais o agravamento de qualquer adicional.

Isso é, de resto, de esperar, já

porque as receitas, mercê de ponderada orientação do titular da pasta das Finanças, rapidamente se encaminham para a composição e para as posições relativas que asseguravam, antes da guerra, a justiça na distribuição da carga tributária e o desafogo da vida financeira, já porque os progressos dalgumas despesas ordinárias com que o Governo ainda conta não-de ter suficiente cobertura sobretudo nos maiores rendimentos, previstos, da contribuição predial e do imposto complementar.

De facto, julga-se o Governo no dever de «dar mais um passo na resolução do problema dos vencimentos dos Servidores do Estado, cuja desproporção com o actual custo de vida reconhece ser flagrante». Além disso, encara-se o incremento dalgumas despesas ordinárias que sofreram grandes compressões, para se manter o equilíbrio orçamental nos anos anormais da guerra.

A expansão destas despesas, consoante o prudente critério do Sr. Ministro das Finanças, está condicionada, em primeiro lugar, aos progressos que mostrarem, em 1948, as receitas ordinárias; em segundo, ao desaparecimento ou redução das despesas extraordinárias de guerra ou de outras despesas extraordinárias que importe cobrir necessariamente com recursos normais.

De harmonia com a sua previsão, a margem do aumento das receitas

ordinárias, nos próximos anos, orçará por 250 a 300 mil contos. Estas verbas marcarão, pois, os limites até onde poderá ser dada satisfação às mais instantes necessidades do pessoal e dos serviços públicos.

Não há, portanto, que recear, na actual gerência, um desequilíbrio entre as despesas e as receitas totais do Estado, e a estabilidade e a solidez da sua situação financeira representam, sem dúvida, firmes garantias de que se não exigirão, de futuro, mais sacrifícios tributários aos produtores, aos industriais e comerciantes.

PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO

(Continuação da pág. 9)

Em Maio os três primeiros compradores foram a Inglaterra (882.720 quilos), a Bélgica (432.808 quilos) e a Itália (270.102 quilos) e em Junho de 1947 estes três mesmos países com, respectivamente, 275.018, 120.073 e 95.619 quilos.

Salmoura

O principal país importador foi a Itália com 196.762 quilos (49 %). Em Maio foi a Grécia, com 806.869 quilos e em Junho de 1947 volta a ser a Itália com 593.261 quilos.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.º - Telefone 2 8623

Telegramas DEFARIA — LISBOA

*

Ses vieilles marques :

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —
BRISE MARINE — BELVEDER — FAN-
DANGO — TURANDOT — ELLINOR
— STADIUM — YVONNE

AS CONSERVAS DE PEIXE E O CONSUMO INTERNO

Pelo Dr. Ferreira de Mira

Num artigo precedente tratámos da nossa exportação de conservas, calculando, com referência ao último Fevereiro, as calorías que por esse modo forneciamos ao mundo e a sua equivalência relativamente às do pão. Desejariamos agora fazer notar a importância dos mesmos produtos em relação ao consumo interno. Devemos desde já acentuar que o consumo de conservas de peixe em Portugal não atinge as quantidades, relativamente à mesma população, que alcança em outros países. E compreende-se: Nas regiões distantes do mar o peixe é mais raro e, portanto, mais caro. Aparecem nos mercados em condições mais favoráveis e com maior abundância as espécies fluviais, em regra de sabor menos vivo, incomparavelmente menos apetitosas do que as nossas espécies particularmente escolhidas para conservas, sobretudo a sardinha e o atum. Entre outros exemplos poderei citar os peixes de lago, a que dão o nome de peixe de S. José, que me deram a comer em Nazaré, na Judeia, e de que só o título pode merecer consideração.

Mas Portugal é uma tira de terra encostada ao mar e por todas as suas aldeias, hoje, se pode comer peixe fresco e, sem dúvida alguma bom e saboroso peixe. No entanto é muito diferente o gosto entre, por exemplo, o atum fresco e a atum em conserva de azeite, a ponto de haver quem aprecie este e o faça entrar ameadadamente nas suas refeições, sem ligar ao fresco a menor importância. Quero eu dizer que se trata de dois produtos alimentícios que sabemos serem formados da mesma matéria mas que são, relati-

vamente ao nosso paladar, inteiramente diferentes. Nem isto é de estranhar desde que nos lembremos de que há pessoas que gostam de leite, que comem manteiga e que têm para o queijo a maior aversão.

A verdade é que em Portugal se comem conservas de peixe em proporção menor do que a observada em outros países, em parte, como já fiz notar, pela abundância de peixe fresco, em parte porque é mais caro. Mas a este respeito convém pensar em que o preço dum género alimentício não deve ser tomado em relação com o peso, mas sim com o número de calorías que representa. As aboboras são, de certo, muito mais baratas do que a carne de porco. Mas se pensarmos que o lombo deste animal representa, por cada 100 gramas, cerca de 300 calorías, e que a abóbora, na sua parte comestível não representa mais do que 13, vê-se que um quilograma de carne equivale, quanto a valor alimentício, a 23 quilogramas de abóbora sem casca.

Também quanto à comparação entre o peixe fresco e o da conserva é necessário ter em conta o número de calorías que um e outro representam. É evidente que os alimentos não podem ser apreciados unicamente quanto ao seu valor energético, e no que respeita a digestibilidade e a presença de vitaminas a superioridade do peixe fresco é manifesta; mas na presença de certos elementos químicos de reconhecida importância fisiológica, sobretudo na do fósforo, a conserva de peixe não importa diminuição.

Vejam, portanto, o número de calorías correspondente a 100 gramas de sardinhas, que é a nossa

conserva mais comum, quer neste estado, quer no de fresco.

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Sardinhas frescas ... | 104 calorías |
| Sardinhas em conserva de azeite | 207 » |

Quer dizer: a sardinha em conserva de azeite tem o dobro do poder nutritivo relativamente à sardinha fresca, e essa circunstância basta para justificar que o seu custo duplique. Mas vale mais ainda pela circunstância seguinte:

Quando se faz o cálculo do valor alimentar de qualquer produto faz-se referência a 100 gramas de matéria comestível: se é um pêssogo, sem pele e sem caroço; se é carne, sem ossos, tendões e as gorduras que é costume separar na cozinha; se são peixes, sem espinhas, cartilagens e escamas. Assim, quer se trate de sardinhas frescas, quer de conservas, há alguma coisa que descontar para obter o peso sobre o qual se conta o número de calorías. É certo que na sardinha de conserva, já sem cabeça e sem barriga, apenas há que descontar a delgada espinha central.

Estas considerações têm em vista apenas pôr em evidência que não há uma diferença tão grande entre o custo do peixe de conserva e o peixe fresco, como, sem reflectir no respectivo valor nutritivo se poderia supor. As conservas em azeite são fortemente nutritivas. O peixe fresco é, sob esse aspecto, um alimento de valor médio.

Há, porém, uma conserva que se consome abundantemente em Portugal: é o bacalhau. No número 23

(Continua na pág. 31)

A

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY

30, CHURCH STREET
NEW YORK

com o seu importante e eficiente aglomerado industrial e cerca de 300.000 engenheiros, e empregados e operários especializados, ao serviço do mundo forneceu durante o período da última guerra e continua a fornecer para Portugal, as maiores quantidades da sua óptima produção de

FOLHA DE FLANDRES

Tipos especiais para fabrico de lata embutida

ARAME PARA CHAVES DE ABRIR LATAS DE CONSERVAS

Distribuidores exclusivos em Portugal:

Mendes & Anjos Lda.

SÓCIOS: FELICIANO DOS ANJOS PEREIRA
MIGUEL JOSÉ ASSUNÇÃO PEREIRA

LISBOA (AGÊNCIA)
RUA AUGUSTO ROSA, 66 (à Sé)

Tele |fone: 2 9966
|gramas: STAG

OLHÃO (ALGARVE)

Tele |fone: 78 - Olhão
|gramas: MENJOS

PORTO (SUB-AGÊNCIA)
Representação da Secção Comercial do
BANCO BURNAY
RUA DE AVIZ, N.º 10

MATÉRIAS PRIMAS



Latas de Alumínio

O Conselho Australiano para Investigações Científicas e Industriais está fazendo estudos para a aplicação do alumínio que existe presentemente em grande abundância na Austrália.

Actualmente já são utilizadas latas de alumínio na fabricação de pasta de peixe e o Conselho declarou que estas latas podem ser usadas sem perigo na preparação de outros alimentos.

Produção de latas nos E. U. A.

A produção de recipientes de lata nos E. U. A. durante os primeiros cinco meses de 1948, totalizou 941.586 ton., comparadas com 825.412 ton. no período correspondente de 1947. As latas utilizadas nas conservas de produtos alimentícios totalizaram 621.538 to. (contra 581.512 ton.) e destas 34.044 ton. foram em conservas de peixe.

Produção de folha na Bélgica

A Bélgica retomou a sua posição entre os países exportadores de folha. Os seus preços oscilam presentemente em redor de 175 chelins cada caixa de 200 libras peso fob Anvers, ao passo que a folha inglesa livre é cotada a cerca de 120 chelins.

A produção actual de folha da Bélgica é aproximadamente de 20 a 25 mil ton. anuais.

Produção e consumo mundiais de folha

Segundo os números publicados no Boletim Estatístico do Grupo de Estudo do Estanho (Tin Study Group) a produção da folha está

em aumento. No período de 12 meses que terminou em Março de 1948 a produção mundial foi de 4.293.000 ton. enquanto que em igual período de 1947 foi de 4.140.000 ton. Nos primeiros quatro meses deste ano, a Inglaterra produziu 205.400 ton., o Canadá 48.088 ton., a França 24.000 ton., a Índia, 16.114 ton., a Bélgica, 7.421 ton., a Itália, 3.961 ton. e a Espanha 3.692 ton.

A produção mundial de folha este ano será superior à de qualquer ano antes da guerra, e espera-se que exceda o ano recorde de 1941 em que atingiu 4.5 milhões de toneladas. O ano de maior produção antes da guerra foi o de 1937 com 4.268.000 ton.

O consumo da folha no continente americano é presentemente 50 % mais elevado do que o nível mais alto de antes da guerra, em virtude do aumento de pedidos nos E. U. A., Canadá, Brasil, Uruguai e Venezuela. A União Sul-Africana, a África Oriental Inglesa e a África do Norte Francesa utilizam actualmente mais do dobro das quantidades de folha que consumiam antes de 1939. A Austrália e a Nova Zelândia registaram também níveis muito superiores aos de ante-guerra. Só na Ásia e na Europa o consumo da folha decresceu, na primeira cerca de 1/4 e na segunda cerca de metade em relação a antes da guerra, não por diminuição de necessidades deste material mas por escassez do seu fornecimento pelos países produtores.

Déficit dos óleos alimentares

No Congresso Internacional dos Fabricantes de Azeites e Óleos que se realizou em Bruxelas, em Junho último, os especialistas na matéria estabeleceram que a escassez dos

produtos oleaginosos no mundo persistirá pelos menos até 1951.

Em relação ao ano de 1938 foram calculados os seguintes «deficits» mundiais de óleos comestíveis para o período de 1947-1951:

| | |
|------------|----------------|
| 1947 | 2.800.000 ton. |
| 1948 | 2.100.000 » |
| 1949 | 1.800.000 » |
| 1950 | 1.500.000 » |
| 1951 | 1.100.000 » |

Estes números não tomam em consideração o aumento da população do globo nos anos futuros.

Em 1947 as fábricas de óleos europeias só trabalharam 30 % das suas capacidades de produção.

Importação Portuguesa de Matérias Primas

Maio de 1948

| | Quilos | Escudos |
|-----------|-----------|---------------|
| Folha ... | 1.167.106 | 9.895.126\$00 |
| Chumbo.. | 42.419 | 419.544\$00 |

Junho de 1948

| | | |
|-----------|-----------|----------------|
| Folha ... | 2.149.347 | 15.135.175\$00 |
| Chumbo.. | 121.438 | 1.091.428\$00 |

Produção da borracha

Calcula-se que a produção total da borracha este ano atinja 1.500.000 ton. e que no próximo ano, se não surgirem complicações, este número suba para 1.650.000 ton.

Apesar da falta de mão de obra nas Índias Neerlandesas, sobretudo em Sumatra, e das desordens em Malaca, a produção nestas áreas está em crescente aumento. As reservas de borracha actualmente existentes na ilha de Ceilão e a sua produção de 1949, estão a ser disputadas entre a Rússia e os Estados Unidos que se propõem adquiri-las na sua totalidade.

Os Estados Unidos, como se sabe, são o maior consumidor deste produto. Este ano julga-se que necessitará comprar cerca de 700.000 ton., isto é, praticamente cerca de metade de toda a produção mundial.

Importação de alcaparras

Foi publicado em 24 de Setembro último o Decreto N.º 37.071 em virtude do qual as alcaparras em salmoura, em vinagre ou conservadas por qualquer outro modo, em volume cujo peso tributável não seja inferior a 20 quilos, e sem qualquer condicionamento interior, passarão a pagar à importação, pela pauta mínima, 15 centavos, ouro, e pela pauta máxima, 30 centavos, ouro, cada quilo.

A importação de alcaparras para a indústria de conservas de peixe estava a ser feita, antes deste Decreto, ao abrigo do Decreto N.º 29.819 de 12 de Agosto de 1939, que fixou a taxa de 3 centavos, ouro, por quilo, para a pauta mínima, e 6 centavos, ouro, para a pauta máxima. Este Decreto era, porém, válido só por dois anos, e a importação das alcaparras ficava sujeita à autorização do I. P. C. P. que fiscalizaria se eram ou não utilizadas nas conservas para a exportação, considerando-se descaminhadas aos direitos as que tivessem outra aplicação.

O carácter provisório deste Decreto, que obrigava a fazer, todos os anos, o pedido da sua renovação ao Ministério das Finanças, e as restrições a que subordinava as suas autorizações, sujeitava a importação das alcaparras a contingências e a peias fiscais que se não harmonizavam com os interesses da indústria da filetagem de anchovas.

O diploma agora publicado vem pôr termo a esta situação incerta e de dificuldades burocráticas estabelecendo, definitivamente, a taxa de importação para este artigo, a qual, embora mais elevada do que aquela que vigorava no regime provisório, é mais baixa do que a que existia anteriormente ao Decreto de Agosto de 1939 pelo artigo 616 da Pauta, que era de 35 centavos ouro, equivalente a Esc. 10\$26 papel, ao passo que a actual, segundo o novo Decreto, é de 15 centavos ouro, ou Esc. 4\$39 papel, cada quilo.

Contrato colectivo com a Inglaterra

Entre o Instituto Português de Conservas de Peixe e a British Government Purchasing Mission como delegada do Ministry of Food Inglês, em Lisboa, foi assinado um contrato para a fabricação de 1 milhão de caixas no formato 1/4 clube 30 mm., sardinhas em óleo, ao preço de 272\$00 fob cada caixa, com o fornecimento da respectiva folha pelo comprador ao preço de Esc. 450\$00 Cif.

As discussões entre os dois organismos contratantes arrastaram-se durante alguns meses, apesar do esforço e da boa vontade que a Direcção do Instituto pôs na sua conclusão rápida para que a indústria pudesse dar início à fabricação no princípio da safra.

Quando, porém, se tinha chegado praticamente a um acordo, a B. G. P. M. fez depender a assinatura do contrato do resultado favorável da conferência em Londres dos delegados portugueses e ingleses para a conclusão do Acordo financeiro e comercial Anglo-Português. A assinatura do Contrato Colectivo teve portanto que esperar até 30 de Setembro.

O contrato, na presente conjuntura, pouco mais representa do que uma prova de *good will* (boa vontade) da indústria de conservas de peixe portuguesa para com o seu tradicional e importante comprador. A escassez e a carestia da sardinha não permitem que os industriais possam fabricar na base de preço estabelecida no contrato, reconhecendo-se, embora, que não era possível ao Instituto obter maiores vantagens desde que um grupo de industriais tinha feito, anteriormene, um contrato bastante volumoso com outro país comprador, nas mesmas, ou piores condições, se atendermos à quantidade.

Só resta agora aguardar que a pesca seja mais abundante e o seu preço baixe, o que, dado o adiantado da safra, poderá vir a dar-se numa data já muito tardia, ou, então, que o comprador, que tem o conhecimento «in loco» da situação, se decida a aumentar o preço da conserva para ajustá-lo ao preço do peixe, o que, de resto, já fez, perante condições análogas, quando do contrato colectivo em 1941.

Pedidos de Representação

- Dem. Sotiropoulos
14, Agh. Marcon Str. — Athens.
- General Trading Agency
11, Rue Fouad Ter. — Alexandria.
- Agence de Fabrications Internationales et Produits Coloniaux «Remember».
28, Cours d'Alsace-et-Lorraine — Bordeaux.
- Jacques Arock
13, Place de Belgique — Casablanca.
- Eliohou Abraham Haim
Shorja — Baghdad (Iraqe))
- F. de St. Sauveur
16, Rue du Général Lassere
Mont-de Marsan (Landes)
- Neesen Trading Co. Inc.
51 Pine Street — New York 5
- Berger, Forton & De Canniere
3, Rue Française — Paris (1er)
- Antoine Finan
Rue El-arz-Seifi — Beirut (Libanon).
- Martin E. Wolin, Ltd.
Fifteen Park Row — New-York.
- Barber & Pécault
1, Rue du Pas-Saint-Georges, 1 — Bordeaux.
- A. R. Martin
Boite Postal 171 — Bordeaux.

PESCA DA SARDINHA

AGOSTO DE 1948

| Lotas | Destino | PESO | | | VALOR | | |
|---------------------|---------------|------------|-----------|-----------|------------|---------------|----------------|
| | | Percent. % | Quilos | Total | Percent. % | Escudos | Total |
| Matosinhos | môlhos..... | 52,96 | 1.357.140 | 2.562.520 | 55,35 | 7.365.170\$50 | 13.306.238\$00 |
| | salmoura..... | 0,60 | 15.260 | | 0,55 | 73.022\$00 | |
| | consumo..... | 46,44 | 1.190.170 | | 44,10 | 5.868.045\$50 | |
| Peniche | môlhos..... | 6,25 | 57.390 | 918.850 | 5,48 | 244.659\$00 | 4.461.345\$00 |
| | consumo..... | 93,75 | 861.460 | | 94,52 | 4.216.686\$00 | |
| Lisboa | môlhos..... | 1,91 | 7.520 | 394.654 | 1,80 | 30.964\$00 | 1.724.321\$50 |
| | consumo..... | 98,09 | 387.134 | | 98,20 | 1.693.557\$50 | |
| Setúbal | môlhos..... | 69,68 | 259.700 | 372.694 | 73,89 | 1.136.894\$00 | 1.538.734\$00 |
| | consumo..... | 30,32 | 112.944 | | 26,11 | 401.840\$00 | |
| Lagos | môlhos..... | 74,74 | 51.125 | 68.405 | 90,96 | 307.225\$00 | 337.750\$00 |
| | consumo..... | 25,26 | 17.280 | | 9,04 | 30.525\$00 | |
| Portimão | môlhos..... | 89,67 | 802.815 | 895.335 | 95,26 | 6.498.898\$00 | 6.882.193\$00 |
| | consumo..... | 10,33 | 92.520 | | 4,74 | 323.295\$00 | |
| Olhão | môlhos..... | 91,82 | 460.612 | 501.675 | 93,59 | 2.826.300\$00 | 3.083.960\$00 |
| | consumo..... | 8,18 | 41.053 | | 6,41 | 197.660\$00 | |
| V. R. de St.º Ant.º | môlhos..... | 97,21 | 279.135 | 287.145 | 98,07 | 1.434.626\$00 | 1.462.910\$00 |
| | consumo..... | 2,79 | 8.010 | | 1,93 | 28.284\$00 | |
| | | | 6.001.328 | | | | 32.737.451\$50 |

Para conservas em môlhos 3.275.437 quilos (54,58%) Esc. 19.004.736 — em salmoura 15.260 quilos (0,25%) Esc. 73.022\$00

Média do preço da sardinha, por quilo, em cada centro, para conservas em môlhos

Matosinhos 5\$42, Peniche 4\$26, Lisboa 4\$11, Setúbal 4\$37, Lagos 6\$00, Portimão 8\$09, Olhão 6\$26 e V. R. de St.º Ant.º 5\$13

As conservas de peixe

(Continuação da pág. 27)

desta Revista encontrei os valores da produção de bacalhau seco português no ano de 1934-35 e no de 1947-48, que foram respectivamente:

| | |
|---------------|---------|
| 1934-35 | 111.793 |
| 1947-48 | 385.762 |

No mesmo artigo o sr. Dr. Osório de Castro afirma que a produção de bacalhau seco nacional em relação ao consumo normal, que é de 300.000 quintais, passou de 4,848% em 1930 a 48,471% em 1947, e deverá perfazer 60% com as novas construções navais.

Todos nós, Portugueses, temos o paladar afeito ao bacalhau seco. O bacalhau fresco é um peixe de inferior qualidade. Comi-o na Holanda e pareceu-me menos agradável não só do que a nossa pescada, mas do que a maior parte dos peixes que constituem o produto habitual das nossas pescas. Depois de seco tem o sabor que todos lhe conhecemos e entra na confecção de muitas pre-

parações culinárias que se servem desde as mesas mais modestas até às mais cuidadas.

É evidente que a secagem não dá ao bacalhau qualquer aumento nutritivo que não seja resultante da desidratação, visto que se lhe não adiciona azeite, líquido de tão grande valor nutritivo, como se faz, em geral, para preparação de conservas de sardinha, de atum e de outros peixes. Ainda assim, a comparação entre o bacalhau fresco e o seco revela o seguinte:

| | Proteínas | Gorduras | Calorias |
|------------------|-----------|----------|----------|
| Bacalhau fresco. | 16,5 | 0,5 | 70 |
| " seco .. | 38,5 | 1,1 | 164 |

Deste modo o bacalhau pode ser considerado como um alimento constituído essencialmente por matérias azotadas. Assim é útil para misturar com o pão, o arroz, as batatas, as hortaliças, isto é, com os alimentos vegetais compostos principalmente de hidratos de carbono. Substitui assim as carnes; e o seu

valor nutritivo, de 164 calorias, pode ser comparado com os seguintes:

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Vaca (região da espádua) | 163 calorias |
| Vitela (lombo) | 155 " " |
| Carneiro (costeletas) | 171 " " |
| Galinha | 182 " " |
| Coelho manso | 165 " " |
| Salmão fresco | 163 " " |
| Ovos de galinha | 149 " " |

Deveria terminar este singelo artigo fazendo a comparação de preços e deduzindo dela as indicações para o maior ou menor aproveitamento das conservas de peixe, não já como género de exportação, mas para o consumo do país. Mas nos tempos que vão correndo os preços são extremamente instáveis. Com os dados que tomei a liberdade de apresentar pode o leitor fazer facilmente a conta do custo, às vezes variável de uma para outra semana. No entanto o sensato será aumentar ainda a produção do bacalhau português e considerar as nossas conservas como óptimos produtos para consumo interno.

SAIAS, IRMÃOS & C.^A L.^{DA}

FABRICANTES-EXPORTADORES

CONSERVAS EM AZEITE E EM SALMOIRA

Sardinhas, Cavalas, Atum, Filetes e Pasta de Anchovas, etc.

Marcas: Olympique, Sonia, Sonita, Saias, Alda Esther

Telefone 47

End. Teleg. «Saias»



Códigos:

Rudolf Mosse
Rudolf Mosse Suppl.
Bentley's
Ribeiro
Privados

OLHÃO - PORTUGAL

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221-2

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

•
CONSERVAS DE FRUTOS E 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



FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTRADA



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^a

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^a

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

Sardinha do Algarve, L^{da}

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

MARTEL

REG. U.S. PAT. OFF.
BRAND



Conservas Portuguesas

SARDINHAS

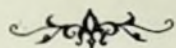
ANCHOVAS

ANTIPASTO

Preparadas para a nossa firma
pelos melhores fabricantes de
Portugal e saboreadas pelo
mais fino paladar Americano

ADOLPH GOLDMARK & SONS CORP.
MARTEL FOOD CORP. NEW YORK
U. S. A.

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

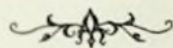


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondencia
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

APR



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



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.^a L.^{da}
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



The Norport Company, Inc.

99, Hudson Street ~ New York, N. Y.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO:
P O R T N O R C O M

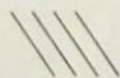
◆
Importadores de Con-
servas de Peixe de
Portugal e Colónias

A nossa organização de Vendas
cobre todos os Estados Unidos

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 NEW-YORK, N. Y. End. teleg. "Frader"

END. TELEG.
«BIENCODAR»

BIEN TRADING COMPANY, Inc.

IMPORTADORES DISTRIBUIDORES

105 HUDSON STREET
NEW YORK, N. Y.

SARDINHAS ■ ATUM ■ ANCHOVAS ■ PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Marcas Registradas:

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 157
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

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

José Correia Pontes, L.^{da}

... fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
{ tone: 17

Códigos { A. B. C. 5.^a Ed.
{ Bentley's
{ Privés

Olhão - Portugal

Sociedade de Conservas
ATLAS, L.^{DA}

Fabricantes-Export. de Conservas de Peixe
SETÚBAL-PORTUGAL

MARCAS:

LION DE L'ATLAS
VERONIQUE

EVA

SCAL

LA SEMEUSE PORTUGAISE

Enderêço Telegráfico — "Atlas"
Telefone 349 Bentley's Code



SOFAL

Vila Viçosa

OS MELHORES AZEITES
para Conservas e exportação

VIRGENS
REFINADOS

Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal
Telefone n.º 35 — Telegramas: "PORTUGÁLIA"

Preserved fish in olive oil, 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 RIGHT»

Conservas Silvas Limitada
Silvas, Coelhos, Limitada

FABRICANTES - EXPORTADORES

2 FÁBRICAS EM SETÚBAL «LATINA» E «UNIDA»

Conservas de peixe em azeite e tomate

Fabricação especial em azeite de sardinha com espinha,
sem espinha, sem pele nem espinha e filetes de anchôvas

MARCAS REGISTRADAS

«LUMIÈRE» «ARRABIDE» «LATINE» «SILVAS»

Séde:

Praça da República, 12 — SETÚBAL - PORTUGAL

Código: BENTLEY'S

Telegramas: LATINA

Telefones: 82 e 143

Forbes de Bessa & C.^a L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS

RECORD

TELEF. 355
TELEG. RECORD
APARTADO 35

Rua Mouzinho de Albuquerque, 673
MATOSINHOS

MARCAS:

Forbes — Record — Ramos
Radar — Romeu e Julieta — Una

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**

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

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: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
Américo de Oliveira Besso

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

De Sotavento do Algarve

José Amândio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Sales

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Dr. Francisco Perienes
Diniz Lopes David
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cóbrito
João Veiga Henriques



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

ETP

