

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

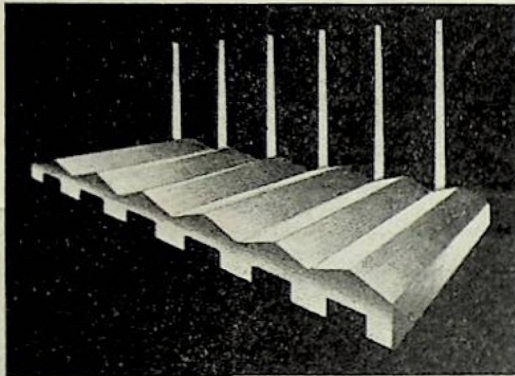
ANO V
1950

N.º 52
JULHO

algarve exportador l.^{da}

MAISON FONDEE EN 1920

CONSERVES DE POISSONS * ARMATEURS DE PECHE



SIEGE
A
LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE

NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE



CONSERVES DE: SARDINES * FILETS DE MAQUEREAUX * THON * ANCHOIS * DIVERS POISSONS

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL

28 JUL 1950

Das melhores marcas do
Mundo de folha de flandres

★

SUB-AGENTES NO NORTE
BURNAY COMERCIAL, LDA.
Rua Aviz, 10 PORTO



Distribuidores Gerais:

Mendes & Anjos, L.^{da}

O L H Ã O

★

Agência de Lisboa:
Rua Augusto Rosa, 66
Telefone 2 9966



Vista geral da secção de inspecção da Folha de Flandres. Nesta secção faz-se a inspecção do acabamento da superfície da Folha de Flandres Coke



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

CASA CENTRAL
99, HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

SUCURSAIS
CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL

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
MASCOTTE 2.ª Ed.
NATIONAL FRANÇAIS
RUDOLF MOSSE E SUPL.
PRIVÉS

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd
FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

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

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

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

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

Adolf Dircks & Co.

A casa mais antiga e especializada na **ALEMANHA**



Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1888



Endereço: **HAMBURGO 11, Neuer Wandrähm 1**

Endereço telegráfico: **ALHAMBRA, Hamburgo**

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

BREWSTER - NORPORT CORPORATION

99, HUDSON STREET, NEW-YORK, N. Y.

Endereço Telegráfico
PORTNORCOM
DOG HORSE

A NOSSA ORGANIZAÇÃO DE VEN-
DAS COBRE TODOS OS
ESTADOS UNIDOS

Importadores de conservas de peixe

de Portugal e Colónias

Exportadores de folhas de Flandres

Maquinaria, produtos químicos, etc.

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET
End. Telegráfico: BIECODAR
NEW YORK, N. Y.

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

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



Mariolinda Sporting

LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT

Regil

CROIX
D'OR
Somar

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

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

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

SETÚBAL

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

Harder & de Voss

desde 1882

«A CASA MAIS ACTIVA»

Importação de Conservas de Peixe

SARDINHAS

ANCHOVAS

ALEMANHA

Hamburgo—Alstertor 14/16

End.-Teleg.: HOMEROS

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S

ANO V
N.º 52



Conservas de Peixe

JULHO
1950

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

Sumário

O Governo e a Indústria de Conservas; Produção e Exportação; Production and Exportation; Mergulhando nos mares do passado; Pedidos de Representação; A indústria de conserva norueguesa em 1949; Problemas e soluções; O Mundo da Pesca e da Conserva; Os problemas da Pesca; A fase da preparação do bacalhau nos secadouros; Novos sub-productos do pescado; Grémio dos industriais de Conservas de Peixe do Centro; Pesca da Sardinha.

O GOVERNO E A INDÚSTRIA DE CONSERVAS

«De qualquer maneira, posso garantir que a indústria conserveira não sossobrará, por que não se pode perder para a economia nacional a sua valiosa contribuição».

TAIS foram as palavras proferidas pelo ilustre Subsecretário de Estado do Comércio e Indústria, eng.º Jorge Pereira Jardim, na reunião efectuada com os industriais de conservas em Portimão e que ditas por quem no desempenho do seu cargo público tem mostrado criteriosa inteligência e meticoloso cuidado no es-

tudo dos problemas que afectam a economia nacional, tiveram larga repercussão e efeito salutar em todos os Centros conserveiros, de Norte a Sul, desmoralizados por uma crise pertinaz e devastadora.

Registamos, pois, com sincero desvanecimento, que o Governo, pela pessoa de um dos seus membros mais categorizados, visto o sector que dirige, veio afirmar solenemente ao País que a indústria de conservas de peixe é um valor indispensável à economia nacional — e nós ajuntaremos, ao equilíbrio social, também —, e como tal a continuidade da sua existência está garantida pelo próprio Governo que lhe não faltará com os

recursos necessários para vencer as dificuldades e as adversidades, presentes e futuras.

A indústria, exausta por dois anos consecutivos de escassez de sardinha, aprecia os benefícios que o Governo lhe tem dispensado para aliviá-la dos pesados encargos que a oneram. Aliando a acção ao pensamento, já o Governo anulou os direitos de exportação e as taxas que incidiam sobre o azeite os quais, embora criados durante a guerra e que, portanto, já se não justificavam nas presentes circunstâncias, não deixam de representar uma receita importante de que o governo abdica, e a redução dos encargos do defeso e do contrato colectivo de trabalho. Reconhece, igualmente, as vantagens que a Organização Corporativa lhe trouxe. Apesar dos sacrificios que ela acarreta, tem sido uma armadura defensiva que lhe tem permitido trabalhar dentro da ordem e é por via dela que tem no Estado um colaborador insubstituível, sempre atento aos seus problemas e pronto nas soluções adequadas, numa actuação eficaz, cá dentro e lá fora, sem o qual hoje o industrial teria fatalmente que sucumbir.

Espêra agora a indústria, confiadamente, que nesta conjuntura grave que atravessa o Governo, por meio de decisões acertadas e imediatas, crie as condições em que ela se possa actualmente manter e sirvam de alicerce para a sua consolidação futura. Não se vá inferir por estas palavras que esperamos que o Governo, com uma varinha mágica, faça o milagre de trazer rapidamente a sardinha às nossas costas. A Natureza não se domina com decretos, se bem que, diga-se de passagem, algumas leis promulgadas a tempo e rigorosamente fiscalizadas, tivessem podido evitar muitos malefícios que a cupidez dos homens tem causado aos nossos pesqueiros. O nosso pensamento é outro. Queremos dizer, usando das mesmas palavras proferidas pelo Sr. Subsecretário do Comércio e Indústria na reunião no Grémio de Matosinhos, «que para além da escassez de peixe, existem outros problemas que é indispensável encarar de frente, buscando a solução devida».

São estes problemas que é necessário que o Governo os tome entre as suas mãos sem perda de tempo para lhes dar as soluções que convêm ao interesse nacional e sem as quais a indústria de conservas não poderá subsistir, quer haja abundância ou escassez de sardinha.

É inútil pensar que os interessados poderão chegar entre si a um acordo. Abre-se entre eles um abismo

cavado por interesses irreconciliáveis, egoismos exacerbados e antagonismos irredutíveis.

A um aspecto destes problemas já fez referência também o Sr. Subsecretário ao afirmar em Matosinhos que «havia a necessidade de equilibrar a capacidade económica de produção das fábricas e conjugar a produção total com as normais possibilidades de compra pelos mercados externos».

As soluções, para serem eficazes devem ter em vista os seguintes fins:

- 1 — Atribuição à indústria de conservas de uma percentagem razoável da sardinha pescada, a um preço justo e compatível com as possibilidades dos mercados importadores;
- 2 — Amortização ou concentração das fábricas para as reduzir ao número considerado economicamente necessário;
- 3 — Organização do Comércio de exportação em bases que ponha cobro ao caos da concorrência desenfreada e ruinosa.

A estas medidas essenciais poderemos ainda juntar o estabelecimento de acordos comerciais eficazes com os países nossos tradicionais compradores de conservas, a concessão de créditos a longo prazo aos industriais e a reforma do sistema de compra de peixe nas lotas.

De facto, não será possível à indústria de conservas manter-se e todos os sacrificios que o Estado fizer para lhe dar condições de vitalidade, resultarão inúteis, se ela continuar a só poder adquirir 1/3 da sardinha vinda à lota, porque os restantes 2/3 vão para o consumo; se anualmente, mesmo nos anos normais de pesca, cada unidade fabril só produzir metade do número de caixas indispensáveis para que a laboração seja lucrativa e se uma concorrência suicida destruir a confiança do comprador no preço da conserva portuguesa e aniquilar todas as possibilidades de lucro.

Não, não é possível manter indefinidamente uma indústria em regime de produção deficitária crónico, e só o Governo, como árbitro supremo do interesse nacional, pode intervir para pôr termo a esta anomalia e talhar a direito, conforme este mesmo interesse o exige.

Nele confiamos e, disciplinadamente, aguardamos as suas decisões.



Situação no mês de Maio

PRODUÇÃO

Azeites ou Mólhos

A produção de conservas de peixe em mólhos no mês de Maio foi de 59.085 caixas, distribuídas pelos seguintes fabricos: 20.744 caixas de sardinha, 36 caixas de carapau, 328 caixas de cavala, 14.643 caixas de atum, 22.596 caixas de filetes de anchovas e 738 caixas de outras espécies.

Olhão foi o primeiro Centro produtor com 15.724 caixas (26,6%), V. R. de Santo António, o segundo, com 14.487 caixas (24,5%) e Portimão, o terceiro, com 13.749 caixas (23,2%).

Em relação às espécies, Portimão foi o maior produtor de sardinha (9.584 caixas) e de cavala (174 caixas), Lagos, de carapau (36 caixas), V. R. de Santo António, de atum e similares (11.515 caixas), Olhão, de filetes de anchova (7.478 caixas) e outras espécies (563 caixas).

A produção das várias conservas em mólhos neste mês foi inferior à do mês anterior em 174.218 caixas e superior à de Maio do ano passado em 165 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em Salmoura no mês de Maio foi de 341.000 quilos nas seguintes espécies: sardinha, 2.720 quilos, biqueirão, 333.810 quilos, cavala, 4.230 quilos e atum, 240 quilos.

Os Centros produtores e as respectivas quantidades, foram as seguintes: Matosinhos, 9.760 quilos de biqueirão; Lisboa, 240 quilos de atum; Setúbal, 57 quilos de biqueirão; Por-2.250 quilos de cavala; Olhão, 1.870 quilos de sardinha, 204.944 quilos

de biqueirão e 9540 quilos de cavala; V. R. de Santo António, 850 quilos timão, 43.205 quilos de biqueirão e de sardinha, 55.270 quilos de biqueirão e 1.040 quilos de cavala. Esta produção foi inferior à de Abril em 59.322 quilos e a de Maio de 1949, em 239.664 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou Mólhos

A exportação destas conservas foi de 547.029 quilos (37.535 caixas) no valor de 12.773.000\$75, assim distribuídas pelas várias espécies: sardinha, 124.477 quilos (6.042 caixas) no valor de 2.190.795\$20; carapau, 7.125 quilos (375 caixas) no valor de 105.093\$75; cavala, 55.201 quilos (2.559 caixas) no valor de 971.537\$60; atum e similares, 177.041 quilos (5.689 caixas) no valor de 4.780.107\$00; filetes de anchova, 148.936 quilos (20.745 caixas) no valor de 4.036.165\$00; lulas e chocos, 28.847 quilos (1.829 caixas) no valor de 576.940\$00 e outras espécies, 5.402 quilos (296 caixas) no valor de 112.361\$60.

Lisboa figura em primeiro lugar com 115.026 quilos (6.622 caixas) ou 21%; seguiu-se V. R. de Santo António com 104.836 quilos (3.200 caixas) ou 19% e Setúbal com 104.645 quilos (9.524 caixas) ou 19%.

Exportaram-se em Maio menos 765.786 quilos (45.815 caixas) do que em Abril último e menos 468.982 quilos (28.172 caixas) do que em Maio de 1949.

Salmoura

Exportaram-se em Maio 2.076 quilos no valor de 21.094\$00 dos quais

431 quilos de sardinha, 96 quilos de cavala, 624 quilos de atum e 925 quilos de outras espécies.

Exportaram-se mais 1.709 quilos do que em Abril e menos 39.699 quilos do que em Maio do ano anterior.

Congelados

A exportação de congelados foi de 23.567 quilos no valor de 371.058\$20, sendo: sardinha, 11.800 quilos; enguias, 335 quilos; cavala, 10 quilos; carapau, 1.440 quilos; salmonetes, 15 quilos linguado, 5 quilos; pescada, 540 quilos; pescadinha, 60 quilos; polvo, 7.212 quilos; lulas e chocos, 2.005 quilos; lagosta, 140 quilos e percebes, 5 quilos.

Exportaram-se mais 10.423 quilos do que em Abril e mais 14.687 quilos do que em Maio de 1949. O principal importador foram os E. U. A.

POR PAÍSES

Azeites ou Mólhos

Os três principais países importadores, foram: Itália, 185.306 quilos (33,8%), E. U. A. 130.896 quilos (23,9%) e Bélgica, 55.322 quilos (10%).

Em relação às espécies, a Itália foi o maior comprador de sardinha (34.013 quilos) e de atum e similares (134.283 quilos); a África Oc. Britânica, de carapau (4.750 quilos); a Bélgica, de cavala (34.712 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (103.408 quilos); Cuba, de lulas e chocos (19.750 quilos) e de outras espécies (2.543 quilos).

Salmoura

O principal importador foi a Itália com 916 quilos.

Dott. Carmelo-Arpa

Largo della Zecca, 8

GENOVA

Representações

Produção, por centros, de conservas de azeite ou molhos, em caixas, em Maio de 1950
May Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchor</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	-	-	-	1.019	2.439	67	3.525
Peniche	-	-	-	-	188	-	188
Lisboa	-	-	-	101	305	13	419
Setúbal	1.709	-	1	1.230	4.611	563	8.114
Lagos	1.970	36	104	-	717	52	2.879
Portimão	9.584	-	174	-	3.991	-	13.749
Olhão	7.419	-	49	778	7.478	-	15.724
V. R. de Santo António ...	62	-	-	11.515	2.867	43	14.487
	20.744	36	328	14.645	22.596	738	59.085

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou molhos, em quilos, no mês de Maio de 1950
May Canned Fish Export (by Centers)

	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 Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	28.180	-	-	-	858	28.180
Matosinhos	35.465	1.957	38	912	18.262	210	581	4.778	57.425
Lisboa	11.080	2.318	9.828	49.343	33.455	7.334	1.068	6.622	115.026
Setúbal	25.423	-	6.650	22.643	28.420	21.231	278	9.524	104.645
Lagos	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Portimão	14.289	-	16.041	-	24.997	-	-	5.441	55.327
Olhão	35.693	2.850	6.232	437	33.431	72	2.875	7.112	81.590
V. R. de St.º António	2.527	-	16.412	75.526	10.371	-	-	3.200	104.836
	124.477	7.125	55.201	177.041	148.936	28.847	5.402	37.535	547.029

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of May

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of May was of 59.085 cases, distributed for the following packings: 20.744 cases of Sardines, 36 cases of Chinchards, 323 cases of Mackerel, 14.643 cases of Tunny, 22.596 cases of Filets of Anchovies and 738 cases of other kinds.

Olhão was the first production center with 15.724 cases (26,6 %), V. R. de Santo António takes the second place with 14.487 cases (24,5 %) and Portimão is in third place with 13.749 cases (23,2 %).

As regards kinds Portimão was the leading packing center of Sardines (9.584 cases) and of Mackerel (174 cases), Lagos of Chinchards (36 cases), V. R. de Santo António of Tunny and the like (11.515 cases), Olhão of Filets of Anchovies (7.478 cases) and other kinds (563 cases).

The production of the different kinds of preserves in oil or sauce this month was lower by 174.218 cases as compared with the previous month and higher by 165 cases as compared with May of last year.

Brine

The production of preserves in brine during May was of 341.000 kilos for the following kinds: Sardines, 2.720 kilos, Biqueirão, 333.810 kilos, Mackerel, 4.230 kilos and Tunny, 240 kilos.

The packing centers and respective quantities were the following: Matosinhos, 9.760 kilos of Biqueirão; Lisbon, 240 kilos of Tunny; Setubal, 57 kilos of Biqueirão; Lagos, 15.575 of Biqueirão; Portimão, 48.205 kilos of Biqueirão and 2.250 kilos of Mackerel; Olhão, 1.870 kilos of Sardines, 204.943 kilos of Biqueirão and

940 kilos of Mackerel; V. R. de Santo António, 850 kilos of Sardines, 55.270 kilos of Biqueirão and 1.040 kilos of Mackerel. This packing was lower as compared with April last by 59.322 kilos and also lower as compared with May, 1949 by 239.664 kilos.

EXPORT

By centers

Oil or sauce

The export of this preserves was of 547.029 kilos (37.535 cases) amounting to 12.773.000\$75 so distributed for the following kinds: Sardines, 124.477 kilos (6.042 cases) amounting to 2.190.795\$20; Chinchards, 7.125 (375 cases) amounting to 105.093\$75; Mackerel, 55.201 kilos (2.559 cases) amounting to 971.537\$60; Tunny and the like, 177.041 kilos (5.689 cases) amounting to 4.780.107\$00; Filets of Anchovies, 148.936 kilos (20.745 cases) amounting to 4.036.165\$00; Calamaries and Cuttlefish, 28.847 kilos (1.829 cases) amounting to 576.940\$00 and other kinds, 5.402 kilos (296 cases) amounting to 112.361\$60.

Lisbon leads the export with 115.026 kilos (6.622 cases) or 21 %; it is followed by V. R. de Santo António with 104.836 kilos (3.200 cases) or 19 % and Setubal with 104.645 kilos (9.524 cases) or 19 %.

In May were exported 765.786 kilos less (45.815 cases) than in April last and 468.982 kilos less (28.172 cases) than in May, 1949.

Brine

In May were exported 2.076 kilos amounting to 21.094\$00 of which 431 kilos of Sardines, 96 kilos of Mackerel, 624 kilos of Tunny and 925 kilos of other kinds. 1.709 kilos more were exported than in April and 39.699 kilos less than in May of last year.

Frozen

The export of frozen was of 23.567 kilos amounting to 371.058\$20 for the following kinds: Sardines, 11.800 kilos; Eels, 335 kilos; Mackerel, 10 kilos Chinchards, 1.440 kilos; Salmonetes, 15 kilos Fine sole, 5 kilos; Whiting, 540 kilos; Little whiting, 60 kilos; Poulp, 7.212 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 2.005 kilos; Lobster, 140 kilos and Percebes, 5 kilos.

In May were exported 10.423 more than in April and 14.687 kilos more than in May, 1949. The largest importer was U. S. A.

By countries

Oil or sauce

The three leading importing countries were: Italy, 185.306 kilos (33,8 %), U. S. A., 130.896 kilos (23,9 %) and Belgium, 55.322 kilos (10 %). As regards kinds, Italy was the best buyer of Sardines (34.013 kilos) and of Tunny and the like (134.283 kilos); British West Africa, of Chinchards (4.750 kilos); Belgium, of Mackerel (34.712 kilos); U. S. A. of Filets of Anchovies, (108.408 kilos); Cuba of Calamaries and Cuttlefish (19.750 kilos) and of other kinds (2.543 kilos).

Brine

The largest importer was Italy with 916 kilos.

Serrão de Faria & C.

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
 — TADIUM — YVONNE

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Maio de 1950

May 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 Ocidental Brit.	14.820	4.750	-	95	-	-	-	19.665
África Equit. Fr. ...	380	-	-	117	76	-	-	573
África Merid. Brit. ...	2.280	-	95	437	1.300	72	332	4.516
Angola	4.373	-	-	495	29	806	748	6.451
Bélgica	4.750	-	34.712	4.865	10.997	-	-	55.322
Cabo Verde	-	-	38	-	-	-	-	38
Canadá	2.724	38	190	-	9.456	-	-	12.408
Ceilão	2.122	-	-	-	-	-	-	2.122
Col. Brit. A. C. e Sul	-	-	-	475	-	-	-	475
Congo Belga	2.602	-	-	-	619	19	114	3.354
Cuba	9.605	-	-	5.207	1.684	19.750	2.545	38.787
Curaçau	1.952	-	19	38	19	-	-	2.028
Dinamarca	1.121	-	-	-	-	-	-	1.121
Egipto	1.064	-	-	-	637	-	-	1.701
Equador	-	-	-	-	238	-	-	238
E. U. da América ...	7.725	-	-	12.103	108.408	2.660	-	130.896
Filipinas	3.315	-	-	-	-	-	-	3.315
Grécia	6.764	-	-	-	-	-	-	6.764
Guiné	66	-	38	-	49	122	19	294
Inglaterra	-	-	190	-	736	-	-	926
Itália	34.013	-	15.590	134.283	1.420	-	-	185.306
Libéria	855	-	-	-	-	-	-	855
Macau	95	-	-	115	-	-	-	210
México	-	-	-	-	-	2.433	185	2.618
Moçambique	6.810	1.387	328	867	57	117	607	10.173
Palestina	19	-	-	-	-	-	-	19
Repúb. Dominicana	936	-	-	475	713	2.313	-	4.437
Síria	3.895	-	-	-	286	-	-	4.181
S. Tomé e Príncipe	285	-	-	267	9	-	18	579
Suíça	9.707	-	3.868	-	9.429	-	-	23.004
Venezuela	1.558	950	-	16.486	2.737	555	836	23.122
Form. à Navegação	645	-	133	718	37	-	-	1.531
Quilos	124.477	7.125	55.201	177.041	148.936	28.847	5.402	517.029
(Kilos)								
Caixas	6.042	375	2.559	5.689	20.745	1.829	296	37.535
(Cases)								
Valores	2.190.795\$20	105.093\$75	971.537\$60	4.780.107\$00	4.036.165\$60	576.940\$00	112.361\$60	12.773.000\$75
(Values)								

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM MAIO [AVERAGE FOB PRICES IN MAY]: *Conservas em molhos*; (base 14 clube 80^{mm}; sardinha em azeite, 350\$00; sardinha em óleo, 340\$00; cavala em azeite, 344\$50; (base 1/10) filetes de anchovas, 257\$50; base quilo) atum em azeite, 27\$00; *Salmouras*; (base quilo); sardinha, 8\$00; *Congelados*; (base quilo); sardinha 15\$50; polvo, 15\$10; lulas e chocos; 13\$80.

Mergulhando nos mares do passado

Pelo COMANDANTE FREDERICO CRUZ

Quando hoje um gastrónomo saboreia guloso uma reluzente e gorda sardinha, conservada em azeite puro de oliveira, ou uns suculentos filetes de cavala, ou ainda rosadas e deliciosas febras de atum, raríssimo será aquele que pensa nos antepassados dos peixes de hoje...

E, na verdade, procede instintivamente com bom senso porque, de outra forma, diminuiria a sensação óptima do paladar, pela contracção do pensamento em tão altos problemas, o que seria prova de muito mau gosto, mas mesmo muito mau gosto!

A mesa, determinam os cânones gastronómicos, tirar o melhor partido de um esplêndido prato de conservas de peixe bem portuguesas. No remanso do gabinete de trabalho, tirar também partido intelectual reflectindo sobre os problemas de vida, auxiliando-nos dos livros, jornais e revistas, entre estas «Conservas de Peixe».

Em obediência a este critério sensato que, por não estarmos em regime pantagruélico, vamos conversar um pouco sobre os antepassados dos actuais peixes.



Como sabemos o exame da estratificação do terreno, permitiu ao geólogo e ao paleontologista, penetrarem milhões de anos no passado da Terra, em viagem maravilhosa chegando a conclusões seguras acerca da evolução da vida. E, com fim de se entenderem, esses homens de saber arranjaram uma terminologia para a nova ciência.

Servindo de alicerce no edifício que as convulsões geológicas e a erosão construíram, os terrenos azoicos onde, como o próprio nome diz, faltam os indícios da vida animal, surgindo apenas nas camadas mais recentes os vestígios de seres rudi-

mentares, tais como os Fucus e os Foraminíferos.

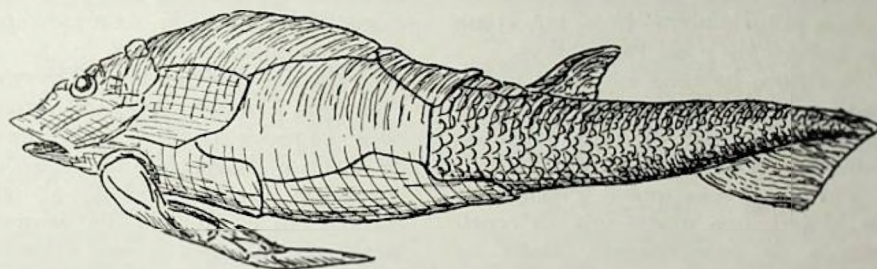
Depois crescem, assentes nos primeiros, os terrenos paleozoicos, subdivididos nas camadas silúricas, devónicas, carboníferas e pérmicas, já providas de abundantes fósseis de insectos, aracnídeos, moluscos e peixes.

E, curioso é notar, quão vaidosa é a Humanidade. Quando lhe surge pela frente qualquer mistério da Natureza, raríssimas vezes confessa a

do Homem na última folha terciária do plioceno e no Quaternário.

Mas a camada que realmente nos interessa, embora os gastrónomos tenham de pôr de parte a ideia de saborear «Pterichthys» enlatados, é a dos terrenos paleozoicos ou primários, do estudo das quais se verifica que os peixes eram nessas épocas de há milhões de anos, os seres privilegiados da criação.

Com efeito o exame dos fósseis revela-nos que a diversidade dos se-



ignorância. Com os fósseis, também não houve hesitação...

Qual seria a origem desses moluscos, desses peixes, desses répteis petrificados?

Ora! Muito simples... O Supremo Criador que procedera a experiências de criação da vida, não lhe tendo saído os trabalhos do laboratório como ele desejava...

Que ideia fazia aquela geração de crentes sinceros, mas ingénuos, do Poder do Supremo Criador!

Sobrepondo-se aos terrenos paleozoicos erguem-se os terrenos mesozoicos, onde imperam como esculturas macabras e colossais, os grandes saurios, algumas aves e pequenos mamíferos.

Finalmente no topo, as camadas mais delgadas dos terrenos neozoicos, indicadores do reinado dos mamíferos, no Terciário, e finalmente

res marinhos que então povoavam os mares do globo, devia ser maravilhosa. As espécies apresentavam formas extraordinárias e diferiam largamente das actuais.

Subindo lentamente a escada das camadas sedimentares, a começar no siluriano e entrando mesmo pelo triásico, chegamos à conclusão que muitas dessas espécies se extinguíram nesses recuados tempos, outras evoluíram e teimaram em viver ainda milénios, sendo raras as que chegaram aos nossos dias.

Nas camadas inferiores silurianas, as mais antigas do paleozoico, aparecem, por vezes, pequenos corpos erigidos de espinhos. Os sábios de antanho, quando depararam com os mesmos, coçaram graves, apreensivos, o ocipital e... denominaram-nos «conodontes». Afinal, mais um nome a juntar a muitos. Mas então o que

eram, melhor dito, o que teriam sido os conodontes?

Controvérsia científica mais ou menos acalorada.

Uns opinavam que os tais corpos espinhosos eram simples maxilas de moluscos; outros afirmavam categóricos que os supraditos conodontes eram, nem mais nem menos, do que conjuntos dentários de uns peixes rudimentares, de esqueleto inteiramente membranoso, e que por esta razão só os dentes se poderiam ter aproveitado da faculdade de se fossilizarem, para desespero e delícia dos paleontologistas.

Quem estaria na razão? Ignoramos, mas Vossas Excelências podem livremente manifestar-se pelos moluscos ou pelos peixes.

Ainda nas camadas silurianas aparecem certos peixes, seres quase intermédios entre os crustáceos e os peixes propriamente ditos, tais como os *Coccolepis* e os *Pterichthys*.

A figura, baseada em outra publicada nos «Elementos de Paleontologia» de Joleaud, dá uma ideia da estranha configuração dos últimos.

Por ela vemos que o *Pterichthys* de *Milleri*, que media uns 15 centímetros de comprimento, tinha os dois terços anteriores do corpo, protegidos por fortes placas térmicas, robustecidas principalmente na região cefálica e prolongando-se em larga couraça torácica. Como órgãos de locomoção dois simples apêndices natatórios, articulados, semelhantes às patas de um artrópodo.

Os paleontologistas experimentaram certa dificuldade em classificar estes bichos como peixes, e não nos crustáceos, por exemplo, porque, na verdade não se encontra neles o menor vestígio de coluna vertebral.

Idêntico a estes *Pterichthys* aparecia também o *Cocosteus*. Mas este illustre senhor era bem maior — media uns 50 centímetros — e possuía agudos dentes, de forma que Owen e Agassiz eram de opinião que o *Pterichthys*, mais fraco, devia figurar largamente na ementa do *Cocosteus*, tanto mais que os fósseis de ambos se encontram sempre, ou quase sempre, juntos, nalguns jazigos do norte da Escócia.

Entre os gigantes deste grupo de que estamos tratando, os Placodermes, contavam-se os *Dinichthys*, descobertos nos devonianos médio e superior, magníficos bichos que atingiam 3 metros de comprimento, protegidos por placas ósseas poligonais articuladas, e os *Titanichthys*, encontrados no devoniano superior do Ohio que atingiam os 7 metros de comprimento.

Comprende-se facilmente como esses colossos imperavam nas águas azuis dos mares primários.

O *Dinichthys* lembrava, na forma, uma corvina, mas as suas maxilas eram muito mais poderosas. E podemos imaginar o terror dos outros habitantes marinhos de menor porte, quando aquele tiranete surgia subitamente da penumbra azul das águas, como que atravessando uma parede de cristal translúcido, olhos em fogo e guela escancarada torturado por uma fúria incomensurável.

Ora estes *Pterichthys*, *Thyastes*, *Ptenaspis*, e outros habitantes marinhos daqueles tempos, cansaram-se de viver e desapareceram antes do termo da época primária, aí pelo carbonífero e um belo dia conquistaram os ganoides o seu primado, fazendo-se representar por várias espécies entre elas o *Holoptychius* e o *Coelacanthus*, que chegava a medir 30 centímetros, peixes que se espalharam pelos oceanos primitivos, encontrando-se os seus vestígios nas camadas sedimentares da África austral, de Madagascar, da Europa.

A espécie *Palaeniscus* ainda exhibe uma distribuição mais larga, geográfica e estratigráficamente, encontrando-se no permiano da Europa e da África Austral, e do devoniano ao Oolítico na Europa, na América do Norte, na Argentina, na África do Sul e na Austrália. O seu corpo era fusiforme e inteiramente coberto de escamas.

Dos representantes da série denominada *Crossopterigios* ainda hoje alguns vivem nos grandes lagos e rios africanos da bacia hidrográfica do Alto-Nilo.

E as espécies foram evoluindo. Os *Coelacanthus* apresentavam já uma característica semelhante à dos Te-

leósteos, ou seja terem o número dos raios térmicos das barbatanas relacionados com o dos seus suportes esqueléticos.

Os enganoides eram representados no Paleozoico por peixes de nomes bem arrevesados — coitados não têm culpa do mau gosto dos padrinhos — como o achatado *Platysomus*, defendido por escamas duras e rômbricas.

Os descendentes deste senhor ainda hoje vivem, mas adaptados à vida fluvial, povoando as águas do Mississippi, do Yang-Tse-Kiang e do Hoang-Ho, o que prova a sua dispersão.

Agora, para terminar, uma pergunta: Seriam saborosos esses peixes estranhos dos mares primitivos e secundários?

Eis uma interrogação de gastrônomo refinado que ficará sem resposta. O que podemos afirmar é que, fossilizados, nem com molho de «mayonnaise».

Pedidos de representação

- H. Gessler & C.^o Ltd.
Broad Street — 54, Old
Broad Street — London E.C.2
- John J. Duffy Company
227 West Street — New York
- A. O. Stafford (Pty.) Ltd.
40 Umbilo Road — Durban, S. A.
- Lanka British Hat Mart
101-103 Norris Road — Colombo (Ceylon)
- Jahya Balhawan
P. O. Box 1206 — Beirut (Lebanon)
- M. N. Etoll
99 Third Street — Troy, N. Y.
- Swetaco
Tollarp (Sveden)
- The National Dairy Association
of New Zealand, Ltd.
Colonial House — 17-25 Tooley
Street — London S.E.1
- International Export Agencies
15 Relmar Road — Postal Station
«L» — Toronto — Canada
- C. de Solla Agencies
P. O. Box 5955 — Johannesburg
(South Africa)

A INDÚSTRIA DE CONSERVA DE PEIXE NORUEGUESA EM 1949

Extraímos do relatório publicado pela Associação dos Fabricantes Noruegueses na revista «Tidsskrift for Hermetikindustri», as seguintes informações:

KIPPERS

Fabricaram-se, em 1949, cerca de 140.000 hectolitros de arenque de inverno, comparado com 187.000 hectolitros em 1948. Esta redução foi devida, principalmente, ao preço elevado por que a indústria teve que pagar os arenques, sem possibilidade de contrapartida no preço de venda da conserva que teve que ser baixo em virtude da economia dos produtos similares de outros países, principalmente do Canadá.

O número total de caixas fabricadas foi de 319.000, das quais 81.000 estavam ainda por vender nos fins de Dezembro, o que não é normal.

BRISLING

A produção foi de 495.000 caixas que correspondem à média anual normal de 500.000 caixas. Em 1948 atingiu 390.000 caixas. Esta produção é mais intensa em Junho e Julho.

A maior parte do stock que transitou para este ano considera-se vendido.

SILD

Até fim de Dezembro de 1949 fabricaram-se 694.000 caixas de sild fumado, mas no final da safra que terminou em 31 de Janeiro este número tinha subido para 860.000 caixas. Contudo, a produção foi ainda inferior à de 1948 em 100.000 caixas.

A média, antes da guerra, do fa-

brico desta conserva, era de cerca de 950.000 caixas.

Os stocks existentes estavam igualmente vendidos.

CARANGUEJO

Calcula-se que esta produção tenha atingido um pouco mais de 100.000 caixas, inferior à de 1948 em que se fabricaram 130.000 caixas.

OUTRAS CONSERVAS

Produziram-se ainda conservas de cavala, de ovas de arenque, de camarão, de accpipes de sild, anchovas e pastas, nas quantidades normais de antes da guerra.

A preparação especial de conservas de peixe em latas utilizadas como prato para o jantar, sobretudo no consumo nacional, mas que também se exportou, atingiu uma quantidade muito importante.

EXPORTAÇÃO

O facto de ser o comprador e não o vendedor quem impôs, em 1949, a sua vontade no mercado, influenciou tanto os pedidos de conservas como a sua exportação.

Esta situação reflectiu-se especialmente na exportação do arenque «Kippered» que não pôde competir em preço com os produtos do Canadá no seu principal mercado, o norte-americano. Em virtude destas dificuldades as autoridades norueguesas retiraram as taxas que incidiam sobre o sild e diminuíram muito as do brisling. O contraste de fornecimento de conservas à Inglaterra veio beneficiar o estado de coisas. Posteriormente, em Setembro, a desvalorização da coroa norueguesa trouxe

um desenvolvimento salutar nas encomendas e nas vendas.

Contudo, a exportação não atingiu as cifras do ano de 1948 nem as dos anos normais anteriores à guerra.

Segundo os números das estatísticas oficiais coligidos só até fins de Novembro, exportaram-se 26.153 ton. de conservas de peixe com o valor de 94,1 milhões de coroas, comparados com, respectivamente, 32.163 ton. e 112,7 milhões de coroas em 1948.

Esta diminuição afectou sobretudo os «Kippers» (cerca de 3.700 ton. menos) e o brisling (cerca de 1.500 ton. menos). A exportação de sild fumado é consiada como igual ou mesmo um pouco superior à do ano transacto.

A Inglaterra foi o maior comprador, (29,6 milhões de coroas), seguido dos E. U. A. (19,6 milhões) e da Austrália (6,6 milhões).

Ó L E O

O mólho empregado em toda esta produção de conservas de peixe, foi o óleo de sild e brisling refinado.

RESULTADOS DO ANO

O custo da produção subiu durante o ano em virtude não só do aumento dos salários como também do acréscimo no preço do estanho e da folha resultante da desvalorização da moeda. O facto da pesca do brisling e do sild ter sido feita em áreas excepcionalmente afastadas, aumentou também os encargos do transporte do peixe.

A indústria norueguesa teve que suportar muitas dificuldades durante todo o ano de 1949 o que naturalmente influenciou os resultados da sua exploração.

I — O actual estado de espírito dos industriais de conservas de peixe, naturalmente deprimido após duas épocas de fabricação deficitárias, leva-os — lógica e compreensivelmente — a preocuparem-se, em especial e de forma quase exclusiva, com os seus problemas de momento, com as questões imediatas, porque mais instantes e de inegável gravidade se lhes apresentam. E, de facto, não constituem preocupações de somenos: prejuízos reais pois a produção desses dois anos foi, de forma geral, vendida abaixo do preço de custo; prejuízos de carácter imponderável na falta da conveniente assistência das nossas conservas nos vários mercados; diminuição progressiva e constante dos patrimónios das Empresas, já pelos prejuízos sofridos, já pela continuação de despesas improdutivas e encargos de várias espécies que, embora diminuídos pela intervenção do Governo, continuam ainda a pesar substancialmente; dificuldades de carácter financeiro incerteza e temor de que a escassez de pescas se mantenha, etc.

Tudo isso, porém, não obsta a que façamo apelo ao nosso sangue frio e procuremos encarar de preferência as soluções de carácter mais definitivo e menos emergente ou empirico, aquelas que maior projecção possam vir a ter no futuro da nossa indústria mesmo que mais demoradas na sua acção. Nalguns casos, o estudo ponderado dos problemas de carácter permanente da nossa indústria e o encontro de soluções eficientes podem contribuir largamente para o desanuviamento dos espíritos e, conseqüentemente, para a melhoria da própria situação actual e imediata.

Os problemas de carácter permanente, na nossa indústria, podem revestir sucessivamente aspectos diferentes mas, afinal, resumem-se numa única coisa, tudo se cifra em criar-lhe e consolidar-lhe condições de viabilidade e normalidade que, parece, sempre lhe faltaram, sempre lhe têm faltado dado que, infelizmente, a indústria só tem vivido próspera em condições anormais, em épocas de guerra. Ora, as conservas de peixe não são um produto ou matéria prima de guerra: são, pelo contrário, um produto de alimentação de consumo corrente e permanente e, valha-nos isso, até crescente.

No meio das nossas atribulações presentes, poderemos até encontrar uma restea de luz esperançosa ao verificarmos que o seu consumo tem aumentado em todo o Mundo, muito embora também — e isso já não é para nós tão confortante... — a sua produção tenha igualmente aumentado, um pouco por toda a parte, e, ainda, tenhamos de assistir, naturalmente apreensivos, às medidas de restrição — da parte de vários países — à entrada das nossas conservas traduzindo-se pelo aumento de direitos que se vão tornando proibitivos.

II — Nós, como nenhuma indústria, não podemos ter a veleidade de procurar criarmo-nos uma situação inteiramente isenta de riscos, daqueles riscos que fazem parte integrante e constituem condição fundamental e até jus-

PROBLEMAS

tificativa da existência de qualquer Empresa comercial ou industrial. Mas, é justo que, nas nossas locubrações e estudos, procuremos atingir uma finalidade: a de nos assegurarmos, repito, condições de melhor viabilidade e estabilidade para a nossa indústria. Evidentemente, que todas essas condições serão sempre de carácter relativo e, por isso, devemos procurá-las para uma situação que corresponda a uma certa normalidade (quanto a quantidades e condições de produção e colocação) muito embora revestindo-as da possível maleabilidade que as faça ainda operantes em situações anormais, isto é, em épocas de crise, seja qual for o aspecto que esta possa revestir.

É evidente que se Deus nos não der sardinha, nada haverá a fazer: só nos restará a resignação. Mas temos de confiar em Deus e aproveitarmos assim (até porque «à quelque chose malheur est bon») o actual momento sombrio para procurar criarmo-nos melhores condições de vida futura, já que é certo que nos momentos de euforia raramente e humanamente, aliás, se pensa no futuro. Com essa fé e confiança, pensemos que vamos continuar a ter sardinha, aquela matéria prima de excelente e insuperável qualidade com que o nosso Mar nos brindava.

Se teirmos em procurar simples remédios imediatos para conjurar crises — que, até e graças a Deus, podem ser passageiras — pouco avançaremos e poderemos até cair em erros, operando num ambiente artificial e que seria possível encontrar já totalmente modificado, senão completamente oposto, quando chegasse o momento da sua aplicação. A solução mais perfeita para um problema derivado da actual sub-produção, por exemplo, terá muitas probabilidades de ser a menos indicada para o momento em que a superprodução fizesse sentir os seus efeitos. Logo, nos encontraríamos a cada passo na necessidade de alterar regimens anteriormente aconselhados visto que os dados do problema se teriam alterado ou, até, invertido. Mais ainda: é mais que certo que a solução encontrada — excelente muito embora — para um determinado mal pode correr mesmo o risco de contribuir, pela sua própria acção, pelo menos «à la longue», para o aparecimento do mal oposto.

É, sabendo-se que as crises económicas são normalmente cíclicas, não nos parecerá sobejamente demonstrado que a melhor terapêutica será sempre aquela de carácter preventivo e tão genérico quanto possível: aquela que, coordenando-a e sancionando-a, não entrave, porém, o livre desenvolvimento e adaptabilidade às cir-

E SOLUÇÕES

-cunstâncias de qualquer momento de actividade a que desejemos applicá-la?

Por outro lado, se hoje estamos em crise de subprodução e se, ao mesmo tempo, lutamos com a rarefacção dos mercados e dificuldades na colocação (o que só demonstra que a crise actual é excessivamente grave por múltiplas as suas causas e variada a sua origem) muito maior tem de ser o nosso cuidado na escolha e adopção de medidas, tendo em conta o actual e agudo estado de sensibilidade que dessa circunstância deriva para a nossa indústria.

III — Assim, entendo que devemos encarar o futuro da indústria de conservas sob três prismas, os dois primeiros, aliás, interdependentes pelo que têm de ser considerados em conjunto:

- a) o duma produção quantitativa suficiente para o regular desenvolvimento da sua vida económica (isto sob o aspecto geral e sob o aspecto individual de cada Empresa);
- b) o dum custo de produção normal, justo e economicamente viável;
- c) o duma actividade normalizada na colocação e escoamento dos nossos produtos.

Importa, pois, delinear o sistema necessário para que, tanto quanto nos seja possível, lhe asseguremos condições de vida compatíveis e correspondendo a estes três objectivos, procurando que eles sejam alcançados e mantidos. Sem excluirmos a necessidade que sempre haverá das revisões periódicas que a modificação de circunstâncias virá a impor.

Assim, pois, só um plano de conjunto está indicado e não soluções parcelares e de emergência que nele devem ser enquadradas, quando não possam ser excluídas.

IV — O nosso preço de custo pode considerar-se o somatório de três espécies de elementos, cada uma das quais com as suas características próprias.

Teremos, assim: o grupo A constituído por todas as matérias primas (com excepção do peixe) e materiais acessórios, cujo cálculo pode e deve ser feito em função dos seus rendimentos ou consumos médios e dos seus preços de compra actuais (folha, chumbo, estanho, illustração, caixote, pregos, arame, borracha, molhos, sal, chaves, etc.); o grupo B composto pelos materiais e gastos cujo consumo ou dispendio é total ou parcialmente

autónomo do ritmo da produção e que, portanto, nos é forçoso calcular por estimativa (combustíveis, energia, reparações, mão de obra, gastos gerais, contribuições, etc.); finalmente, o peixe — matéria prima básica e insubstituível, de aparecimento contingente e cuja aquisição é feita nas condições, as mais dissemelhantes e variáveis, verdadeiramente «volúveis», tornando consequentemente quase impossível o cálculo da sua incidência (tal incerteza e tais oscilações de custo — que sempre se verificaram e indistintamente, quer em épocas de abundância ou escassez, atingindo dentro mesmo dum só dia proporções enormes, prejudicam além de tudo o mais e pelos reflexos a normalidade da colocação das nossas conservas repercutindo-se numa instabilidade e, até, fantasia de cotações que provoca desconfiança e retraimento da clientela).

Para que possamos chegar à definição — em números — dum custo de produção normal (a sua viabilidade dependeria ainda de outras circunstâncias, muitas das quais alheias às nossas possibilidades de domínio) importa analisar cada uma destas três espécies de elementos.

Quanto aqueles que integram o grupo A, direi que — salvo em relação a alguns e, mesmo nesses, de forma atenuada — os encontro presentemente reajustados às actuais condições económicas mundiais e estabilizados, pouco passíveis de modificações sensíveis e bruscas no seu custo. Além disso, quase totalmente indiferentes a qualquer veicidade de acção da nossa parte tendente a provocar-lhes alterações a nosso favor, fosse qual fosse o aspecto que essa nossa acção pudesse revestir, pois trata-se de artigos de consumo geral, nalguns casos com cotação de carácter mundial e, por outro lado, existe um grau de adiantamento incontestável no que se refere à sua utilização por nossa parte, parecendo quase insusceptível de melhoria de rendimento ou economia de consumo.

Já o grupo B se nos apresenta com características totalmente diferentes. Sem cairmos em excessos, sempre prejudiciais e contraproducentes, impõe-se-nos que, demorada e cuidadosamente, atentemos nas possibilidades de fazer reduzir a sua incidência no nosso preço de custo. Porque temos de encarar os nossos problemas, no máximo possível, dentro das condições criadas e existentes — de nada nos valendo sonhar com reinos de utopia — procuremos simplesmente e modestamente encontrar o justo termo em que eles possam e devam intervir, aquele que não deve ser excedido.

Finalmente, aparece-nos o custo do peixe. Permite-me que me refira em especial à sardinha, aliás a espécie mais valiosa e que constitui a base da nossa indústria de conservas de peixe, mórmente no Norte do país em que quase se pode considerar única. Já há pouco o disse: quanto a este elemento, o cálculo prévio é quase impossível pela incerteza do seu preço. E, assim, se afirma, ao mesmo tempo, uma das principais razões dos males de hoje e dos males crónicos da nossa indústria.

uma das inferioridades de que ela sempre padeceu e que faz campo mais próprio para aventureiros do que para industriais conscientes.

V — Tentemos agora elaborar um plano de preço de custo *normal e viável no actual momento*. Considerando (como acima se disse) quase insusceptível de alteração o computo do grupo A, não nos preocupemos com ele, pelo menos neste momento em que tanto há que fazer noutros pormenores. Ensaieiros uns números em relação a um formato e tipo base: o 1/4 clube 30 m/m, sardinhas em óleo, caixa de 100 latas sem chaves (o tipo usualmente entregue em execução do contrato inglês). Vejamo-los:

Esc. 100\$00 para o grupo A;
Esc. 70\$00 para o grupo B e
Esc. 80\$00 para a sardinha.

Comparando estes números (não nos esquecendo que o terceiro é completamente hipotético) com a média dos custos em 1938, encontraríamos, para cada uma das mesmas três secções em que dividi a composição do nosso «prix de revient», os seguintes números-índices de valorização (considerando 100 em 1938):

270 para o grupo A
300 para o grupo B
600 para a sardinha.

Verificaríamos assim uma distribuição mais perfeita entre eles dado que, desta forma, encontraríamos, sempre respectivamente, as percentagens de 40 %, 28 % e 32 % contra as de 50 %, 33 % e 17 % em 1938. A incidência do valor da sardinha no custo total da produção seria desta forma mais razoável: não podemos esquecer-nos de que a sardinha era, antes da guerra, vilmente paga em média muito embora seja também de considerar que nos cálculos que me serviram para chegar a estas conclusões entrei já com um valor que, então, raramente era atingido, principalmente em Matosinhos (bons tempos...).

VI — O preço de custo total de Esc. 250\$00 — assim obtido — coadunar-se-ia com a situação criada à nossa indústria pela assinatura do contrato colectivo de venda para a Inglaterra, operação e circunstância esta que devemos considerar — e não só no que nos diz respeito pois Marrocos encontra-se em igual situação — como básica. Ora, o preço desse contrato representa «ex-ma-gasin» o líquido de Esc. 276\$00.

Logo, o meu preço de custo permitiria a execução do referido contrato com uma margem de cerca de 10 % para a necessária amortização das instalações fabris e para lucro — móbil inafastável de toda a actividade industrial. Ninguém dirá que esta margem seja injusta ou excessiva.

Mas, para que este cálculo ideal — conduzindo, como se viu, a um custo de produção normal, justo e economicamente viável — se transforme em realidade, o que há a fazer?

Tornam-se necessárias três condições principais e essenciais: é para a sua obtenção que se nos impõe agir.

VII — Como este artigo já vai longo, vou limitar-me a enumerá-las rapidamente:

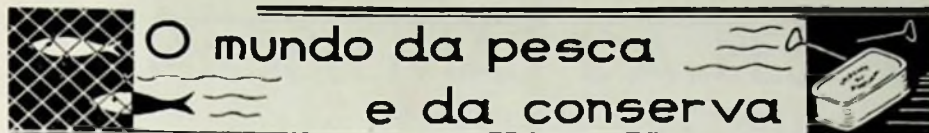
- a) normalização do aprovisionamento e custo da sardinha;
- b) criação de condições de viabilidade económica de laboração às Empresas;
- c) coordenação e normalização do nosso comércio de exportação.

Quanto à primeira: garantia de preferência à indústria na aquisição da sua matéria prima básica insubstituível, e normalização do seu custo de forma que este não exceda as nossas possibilidades e se lhe diminua — embora dentro de certos limites para não cairmos em artificializações — o seu actual grau de mutabilidade.

Quanto à segunda: deriva directamente do facto da incidência de gastos gerais e mão de obra considerada nos meus cálculos só ser verdadeira e efectiva em relação a uma produção média mínima de 15.000 caixas anuais por unidade industrial. Se a produção individual for inferior, a incidência desses elementos no preço de custo será maior. Considerando as 180 fábricas actualmente existentes, encontrar-nos-íamos assim perante a necessidade duma produção mínima de 2.700.000 caixas que nunca foi alcançada e não seria prudente pensar em atingir nas actuais circunstâncias mesmo que tudo o resto o permitisse. Somos, portanto, de mais e para que sejamos menos não vejo — por razões que demoraria muito tempo a explicar — melhor solução do que a amortização duma parte (pelo menos dum terço) das unidades industriais existentes, amortização esta que não poderá vir a ter nunca efeitos contraproducentes, tranquilizemo-nos, pois a actual capacidade teórica de produção é de 6 milhões de caixas e ficaria assim reduzida a 4 milhões, o que é manifestamente e para sempre inatingível.

Quanto à terceira: seria uma espécie de tratamento de consolidação que não devemos descurar e temos de levar até ao fim, tanto quanto nos seja possível pois é certo que a tal respeito as nossas possibilidades de acção e domínio são forçadamente limitadas, não nos sendo dado manter inteiro controle em tal assunto. Há 13 anos que me parece ter encontrado uma solução satisfatória: a criação dum Enteposto que evitaria, creio bem, males que foram de ontem, são até, ainda que um pouco paradoxalmente, de hoje e que continuarão amanhã.

FERREIRA BARBOSA



O mundo da pesca e da conserva

Dificuldade na exportação do «pilchard» californiano

Os industriais de conservas na Califórnia encontram-se a braços com a dificuldade de exportarem 1 milhão de caixas de «pilchard» que lhe restaram da produção da última safra.

Os principais obstáculos provêm das restrições à importação com pagamento em dólares levantadas pelos países importadores, entre os quais avultam as Filipinas que normalmente compravam cerca de 1 milhão de caixas de «pilchard» americano por ano e que fecharam totalmente as suas portas à entrada destas conservas.

Contudo, o preço de uma caixa de «pilchard» que em Outubro de 1949 tinha baixado para \$3, subiu em Fevereiro deste ano para \$4 em latas cilíndricas e \$6 em latas ovais.

Progresso da indústria conserveira na União Sul Africana

Segundo as declarações feitas por um membro do Governo, as fábricas de conservas na África do Sul estarão em breve em condições de satisfazer as necessidades nacionais e a ficar ainda com excedente para exportar. Actualmente as fábricas já conservam 200.000 toneladas de «pilchards» e «maasbankers» por ano. O valor das produções de conservas, de óleo e farinha de peixe, é calculado em cerca de £ 2.000.000 anualmente.

Estes últimos 5 anos foram de um desenvolvimento notável nesta indústria. Estão presentemente em laboração cerca de 12 fábricas na Costa Ocidental que produzem conservas, óleo e farinha de peixe.

Espera-se poupar cerca de 750.000 libras com a produção de 10.000 ton. de óleo de peixe que anteriormente era importado para a indústria de sabões e a farinha de peixe

está sendo largamente utilizada na alimentação das aves e do gado.

Novo sistema de cozimento da sardinha

Uma fábrica de conservas de peixe está utilizando, ao que parece com bom resultado, um novo processo de cozimento da sardinha por meio do calor irradiado por lâmpadas de raios infra-vermelhos.

O cozedor, fabricado pelos Ets. Marocains de l'Infra-Rouge, tem a forma de um tunel por onde passa um transportador que leva as grelhas dispostas a quatro em linha e que tem cerca de 9 m. de comprimento e 2 m. de largura. Oitocentas lâmpadas Philips de 110 v. 250 w. estão ligadas a quatro molduras que nel. A distância de cada moldura do peixe pode ser controlada. Por outro lado, o ciclo do aquecimento pode ser modificado alterando o potencial da corrente fornecida a cada grupo de lâmpadas, substituindo as lâmpa-

das e modificando a velocidade do transportador das grelhas. A capacidade é de cerca de 2 ton. por hora e o tempo de cozimento de 7 a 9 minutos. A parte inferior do tunel é especialmente preparada para receber o óleo que escorre das sardinhas.

Pesca e conserva de atum na Austrália

Há dois anos que os pescadores australianos vêm dando notícia de uma abundância excepcional de atum na costa de New South Wales, ao Sul de Sydney e este ano cerca de 30 barcos iniciaram a exploração desta pesca numa safra que durará 4 meses.

O atum australiano, cujo peso varia entre 10 a 15 quilos, é idêntico ao «Bluefin» pescado na costa americana do Pacífico.

As fábricas australianas existentes em Maroona e Eden estão desenvolvendo a fabricação da conserva deste peixe e contam colocar a sua produção nos Estados Unidos, para onde já enviaram amostras e estão fazendo ofertas.

Segundo consta, os fabricantes californianos de atum teriam ficado muito impressionados com a boa qualidade daquelas amostras.

SARDINHA DO ALGARVE, L.^{DA}

FABRICANTES E EXPORTADORES

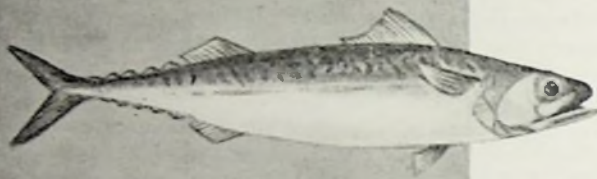
CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

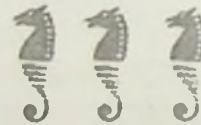
ALIANÇA EXPORTADORA, L^{DA}
LISBOA · PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**



**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



H. ORMAI

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

LA2.

OS PROBLEMAS DA PESCA

por HORÁCIO DE CARVALHO

Como consequência lógica — e mesmo inevitável — da guerra, a produção geral decaiu em quantidade e qualidade por falta de braços e de meios que a montivessem ao nível passado e pelo que representava, em certos casos, de superfluidade. E Portugal não podia furtar-se ao sofrimento desta lei inexorável, visto a sua dependência extra-nacional em relação a determinadas matérias primas, a insuficiência em produtos próprios por razões especiais ou climatológicas, a carência de técnicos especializados nos aproveitamentos totais da produção, a rotina no sistema da produção e um exodo das populações para as cidades, num esquecimento da terra e dos vastíssimos territórios ultramarinos.

Tem, no entanto, Portugal o mar, um mar que banha os oitocentos e trinta quilómetros desta estreita faixa continental, que pela sua imensidão e na vida que encerra é susceptível de oferecer um esplêndido alimento sob qualquer aspecto que seja considerado.

É a este meio — sempre em permanente oferta —, singularmente fecundo e bastante explorado, ainda que menos conhecido na sua biologia ou nas reacções cíclicas de equilíbrio, que devemos ir buscar os meios necessários para a atenuação ou mesmo superação do «deficite» alimentar existente quer de natureza permanente quer puramente accidental.

Pelo estudo comparado dos quantitativos das produções em função das áreas, pode afirmar-se que o mar é o mais rico manancial e no mais elevado potencial permanente e ainda aquele que não obriga o homem ao mais ligeiro esforço concernente à produção, bastando uma extracção cuidada para ele se desentranhar em produtos óptimos pelas suas qualidades energéticas e estimulantes e

ainda subsidiários de algumas indústrias. E assim sempre o homem o compreendeu, pois desde que o entendemos na história, segundo rezam os documentos, buscou a captura da fauna ictica para a sua alimentação, evoluçionando o instrumento de acção desde o anzol duma espinhosa até à moderna rede de arrasto ou de cêreo.

Dispõe Portugal dum bom planalto submarino, basto semeado de largas manchas de rocha ligadas por fundos de areia lodosa ou conchíferos e um litoral regularmente recortado, onde, nas águas remançosas, proliferam feracíssimos bancos de moluscos ou vivem incomparáveis crustáceos.

Através destes larguíssimos traços, podemos concluir em tese, e a prática o confirma, que o nosso planalto reúne notáveis condições para uma intensa vida ictica, em virtude de lhe proporcionar a alimentação conveniente e possuir os graus de salinidade e de temperatura convenientes para a reprodução e desenvolvimento dos imaturos.

E com base nas razões anteriormente aduzidas, na costa portuguesa vivem, ou a frequentam saborosas espécies próprias das águas frias ou temperadas, em que desde o atum ao salmão existe toda uma gama de peixes muito indicados para a alimentação, não esquecendo a preciosa, hoje tão rara, sardinha.

No entanto, a prática e o exame analítico das estatísticas ensinam que o volume das capturas e ainda o tamanho médio dos exemplares, por unidade de tempo de trabalho, tem diminuído bastante em virtude de se estar verificando o fenómeno da sobrepesca.

Esta situação, que aliás se verifica nas águas internacionais e pesqueiros dos mares do norte, é bastante grave, como facilmente se compreende e exige medidas de protecção.

Pois se assim continuarmos, vamos delapidando o capital. Claro que, não podemos entender medidas restritivas apenas para os nacionais, fazendo-se sentir a necessidade de regulamentação sobre esta matéria.

A conservação do capital ictico será conseguida através da criação de áreas defesas (reconhecidas como favoráveis à reprodução e desenvolvimento dos imaturos), mínimo de distância à costa para aplicação das artes de pesca, áreas de captura e sua alternância, rigorosa observância da dimensão mínima da malha, repressão eficaz do uso de explosivos e tóxicos, proibição do transporte e venda de espécies com dimensões mínimas regulamentadas.

Esta vária legislação corresponde a necessidades prementes e algo imperativas, mas só atingirá a plenitude das consequências ambicionadas se ela colher nacionais e a generalidade dos estrangeiros até ao limite máximo das nossas águas territoriais.

Passando ao exame da exploração dos bancos de moluscos, e entre estes cita-se pela sua alta valia a ostra portuguesa, podemos afirmar que nos encontramos muito atrasados em relação ao que se passa lá fora.

É uma situação que até agora se tem arrastado sem obter uma solução — nem sequer uma insuficiente — apesar da compreensiva boa vontade dos departamentos oficiais e dos votos dos concessionários ou requerentes. Foi este assunto largamente debatido no II.º Congresso Nacional da Pesca e mereceram a sua aprovação unânime, as conclusões, estamos, porém, certos que os Organismos Corporativos da Pesca vão tomar a responsabilidade da direcção e execução daquilo que é preciso fazer.

Esta empresa destinada a largo benefício da economia geral e privada, constituirá mais um marco notável a juntar a tantíssimos outros postos pelas Organizações Corporativas da Pesca neste sector do fomento nacional.

E resolvida definitivamente esta

(Continua na pág. 24)

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

As fases da preparação do bacalhau nos secadouros

pelo Dr. José Freixo

As diferentes fases de preparação do bacalhau a bordo têm grande importância no bom aspecto e conservação futura do peixe.

Na verdade, quanto mais perfeitas tiverem sido as operações precedentes, tanto mais probabilidades haverá para que o peixe chegue às secas em estado de receber bem as operações imediatas, as quais rigorosamente seguidas tornarão os tecidos ainda mais anti-diafásicos, adquirindo uma maior resistência e poder de conservação.

Sobre este ponto de vista, a salga não é mais que a fase preparatória da seca, dependendo daquela o seu bom êxito.

Por isso, o primeiro cuidado deve estar na escolha do sal a usar.

Goza o sal nacional de justificada preferência na salga do peixe, não faltando até autores antigos que atribuissem a superioridade do sal lusitano à sua maior pureza química relativamente ao de outras regiões salícolas do globo.

Se na realidade assim não é, o certo é que Portugal produz sal particularmente branco e relativamente puro, em quase todas as regiões produtoras.

Essa pureza está até certo ponto subordinada à existência ou não, no fundo das marinhas, dum tapete vegetal, consistente e compacto, devido ao desenvolvimento de duas algas filamentosas que se entrelaçam e que foram classificadas com os nomes de *microcoleus chthonoplastes* e a oscilatória *laetivirens*.

Este tecido vegetal purifica certamente as águas e por conseguinte o sal das impurezas em suspensão, porque as retém nas suas malhas, ao mesmo tempo que isola o sal que se deposita, do fundo argilo-silicioso pouco consistente.

É opinião unânime dos marnoteiros que a presença desse feltro diferentemente designado por casco,

traste, cozimento, fermento, etc., dá sal mais branco e torna a sua colheita mais fácil.

Graças a ele, as análises efectuadas têm podido revelar que o sal português é em geral essencialmente caracterizado por conter uma diminuta quantidade de substâncias insolúveis (argila, areia, gesso, limonites, materiais orgânicos, etc.).

Estas substâncias são muitas vezes coradas, e, compreende-se portanto, que um peixe salgado com semelhantes sais adquira o aspecto sujo, mais ou menos acinzentado, amarelado ou avermelhado.

Segundo os autores que se têm dedicado ao estudo das salinas em Portugal, não aparecem as algas citadas nas marinhas de Aveiro, Figueira da Foz e da Lagoa de Óbidos «Arelho», tendendo a desaparecer nas marinhas do Algarve.

Compreende-se assim, e não por falta de perícia dos marnoteiros que os sais dessas regiões encerrem mais insolúvel e sejam portanto menos apreciáveis que os das outras localidades.

Entre as várias razões que impediram na preferência do sal marinho português há a anotar que ele encerra 3 a 5 % de sais de magnésio e de cálcio que dão uma salga mais branca, mais bonita do que sendo feita a partir de um sal com maior percentagem de cloreto de sódio.

Com efeito, segundo investigações na procura dos melhores sais para a salga do bacalhau, deduziu-se que os melhores resultados são obtidos a partir de um sal com 95 a 96 % de cloreto de sódio e que os de 98,8 % parecem já muito fortes.

Assim, quando bem conduzida, será geralmente boa a salga efectuada com sal português.

Porém, por incúria de alguns capitães que não prestam a bordo os devidos cuidados vários carregamen-

tos chegam por vezes aos secadouros com falta de sal.

Casos há, em que as deficiências de preparação a bordo são tais, que o bacalhau chega já alterado, sendo então inútil tratar-se porque a falta de sal, e, como consequência, o excesso de humidade existente no interior dos tecidos, favorecem o desenvolvimento de determinados microorganismos, nomeadamente do *staphylococcus* e de outros agentes da putrefacção que dão ao peixe nestas condições os conhecidos cheiros aliaços misturados com os amoniacaes.

Pelos trabalhos realizados no Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, foi possível estabelecer-se para o bacalhau nacional as seguintes definições:

a) *Bacalhau verde bem salgado*: é todo o peixe que encerra nos tecidos internos aproximadamente 20 % de sal;

b) *Bacalhau verde com falta de sal*: é o peixe que encerra nos tecidos internos menos de 17 % de sal.

Chegados aos secadouros, não são menores os cuidados a ter nas operações da secagem propriamente dita.

Assim, os primeiros cuidados dizem respeito à descarga do peixe para os armazéns que só deverá ser feita pondo o produto a coberto da incidência forte dos raios solares, ou da humidade, por meio de toldos apropriados.

Nos armazéns, depois de devidamente desinfectados segundo um sistema estudado e orientado pelos Serviços Técnicos da C. R. C. B., é o peixe empilhado de acordo com as condições de capacidade daqueles, mas, obedecendo tanto quanto possível a determinadas normas, que permitem o seu melhor arejamento, e, consequentemente, a conservação do bacalhau verde.

O peixe com deficiências de bordo e, nestas há a anotar principalmente a falta de sal e a alteração vermelha, é ainda separado para ser sujeito a tratamento adequado conforme o seu estado.

Seguem-se depois as operações de

preparação e secagem propriamente ditas.

Como operação preliminar, seja qual for o tipo de preparação desejada, é o peixe geralmente sujeito a uma lavagem por forma a desembaraçá-lo de cristais de sal velho, de coágulos sanguíneos e outras sujidades.

Esta lavagem pode ser manual ou mecânica. No primeiro caso, lava-se o peixe com uma escova própria em tinas apropriadas. No segundo caso, o bacalhau passa entre dois cilindros especiais que rodam sob uma corrente de água.

Feita a lavagem, as operações seguintes são diferentes conforme o tipo de bacalhau desejado.

Com efeito, entre nós, preparam-se três tipos de bacalhau: o tipo «nacional», o tipo «amarelo» e o tipo «branco».

As diferenças fundamentais são as seguintes: No primeiro tipo, antes da exposição nas mesas de secagem, o bacalhau depois de lavado é posto a escorrer sobre estrados de madeira, inclinados, por forma a perder a maior quantidade possível de água da lavagem.

No tipo «amarelo», entre a lavagem e a secagem, o bacalhau é posto de molho em tinas, durante um certo espaço de tempo, a fim de que pelo mecanismo da osmose seja retirada ao peixe uma certa quantidade de sal.

Finalmente, no tipo «branco», em vez da fase de remólho, ressalga-se o peixe, isto é, mantém-se o bacalhau salgado e empilhado, durante uns dias, adquirindo assim uma tonalidade mais esbranquiçada devido à fixação dos sais de cálcio e de magnésio existentes no sal. Depois, passa-se ligeiramente o peixe por água, de forma a fazer desaparecer o sal superficial e beneficiar assim o seu aspecto final.

Relativamente à secagem, pode esta ser natural ou artificial.

Na secagem natural é o bacalhau exposto ao ar sobre mesas de suspensão, em madeira, cimento ou ferro, formadas por ripas, arames ou varas horizontais, a formar bancadas, dispostas de maneira que seja assegurado um conveniente arejamento.

O bacalhau é estendido pela manhã, e, ao pôr do sol, é tirado das bancadas e empilhado nos armazéns em local abrigado da humidade, voltando a ser estendido no dia seguinte e assim sucessivamente até se obter a secagem desejada.

Convém frizar, que, a alternativa de secagem e empilhamento é a melhor forma de proceder porque obriga a água de constituição dos peixes a passar para o exterior.

Noutro caso, pode parecer à primeira vista que o peixe está seco, como consequência da dissecação das camadas superficiais do bacalhau, como por vezes sucede logo

após um ou dois dias de exposição com vento nordeste forte.

É prejudicial ao peixe a exposição em dias húmidos ou quando a temperatura é muito elevada.

No primeiro caso, o peixe fica brando e produzem-se dilacerações de fibras musculares por liquefacção, como o provam observações microscópicas; no segundo, advém o queimado, com todas as características inerentes ao facto (quebra de rigidez das fibras musculares; fraca aderência das barbatanas, especialmente das dorsais; pele pegajosa destacando-se ao menor esforço).

Em Portugal, são os ventos secos e frescos do norte e nordeste que melhores efeitos produzem na secagem do bacalhau.

Porém, infelizmente, a acção daqueles ventos só raramente se faz sentir a partir do mês de Fevereiro, porque em Março já o tempo está quente, e, desde então o peixe fica sujeito a queimar-se por maiores cuidados que haja nos secadouros.

Por tal, a secagem aconselhável nos meses quentes, como aliás em tempo de chuvas, é a secagem artificial que é feita em compartimentos fechados, especialmente construídos para esse fim.

Há vários sistemas de secas artificiais mas todos eles assentam no mesmo princípio: excitação do bacalhau pelo ar que circula com certa velocidade, temperatura e grau higrométrico adequados.

OS PROBLEMAS DA PESCA

(Continuação da pág. 21)

situação, pode-se afirmar que todos os problemas respeitantes à pesca foram equacionados e se encontram resolvidos ou em vias de tal.

Mas voltemos, porém, à definição da situação.

Dispõe Portugal de riquíssimos bancos ostreícolas de ostra portuguesa (*Gryphaca angulata*) que constituindo um alimento de primeira ordem é, no estrangeiro, uma notável fonte de receita para o Estado e para o capital privado. Sendo a ostra portuguesa, pelo menos, possui-

dora de tão boas qualidades como as inerentes às outras variedades, não pode ser extraída, nos bancos existentes nas bacias do Tejo e do Sado, com vista à venda no mercado interno em virtude de se encontrarem altamente poluídas por força do notável grau de poluição das águas.

E por esta razão, a população vê-se privada deste esplêndido alimento; proibição justíssima, seria mesmo desnecessário vincar, mas prejudicativa ainda dos interesses privados.

E é, no entanto, um problema perfeitamente solúvel e já amplamente resolvido no estrangeiro.

A higienização da ostra executa-se com todas as garantias técnicas e higiénicas, obrigando-as a permanecerem 12 horas em tanques com água esterilizada, a que se seguem determinados cuidados na embalagem, transporte e documentos de salubridade do produto.

Passando por cima da engorda e esverdeamento da ostra, temos ainda o problema da miticultura, isto é, da captura, desenvolvimento e engorda do mexilhão, um outro molusco marinho que igualmente tem andado esquecido.

(Continua)

Roberto



CLASSIC
INVENCIVEL
POPULAR
FAMEUSE

ADÃO
POLÓNIA
& C. L.

FÁBRICAS EM:
MATOSINHOS • SETUBAL
R. BRITO CAPELO, 1200 ESTRADA DA GRAÇA



FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e Ca. Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
CHICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
P E I X E
M A R I S C O



"Pinhais"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHAIIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER-IOEM
EDUSA • YO
CIBELES • MORINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF TORONTO

THE UNIVERSITY OF TORONTO
LIBRARY



Novos sub-produtos do pescado

Pelo Dr. Jerónimo Osório de Castro

O sr. V. Chanot, em artigo na revista «La Pêche Maritime», divulga algumas novidades quanto à obtenção de sub-produtos do pescado, começando, judiciosamente, por lembrar que talvez ninguém pensasse nos arrastões se a pesca à linha satisfizesse a todas as necessidades, ou seja que são estas que nos conduzem ao progresso. Tal como os egípcios pensavam, serão os anos de vacas magras, como os de agora, quem ensina a aproveitar os chifres.

A indústria da pesca, circunscrita, desde tempos remotos, à exclusiva utilização do pescado na sua parte carnal, foi levada a tentar um melhor aproveitamento, descobrindo novos recursos onde outrora apenas se viam desperdícios, totalmente abandonados.

Embora sabendo que, infelizmente, se mantêm entre nós o absurdo de práticas que as necessidades actuais podem levar à classificação de anti-económicas, o facto é que mais e mais se acentua a conveniência de se estudar o que os outros fazem, esperançados em que se rompa decididamente com o que se poderá considerar de rotina ou de inércia.

Julgamos que as deficiências que ainda se observam entre nós, pertencem ao número das que apenas aguardam que alguém dê o arranque inicial e esse alguém tanto pode ser a livre iniciativa particular, se estimulada pelo espírito de lucro ou espicaçada pelo desfavor da época presente ou, finalmente, o Estado ou a organização que criou para orientar, coordenar e mesmo intervir directamente, como já tem feito com reconhecida vantagem.

Pensamos que, no caso de ser o Estado ou a organização quem se incumba deste assunto, o impulso inicial não viria a ter o carácter de improvisado se o ponto de partida fosse uma Estação Experimental de

Pescarias, a integrar no conjunto de um Instituto de Investigação Científica e Técnica da Pesca, como seu sector de Tecnologia, à semelhança da organização que, por exemplo, se encontra no Canadá e tivemos o ensejo de visitar nas duas vezes em que lá estivemos.

A realização desse ideal não parece inviável nem conviria se protelasse para um futuro distante, por se tratar de uma obra nitidamente reconhecível como de fomento nacional.

O autor pré-citado reporta-se, precisamente, a um trabalho dos tecnólogos canadenses Norman Cooke e Neal M. Carter, da Estação da Costa do Pacífico, cujos trabalhos prosseguem a um ritmo intenso, não se sabendo ao que levará a investigação metodizada nesse ramo onde as possibilidades estão longe de ser conhecidas.

Citam-se alguns dos produtos cuja utilização já está vulgarizada ou que em breve serão empregados por outras indústrias, como as dos produtos químicos e farmacêuticos.

Já é clássica a aplicação dos enormes desperdícios do pescado para se fazerem farinhas alimentares ou adubos orgânicos. Mas muito melhor os aproveitaremos se com eles obtivermos produtos de mais valia. Neste último domínio mencionam-se os *Hidrolizados de proteínas* do peixe, que a referida estação canadense foi solicitada para estudar, com vista à obtenção de medicamentos para perturbações gástricas ou como agentes bacteriológicos no fabrico de digestivos. Na América, com a descoberta da penicilina e seu ulterior desenvolvimento, a procura desses agentes tomou proporções impressionantes.

Sendo a proteína do peixe rica em princípios amino-ácidos, o que explica a sua procura para a criação de aves, compreender-se-á o in-

teresse que tomou a obtenção de amino-ácidos e de proteínas, isoladas a partir do peixe e já francamente industrializadas em fábricas do Novo Mundo.

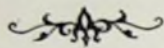
Devido à «Station Experimental de Pêche», em Grand-Rivière, cujos trabalhos, já em 1946, alguns técnicos franco-canadianos tiveram a paciência de nos apresentar detalhadamente, faz-se agora melhor aproveitamento das cabeças dos peixes, incluindo as respectivas peles e resíduos aquosos, destinados à fabricação de óleos, farinhas, adubos e ictiocolas.

Em Halifax, na «Atlantic Fisheries Experimental Station», onde notámos a predominância da organização de tipo saxónico, uma dezena de cientistas estudava o emprego da carne dos peixes, conduzindo-se esses estudos, actualmente, no sentido do fabrico de *matérias plásticas*, cuja utilização todos sabem ser hoje fantástica. Por sua vez, com a já citada proteína, prepara-se uma *clara de ovo sintética*, aliás já largamente empregada na alimentação do povo alemão, desde antes da guerra.

Quanto aos derivados dos órgãos internos do peixe, de que supomos apenas alguns deles terem emprego em Portugal, como alimento directo ou como isco e engodo em determinadas pescas, a Estação canadense da Colúmbia Britânica estuda, sob a forma de inquérito, o aproveitamento de *ácidos biliares*, recuperáveis em determinadas circunstâncias e designadamente sempre que seja viável industrializar fígados e outros órgãos internos.

Tal como os outros animais, os peixes possuem *enzimas* ou fermentos digestivos, que têm apreciável valor industrial visto que, isolando-os, poderão ser aproveitados como medicamentos ou inclusive para a transformação de outros produtos. Viu-se que os enzimas obtidos de certos peixes do Atlântico podiam ficar por preços inferiores e eram de qualidade superior à dos enzimas originários dos pâncreas de bovinos e suínos, destinados à indústria de cortumes, onde se empre-

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

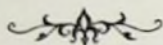


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

AP



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde





MAIO DE 1950

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	consumo	-	21.465	21.465	-	143.776\$00	143.776\$00
Peniche	consumo	-	81.550	81.550	-	503.634\$00	503.634\$00
Lisboa	consumo	-	182.302	182.302	-	1.095.727\$00	1.095.727\$00
Setúbal	molhos	21,93	21.245	96.881	23,80	123.678\$00	519.563\$00
	consumo	78,07	75.636		76,20	395.885\$00	
Lagos	molhos	63,44	10.080	15.890	71,90	75.630\$00	105.190\$00
	consumo	36,56	5.810		28,10	29.560\$00	
Portimão	molhos	45,01	202.175	449.215	67,09	1.721.820\$00	2.566.578\$00
	consumo	54,99	247.040		32,91	884.758\$00	
Olhão	molhos	77,92	88.262	113.279	81,78	605.605\$00	740.570\$00
	consumo	22,08	25.017		18,22	134.965\$00	
Vila R. S. António	molhos	11,94	2.700	22.605	12,99	14.800\$00	113.970\$00
	consumo	88,06	19.905		87,01	99.170\$00	
				983.187			5.789.008\$00

Para conservas em molhos 324.462 quilos (33,00 %) Esc. 2.541.533\$00

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

Setúbal 5\$82, Lagos 7\$50, Portimão 8\$51, Olhão 6\$86 e V. R. St.º António 5\$48

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Centro

(Continuação da pág. 27)

C. P., teria sido a grande arma de defesa dos nossos interesses junto do Governo, se lhe pedissemos as medidas adequadas para que as fábricas pudessem trabalhar.

Estabeleceu-se antes um círculo vicioso: os industriais pagando sempre pela sardinha preços mais elevados, em concorrência virulenta e ruinosa, que estimulou o mercador; o consumo pagando caríssimo, por causa da Indústria.

Porque havia de o Governo acre-

ditar, que sistematicamente a Indústria pagava «voluntariamente» muitíssimo mais do que podia?

Como havia o pescador de sujeitar-se a um tabelamento, forçadamente inferior, em muito, ao que «livremente» por todo o lado lhe pagavam?

Quase todos os industriais conserveiros, preferiram arruinar-se, a absterem-se de loucuras e a unirem-se nos seus Grémios para, no fim, invectivarem os Grémios e o I. P. C. P., como sendo estes os únicos causadores da sua desgraça, por terem feito o contrato inglês!

Serenamente mantemos a nossa posição inicial, e somos partidários de que novos Contratos se façam com o M. O. F., enquanto na Ingla-

terra ele for o único comprador. Temos apenas que nos organizar para os podermos cumprir sem sofrermos prejuízos, antes ganhando o que uma actividade industrial necessita para ter razão de existência.

Tem de se acabar com a anarquia que a todos arrasta para a ruína... por mais elevado que seja o preço que nos paguem, ou por mais sardinha que o mar nos dê.

Não ignoramos que, mesmo aos elevados preços que correram nas lotas da sardinha, os Armadores não viram compensada a quebra verificada no rendimento quilogramático da sua exploração; porém, não é da competência deste Grémio apontar as causas do mal, ou aventar-lhe soluções.



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^ª, L.^ª

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^ª

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

GRANADAISA FOODS, INC.

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

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

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

A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38 | 271
272
273
274

MARVILA

LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112 Market Street
San Francisco, California



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE
MENDOBI



AZEITE
EXTRA E
REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

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



SETUBAL { TELEFONE 2.057
 TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62

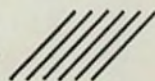
FABRICA em SETUBAL---FABRICAS em ESPANHA

AZEITE REFINADO

marca "OLIVAR"

DE MÁXIMO GONZALEZ BRIZ

ALHANDRA



Agentes de vendas para a Indústria de Conservas, desde o Norte ao Algarve:

ILIDIO PANINHO, LIMITADA

TELEFONES 2072 e 2792

SETUBAL

MARIE ELISABETH

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

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

tele { gramas: Cerinhas — Olhão
fone: 17

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

Olhão - Portugal

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES *in*
olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES
in jars - in tins



RAMIREZ & C.^{da}, LDA.
LISBON (Portugal)

Victor M. Calderon Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.ºs 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

Eurico Felgueiras

Pedro de Carvalho Marócho

João Viariz Chaves de Abreu

Sub-delegado do Governo no Norte:

Cap. Rogério Correia Ferreira

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia

João de Brilo Folque

Silvério Gonçalves Soias

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

Mário Ascensão Ledo

José Viegas Júnior

José Narciso Ferreira de Freitas

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira

Joaquim Vinhas Cabrita

João Veiga Henriques

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado

António da Silva Freitas

Manuel Gaspar Patrocínio



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

ETP

