

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO III  
1949

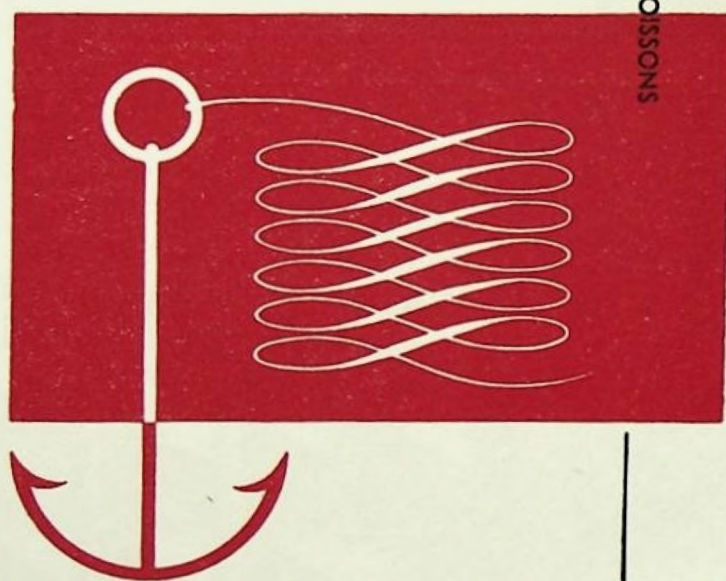
N.º 35  
FEVEREIRO



**algarve  
exportador l. da**  
SIÈGE À LISBONNE

ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

CONSERVES DE POISSONS



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

RENOMÉE MONDIALE

MARQUES PRINCIPALES

**N I C E**

**N I C E T T E**

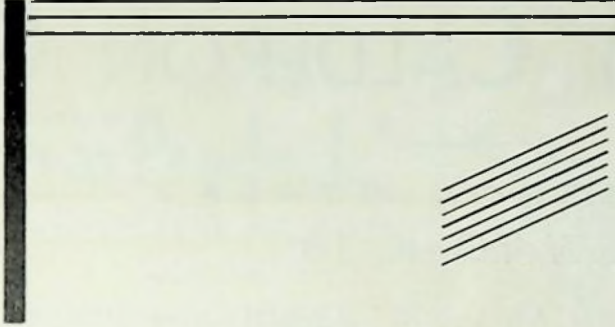
**C I N E**

**F L O R A**

GRANDES USINES DU NORD  
AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOSINHOS



**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: SARDIPOINT*

●

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. & 6th. Ed.  
BENTLEY S  
MASCOTE 2.ª Ed.  
NATIONAL FRANÇAIS  
RUDOLF MOSSE E SUPL.  
PRIVÉS

Sede: - LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU MADALENA  
BERRY NICOLA  
IRIS MONICA  
SILLEDÓ UNITAS  
SAMBA

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

**Conservas Prado, L.** <sup>da</sup>

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 3623

**GASPAR CARMO & IRMÃO**  
R. BONJARDIM, 324, 1.  
PORTO - TELEF. 688

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  
Distribuído através de todos os  
ESTADOS UNIDOS

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

José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
tone: 17

Códigos { A. B. C. 5.<sup>a</sup> Ed.  
Bentley's  
Privés



Olhão - Portugal

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»

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.<sup>A</sup>  
FARO

# The Norport Company, Inc.

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

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

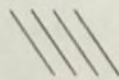
◆  
Importadores de Con-  
servas de Peixe de  
Portugal e Colónias

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"

**Forbes de Bessa & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>**

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**

**STEINHARTER & NORDLINGER**

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112 Market Street  
San Francisco, California

# BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET  
NEW YORK, N. Y.

END. TELEG.: BIENCODAR

*Importadores e distribuidores em todos os Estados Unidos  
dos mais finos produtos alimentares*

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHA — GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

A PARTIR DE 20 DE DEZEMBRO DE 1948

**M. J. & H. J. MEYER CO., INC.**

ESTABELECIDOS DESDE 1890

COMO IMPORTADORES DE SARDINHAS E PRODUTOS SIMILARES

ADOPTARAM A FIRMA

**GRANADAISA FOODS, INC.**

COM O FIM DE DIVULGAR AINDA MAIS A ANTIGA E CONHECIDA MARCA

«GRANADAISA»

OS PROPRIETÁRIOS E DIRECTORES SÃO OS MESMOS

ENDEREÇO: 269 - 37TH STREET, BROOKLYN 32, N. Y.

ANO III

N.º 35



# Conservas de Peixe

FEVEREIRO

1949

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

*O contingente para França; Produção e Exportação; Production and Exportation; A indústria de conservas de peixe marroquina; Equipamento, funcionamento e controlo dos autoclaves; A refrigeração das sardinhas para conserva; Da indústria e comércio das conservas de peixe; Preparação e valor terapêutico do óleo de fígado de bacalhau; Economia e Finanças*

# O CONTINGENTE PARA FRANÇA

**O** «in-pace» em que, aparentemente, tombou esta questão no momento em que escrevemos este artigo, justifica as sérias apreensões que os industriais de conservas nutrem acerca das possibilidades de um desfecho favorável que permita a utilização do contingente de 3.000 ton. de conservas de sardinha para França, estabelecido pelo Acordo Comercial de 1 de Junho de 1948.

Infelizmente, o desenrolar de toda essa questão desde o início parece dar razão aos que afirmam que as autoridades francesas não concederão divisas para a importação das conservas portuguesas, e que todas as demoras e exigências verificadas não são mais do que pretextos para encobrirem aquele verdadeiro designio.

De facto, estas autoridades, apesar de amudadas vezes informadas pelos importadores franceses do aumento contínuo do preço da sardinha em Portugal e da necessidade de se publicar com urgência o Aviso aos importadores com as condições de compra, mostraram sempre um grande desinteresse pelo assunto e só no fim

da safra, 6 meses após a assinatura do Acordo, e quando a alta do preço da sardinha tinha atingido o ponto culminante, isto é, em 10 de Dezembro, é que apareceu o almejado Aviso com o «Appel d'offres».

O Aviso continha uma cláusula inédita que só por si tornava proibitiva a importação: a obrigatoriedade dos importadores fazerem um depósito de 5% do montante das suas facturas pro-forma, o qual lhes seria confiscado no caso das suas ofertas serem aceites e não entregarem as respectivas mercadorias.

Compreende-se o grave risco em que os importadores incorriam no caso dos exportadores portugueses lhes não poderem entregar as conservas oferecidas e aceites pelas autoridades francesas! Esta cláusula não tinha sido exigida para as conservas espanholas objecto do acordo hispano-franco, no qual se fixou logo o preço, o que permitiu que no começo de Outubro uma comissão dos importadores franceses se deslocasse a Espanha e negociasse em Vigo, com a União dos Fabricantes da Galiza, a compra de 1.500 ton. de sardinha e de atum por conta

do total do contingente espanhol de 2.500 ton. Porém, a boa vontade dos importadores franceses, ansiosos por receberem as conservas portuguesas, conseguiu ladear o guet-apens do depósito. Mas nova demora surgiu quanto à decisão a tomar sobre as ofertas pois que, ao que consta, as autoridades francesas tinham a intenção de só as examinarem em Fevereiro, o que faria alongar a data para a concessão das licenças de importação, até lá para Março.

Foi então necessário provocar a intervenção do Gabinete da Presidência do Conselho para que a Comissão do Ministério dos Abastecimentos encarregada deste exame se reunisse em 14 de Janeiro. Esta comissão teria aprovado 70 ofertas das 100 apresentadas aos preços, na sua quase totalidade, de Esc. 350\$00 para as sardinhas em óleo e Esc. 360\$00 para as sardinhas em azeite, base caixa de  $\frac{1}{4}$  clube 30 m/m.

A Direcção Geral dos Preços, porém, para onde o assunto em seguida transitou, regeitou todas as ofertas excepto uma ao preço excepcional de Esc. 325\$00.

Como consequência desta decisão, o Alto Comissário dos Abastecimentos comunicou aos importadores em 25 de Janeiro que os preços oferecidos pelos exportadores portugueses eram superiores aos que estes tinham praticado para outros países, e que só lhe interessava a compra das nossas sardinhas aos preços de Esc. 325\$00 em óleo e Esc. 330\$00 em azeite, permitindo a apresentação de novas facturas nestas bases até ao dia 12 de Fevereiro.

Ao que parece, as autoridades francesas alegam, para justificar a sua decisão, que os exportadores portugueses teriam vendido, para a Bélgica, as conservas de sardinha em óleo, no formato  $\frac{1}{4}$  clube 30 m/m, a Esc. 325\$00, e que um seu delegado que esteve em Portugal em Setembro teria informado ser possível obter estas conservas à roda de Esc. 330\$00.

Com esta afirmação as autoridades francesas mostram desconhecer a evolução dos preços da sardinha e a sua correspondente repercussão no custo da produção da conserva, durante a última safra. Os preços da sardinha fresca oscilaram entre Esc. 4\$00 e Esc. 8\$00 cada quilo, e os da conserva entre Esc. 320\$00 e Esc. 396\$00, base  $\frac{1}{4}$  clube 30 m/m. No decorrer desta evolução foi possível em determinado período venderem-se para a Bélgica as conservas de sardinha em óleo, naquele formato, a Esc. 325\$00, como era possível vender-se, em Setembro, a cerca de Esc. 330\$00, e pouco depois, em Outubro, entre Esc. 335\$00/345\$00, preço a que, aliás, a indústria pensava, nessa altura, fazer as suas ofertas para a França.

Mas a escassez continua e prolongada da sardinha obrigou, nos últimos meses da safra, os industriais que estavam desde há muito aguardando uma melhor oportunidade para fabricarem encomendas que representavam compromissos inalienáveis, a concorrerem em maior número às lotas da pesca, o que elevou extraordinariamente o preço do peixe.

Como só em 10 de Dezembro foi publicado em França o Aviso aos importadores, os exportadores portugueses, desprovidos praticamente de «stocks», tiveram que ajustar, nessa altura, os preços das suas ofertas aos preços correntes da sardinha.

Os preços cotados de Esc. 350\$00 para as conservas em óleo e Esc. 360\$00 para as em azeite, que representam, para as primeiras, cerca de 4.350 francos Job cada caixa de  $\frac{1}{4}$  clube 30 m/m, não podem, de forma alguma, ser considerados de especulação pelas autoridades francesas que não desconhecem que as conservas marroquinas, do mesmo fabrico e formato, mas de qualidade inferior, e com a sardinha a 1 escudo o quilo, são oferecidas a cerca de 5.000 frs. Job e uma caixa da mesma conserva, das fábricas da metrópole, é vendida a 3.000 frs.

Presentemente, como dizemos acima, os exportadores portugueses estão embarcando para alguns mercados a preços que atingem Esc. 396\$00 para  $\frac{1}{4}$  clube 30 m/m, sardinhas em azeite.

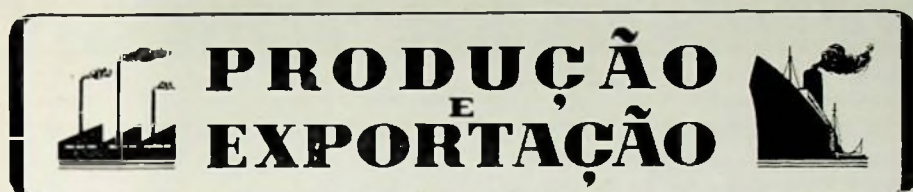
Se algumas ofertas foram feitas para França a preços mais baixos dos que os de 350\$00/360\$00, devem ser consideradas como casos esporádicos, que podem ter justificação no facto das mercadorias oferecidas terem sido fabricadas em períodos de peixe mais barato, ou por qualquer outra vantagem muito particular de que dispõem esses exportadores, mas nunca devem ser consideradas como regra geral a aplicar a toda a indústria.

A decisão de recusar as ofertas feitas pelos nossos exportadores é, à face do Acordo, arbitrária, porque nada fora estabelecido quanto a preços nem também que as compras devessem ser efectuadas só por uma entidade ou com a sua aprovação.

Um Acordo comercial entre dois países não é um funil, com uma boca muito larga para um deles e um cano muito estreito para o outro.

As nossas autoridades já se aperceberam desta anomalia, e como a nossa balança com a França saldou, em 1947, com um «déficit» contra Portugal de 245 mil contos, não lhes será difícil fazerem valer as razões que nos assistem.





**Situação no mês de Novembro**

**PRODUÇÃO**

**Azeites ou Mólhos**

A produção no mês de Novembro foi de 166.122 caixas distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 142.394 caixas; carapau, 2.548 caixas; cavala, 361 caixas; atum e similares, 3.677 caixas; anchovas, 16.179 caixas e outras espécies, 963 caixas.

Matosinhos figura em primeiro lugar com 106.420 caixas (64%), em segundo, Setúbal, com 22.909 caixas (13,78%) e em terceiro, Olhão, com 13.572 caixas (8,16%).

A percentagem total da produção destes três centros é de 5,94%.

Em relação às espécies, Matosinhos foi o Centro que fabricou mais sardinha (103.053 caixas); Olhão, mais carapau (2.374 caixas) e anchovas (6.908 caixas); Setúbal, mais cavala (120 caixas) e outras espécies (509 caixas) e Lisboa, mais atum e similares (1.924 caixas).

A produção em Novembro é inferior à de Outubro em 84.026 caixas e à de Novembro de 1947 em 168.429 caixas.

**Salmoura**

A produção de salgas foi de 368.924 quilos, sendo: 177.722 de sardinha; 1.320 de carapau; 290 de cavala; 120 de atum e 189.472 de biqueirão, distribuídos pelos seguintes Centros: Matosinhos, 89.584 quilos de sardinha e 9.290 de biqueirão; Lisboa, 120 quilos de atum e 70 de biqueirão; Setúbal, 11.142 quilos de biqueirão; Lagos, 17.033 quilos de sardinha e 3.880 de biqueirão; Portimão, 6.275 quilos de sardinha e 42.713 de biqueirão; Olhão, 31.160 quilos de sardinha,

1.320 quilos de carapau, 20 de cavala e 60.094 de biqueirão e V. R. Santo António, 33.670 quilos de sardinha, 270 de cavala e 62.283 de biqueirão.

Produziram-se menos 630.749 quilos do que em Outubro e mais 27.678 do que em Novembro do ano anterior.

**EXPORTAÇÃO**

**Por centros**

**Azeites ou Mólhos**

Exportaram-se 2.687.587 quilos (146.79 caixas) nas seguintes espécies: sardinha, 2.357.723 quilos (122.951 caixas); carapau, 46.103 quilos (2.427 caixas); cavala, 14.445 quilos (701 caixas); atum e similares, 83.428 quilos (2.473 caixas); anchovas, 156.108 quilos (15.986 caixas); lulas e chocos, 22.891 quilos (1.651 caixas) e outras espécies, 6.889 quilos (609 caixas), entre os quais 3.069 quilos de peixe agulha e 2.234 de antepasto.

A sardinha entra na exportação total deste mês na percentagem de 87%.

O Centro que mais exportou foi Matosinhos com 1.515.239 quilos (79.813 caixas) ou 56,3%, seguido de Setúbal com 471.614 quilos (27.330 caixas) ou 17,5% e de Olhão com 210.791 quilos (13.823 caixas) ou 7,8%.

A exportação destes três Centros totaliza 80,6%.

Exportaram-se no mês de Novembro menos 70.625 caixas do que em Outubro e menos 16.582 caixas do que em Novembro de 1947.

**Salmoura**

A exportação de salmouras foi de 408.442 quilos, dos quais, 345.045

de sardinha, 56.624 de cavala, 375 de atum e 6.398 de outras espécies.

O principal Centro exportador foi V. R. Santo António com 125.500 quilos.

Exportaram-se mais 248.109 quilos do que em Outubro e mais 294.399 quilos do que em Novembro do ano anterior.

**Congelados**

Exportaram-se 22.645 quilos nas seguintes espécies: carapau, 1.050; enguia, 30; lulas e chocos, 13.060; polvo, 460; salmonete, 30 e sardinha, 8.045.

Houve uma diminuição de 7.560 quilos em relação a Outubro e de 147.357 quilos em relação a Novembro de 1947.

O principal país importador foi a Argentina com 12.415 quilos.

**Por Países**

**Azeites ou Mólhos**

Os três principais países importadores foram: Bélgica, 1.066.156 (39,6%); Itália, 474.414 quilos (17,6%) e E. U. A., 437.997 quilos (16,3%) que totalizam 73,5% da exportação global neste mês.

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (1.031.576 quilos) e de cavala (8.425 quilos); a Itália, de carapau (19.000 quilos), de atum (42.045 quilos); os E. U. A., de anchovas (128.632 quilos) e de outras espécies (2.835 quilos) e Cuba, de lulas e chocos (15.056 quilos).

Em Outubro, os principais compradores foram a Bélgica, os E. U. A. e a Itália, e em Novembro do ano anterior, a Bélgica, os E. U. A. e a Suíça.

**Salmoura**

O principal país importador foi a Grécia com 320.855 quilos (78,5%) país que ocupa também o primeiro lugar em Outubro com 108.208 quilos, e em Novembro de 1947 foram os E. U. A. com 61.182 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em caixas, em Novembro de 1948  
November 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 . . . . .	103.053	-	63	1.342	1.860	102	106.420
Peniche . . . . .	4.121	-	-	-	255	-	4.376
Lisboa . . . . .	981	-	-	1.924	258	258	3.421
Setúbal . . . . .	19.943	35	120	336	1.966	509	22.909
Lagos . . . . .	1.081	-	-	68	555	57	1.761
Portimão . . . . .	6.795	139	21	-	1.737	-	8.692
Olhão . . . . .	4.160	2.374	93	-	6.908	37	13.572
V. R. S. António . . . . .	2.260	-	64	7	2.640	-	4.971
	142.394	2.548	361	3.677	16.179	963	166.122

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Novembro de 1948  
November 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 . . . . .	-	-	-	8.887	-	-	-	273	8.887
Matosinhos . . . . .	1.476.414	19.028	95	114	16.202	317	(a) 3.069	79.813	1.515.239
Peniche . . . . .	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa . . . . .	161.209	95	437	15.030	13.850	2.356	(b) 2.234	10.643	195.211
Setúbal . . . . .	402.210	19.000	-	620	30.121	19.200	463	27.330	471.614
Lagos . . . . .	15.435	-	-	1.140	1.050	-	-	1.365	17.625
Portimão . . . . .	155.471	-	825	-	11.640	-	-	9.147	167.936
Olhão . . . . .	128.480	7.980	7.600	8.638	56.877	93	1.123	13.823	210.791
V. R. S. António . . . . .	18.504	-	5.488	48.999	26.368	925	-	4.404	100.284
	2.357.723	46.103	11.445	83.428	156.108	22.891	6.889	146.798	2.687.587

(a) Peixe agulha. — (b) Antepasto.



# FRAZAR & COMPANY INC.

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

IMPORTADORES - EXPORTADORES - DISTRIBUIDORES



*Importação: Sardinha-Anchovas-Atum-Productos Alimenticios*



*Exportação: Agentes Exportadores Exclusivos para Portugal e Colónias: Atlas Imperial Diesel Engine Co.-Fabricantes de Motores Diesel e a Gasolina Exportadores de Productos Alimenticios-Máquinas-Ferragens-Material Eléctrico e de Engenharia-Mercadorias Gerais*

Directão telegráfica  
«FRAZAR» New York

Códigos

A. B. C. 15th. Imp. Acme,  
Benley's

Western Union

# Production and Exportation

## Situation during the month of November

### PRODUCTION

#### Oil ou Sauce

The production during the month of November was of 166.122 cases distributed for the following kinds: Sardines, 142.394 cases; Chinchards, 2.548 cases; Mackerel, 361 cases; Tunny and the like, 3.677 cases; Anchovies, 16.179 cases; other kinds 963 cases.

Matosinhos takes the first place with 106.420 cases (64%), in second place is Setubal with 22.909 cases (13.78%) and in third place is Olhão with 13.572 cases (8.16%).

The whole of this production for these centers shows the percentage of 85.94%.

As regards kinds, Matosinhos was the center that packed more Sardines (103.053 cases); Olhão more Chinchards (2.374 cases) and Anchovies (6.908 cases); Setubal more Mackerel (120 cases) and other kinds (509 cases) and Lisbon more Tunny and the like (1.924 cases).

The production in November was lower compared to that of October in 84.026 cases and to that of November, 1947 in 168.429 cases.

#### Brine

The production of brine was of 368.924 kilos as follows: 177.722 of Sardines; 1.320 of Chinchards; 290 of Mackerel; 120 of Tunny and 189.472 of Biqueirão distributed by the following centers: Matosinhos, 89.584 kilos of Sardines and 9.290 of Biqueirão; Lisbon, 120 kilos of Tunny and 70 of Biqueirão; Setubal 11.142 kilos of Biqueirão; Lagos 17.033 kilos of Sardines and 3.880 of Biqueirão; Portimão 6.275 kilos of Sardines and 42.713 of Biquei-

rão; Olhão 31.160 kilos of Sardines, 1.320 of Chinchards, 20 of Mackerel and 60.094 of Biqueirão and V. R. de Santo Antonio 33.670 kilos of Sardines, 270 of Mackerel and 62.283 of Biqueirão.

November shows a decrease of 630.749 kilos as regards the month of October and an increase of 27.678 kilos as regards November of last year.

### EXPORT

#### By Centers

#### Oil ou Sauce

2.687.587 kilos (146.798 cases) were exported for the following kinds: Sardines, 2.357.723 kilos (122.951 cases); Chinchards, 46.103 kilos (2.427 cases); Mackerel, 14.445 kilos (701 cases); Tunny and the like, 83.428 kilos (2.473 cases); Anchovies, 156.108 kilos (15.986 cases); Calamarics and Cuttlefish, 22.891 kilos (1.651 cases) and other kinds, 6.889 kilos (609 cases), among them 3.069 kilos of Peixe-agulha and 2.234 of Antipasto.

Sardine figures in this total export for this month with a percentage of 87%.

The leading exporting center was Matosinhos with 1.515.239 kilos (79.813 cases) or 56,3% followed by Setubal with 471.614 kilos (27.330 cases) or 17,5% and by Olhão with 210.791 kilos (13.823 cases) or 7,8%.

The export of these three centers reaches 80,6%. During this month were exported 70.625 cases less than in October and 16.582 cases less than in November 1947.

#### Brine

The export of Brine was of 408.442 kilos of which 345.045 of

Sardines, 56.624 of Mackerel, 375 of Tunny and 6.398 of other kinds. The chief exporting center was V. R. de Santo Antonio with 125.500 kilos.

November shows an increase of 248.109 kilos compared with October as well as 294.399 kilos more than in November, 1947.

#### Frozen

22.645 kilos were exported for the following kinds: Chinchards, 1.050; Eels, 30; Calamarics and Cuttlefish, 13.060; Poulp, 460; Salmonete, 30 and Sardines, 8.045. There was a decrease of 7.560 kilos compared with October and also a decrease of 147.357 kilos as regards November of last year.

The leading importing country was Argentina with 12.415 kilos.

#### By Countries

#### Oil ou Sauce

The three leading importing countries were: Belgium, 1.066.156 kilos (39,06%); Italy, 474.414 (17,6%), and U. S. A. 437.997 (16,3%) amounting to 73,5% of the entire export for this month. As regards kinds Belgium was the largest buyer of Sardines (1.031.576 kilos) and of Mackerel (8.425 kilos). Italy the largest buyer of Chinchards (19.000 kilos) and of Tunny (42.045 kilos); U. S. A. the largest buyer of Anchovies (128.632 kilos) and of other kinds (2.835 kilos) and Cuba the largest buyer of Calamarics and Cuttlefish (15.056 kilos).

In October the leading buyers were Belgium, U. S. A. and Italy and in November, 1947 were Belgium, U. S. A. and Switzerland.

#### Brine

The leading importing country was Greece with 320.855 kilos (78,5%). In October is also Greece the leading buying country with 108.208 kilos and in November, 1947 was U. S. A. with 61.182 kilos.

em Novembro de 1948

November Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocíd. Brit.	11.039	4.940	-	95	45	-	-	16.119
Africa Orien. Brit.	2.375	-	-	-	-	-	-	2.375
Austrália . . . . .	5.159	-	-	-	-	-	-	5.159
Austria . . . . .	235	-	-	-	-	-	-	235
Angola . . . . .	4.655	-	19	-	224	726	441	6.065
Bélgica . . . . .	1.031.576	14.250	8.425	9.535	2.370	-	-	1.066.156
Brasil . . . . .	-	-	-	-	1.361	-	-	1.361
Cabo Verde . . . . .	698	-	-	-	38	-	-	736
Ceilão . . . . .	968	-	-	-	38	-	-	1.006
Checo-Eslováquia.	12.483	-	-	-	-	-	-	12.483
Chipre . . . . .	14.573	2.090	-	-	475	-	-	17.138
Col. Brit., América Central e Sul . . .	7.360	-	-	-	47	-	-	7.407
Congo Belga . . . . .	1.425	3.800	-	100	246	-	-	5.571
Costa Rica . . . . .	950	-	-	1.140	475	-	-	2.565
Cuba . . . . .	59.900	-	-	1.388	1.900	463	15.056	78.707
Curaçao . . . . .	2.375	-	-	-	-	-	-	2.375
Egipto . . . . .	54.226	-	-	6.674	3.501	-	-	64.401
Equador . . . . .	-	-	-	480	-	-	-	480
Etiópia . . . . .	874	-	-	95	19	-	-	988
E. U. A. do Norte	301.620	-	-	3.060	128.632	(a) 2.835	1.850	437.997
Grécia . . . . .	59.318	-	-	-	-	-	-	59.318
Guiné Portuguesa	2.098	95	19	480	-	37	-	2.729
Haiti . . . . .	950	-	-	-	-	-	-	950
Honduras . . . . .	209	-	-	-	66	-	92	367
Holanda . . . . .	85.842	-	-	-	-	-	-	85.842
Índia Inglesa . . . .	-	-	-	38	-	36	-	74
Inglaterra . . . . .	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Itália . . . . .	406.931	19.000	5.488	42.045	950	-	-	474.414
México . . . . .	24.114	-	-	1.438	3.966	-	1.512	31.030
Moçambique . . . . .	3.277	-	19	1.340	54	194	126	5.010
Persia . . . . .	380	-	-	-	-	-	-	380
Perú . . . . .	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Síria . . . . .	9.500	-	-	-	-	-	-	9.500
Suécia . . . . .	83.735	-	-	-	2.632	-	-	86.367
Suiça . . . . .	122.482	1.900	190	11.245	4.053	-	-	139.870
S. Salvador . . . . .	685	-	-	-	104	-	57	846
S. Tomé e Príncipe	372	-	-	199	-	70	-	641
Sudeste Africano	475	-	-	-	190	-	-	665
Territ. E. U. Ame- rica Central . . .	-	-	-	-	-	-	3.700	3.700
Timor . . . . .	171	-	-	76	-	18	-	265
União Sul Africana	18.330	-	-	95	1.192	-	-	19.617
Uruguai . . . . .	2.090	-	-	-	-	-	-	2.090
Venezuela . . . . .	19.475	28	95	2.887	3.429	(b) 2.510	57	28.481
Fornec. à Navega- ção . . . . .	998	-	190	1.018	101	-	-	2.307
Quilos . . . . . <i>Kilos</i>	2.357.723	46.103	14.445	83.428	156.108	6.889	22.891	2.687.587
Caixas . . . . . <i>Cases</i>	122.951	2.427	701	2.473	15.986	609	1.651	146.798

(a) Peixe agulha (b) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM NOVEMBRO [AVERAGE FOB PRICES IN NOVEMBER]: *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30<sup>mm</sup>) sardinha em azeite, 345\$00; sardinha em óleo 335\$00; cavala em azeite, 480\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 350\$00; (base quilo) atum em azeite, 28\$00; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 8\$00; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 12\$00; polvo, 13\$50; lulas, 17\$00.

## A indústria de conservas de peixe marroquina

Graças à qualidade do clima marítimo, à influência do «Gulf Stream» e à mistura das águas oceânicas e mediterrâneas, a costa de Marrocos é povoada de numerosas espécies de peixes.

Estas condições privilegiadas atraíram os industriais de conservas de peixe, sobretudo franceses, que ali montaram numerosas fábricas de mólhos e salgas que têm vindo a aumentar num ritmo crescente.

A primeira fábrica a construir-se foi em Fedala, em 1924. Em 1930 já existiam 12, em 1933, 16, em 1935, 20, e em 1939, ao rebentar a guerra, 46, das quais 30 no Norte que compreende Casablanca e Fedala, e 16 no Sul, abrangendo Safi e Agadir, e com uma capacidade de produção calculada em 1 milhão de caixas. A produção efectiva não chegou, porém, a exceder 800.000 caixas.

Durante a guerra, a indústria de conservas marroquina atravessou grandes dificuldades, em virtude da escassez de folha de Flandres, a ponto da sua produção em 1941-42 ser inferior de 70% à dos anos normais.

Foi esta situação que desde 1941 provocou o desenvolvimento das fábricas de salga e fumagem que passaram a fabricar 3/4 do peixe industrial pescado.

Nesta mesma época regista-se um importante movimento de deslocação da indústria para o sul, a fim de se lançar na exploração dos imensos recursos dos pescadores da região de Agadir, e como consequência registam-se em 1947 mais 30 novas fábricas em Safim e 40 em Agadir, equipadas, muitas delas, com apetrechamento moderno.

Esta indústria é alimentada por uma frota pesqueira da sardinha composta de cerca de 170 barcos, na sua maior parte a motor.

O preço da sardinha, na lota, é,

actualmente, de 13 francos em Safim, 16 em Casablanca e 11 em Agadir, por quilo. Está prevista, para a safra deste ano, uma produção de cerca de 800.000 caixas de conserva de sardinha em mólhos, das quais haverá que retirar, para o abastecimento local, 1.600 caixas de cada fabricante, ficando livre para a exportação aproximadamente 650.000 caixas que deverão ser expedidas, na maior parte, para a França, que as paga aos seguintes preços tabelados oficialmente, cada caixa, sobre vagão:

	Frs.
Sardinhas em azeite .....	5.500
Sardinhas em óleo .....	5.000
Sardinhas em tomate .....	4.700
Sardinhas em vinagre .....	4.300

O Ministério de Alimentação inglês fez também este ano um contrato para a compra de 120.000 caixas ao preço de sh. 65 caad caixa 1/4 club 27 m/m, sardinha em óleo, fornecendo a lata vazia ao preço de 760 frs. cada caixa. No mercado livre, a caixa de lata vazia ilustrada, no formato 1/4 clube 30 m/m, é vendida a 953,50 frs.

A tabela oficial dos preços da mão de obra nas fábricas marroquinas, é a seguinte, por hora:

	Frs.
Mulheres que rescabeçam o peixe .....	25,40
Mulheres que enlatam o peixe ...	26,40
Mulheres que lavam o peixe .....	28
Mulheres que aceitam as latas ...	28
Mulheres que cravam as latas ...	35
Visitadeiras .....	28
Trabalhadores masculinos (média)	33,40



Fábrica de conservas marroquina

É sabido que o rendimento da mão de obra marroquina é muito mais baixo que o da portuguesa.

O azeite e óleo que a indústria de conserva de peixe marroquina precisa para a sua laboração, obtém-nos ela com facilidade, abundância e a preços vantajosos, visto que, quanto ao azeite, o país é produtor e quanto ao óleo, pode adquiri-lo, relativamente perto, na África Ocidental Francesa.

Actualmente cota-se o azeite a Frs. 185 e o óleo a Frs. 169, o quilo.

O grande óbice que presentemente entrava o desenvolvimento da produção de conservas marroquina, é a penúria de folha que continua a subsistir, como durante a guerra.

O contingente de folha é de cerca de 1/4 das suas necessidades anuais, e só a reabilitação da indústria de folha francesa poderá vir a facilitar a solução deste embaraçoso problema.



Sempre que estejam compradores de

**FOLHA DE FLANDRES**

preferam a qualidade

**WEIRITE**

fabricada pela

**WEIRTON STEEL CO.**

WEIRTON, W. VA. U. S. A.

---

REPRESENTANTES EM PORTUGAL

**AFFONSO BARBOSA & C.<sup>A</sup>, L.<sup>DA</sup>**

MATOSINHOS (PORTUGAL)

TELEF.  
75 E 775 M

TELEG.  
FONBAR

# Equipamento, funcionamento e controlo dos autoclaves

Por J. DUROCHER

É incontestável que, entre as várias medidas a tomar para obter a segurança necessária no fabrico das conservas alimentícias, o bom funcionamento e o controlo rigoroso da operação de esterilização no autoclave são das mais importantes. Com efeito, depois de tomadas as precauções indispensáveis para diminuir a contaminação inicial do produto e de se criar as condições mais favoráveis ao seu tratamento pela acção do calor, não basta utilizar as tabelas de esterilização apropriadas à natureza dos produtos a tratar e ao formato dos recipientes que os contêm: é preciso dispor as latas no autoclave de forma que todas recebam efectivamente o tratamento térmico calculado como o capaz de assegurar a sua conservação, isto é, é necessário que cada lata esteja devidamente submetida à temperatura requerida durante o tempo calculado para a duração da operação.

Ora não se atingirá tal resultado se o autoclave não estiver convenientemente equipado, se o seu funcionamento não for normal e se a operação não for rigorosamente controlada.

Nos autoclaves utilizados na esterilização das conservas, o aquecimento das latas faz-se ou em banho-maria ou pelo vapor.

O aquecimento ao vapor, em virtude das vantagens que apresenta, tenderia a generalizar-se cada vez mais se não fosse objecto de críticas, que não resultam, aliás, senão dum emprego defeituoso.

Quando os autoclaves são devidamente manobrados, não há diferença entre as duas formas de aquecimento, pois que o calor é tão bem transmitido pela água como pelo vapor; contudo, é-se obrigado a reconhecer

que, na prática, o funcionamento dum autoclave a vapor é mais delicado e exige mais precauções.

Neste artigo vamos, pois, tratar sobretudo o caso do autoclave a vapor à luz dos estudos feitos recentemente nos Estados Unidos; é evidente, porém, que a maior parte das medidas aqui aconselhadas poderão servir, se bem que em menor grau, no caso de se utilizar um autoclave a banho-maria.

Para que as latas colocadas num autoclave recebam um tratamento térmico idêntico, é indispensável tomar todas as medidas necessárias para que a temperatura seja perfeitamente uniforme em todo o autoclave; para isso devem tomar-se precauções especiais para assegurar a eliminação do ar em todo o autoclave, de maneira a obter uma distribuição homogênea do líquido de aquecimento em todo o aparelho.

Por outro lado, é necessário observar as seguintes medidas para que as latas recebam o tratamento térmico susceptível de lhes assegurar a conservação:

1.º — Controlar cuidadosa e rigorosamente a temperatura no autoclave.

2.º — Manter a temperatura constante durante a duração da esterilização.

3.º — Controlar de forma que a temperatura necessária seja mantida durante o tempo requerido pela operação.

## **Expurgação do autoclave e distribuição homogênea do líquido de aquecimento**

A expurgação, que tem por fim eliminar o ar existente no autoclave antes da subida de pressão,

é uma operação extremamente importante e à qual se deve dedicar o máximo de cuidado. Assim, se um autoclave estiver cheio de vapor puro, a uma determinada pressão, a temperatura é a mesma em todos os seus pontos, mas tal não acontece se qualquer outro gás, como, por exemplo, o ar, estiver misturado com o vapor; além do que a presença do ar faz baixar, em proporções importantes, o coeficiente de transmissão de calor do vapor.

Durante os anos de 1940 e 1941, nos Estados Unidos, e em virtude de acidentes ocorridos na esterilização, empreenderam-se estudos cuidadosos que demonstraram que a presença do ar num autoclave, mesmo numa quantidade insignificante, pode provocar a formação, entre as latas, de bolsas de ar, criando zonas em que a temperatura é inferior à das restantes partes do autoclave. Este fenómeno está, sem dúvida, na origem dum esterilização defeituosa, verificada tão frequentemente pelos fabricantes de conservas, e que não abrange senão algumas das latas colocadas num mesmo cesto do autoclave. A verificação de tais casos levou os técnicos a empreenderem estudos experimentais a fim de determinar os métodos mais satisfatórios de expurgar um autoclave; destes estudos se concluiu que era impossível aconselhar um método único de expurgação aplicável a todos os autoclaves. De facto, a escolha do método a empregar depende, em particular, da forma e dimensões do autoclave, da quantidade e da pressão de vapor de que se dispõe, da maneira como se empilham as latas nos cestos, da resistência oposta à saída do ar para o exterior do autoclave, etc.

Contudo, fizeram-se um certo número de sugestões relativas aos dispositivos de expurgação mais adequados, assim como às condições exactas em que esta operação deve ser efectuada em cada um dos seguintes casos.

#### Autoclaves verticais

a) Expurgam-se por meio de um tubo de 25 mm. de diâmetro, situado no centro da tampa do autoclave e manobrado por uma válvula de idêntica abertura.

Para se obter uma operação conveniente com o emprego deste dispositivo, a válvula deve estar completamente aberta pelo menos durante 5 minutos até a uma temperatura mínima de 110° C., ou, pelo menos, durante 7 minutos até a uma temperatura mínima de 105° C.

b) Purgam-se por meio de um tubo de 38 mm. de diâmetro, munido duma válvula de idêntica abertura; o comprimento do tubo para além da válvula não deve ultrapassar 1.80 m.

Com este dispositivo a válvula deve permanecer completamente aberta pelo menos durante 4 minutos à temperatura mínima de 103° C., ou, pelo menos, 5 minutos à temperatura mínima de 101° C.

#### Autoclaves horizontais

a) Caso em que o comprimento do autoclave não excede 4,60 m.: purgam-se por meio dum único tubo de 63 mm., manobrado por uma válvula e colocado ao meio da parte superior do autoclave, pelo menos a 0,60 m. do seu centro. Com este dispositivo a válvula deve permanecer completamente aberta pelo menos 4 minutos a uma temperatura mínima de 105° C.

b) Purgam-se por meio de tubos múltiplos de 25 mm., manobrados por válvulas e situados na parte superior do autoclave; o intervalo entre os purgadores não deve ultrapassar 1,50 m. e os purgadores extremos não devem distar mais de

0,75 m. das extremidades do autoclave.

Com este dispositivo as válvulas devem permanecer completamente abertas pelo menos durante 5 minutos à temperatura mínima de 107° C. ou, pelo menos, durante 7 minutos à temperatura mínima de 105° C.

c) Purgam-se por meio de tubos múltiplos de 25 mm. situados na parte superior do autoclave e em comunicação com um colector munido duma válvula; o intervalo máximo entre os tubos deve ser de 1,50 m. e os tubos extremos devem distar menos de 0,75 m. das extremidades do autoclave.

Diâmetro do colector: 63 mm. para os autoclaves com menos de 4,60 m. de comprimento; 91 mm. para os autoclaves com mais de 4,60 m.

Com este dispositivo a válvula do colector deve permanecer completamente aberta pelo menos durante 6 minutos à temperatura mínima de 107° C. ou, pelo menos, durante 8 minutos à temperatura mínima de 105° C.

Além do dispositivo que permite purgar-se o autoclave antes da subida de pressão, os autoclaves devem ainda estar munidos de pequenas torneiras de purgar que devem ficar abertas durante toda a operação de esterilização; o seu papel é, por um lado, permitir a eliminação contínua das pequenas quantidades de ar que podem vir misturadas com o vapor e, por outro lado, assegurar no interior do autoclave uma circulação de vapor que ajude a manter uma distribuição uniforme da temperatura em todo o aparelho. Estas torneiras de purgar devem estar colocadas na parte do autoclave oposta àquela por onde se dá a entrada do vapor, e devem ter um diâmetro de 3 mm. Os autoclaves horizontais devem estar munidos de um destes purgadores a menos de 30 cm. de cada uma das extremidades, e vários outros pelo menos à distância mínima de 2,50 m. entre si. Nos autoclaves verticais é suficiente um só purgador situado na tampa.

Todos os purgadores devem estar

colocados de forma que o homem que trabalha com o autoclave possa a todo o momento verificar que o vapor se escapa continua e livremente.

O vapor deve ser distribuído no autoclave por um tubo perfurado que, nos aparelhos horizontais, deve estender-se a todo o comprimento do fundo do autoclave; as perfurações devem encontrar-se na parte superior do tubo. Nos autoclaves verticais recomenda-se a disposição do tubo em cruz, com as perfurações na parte superior ou lateral.

Os estudos mencionados demonstraram igualmente a influência importante de outros factores na distribuição homogênea do fluido de aquecimento e, por conseguinte, da temperatura no interior do autoclave.

Verificou-se que o tipo de recipiente em que se colocam as latas representa um papel importante na distribuição do calor, pois há certos tipos que impedem consideravelmente a circulação do vapor. Os recipientes ou cestos que permitem a melhor circulação do vapor em todas as direcções através das latas, e facilitando assim a saída do ar, são aqueles constituídos por tiras metálicas. Os cestos de metal perfurado nem sempre são satisfatórios sob este aspecto; se as latas estiverem colocadas verticalmente pode acontecer que cubram ou obstruam, mais ou menos completamente, os orifícios do fundo do cesto, o que prejudica consideravelmente a passagem do vapor por entre as latas.

Pode-se evitar, pelo menos parcialmente, este inconveniente dispondo as latas ou a granel ou horizontalmente no cesto, ou ainda colocando no fundo deste uma rede de arame de malhas largas e sobre ela as latas. Contudo, sobretudo quando as latas têm necessariamente de ser empilhadas umas sobre as outras na posição vertical, é recomendável o uso de cestos cujos fundos sejam perfurados em condições tais que a passagem do vapor não possa ser prejudicada: orifícios de 25 mm. de diâmetro e a uma distância de 44,5 mm. dos centros, ou perfurações equivalentes (36 mm. de diâmetro, distância dos cen-

tros 63,5 mm., ou 44,5 mm. de diâmetro, distância dos centros 76 mm.).

As disposições das latas nos cestos têm, pois, grande importância sob o ponto de vista da distribuição do vapor pelo autoclave. As latas devem ser dispostas ou verticalmente ou horizontalmente, ou ainda a granel.

Se os cestos empregados são convenientes, as latas podem ser colocadas verticalmente, sem perigo; todavia, deve-se evitar empilhar as latas em colunas verticais porque numa tal disposição o ar pode ficar retido entre os fundos das latas sobrepostas, impedindo assim que o vapor chegue até elas. O melhor será, pois, dispor as latas em xadrez.

As latas dispostas horizontalmente permitem uma circulação satisfatória do vapor, mas esta disposição não pode ser aproveitada para certos produtos que têm de ser esterilizados na posição vertical de forma a facilitar as correntes de convecção no interior da lata.

A disposição das latas a granel é fora de dúvida a que permite a circulação mais uniforme e mais rápida do vapor; verificou-se que era a melhor sob o ponto de vista da distribuição do calor. Não pode ser, porém, utilizada com as latas de formato grande, em virtude das deformações dos lados e das cravações que naturalmente provocaria; apresenta, por outro lado, o inconveniente de reduzir a cerca de metade a capacidade útil do autoclave.

Quando se utilizam vários cestos sobrepostos nos autoclaves verticais deve-se evitar que as latas ultrapassem a borda superior dos cestos; se assim sucedesse, o fundo do cesto colocado imediatamente acima viria assentar sobre as latas, o que impediria uma boa distribuição do calor e poderia prejudicar as cravações.

Acontece por vezes que num mesmo cesto há a necessidade de separar latas de conteúdo diferente; neste caso podem interpor-se entre elas re-

des de malhas largas (pelo menos de 12 mm.). Podem ser utilizadas redes de pesca. Não são aconselháveis as placas metálicas perfuradas, a não ser que as perfurações estejam conforme as indicações dadas atrás para os fundos dos cestos. São condenáveis as tábuas, os sacos vulgares, as linhagens ou quaisquer outras matérias do mesmo género.

Finalmente, deve-se evitar colocar no fundo dos autoclaves verticais placas perfuradas, pois estas têm tendência para concentrar o vapor em volta da massa das latas e não através delas. Este inconveniente é sobretudo para rezear quando se utilizam cestos perfurados; como os orifícios da placa não coincidem geralmente com os do fundo do cesto, o vapor vai encontrar um verdadeiro obstáculo que o impedirá de penetrar e circular normalmente entre as latas.

(Continua)

Tele { phone: 272-M  
grams: AVIZ

FÁBRICA DE CONSERVAS

A V I Z

EDMUNDO FERREIRA

Import — Export

●  
HEAD OFFICE

MATOSINHOS (Portugal)

Rua D. João I, 123

●  
FACTORY

VILA DO CONDE (Portugal)

Severo Ramos, Ltd.

PORTIMÃO  
PORTUGAL

Fabricants — Exportateurs

De Conserves de Sardines, Anchois  
et Filets de Maquereaux

MARQUES DÉPOSÉES

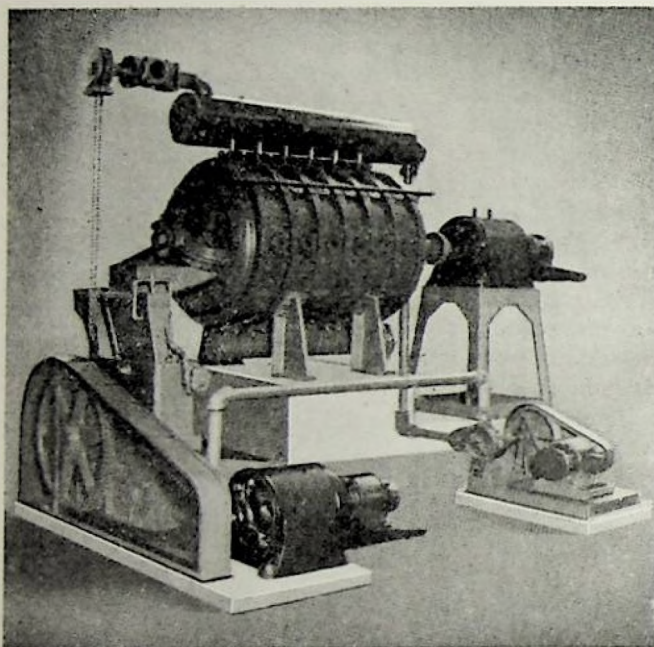
Splendour — Marco Polo  
— Rosebelle — Exquisite

Télé { gramme "SEVERO" Portimão  
phone 22-23

São já muitas as fábricas que praticam actualmente na Califórnia a refrigeração das «sardinhas» (pilchard) antes de serem fabricadas em conserva, a fim de facilitar a regularização do trabalho.

Antes deste sistema ser posto em prática fizeram-se várias investigações no laboratório de estudo das pescas na Universidade da Califórnia.

Algumas experiências foram realizadas sobre a dete-



Máquina «Pack Ice»

rrioração das sardinhas segundo diferentes temperaturas entre 80° e 35° Farenheight. Concluiu-se que a melhor conservação era obtida a uma temperatura de 35° Far.

O sistema de refrigeração que parece dar melhores resultados é o da circulação de salmoura fria.

É preferível que a salmoura penetre nos depósitos das sardinhas pelo fundo e em vários pontos ao mesmo tempo. Não é conveniente que os depósitos estejam demasiadamente cheios de peixe, porque assim a salmoura não poderá circular. A salmoura deve ser duma forte densidade (7 a 8 % de sal), para o peixe não flutuar.

Quando se trate de sardinhas grandes, é preferível mergulhá-las na salmoura depois de terem sido descaçeadas, o que evita a refrigeração de uma parte inútil do peixe.

É necessário também não esquecer que a refrigeração conserva a sardinha, mas não lhe melhora a qualidade. É portanto indispensável que se tenha o maior cuidado

# A REFRIG DAS SARDINHAS

POR ANDRÉ

(EXC)

em não refrigerar sardinhas que não estejam em estado perfeito.

As vantagens da refrigeração das sardinhas antes de serem fabricadas em conserva, são as seguintes:

1.º — A produção da conserva é estabilizada e aumentada.

Com efeito, pode-se começar a preparar as sardinhas e a encher as latas, a uma hora fixa de manhã, utilizando o peixe desembarcado na véspera ou na ante-véspera. Este sistema aumentou em 20 % o rendimento do trabalho diário de enlatamento.

Horas de trabalho mais certas e uniformes e a eliminação do trabalho de noite, dão aos operários mais facilidade e segurança no seu ofício, o que faz obter um maior rendimento.

2.º — A dureza do peixe refrigerado diminui os prejuízos ocasionados com o arrancar da cabeça e das tripas ao peixe fresco, que é mole, activando a operação e reduzindo o preço da mão de obra.

3.º — A refrigeração na salmoura branqueia a carne do peixe cortado, o que a torna mais apetitosa.

Se a refrigeração das sardinhas para a conserva se generalizasse, é provável que houvesse que introduzir certas alterações na construção dos barcos da pesca da sardinha. Poder-se-ia, por exemplo, armar, nos porões, divisórias, para evitar que as sardinhas se estragassem, ou então instalar aí um sistema de refrigeração por tubos de frio, o que aumentaria em muito a qualidade média do peixe recebido na fábrica.

A diminuição da capacidade dos porões, motivada pela instalação refrigerante, seria compensada pelo maior valor comercial da pesca, pois que o fabricante poderia pagar a um preço superior o peixe que lhe permitiria fabricar mais latas de conservas de melhor qualidade.

## II — Experiência de refrigeração

Vejamos os resultados das experiências com 2 depósitos de salmoura arrefecida, munidos de *Thermocouples* e de pêndulas registadoras de temperatura.

Com uma circulação de salmoura de 32° Far, a temperatura do peixe baixou de 63,5° para 50° Far, em meia hora, enquanto que a salmoura atingiu uma temperatura máxima de 48° Far. Se bem que as temperaturas de peixe e de salmoura tenham atingido rapidamente

# PERAÇÃO PARA CONSERVA

RÉ DE COUDEKERQUE-LAMBRECHT  
USIVO DE «CONSERVAS DE PEIXE» I

o seu *ponto de equilíbrio*, mantém-se, continuamente, uma ligeira diferença de meio grau a um grau e meio Far. O peixe atingiu a temperatura de 40° Far. em 9 horas e a temperatura de 33° Far. em 18 e meia horas, no momento em que se pára a circulação da salmoura para trabalhar a sardinha.

Durante as 2 1/2 horas que se seguiram, a temperatura do peixe subiu somente a 35° Far., ou seja 2 graus, ao passo que a temperatura da salmoura que cobria o peixe se elevava de 32° Far. a 39° Far..

A média de refrigeração foi de 1,33° Far. por hora, durante as 6 primeiras horas, e em seguida 0,89° Far. por hora.

Pode-se facilmente calcular a temperatura do *ponto de equilíbrio*, que é fixado pelo peso e pela temperatura do peixe relativamente ao peso e à temperatura da salmoura. Por consequência, o abaixamento da temperatura é função do peso total da salmoura e do peixe relativamente ao volume de refrigeração.

Portanto, se uma maior quantidade de salmoura produz um ponto de equilíbrio mais baixo, o abaixamento da temperatura será em seguida mais lento.

Por esta razão, é essencial determinar qual a quantidade de salmoura que dará o efeito máximo de refrigeração. Mas é, por vezes, vantajoso utilizar uma grande quantidade de salmoura para o arrefecimento inicial e deitar fora aquela que não é necessária para cobrir o peixe.

Foram instalados 2 depósitos para refrigerar a salmoura debaixo dos depósitos de reserva do peixe.

Os dois primeiros depósitos com uma capacidade de 24 ton. estavam equipados com 1.200 pés de tubos que ocupavam um terço da sua altura.

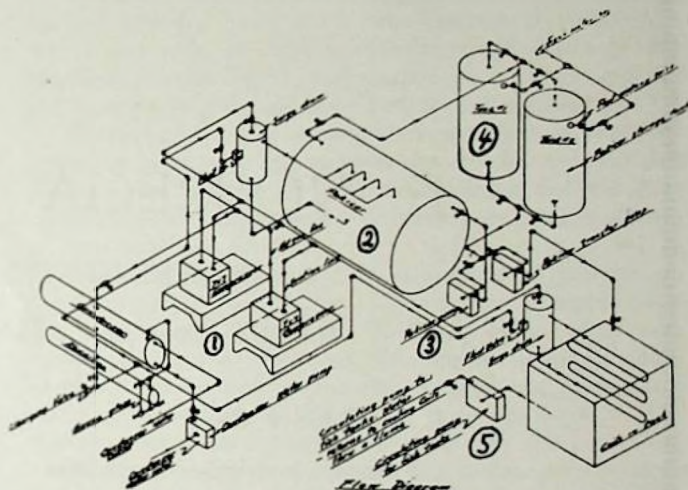
Os depósitos de reserva do peixe eram divididos em unidades de 10 ton. e cada um necessitava de cerca de 3 toneladas de salmoura para cobrir o peixe.

Um dos 2 depósitos inferiores servia somente para reserva de água fria. O outro era utilizado para a cir-

culação da salmoura sobre o peixe. O sal para fazer a salmoura era adicionado pouco tempo antes de começar a circulação, a fim de aproveitar ao máximo o efeito da solução.

No princípio da experiência houve dificuldades causadas pela formação de uma espuma que de tempos a tempos transbordava do depósito.

Remediou-se este inconveniente eliminando a presença



Instalações «Vilter Pack-Ice»

- 1 — Compressores; 2 — Pack-Ice; 3 — Bomba de alimentação dos reservatórios de peixe; 4 — Reservatório de peixe; 5 — Bomba de circulação da salmoura

do ar na salmoura em circulação e reintroduzindo-a no depósito por baixo do nível do líquido.

Durante a época da pesca foram feitas cerca de trinta experiências sobre quantidades de sardinha de 8 a 40 ton. correspondentes a 150 a 950 caixas de conservas em latas.

O peixe esteve mergulhado de 11 a 45 horas.

A temperatura da água, depois de se lhe juntar o sal, variou de 23° a 36°,5 Far., o ponto de equilíbrio, de 38,5° a 48° Far., e a temperatura final de conservação, de 33° a 44,5° Far.

### III — Instalação na Fábrica

Depois destas experiências concludentes, várias fábricas instalaram refrigeradores de sardinhas.

Uma delas aplica o sistema «Pack-Ice» que permite utilizar de novo a salmoura que serviu para refrigerar o peixe e assim obter uma grande economia de salmoura e de produção de frio.

Este método utiliza 2 compressores 7 x 7 pés, de

(Continua na pág. 35)



# F. NÓBREGA DE LIMA, L.<sup>DA</sup>

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<sup>o</sup>. 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,  
502. 3.º

Teleg. Julima — Porto

# Da Indústria e Comércio das Conservas de Peixe

Por Dr. António Durão Ferreira

## DIFICULDADES

**N**O estudo de 7 de Dezembro de 1931, feito à indústria e comércio das conservas de peixe, o Sr. Dr. Oliveira Salazar, então Ministro das Finanças, com a lucidez costumada, afirmava:

«Efectivamente, sendo insignificante o consumo das conservas no mercado interno, a respectiva indústria é por isso mesmo quase uma indústria pura de exportação; são de facto dominados por um factor externo — o preço nos grandes mercados de consumo.

A excelência do nosso peixe pode garantir-nos a preferência ou superioridade, mas não nos permite emancipar-nos completamente das condições da concorrência; de fora, portanto, quer sejamos quer não sejamos senhores do mercado, hão-de em último caso vir as leis que dominarão aqui outros preços ou valores e hão-de influenciar com funções de predomínio os diferentes factores da produção.

Se queremos manter ou aumentar a exportação de conservas — dou este ponto como indiscutivelmente aceite — não podemos partir do consumo do peixe para a pesca, da pesca para a indústria de conservas e daqui para o comércio de exportação. O caminho inverso está naturalmente indicado.»

Estas palavras nem por terem passado tantos anos perderam actualidade e, hoje mesmo, ao olharmos, ainda que em visão rápida, os problemas relativos à indústria e comércio das conservas de peixe, não podemos deixar de confessar que, tal como em 1931, e talvez mais do que nunca, estão a indústria e comércio dominados pelos mais variados factores externos.

Do preço dos mercados de exportação às exigências gravosas sobre a moeda de pagamentos, são quase insuperáveis as dificuldades à expansão da produção da nossa indústria de conservas, que vive apertada e cercada entre fortalezas que se vigiam e se espreitam, corridas há muito todas as pontes levadiças e cerradas cautamente todas as portas...

Dir-se-ia continuada a guerra mais feroz e friamente nas determinações de pura hostilidade e luta económica, em que terão de sossobrar os mais fracos, indefesos, ou assinalados previamente como vítimas expiatórias dos desmandos de alguns.

Não se enxerga bem, com efeito, o final desta luta incruenta em que o mundo anda empenhado. No entanto, há já resultados palpáveis e concretos que deverão alargar e prevenir os experimentados frequentadores das reuniões internacionais, no sentido de socorrer aqueles que ficaram já pelo caminho sem forças e exangues.

Na verdade, ainda se não desvaneceram os ecos terríveis do canhoneio, do troar medonho dos motores dos aviões e dos tanques, e já se vislumbra a sistemática e metódica organização duma economia de guerra discreta, mas severa e áspere...

Não estamos já perante a economia de guerra em tempos de paz? Não o posso afirmar nem pretendo tirar conclusões pela observação rápida de certos obstáculos à saída dos nossos produtos. No entanto, se ainda não é já outra vez a «wehriwirtschaft», organizada, acertada a todos os elementos da produção e do consumo, é pelo menos o terrífico e paralitante ambiente dos auto-abastecimentos, da defesa assanhada das divisas na limitação das importações ou na imposição arbitrária da definição de moedas fortes e fracas.

Em estudo económico que por definição terá de certo modo de ser prático, e destinado a homens práticos, não caberá com justeza a citação literária, mas não nos faltamos a lembrar, sem querer repetir Shakespeare pela boca de Hamlet, que, afinal, para a Europa, para o Mundo, hoje a questão está também no ser ou não ser.

Embora seja também macabra a visão do após-guerra, embora aqui e além surjam já sinais certos de renascimento, de ressurreição, a verdade é que são grandes os riscos acumulados e é periclitante e instável a vida dos mais altos valores da civilização acorrentados hoje à mais discutível política económica, indesejada, mas forçosamente adoptada, em vivo paradoxo, pelos campeões do livre-cambismo!

Ser ou não ser...

Diminuída ou simplesmente relegada a iniciativa particular, os Estados entram hoje em contacto, cordiais e amigáveis, como negociantes, oferecendo ou trocando os seus produtos na ânsia vital de lhes encontrar mercados.

Há a preocupação premente da salvação colectiva, com esquecimento quase sempre do indivíduo, perdido na selva escura das regulamentações criadas para o salvar e lhe garantir a manutenção.

Deslocam-se, como praticistas, de capital em capital, os políticos, seguidos da inevitável caravana de técnicos e economistas, e se alguns se não lembram já do que devem ao astuto florentino, todos têm presente, o deve e o haver da balança económica das suas nações.

Unidos, Maquiavel e Adam Smith, lutam, estiolam-se, e em sangue, suor e lágrimas, tentam afastar calamidades e desmentir Marx...

O preço vale o prêmio.

Mas além disto, a indústria e comércio de conservas de peixe em Portugal, sofre este ano os efeitos de uma das mais graves crises de pesca de que há memória, agindo como correctivo natural às dificuldades internacionais, mas que também, por isto mesmo, é verdadeira espada de dois gumes fatalmente desastrada nos seus efeitos.

A pesca da sardinha, de que a indústria de conservas é fundamentalmente subsidiária, tem tido nestes últimos anos grandes oscilações no quantitativo da sua produção, oscilações essas irregulares, mas que se traduzem por altas incomportáveis dos preços nas lotas, por baixas ruinosas na sua imprevisão e consequência, ou ainda pelas deficiências de qualidade do pescado.

Nem sempre, com efeito, a quantidade é sacrificada à qualidade. A natureza, neste caso, tem outras razões que não estão ao nosso alcance imediato, e não pretende justificar certos preceitos mais para uso de economistas e técnicos apartados da realidade.

E ao contrário do que já acontecera em anos anteriores, a falta de peixe verifica-se agora em toda a nossa costa desde o Minho ao Guadiana.

Com efeito a escassez da sardinha que tomou aspectos regionais, circunscrita a um ou outro centro pesqueiro e conserveiro, surge-nos hoje com maior acuidade pelo seu alastramento, incidindo por igual em todos os centros com as costumadas consequências da diminuição de trabalho nas fábricas.

Este fenómeno, que começa a tomar aspectos universais, pois desde os nossos vizinhos da Galiza à Califórnia, nos Estados Unidos da América do Norte, são gerais as lamentações, os alvites e os pedidos de providências às respectivas organizações profissionais e oficiais, este fenómeno, dizíamos, parece ter as mais variadas origens, mas cuja determinação científica, em todas as suas causas e formas de as evitar, ainda está em estudo activo e persistente.

Desconhecidos movimentos migratórios dos cardumes? Efeitos da sobre-pesca? Falta ou inutilização do «plancton»?

Não o sabemos.

No entanto, tendo em consideração todas estas circunstâncias, atentos os altos valores económicos consubstanciados hoje na indústria de pesca e na indústria de conservas de peixe, desde as embarcações às tripulações e ao pessoal adstrito às operações subsidiárias, não se pode deixar de concluir como alarmante tal situação e como se justificam várias providências drásticas já determinadas para alguns países.

Lembra-nos, a propósito, que na Conferência de Haia, de 1881, já foram propostas diversas providências no sentido de se restringir a pesca.

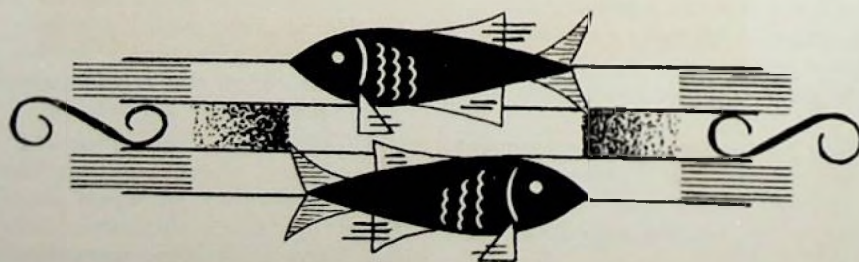
E desde então até hoje, vários têm sido os clamores contra a «sobre-pesca» considerada, afinal, como uma das principais causas do empobrecimento do mar.

Entre nós ainda agora é actual o interessantíssimo estudo feito por A. A. Baldaque da Silva, que a páginas 50 e seguintes, daquela obra, o «Estado actual das Pescas em Portugal», põe de sobreaviso a gente do mar contra os novos aparelhos de arrastar e outros, bem como contra os excessos de uma pesca intensiva e indiscriminada, que arruinaria fatalmente pastos e criação.

Sem querermos entrar na discussão das possíveis causas desta calamidade, a seu tempo voltaremos ao assunto. O certo é, que parece ter sido verificado que tanto depois da primeira guerra mundial como depois da segunda, e após o forçado e prolongado desfofo a que foram submetidos, os pescadores dos mares setentrionais, pescaram extraordinárias e enormes quantidades de peixe, cuja qualidade e tamanho melhoraram excepcionalmente em relação ao capturado em épocas anteriores de pesca intensiva. E que é possível ter a sobre-pesca alguma influência neste fenómeno, parece estar a prová-lo a circunstância de diminuírem e baixarem bruscamente as quantidades e qualidades de peixe capturado logo que aumentou o número de redes lançadas e foi febril o ritmo das idas ao mar dos pescadores.

Na pesca, como no resto, afinal, será necessário sacrificar o fugaz e transitório ao estável e duradouro, o interesse passageiro do indivíduo, duma geração, ao interesse permanente e perene da Nação sempre viva.

Assim o exigem, não só a conservação das riquezas do mar, como o bem comum e o interesse geral.



FÁBRICAS DE CONSERVAS E SALAZONES

# PINHAIS & C.<sup>A</sup>, LIMITADA

AVENIDA MENERES, 700  
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS  
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS

DE:

Atum  
Sardinhas  
Cavalas  
Chieharro  
Anchovas  
Pastas  
de Peixe  
Mariscos



MARCAS  
REGISTADAS:

PINHAIS  
MASCATO  
RIOS  
SAILOR  
SEMPER -  
IDEM  
EDUSA  
YO  
CIBELES  
MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS, Prensadas e em Salmoura

# THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY

2014 OCT 20



UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY  
2014 OCT 20

# Preparação e valor terapêutico do óleo de fígado de bacalhau

PELO DR. JOSÉ FREIXO

O bacalhau é talvez o peixe que permite ao homem um maior número de aproveitamentos, sendo porém certo que uma grande parte dos seus subprodutos são lançados ao mar nos locais de pesca e outros não são geralmente aproveitados.

Um dos derivados mais importantes do bacalhau é sem dúvida o óleo que o fígado deste peixe contém em grande abundância (40 % do seu peso, em média). O fígado dum bacalhau de 10 quilogramas pesa aproximadamente 400 gramas e fornece 150 gramas de óleo.

O óleo de fígado de bacalhau é usado na Noruega desde tempos remotos como medicamento e alimento.

Nos princípios do século passado o seu uso generalizou-se a todo o continente europeu, atribuindo-se primitivamente o seu valor terapêutico ao conteúdo em iodo e fósforo.

Demoradas investigações científicas efectuadas por Gautier em colaboração com o Dr. Mourgues deram depois como resultado o descobrimento no óleo de fígado de bacalhau de várias aminas e diferentes substâncias alcaloides, passando-se então a julgar estas substâncias como os factores determinantes das suas propriedades terapêuticas.

Mais tarde, pelo aperfeiçoamento de processos de preparação do óleo de fígado de bacalhau, obteve-se um óleo isento de alcaloides que conservava no entanto as propriedades medicinais e terapêuticas características.

O estudo da composição química deste óleo, levou certos investigadores a crer que as conhecidas propriedades terapêuticas deviam exclusivamente atribuir-se ao seu valor alimentício.

O óleo de fígado de bacalhau devia portanto ser considerado como alimento poderoso e não como medicamento.

Não faltaram porém homens de ciência que duvidaram da teoria anterior, devido às extraordinárias propriedades antirraquíticas e produtoras do crescimento. Assim, novas investigações levaram à descoberta da existência de valiosas vitaminas em proporção notável no óleo de fígado de bacalhau, estando hoje assente que são os componentes gordos, especialmente os não saturados e as vitaminas A e D, os elementos determinantes do valor alimentício e virtudes medicinais do óleo de fígado de bacalhau.

As vitaminas são substâncias que em doses mínimas produzem efeitos surpreendentes regularizando as funções celulares e determinando certos actos na vida do indivíduo.

A vitamina A é um composto de carbono, hidrogénio e oxigénio ( $C_{20}H_{30}O$ ) cuja falta no organismo produz a perda de peso e a suspensão do crescimento.

A vitamina D é antirraquítica.

O processo usado na preparação do óleo de fígado de bacalhau tem grande importância na qualidade do óleo.

Na sua fabricação há a distinguir três fases:

- 1.ª — Preparação dos fígados;
- 2.ª — Extração do óleo;
- 3.ª — Depuração, filtração e armazenagem.

A extração pode ser natural, pelo vapor directo ou indirecto, no vácuo sob gás inerte ou por centrifugação.

O óleo destinado a usos farmacêuticos deve ser tirado de fígados perfeitamente sãos e gordos, o mais tardar cinco ou seis horas depois da morte do peixe, servindo os outros para fazer o óleo industrial.

Antigamente obtinha-se o óleo por autólise, isto é, por putrefacção dos fígados de bacalhaus. Este processo consiste no seguinte: colocam-se os fígados frescos com vesícula biliar, em grandes barricas expostas à acção dos raios solares. Pela pressão exercida de uns sobre os outros, os fígados largam o óleo que flutua depois à superfície da massa e é em seguida recolhido por decantação. Compreende-se assim que à medida que avança o tempo de duração desta extração, inicia-se a fermentação dos fígados e finalmente a sua putrefacção, obtendo-se desta forma um óleo impuro, mal cheiroso, no final com uma cor escura e de qualidade inferior.

De um modo geral, pode dizer-se que o óleo de fígado de bacalhau actualmente consumido, é preparado por um método diferente do descrito. Colocam-se os fígados inteiros ou divididos depois de se ter tirado a vesícula biliar, em grandes depósitos, onde são tratados com água quente, ou pelo vapor de água, separando-se o óleo que flutua e se purifica imediatamente.

A purificação que tem por fim separar o óleo das substâncias não gordas cuja presença acarreta depreciações e até a sua inutilização, é feita por diferentes processos sendo a decantação o mais simples e o que mais frequentemente se emprega.

O produto obtido por estes métodos é mais puro e tem um sabor muito mais agradável que o obtido por autólise.

O calor, a luz e em especial o oxigénio do ar são os três inimigos do óleo e não há portanto possibilidade de se preparar um óleo medicinal pelo método primitivo.

Para obter um produto de um sabor ainda mais agradável, efectua-se a extracção em uma atmosfera de ácido carbónico, com o qual se evita a acção do ar, pois, está provado que quanto mais se oxida o óleo, tanto pior resulta o sabor e o cheiro deste.

Há sempre a considerar nos óleos animais uma certa acidez que é devida à presença de ácidos gordos livres.

Porém, um óleo de fígado de bacalhau bem preparado com fígados frescos e conservado ao abrigo do ar, apresenta uma acidez expressa em ácido oleico insignificante.

Assim, o conhecimento da acidez constitui um dos índices mais importantes, pois, por ele, podem tirar-se conclusões acerca da qualidade e da técnica de preparação e conservação dos óleos. Com é sabido, a acidez no azeite serve de base aos diferentes tipos de classificação comercial.

Entre nós, compete à Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos o contróle dos óleos de fígado de bacalhau e nenhum óleo pode ser posto à venda para fins medicinais desde que não satisfaça a determinadas características.

A título de curiosidade apresentamos os elementos analíticos relativos a duas amostras de óleo de fígado de bacalhau.

1.º — Amostra aprovada para fins medicinais pela C. R. P. Q. F.

*Caracteres organoléticos:* Líquido límpido de cor amarelada, sabor e cheiro característicos; solúvel no éter, clorofórmio e sulfureto de carbono:

Densidade a 15° .....	0,927
Índice de refração a 25° .....	1,4778
Acidez livre, por cento .....	0,68
Índice de saponificação .....	184
Índice de iodo .....	164
Insaponificável, por cento .....	1,5
Vitamina A UI/gr. ....	2500

2.º — Amostra reprovada para fins medicinais pela C. R. P. Q. F.

*Caracteres organoléticos:* Líquido ligeiramente turvo, de cor castanha, sabor e cheiro característicos; solúvel no éter, no clorofórmio e sulfureto de carbono:

Densidade a 15° .....	0,927
Índice de refração a 25° .....	1,4779
Acidez livre, por cento .....	8,5
Índice de saponificação .....	190
Índice de iodo .....	161
Insaponificável, por cento .....	1,1
Vitamina A UI/gr. ....	820

O Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau procedeu à determinação da acidez em diferentes amostras de óleo de fígado de bacalhau trazidos da Terra Nova por um dos seus técnicos, a fim de conhecer relativamente a este índice, qual o critério usado na classificação das referidas amostras pelo Laboratório Biológico terranovense.

Nas análises efectuadas foram obtidos os resultados seguintes:

1.º — Amostras classificadas como «óleo medicinal»:

Amostra n.º 1 .....	Acidez	0,4 %
Amostra n.º 2 .....	Acidez	0,5 %

2.º — Amostras classificadas como «óleo para aves de capoeira»:

1.ª qualidade .....	Acidez	0,8 %
2.ª qualidade .....	Acidez	4,2 %

3.º — Óleo «Industrial»:

Óleo escuro .....	Acidez	28,9 %
-------------------	--------	--------

Quer isto dizer que, ultrapassando o limite máximo de acidez tolerada para o óleo medicinal (0,5 % na Terra Nova), a sua aplicação passa a ser a de fins veterinários ou industriais.

Na verdade, há todo o interesse em conhecer-se os limites entre os quais se podem classificar os diferentes tipos de óleo apresentados no comércio.

Com este fim, nenhum elemento é de maior importância que o índice de acidez, porque com ele se relacionam outros elementos que constituem o valor terapêutico de um óleo de fígado de bacalhau.

Paul Chabre, referindo-se a óleos bem conservados e preparados em barcos franceses, diz não ter encontrado acidez superior a 0,75 %, mostrando a maioria um índice vizinho de 0,3 %.

A Farmacopeia Portuguesa, admite precisamente aquele limite de 0,75 % para acidez máxima tolerável.

Uma grande parte dos nossos barcos usam ainda, infelizmente, o processo rudimentar da autólise, e, por isso, o óleo produzido pelos mesmos não pode ter aplicações terapêuticas.

Deve no entanto dizer-se que alguns navios portugueses preparam óleo de fígado de bacalhau de óptima qualidade, especialmente os modernos arrastões.



## O estado desfavorável da nossa balança de pagamentos, no fim de 1947

pelo Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

No espaço de 15 anos, de 1931 a 1946, o balanço das nossas contas com o estrangeiro, só em 1934, 1935, 1938 e 1946 se encerrou desfavoravelmente, com os diminutos saldos negativos respectivamente de 14.193, 69.086, 164.369 e 289.000 contos.

Os saldos positivos apurados nos demais anos — sobretudo os do período da guerra — que foram de

391.481 contos, em 1939
659.530 " " 1940
3.718.187 " " 1941
4.528.333 " " 1942
2.701.914 " " 1943
2.675.135 " " 1944
2.641.513 " " 1945

permitiram, por seu lado, que o Governo, o Banco de Portugal e os outros estabelecimentos de crédito acumulassem meios de pagamentos externos, em ouro, títulos e divisas, num montante que subiu ao máximo de 19.148.977 contos, em 30 de Junho de 1946.

Decorridos, porém, seis meses, esse montante descia para 18.042.710 contos e, no fim de 1947, registavam-se já 15.242.890 contos. (Vidê Relatório da Conta Geral do Estado de 1947). Cifrou-se, assim, o saldo negativo da nossa balança de pagamentos, naquele ano, em 2.799.820 contos.

A que se deve tão importante diminuição na existência dos citados meios de pagamentos?

A causa primordial está no elevado *deficit* de 5.138 milhares de contos que atingiu a balança comercial, dado que as importações ascenderam a 9.445 milhares de contos e as exportações não ultrapassaram 4.307.

Resultou — já do excepcional incremento das importações, que segundo expõe o Sr. Ministro das Finanças no referido Relatório, foi determinado pelas imperiosas necessidades da «reconstituição de existências e reservas de mercadorias esgotadas durante a guerra» e da «renovação do material exausto», aliadas à «infelicidade de aumentar o abastecimento para normalização do mercado e eliminação de tendências especulativas» — já de factores complexos, de ordem comercial e monetária, que originaram a redução do volume e do valor de vários produtos da nossa exportação, simultaneamente com o agravamento do preço médio da tonelada de mercadorias importadas.

Com efeito, de 1946 para 1947, deram-se quedas apreciáveis nas quantidades vendidas dalguns produtos tradicionais da exportação na-

cional, como se verifica no quadro que segue:

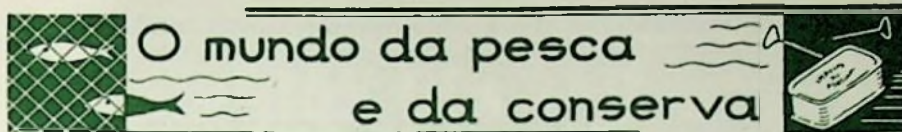
Mercadorias	Quantidades exportadas (Em milhares de toneladas)	
	1946	1947
Minério de volfrâmio .....	2	3
Estanho .....	1	1
Pirites .....	244	304
Esteios para minas .....	45	75
Madeiras para construção	15	16
Cortiça em bruto .....	165	159
Cortiça em obra .....	25	20
Pez louro .....	21	48
Aguarrás .....	10	9
Vinhos do Porto .....	28	23
Vinhos de consumo .....	80	44
Conservas de sardinha ...	36	27
Outras conservas de peixe	4	4
Tecidos de algodão tinto	5	5

A cortiça em obra, as conservas de sardinha e os tecidos de algodão tinto, além de exportados em menor escala, sofreram ainda um rebaixamento do seu valor por tonelada.

Quanto às mercadorias importadas em 1947, salvo o carvão, os óleos minerais em rama, a gasolina, os óleos combustíveis, todas as outras tiveram aumentos salientes do seu custo médio por tonelada.

Principais mercadorias importadas	Valor por tonelada (Em escudos)	
	1946	1947
Algodão .....	10.855	11.614
Carvão .....	512	519
Óleos minerais em rama .....	1.310	615
Peróleo .....	728	768
Gasolina .....	1.900	1.436
Óleos combustíveis ...	721	578
Oleaginosas .....	1.966	2.183
Ferro e aço .....	2.677	3.385
Sulfato de amónio ...	1.892	1.929
Milho em grão .....	1.390	1.698
Trigo em grão .....	2.502	2.978
Açúcar .....	1.625	3.039
Bacalhau .....	9.969	10.661
Máquinas industriais	31.622	33.156
Navios .....	3.673	7.137
Automóveis para passageiros .....	30.184	36.727
Outros automóveis ...	11.675	50.342





### Conservas de sardinha na Austrália

Em King George Sound, Albany, na Austrália, têm sido pescadas grandes quantidades de sardinhas com que se fizeram experiências numa fábrica local para a sua fabricação em conserva. Amostras deste fabrico foram enviadas ao Parlamento Australiano e aí servidas num lanche para apreciação da sua qualidade.

O proprietário da referida fábrica encontra-se, presentemente, investigando os métodos mais aperfeiçoados do fabrico na Europa e na América e espera-se que em breve a Austrália poderá fabricar conservas de sardinha em escala comercial.

### Importações de atum nos E. U. A.

A América do Norte importou cerca de 300.000 caixas de conservas de atum durante os primeiros oito meses de 1948, das quais dois terços vieram do Perú e a maior parte das restantes de Portugal continental, Angola e Açores.

As quantidades mais pequenas foram importadas da China, Canadá, Chile, França, África do Sul, Guiné Portuguesa, Japão e Argélia, e por elas ficamos a conhecer o grande desenvolvimento que a indústria das conservas do atum está tomando em todo o mundo.

Os E. U. A. importaram ainda no mesmo período 5.500.000 lbs. peso (2.481 ton.) de atum fresco e congelado, dos quais 2.250.000 lbs. da Costa Rica, 1.700.000 lbs. do México e 1.400.000 lbs. do Japão.

A produção de conservas de atum, em molho, na América do Norte, na safra de 1948, é calculada em cerca de 6 milhões de caixas.

### Atum e Bonito do Perú

A «Food and Drug Administration», dos Estados Unidos, procedeu no Perú, de acordo com as entidades oficiais deste país, ao estudo da fabricação do bonito e do atum destinados à exportação para a América do Norte.

O bonito da espécie «Sarda Chilensis» constitui a maior parte desta produção. Uma outra espécie de bonito, a «Sarda Velox», é também pescada nas águas peruanas, mas não tem valor industrial.

O bonito, tanto da espécie «Sarda Chilensis» como da «Sarda Velox», não é classificado pela legislação americana como atum e por isso mesmo, quando em conserva, as latas só podem levar o rótulo de «Bonito» ou «Bonito fish».

A designação de atum pode, porém, ser aplicada às duas espécies de atum, «skipjack» (katsuwonus pelamis) e «Yellow fin» (Thunnus macropterus) que também se fabricam no Perú, mas de que se faz uma exportação muito reduzida para os Estados Unidos.

As mercadorias indevidamente rotuladas, ao requererem a sua importação nos Estados Unidos, são apreendidas e ficam sujeitas a serem reexportadas ou destruídas.

### Exportação para a Venezuela

Em virtude do «modus-vivendi» assinado em 28 de Julho último, todos os produtos portugueses, incluindo, portanto, as conservas de peixe, gozam naquele país de um tratamento pautal igual ao que é concedido a produtos similares importados pela Venezuela dos Estados Unidos da América do Norte.

O mercado venezuelano é susceptível de um maior desenvolvimento

para a colocação das nossas conservas de peixe, e os nossos exportadores não deixarão de aproveitar estas condições favoráveis para tirarem as maiores vantagens possíveis para a expansão destes nossos produtos.

### A indústria de conservas em Marrocos

As fábricas de conservas marroquinas dos vários produtos alimentares, estão em continuo aumento. De 50 que eram antes da guerra, devem ultrapassar, este ano, 250.

Agadir é o centro industrial que mais tem progredido ultimamente. O número das suas fábricas em 1949 será superior a 60, quando antes da guerra só contava 10.

As fábricas de conservas de peixe são as que desenvolvem maior actividade. A sua exportação, nos primeiros nove meses do ano passado, atingiu 13.450 ton. (cerca de 700.000 caixas), das quais 11.040 ton. se destinaram à França e as restantes 2.410 ton. a outros países.

A sardinha entra na produção total destas conservas na percentagem de 90 % e o atum preenche os restantes 10 %.

Para a sua produção, contou a indústria de conservas marroquina, no ano passado, com 6.500 ton. de folha que lhe permitiriam fabricar cerca de 1 milhão de caixas, base 1/4 clube 30 m/m.

A folha é distribuída pelas entidades oficiais pelos vários Sindicatos de fabricantes que por sua vez a rateiam pelos seus membros.

### Pasta de pérola do arenque

Com a película brilhante e fina que cobre as escamas do arenque, estão duas firmas norueguesas produzindo pasta de pérola utilizada no fabrico de pérolas artificiais e também em celuloide, plásticos, baquelite e outras indústrias congêneres, com o fim de se obterem efeitos de madrepérola.

**ALBERTO SOARES RIBEIRO, L<sup>DA</sup>**

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

# MATÉRIAS PRIMAS



## O preço do chumbo na Grã-Bretanha

O Ministério dos Abastecimentos da Grã-Bretanha determinou que o preço máximo do chumbo seja aumentado em 11 libras esterlinas por tonelada a partir de 1 de Janeiro de 1949. Os novos preços são agora de 123 libras por tonelada de chumbo puro e de 124 libras e meia por chumbo conhecido pela qualidade «inglesa».

O Ministério acrescenta que esta modificação dos preços resultou do custo do chumbo importado.

O preço que existia anteriormente era de 112 libras a tonelada, mais baixo do que a cotação em Nova Iorque.

Cerca de 60 % das importações de chumbo na Grã-Bretanha provêm da Austrália e Rodésia, 30 % do Canadá e do México e só uma pequena parte dos Estados Unidos.

O consumo do chumbo tem subido na Inglaterra e em 1948 foi superior em 5 % ao de 1947, ao passo que as importações diminuíram em 20 %, do que resultou uma grande redução nos «stocks» existentes.

## Exportação de minério de estanho da Indonésia e da Bolívia

As exportações de minério de estanho da Indonésia, durante o mês de Dezembro, elevaram-se a 2.610 toneladas, quando em Novembro foram de 2.693, e o total do ano de 1948 foi de 32.482 toneladas quando em 1947 essas exportações atingiram 16.283 toneladas.

Do total do ano passado, a Holanda recebeu 19.346 toneladas e os Estados Unidos receberam 13.136 toneladas.

Durante o mês de Novembro a Bolívia exportou o equivalente a 3.148 toneladas de estanho fino, quando em Outubro as exportações

foram de 3.480 e em Novembro de 1947 de 2.902 toneladas.

No período de Janeiro a Novembro de 1948 as exportações da Bolívia foram de 33.445 toneladas, quando no período correspondente de 1947 essas exportações atingiram 29.900 toneladas.

## Produção de latas nos E. U. A.

A produção de latas nos E. U. A. durante os primeiros oito meses de 1948, calculada pela quantidade de metal empregada no seu fabrico, totalizou 1.827.393 ton., comparado com 1.655.793 ton. no período correspondente de 1947.

O total do período de Janeiro a Agosto de 1948 inclui 1.296.609 ton. de latas para alimentos conservados e 530.783 ton. para outros fins.

## 2.º contingente de folha americana

Os Estados Unidos atribuíram à indústria de conservas de peixe portuguesa, durante o segundo trimestre deste ano, um contingente de 4.200 ton. (short tons.) de folha, cabendo às fábricas da Metrópole 3.860 ton., às de Cabo Verde, 40 ton. e às de Angola, 300 ton.

## Produção portuguesa de Azeite em 1947/48

A produção nacional de Azeite na campanha de 1947-48, embora não esteja ainda concluído o seu apuramento definitivo, é calculada em cerca de 101 milhões de litros.

Exceptuando a produção de 1937-38, que lhe foi superior (108 milhões de litros) a da safra passada excede as maiores até aqui registadas.

Do quantitativo total do azeite

adquirido aos produtores pela Junta Nacional do Azeite, esta transferiu cerca de 1.300.000 litros de azeites graduados para as refinarias que serviram para o abastecimento da indústria de conservas de peixe.

## Produção mundial de folha

Calcula-se que a produção mundial de folha em 1948 atinja cerca de 4.500.000 ton., o que representa um aumento de 3 % sobre a do ano de 1947 que totalizou 4.140.000 ton.

O consumo da folha tende, porém, a aumentar numa proporção ainda mais rápida.

Há, em quase todas as partes do mundo, contínuos e crescentes pedidos para o fornecimento de latas e de folha e esta pressão só será aliviada quando entrarem em laboração as fábricas de folha que estão presentemente em construção.

Especialmente na Austrália e na África do Sul o consumo de folha para a fabricação de peixe, frutos e outros produtos, está tomando um notável desenvolvimento.

## A produção de folha na América do Norte

A produção total de folha na América do Norte, nos primeiros nove meses do ano findo, foi de 2.577.904 ton., o que representa um aumento de 7 1/2 por cento em relação à produção de igual período no ano de 1947 em que atingiu 2.379.484 ton.

Naquele total estão incluídas 1.413.742 ton. de folha estanhada por imersão a quente e 1.164.162 ton. de folha electrolítica.

A produção de chapa preta em 1948 foi inferior à de 1947.

Dott. Carmelo-Arpa

Largo della Zecca, 8

GENOVA

Aceite representações

# MENDES & ANJOS, LDA.

Sócios:

Feliciano dos Anjos Pereira e  
Miguel José Assunção Pereira

OLHÃO (Algarve)

Tele | fone: 78 — Olhão  
gramas: MENIOS

Banqueiros:

Banco Burnay — Lisboa  
Banco Nacional Ultramarino — Faro

LISBOA (Agência)

Rua Augusto Rosa (à Sé), 66

Tele | fone: 29966  
gramas: STAG

## EXPORTAÇÃO DE CONSERVAS DE PEIXE:

Os melhores agentes nos mercados mundiais ao serviço comercial da Indústria

Representantes Gerais em Portugal da

**UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY**  
New York

Folha de flandres e arame para chaves de abrir latas de conservas. Tipos especiais de folha para lata embutida.

Representantes no Algarve, de:

**BANCO BURNAY, Secção Comercial, Lisboa**

Todos os produtos de ferro e de aço da United States Steel Export Company, de New York; centrífugas «SHARPLESS» para rápida limpeza de azeites e óleos servidos.

**J. B. CARDOSO, LDA. — Lisboa**

Chaves para abrir latas de conservas, pregos e grelhas de arame para peixe.

**SOCIEDADE INDUSTRIAL REFINADORA DE AZEITES, LDA., Poço do Bispo, Lisboa**

Azeites de oliveira refinados de requintada qualidade.

**CARLOS EMPIS, Lisboa**

Potassa, soda cáustica e outros produtos químicos.

**STAG — SOCIEDADE TÉCNICA DE ARTES GRÁFICAS, LDA. — Lisboa**

Máquinas, tintas e rolos «Ideal» de impressão e todos os acessórios e matérias primas para artes gráficas. Tintas especiais para impressão em folha de flandres.

Representantes de Coimbra para o Sul, de:

**J. TAVEIRA, Matosinhos**

Os mais progressivos modelos de toda a maquinaria para o fabrico económico de toda a espécie de lata vazia, incluindo os modelos patenteados «MASSÓ». Cravadeiras «SOMME» de Bilbao. As mais modernas. As mais sólidas. As mais simples.

DEPOSITÁRIOS E ANTIGOS IMPORTADORES DE

# ALCAPARRAS

# O PEIXE COMO ALIMENTO

Sob o ponto de vista de nutrição, não há melhor alimento, e poucos produtos lhe são iguais.

Proteínas, gorduras, minerais e vitaminas são abundantes em muitas espécies; carboidratos nalgumas, principalmente nos moluscos.

A proteína é a substância alimentar mais importante existente no peixe e uma alimentação regular de peixe é suficiente para satisfazer as necessidades diárias do organismo humano. A proteína do peixe é 90% digestível e contém todos os ácidos aminados exigidos para o crescimento e manutenção do peso.

O ferro nos alimentos do mar ajuda a evitar a anemia e a gota; importantes funções do corpo são reguladas pelo cálcio, fósforo, cobre e magnésio, que todos se encontram abundantemente nos produtos da pesca.

## Serrão de Faria & C.<sup>a</sup>

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

## Reunião em Marrocos do Comité Internacional Permanente de Conserva

O Comité Internacional Permanente da Conserva (C. I. P. C.) realizou a 2.ª reunião semestral de 1948 em Marrakech, tendo nela participado a Inglaterra, Bélgica, Espanha, França, Algéria, Holanda, Marrocos e Portugal, que se fez representar pelo Director do Instituto Português de Conservas de Peixe, o Comandante Daniel Duarte da Silva, e pelo chefe dos serviços industriais deste organismo, o engenheiro Henrique Parreira.

O C. I. P. C. reconheceu, em vista a uma normalização internacional das latas de conservas, que um certo número destas, de conteúdo e dimensões semelhantes ou equivalentes, em uso na maior parte dos países, deveria ser mantido. Estão nestas condições, quanto às latas para conservas de peixe, os nossos formatos de

1/4 clube 30 mm. e 1/4 usual 22 mm.

O C. I. P. C. tomou também decisões com o fim de simplificar e de unificar as inscrições nas latas, quer gravadas no metal, quer impressas sobre a etiqueta ou litografadas sobre a folha.

Estas inscrições, que devem facilitar as trocas internacionais, indicarão o país de produção, o distintivo do fabricante, o ano de fabricação e o peso net do produto alimentar.

Afim de poder utilizar os nomes dos produtos alimentares que têm um sentido idêntico em diferentes linguas, o C. I. P. C. prossegue os seus trabalhos sobre vários destes produtos, entre eles as conservas dos clupêdeos e dos tonídeos e os óleos.

## Pedidos de Representação

— Hong Thyé Ltd. — 63, Arale Street — Singapore.

— Low-Bell & Maxwell Ltd. — 41-45 Neal Street — London W. C. 2.

— Bradley British Overseas Ltd. 3, Lombard Street — London E. C. 3.

— Francis Ware & Company Ltd. 28, Uxbridge Road — London W. 5.

— Ammouri & Albucourah — P. O. Box 163 — Amman (Transjordan).

— M. A. Porazzi Company — 30 Wall Street — New-York 5.

— Corber Trading Company — Calle 19 N.º 1111 Vedado — Habana (Cuba).

— Garcia, Lucas & C.º Ltd. — 27, Maiden Lane — Covent Garden — London W. C. 2.

— The Iraq Import & Export Agency — P. O. Box 157 — Baghdad (Iraq).

— Richard de Beukeleer & C.º — Zurenborgstraat, 11 — Anvers.

— Brown Brothers — Bassishaw House — Basinghall Street — London E. C. 2.

— International Co-operative — Trading Agency Ltd. — 66/69, Prescott Street — London E.

— A. G. A. Amfowoshe & Bros — 4 Oju Eyari Street — Lagos — Nigéria.

— Gösta Wykman — Emsallah 7 — Tanger.

— United Commercial Company — P. O. B. 1201 — Cairo.

— W. J. Allison & C.º — 57, Farringdon Road — London E. C. 1.

— C. H. Farlow — 19-21, Wilson Street — London E. C. 2.

— Peabody American Inc. — 1 Hudson Street — New York.

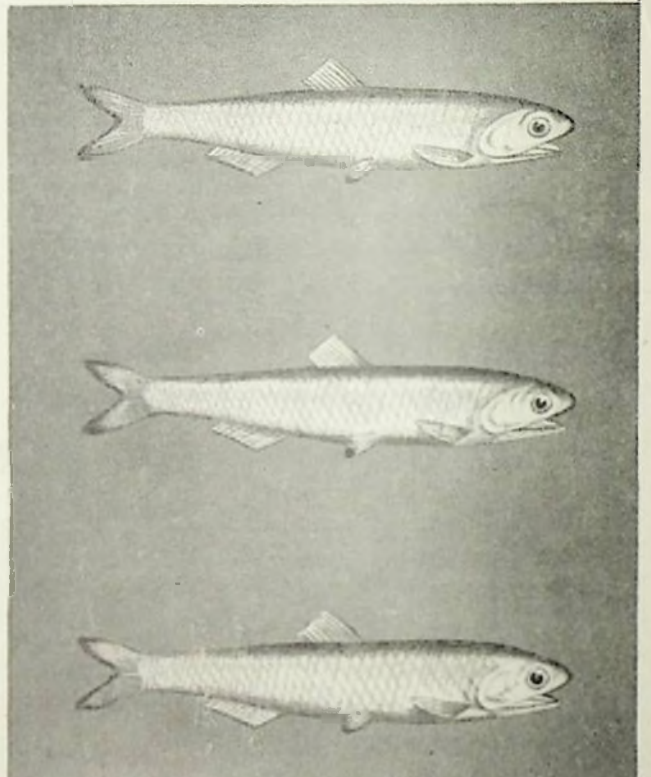
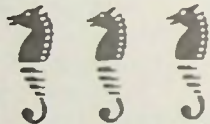
— Pacific Trading Corporation — 2 nd Floor, Wilson Bleg. — Juan Luna Str. — Manila-Philippinas.

**ALIANÇA EXPORTADORA. L<sup>DA</sup>**  
LISBOA PORTUGAL

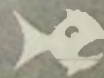


**PORTUGUESE  
CANNED FISH**

**SARDINES  
TUNA FISH  
ANCHOVIES  
MACKERELS**



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



CAZ

# PESCA DA SARDINHA

## NOVEMBRO DE 1948

Lotas	Destino	PÊSO			VALOR		
		Percent. %	Pêso em quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	Mólhos . . . . .	68,21	2.944.100	4.316.079	70,65	16.635.362\$50	23.545.101\$50
	Salmoura . . . . .	0,03	1.380		0,02	5.744\$00	
	Consumo . . . . .	31,76	1.370.599		29,33	6.903.995\$00	
Peniche	Mólhos . . . . .	46,90	364.150	776.420	45,54	1.701.036\$00	3.735.537\$90
	Consumo . . . . .	53,10	412.270		54,46	2.034.501\$90	
Lisboa	Mólhos . . . . .	6,03	22.329	370.456	5,81	111.509\$00	1.920.445\$50
	Consumo . . . . .	93,97	348.127		94,19	1.808.936\$50	
Setúbal	Mólhos . . . . .	60,20	227.045	377.167	72,67	1.373.386\$00	1.889.902\$00
	Consumo . . . . .	39,80	150.122		27,33	516.516\$00	
Lagos	Mólhos . . . . .	49,72	65.730	132.195	54,10	149.720\$00	276.725\$00
	Salmoura . . . . .	13,00	17.185		11,92	32.980\$00	
	Consumo . . . . .	37,28	49.280		33,98	94.025\$00	
Portimão	Mólhos . . . . .	59,01	305.850	518.311	67,48	977.880\$00	1.449.123\$00
	Salmoura . . . . .	17,63	91.375		13,64	197.710\$00	
	Consumo . . . . .	23,36	121.086		18,88	273.533\$00	
Olhão	Mólhos . . . . .	83,32	41.954	50.355	87,80	344.685\$00	392.560\$00
	Consumo . . . . .	16,68	8.401		12,20	47.875\$00	
V. R. de St.º António	Mólhos . . . . .	78,57	60.905	77.520	80,46	338.995\$00	421.341\$00
	Consumo . . . . .	21,43	16.615		19,54	82.346\$00	
				6.618.503			33.630.735\$90

Para conservas em mólhos 4.032.063 quilos (62,31%) Esc. 21.632.573\$50-Em salmoura 109.940 quilos (1,70%) Esc. 236.434\$00

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos

Matosinhos 5\$65, Peniche 4\$67, Lisboa 5\$00, Setúbal 6\$04, Lagos 2\$27, Portimão, 3\$19, Olhão 8\$21, V. R. de St.º António 5\$56

## A refrigeração das Sardinhas para Conserva (Continuação da página 21)

25 ton., movidos cada um por um motor eléctrico de 50 H. P., e uma máquina «Vilter Pack Ice» de 20 ton.

De manhã, antes da chegada do peixe, põe-se em movimento um dos compressores que é ligado à «Vilter Pack Ice». O gelo flutuante produzido por esta máquina é em seguida lançado por meio de uma bomba com 4 polegadas de «Fiberglas».

A salmoura utilizada por esta fábrica é de água do mar puxada directamente à bomba e filtrada.

A sardinha, ao chegar à fábrica, é despejada em 42 reservatórios com uma capacidade global de 360 ton., dispostos em duas fileiras, construídos com madeira de 1,5 polegada de espessura e tendo cada um 4 aberturas no fundo.

Quando o peixe está escorrido, enchem-se os reservatórios pelo fundo, um a seguir ao outro, com gelo flutuante e salmoura enviados por uma bomba centrífuga de 1.500 R. P. M.

Logo que a salmoura trasborda dos reservatórios

que contêm o peixe, corre para dentro de um depósito de esgoto, de 10 x 4 x 3 pés, equipado interiormente com tubos de amoníaco. Neste depósito a salmoura, que tornara a aquecer em contacto com o peixe, é de novo arrefecida à temperatura desejada.

Chegado o momento de trabalhar o peixe, fecha-se a válvula de salmoura e aquele é conduzido para a fábrica.

Cada reservatório de peixe é equipado com um *Thermocouple* cujos fios estão ligados a três piro-potenciómetros electrónicos. Estes instrumentos registam a temperatura do peixe enquanto espera que seja trabalhado. Os engenheiros da fábrica verificaram que a melhor temperatura para conservar o peixe antes de ser trabalhado anda à roda de 38º Far.. As sardinhas, a esta temperatura, mantêm-se em bom estado e não estão muito frias para serem manipuladas pelos operários. É esta a temperatura a que as operações de descabeço e enlatamento se fazem com maior facilidade.



# LA ROSE

## CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

# FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

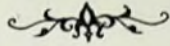


FUNDADA EM 1920



MARCA REGISTADA

EMPRESA EXPORTADORA  
LUSITANIA, L.<sup>DA</sup>

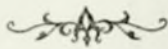


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

MARCA S:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo  
LUSITANIA

Correspondencia  
APARTADO, 100

Telefone  
272

S E T Ú B A L

APA



**SEVEN BRAND**  
SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR  
*Manuel Pereira Junior*

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

Rua Brito e Cunha N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



# 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

Endereço Telegráfico: NORDSTEIN — NEW-YORK

## **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



**J. B. Barbosa, L<sup>da</sup>**

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>  
R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setibal Factories Agency, L.<sup>da</sup>  
Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira  
OLHÃO

**Sardinha do Algarve, L.<sup>da</sup>**

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**

**MARTELL**  
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.



# ÓLEO DE MENDOBI

## AZEITES EXTRA E REFINADOS

OS PREFERIDOS PELOS BONS

FABRICANTES DE CONSERVAS

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS

CONSERVEIROS DE: Lagos-Portimão-Olhão-Setúbal  
Lisboa-Matosinhos

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





# 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 Bessa

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

#### *De Sotavento do Algarve*

José Amandio 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

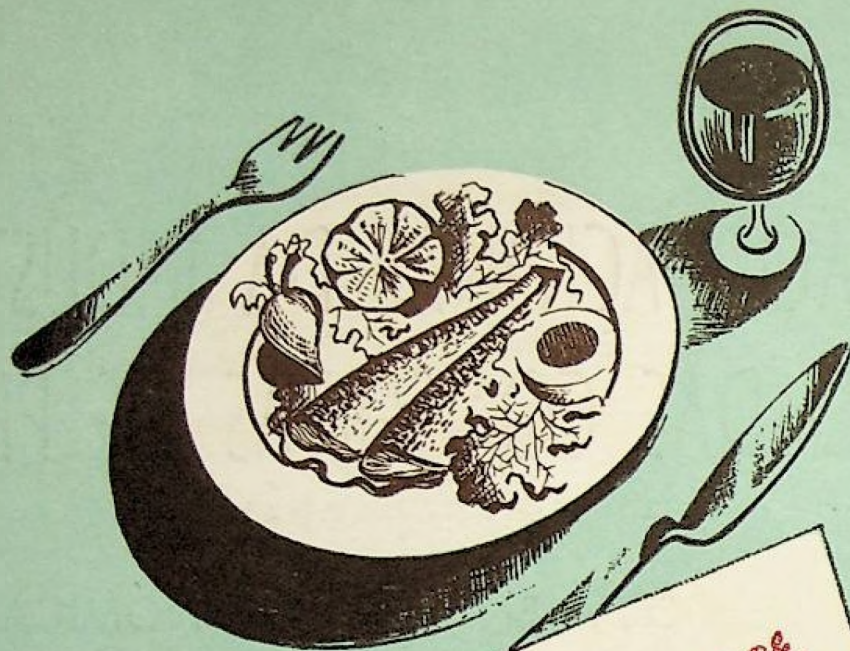
Dr. Francisco Perlenes  
Diniz Lopes David  
José Narciso Ferreira de Freitas

#### *De Barlavento do Algarve*

José Mendes Furtado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Petrocínio

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliclano dos Anjos Pereira  
Joaquim Vinhas Cabrita  
João Veiga Henriques



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

577

