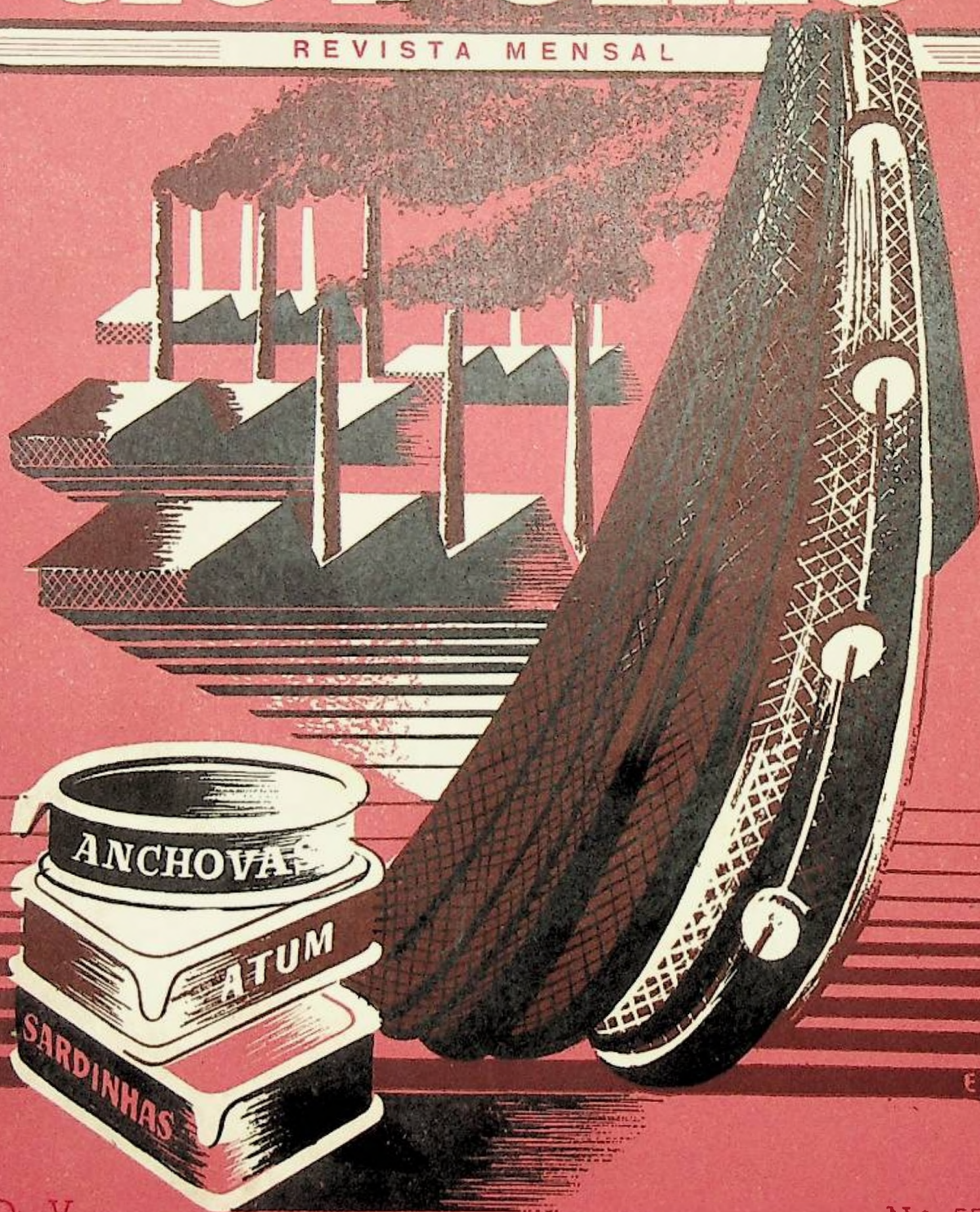


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO V
1950

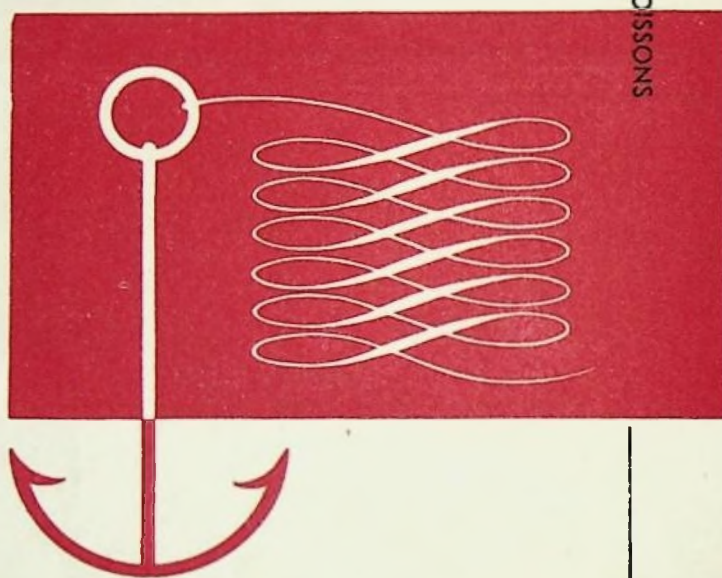
N.º 55
OUTUBRO



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
NICETTE
C I N E
FLORA
GRANDES USINES DU NORD
AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOSINHOS

CAZ

Mendes & Anjos, L.^{da}

OLHÃO

Distribuidores Gerais

SUB-AGENTES NO NORTE

BURNAY COMERCIAL, LDA.

Rua Aviz, 10

PORTO



Agência de Lisboa:

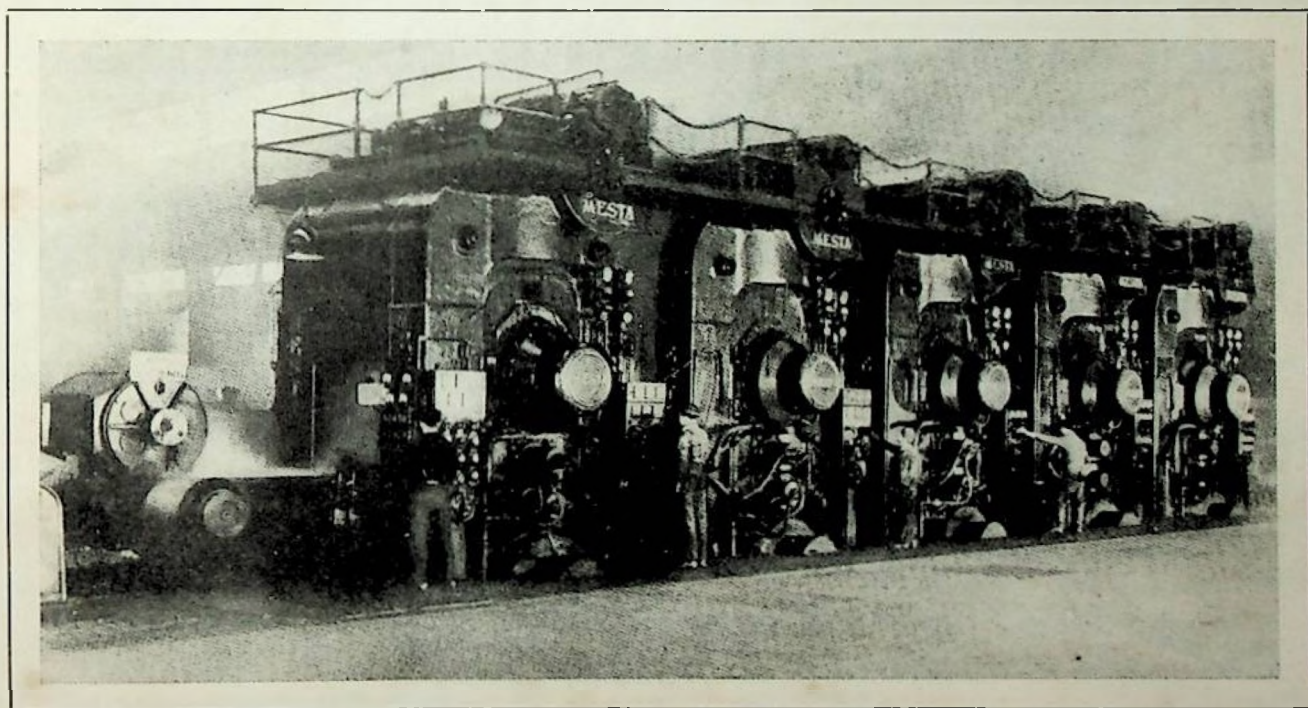
Rua Augusto Rosa, 66

Telefone 29966

FOLHA DE FLANDRES

SUPERDRAW

Das melhores do Mundo



Bateria de cinco laminadores de folha de aço para fabricação da folha de flandres SUPERDRAW, de redução a frio.

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



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

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA



Harder & de Voss

desde 1882

«A CASA MAIS ACTIVA»

Importação de Conservas de Peixe

————— SARDINHAS

————— ANCHOVAS

ALEMANHA

Hamburgo—Alstertor 14/16

End.-Teleg.: HOMEROS

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
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

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 FLALHO & C.^A
FARO

ANO V
N.º 55



Conservas de Peixe

OUTUBRO
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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Marquês de Tomar, 14-3.º-Tel. 5 3138-LISBOA

Sumário

A aprendizagem e a investigação ao serviço da indústria; Produção e Exportação; Production and exportation; Stick-Water; As condições biológicas dos agentes do vermelho; Marrocos e os mercados estrangeiros; O estudo biológico dos peixes; O futuro da Congelação; A «operação da sardinha» na Califórnia; Reorganização da indústria de conservas de peixe; O Mundo da Pesca e da Conserva; A pesca do atum; Os problemas da pesca; Resumo dos trabalhos do Comité Internacional Permanente da Conserva; Pesca da sardinha

A aprendizagem e a investigação ao serviço da indústria

COM o desenvolvimento de actividades produtoras mais adiantadas e, simultaneamente, com as dificuldades que se apresentam à nossa economia, sobretudo no sector da exportação, tornam-se dia a dia mais vivos os problemas que a feição antiquada e rotineira de grande parte do nosso ensino suscita. Na medida em que a sociedade económica se desenvolve e as exigências técnicas do trabalho se dilatam, assim se alarga a distância que separa no nosso País a escola e a actividade produtora. Já aqui o dissemos recentemente e voltamos a repeti-lo com insistência em que se traduz uma grande aspiração nacional: é preciso ligar mais estreitamente o ensino às funções vivas da grei, fazer da escola, em todos os graus, o estaleiro das aptidões profissionais e das competências, transformar o ensino na vanguarda do progresso económico e social.

A indústria das conservas de peixe está profundamente interessada, como tantas outras, neste problema basilar da vida portuguesa. As próprias dificuldades

que tem atravessado nos últimos anos fazem-lhe sentir mais fortemente a necessidade de valorizar até ao limite máximo das possibilidades os seus recursos de trabalho entre os quais a mão-de-obra ocupa, naturalmente, lugar destacado. Não há melhoria de rendimento industrial possível, no seu caso como em quaisquer outros, sem aperfeiçoamento das aptidões dos operários e técnicos que a servem. E, sem ambições excessivas, bem pode dizer-se que há muita coisa a fazer no nosso País sob este aspecto, com vantagem para as empresas, sem dúvida, mas talvez mais para os próprios trabalhadores e para a economia colectiva da Nação.

As bases desta reforma fundamental deveriam ser entre nós as mesmas que em outros países já deram as suas provas: iniciativa e orientação superior pelo Estado; colaboração activa da indústria na melhoria do ensino a ela ligado; utilização criteriosa da experiência alheia, pela observação dos serviços docentes criados em outros países em ligação com os objectivos económicos.

e envio de missões ao estrangeiro para aperfeiçoamento metódico de competências. Há hoje em Portugal, certamente, novas gerações de técnicos, nos mais diversos graus, que têm revelado capacidades notáveis na melhoria das actividades industriais; há uma mão-de-obra que já tem demonstrado poder excepcional de plasticidade e adaptação em funções que lhe foram exigidas pelas novas indústrias. É preciso enquadrar, simplesmente, essas qualidades virtuais da massa trabalhadora portuguesa, sobretudo das gerações novas, numa estrutura de ensino que lhes permita valorizar-se plenamente.

O primeiro método a tentar seria, talvez, a realização de cursos de aprendizagem técnica nas próprias fábricas, como se faz nos Estados Unidos, Inglaterra, França, Noruega e tantos outros países. Desse modo poderiam ser preparados eficazmente futuros operários especializados e contramestres, completando a formação estritamente empírica que geralmente adquirem no trabalho pelo conhecimento de noções teóricas, métodos e recursos técnicos indispensáveis à melhoria das suas aptidões e rendimento profissional. Em grau mais elevado — e já em ligação mais directa com o ensino organizado — deveriam ser criados cursos superiores destinados aos quadros técnicos, especialmente para os engenheiros novos que quisessem alargar os seus conhecimentos dentro de determinadas indústrias. E em toda a escala do ensino, até à própria Universidade e instituições de extensão universitária, seria indispensável, como já disse-

mos, que se criasse uma estrutura pedagógica mais intimamente ligada à vida, aos interesses e aos objectivos da indústria.

No caso especial das conservas de peixe pode apontar-se como exemplo a «École Technique de la Conserve», em funcionamento completo na França desde 1936, onde são professados 21 cursos sobre características dos alimentos, conservação, esterilização, tecnologia das conservas, etc., acompanhados de demonstrações laboratoriais e trabalhos práticos. O ensino desenvolve-se aí em dois graus, o elementar e o superior, preenchendo larga escala das necessidades de especialização na indústria conserveira. Outro exemplo valioso é o do «Fisheries Research Institute», integrado na Universidade de Washington, onde os problemas da tecnologia das conservas são estudados com minúcia extrema, que vai até às espécies a tratar pela indústria.

Em escolas desta natureza, quer nos graus elementares quer nos mais elevados, realiza-se a aliança mais eficiente entre a ciência, a pedagogia, a técnica e as finalidades económicas, em sínteses sistemáticas de ensino que asseguram os mais fecundos resultados.

No domínio da investigação aplicada não é menor, como se reconhece geralmente, o caminho a percorrer pelo nosso País. A necessidade de laboratórios e instituições semelhantes ligadas à indústria é reclamada nos mais diversos sectores e, com especial relevo, no das pescas e conservas. O laboratório do Instituto Português de Conservas de Peixe possui esplêndidos serviços em actividade, mas apenas para o trabalho de análises e não para a investigação geral. A Estação de Biologia Marítima, como é notório, não está em condições de desenvolver a tarefa que deveria competir-lhe, por falta de dotações, de serviços e de quadros à altura da sua missão fundamental. A triste verdade é que se vive entre nós, no que respeita à investigação científica e trabalho laboratorial ligados à pesca e às conservas, em ambiente de quase completa esterilidade. Se algum exemplo quisermos apontar, em contraste com essa deplorável realidade nacional, bastará o do Instituto norueguês de Stavanger, onde todas as questões relacionadas com estas indústrias, desde a química e da biologia até ao aperfeiçoamento de máquinas por engenheiros especializados, se estudam com método exemplar e intensidade notável.

Estamos no período da nossa evolução económica em que se impõe sem mais demora a criação de uma estrutura de ensino técnico eficazmente ligada às indústrias. No caso das conservas, com a sua importância económica tão relevante para o País, não iremos longe demais manifestando o desejo de que se constitua uma orgânica completa de ensino em correlação com as actividades produtoras, desde a especialização do operário até ao ensino superior das técnicas e institutos de investigação aplicada.

SARDINHA DO ALGARVE

L I M I T A D A

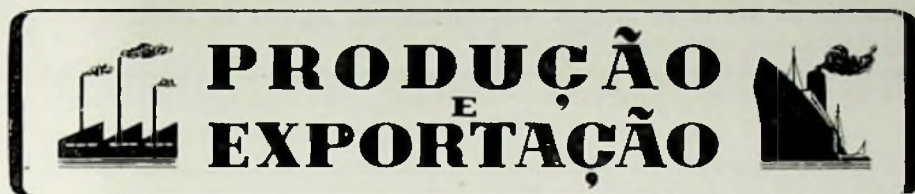
FABRICANTES E
EXPORTADORES

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



Situação no mês de Agosto

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe em mólhos durante o mês de Agosto foi de 362.741 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 303.115 caixas; carapau, 16.897 caixas; cavala, 12.537 caixas; atum e similares, 5.858 caixas; anchovas, 21.746 caixas e outras espécies 2.588 caixas.

Matosinhos figura em primeiro lugar com 130.489 caixas (36%), em segundo Portimão com 65.660 caixas (18.1%) e em terceiro Setúbal com 63.817 caixas (17.5%).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (130.489 caixas); Setúbal, de carapau (12.482 caixas) e de outras espécies (1.541 caixas); Olhão, de cavala (5.703 caixas) e de anchovas (5.572 caixas); V. R. de Santo António, de atum e similares (1.886 caixas).

Esta produção em Agosto foi superior à de Julho em 139.644 caixas e à de Agosto de 1949 em 222.330 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 711.300 quilos, assim distribuída: 241.081 quilos de sardinha, 393.787 quilos de biqueirão e 76.432 quilos de cavala.

Os Centros produtores e as respectivas quantidades foram os seguintes: Matosinhos, 75.669 quilos de sardinha, 1.697 quilos de biqueirão e 1.760 quilos de cavala; Peniche, 3.111 quilos de biqueirão; Setúbal, 578 quilos de biqueirão; Lagos, 59.322 quilos de sardinha, 41.590 quilos de biqueirão e 50.314

quilos de cavala; Portimão, 17.000 quilos de biqueirão; Olhão, 61.840 quilos de sardinha, 204.293 quilos de biqueirão e 4.030 quilos de cavala; V. R. de Santo António, 44.250 quilos de sardinha, 125.518 quilos de biqueirão e 20.328 quilos de cavala. Produziram-se, portanto, mais 701.580 quilos do que em Julho e menos 2.639 quilos do que em Agosto do ano passado.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou mólhos

A exportação de conservas em azeites ou mólhos foi de 2.862.433 quilos (180.094 caixas) no valor de 59.903.301\$80, distribuídos pelas várias espécies como segue: sardinha, 2.081.398 quilos (113.211 caixas) no valor de 40.379.121\$20; carapau, 29.209 quilos (1.624 caixas) no valor de 353.428\$90; cavala, 173.391 quilos (9.185 caixas) no valor de 2.739.577\$80; atum e similares, 131.219 quilos (5.174 caixas) no valor de 3.542.913\$00; anchovas, 406.390 quilos (48.573 caixas) no valor de 12.050.276\$30; lulas e chocos, 37.795 quilos (2.213 caixas) no valor de 778.577\$00; outras espécies, 3.031 quilos (114 caixas) no valor de 59.407\$60.

Portimão é o primeiro Centro exportador com 842.965 quilos (46.793 caixas) ou 29,4%, seguido de Matosinhos com 630.276 quilos (38.227 caixas) ou 22% e de Olhão com 512.032 quilos (36.924 caixas) ou 17,1%.

A exportação em Agosto foi superior à de Julho em 97.413 cai-

xas e à de Agosto de 1949 em 15.232 caixas.

Salmoura

A exportação de Salmoura foi de 212.318 quilos no valor de 1.906.605\$70, dos quais 114.143 quilos de sardinha, 96.767 quilos de cavala, 418 quilos de atum e 4.670 quilos de outras espécies. Houve, portanto, um aumento de 25.235 quilos em relação a Julho e 209.996 em relação a Agosto de 1949.

O principal Centro exportador foi Lagos com 77.850 quilos.

Congelados

A exportação de Congelados foi de 58.006 quilos no valor de 760.347\$15, nas seguintes espécies: sardinha, 17.542 quilos; enguias, 425 quilos; congro, 60 quilos; carapau, 1.500 quilos; corvina, 60 quilos; salmonete, 120 quilos; linguado, 220; pescada, 565 quilos; polvo, 31.911 quilos; lulas, 5.279 quilos; lagosta e lagostins, 143 quilos e diversos, 81 quilos. Exportaram-se mais 27.424 quilos do que em Julho e mais 31.666 do que em Agosto do ano anterior.

POR PAÍSES

Azeites ou mólhos

Os três principais importadores, foram: os E. U. A. (1.041.977 quilos), a Inglaterra (593.183 quilos) e a Bélgica (540.143 quilos).

Em relação às espécies, os E. U. A. foram o maior comprador de sardinha (605.528 quilos) de atum (67.901 quilos) e de anchovas (362.073 quilos); a Bélgica, de cavala (136.089 quilos), de carapau (11.875 quilos); Cuba, de lulas e chocos (13.801 quilos) e Angola, de outras espécies (1.224 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Grécia com 141.885 quilos.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em caixas, em Agosto de 1950
August Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</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	125.464	79	59	726	4.132	29	130.489
Peniche	5.278	-	460	21	235	-	5.994
Lisboa	2.679	82	21	1.165	851	568	5.366
Setúbal	42.172	12.482	3.199	456	3.967	1.541	63.817
Lagos	18.155	1.241	324	-	700	47	20.467
Portimão	63.183	119	1.024	25	1.309	-	65.660
Olhão	41.744	2.752	5.703	1.579	5.572	187	57.537
V. R. de Santo António	4.440	142	1.747	1.886	4.980	216	13.411
	303.115	16.897	12.537	5.858	21.746	2.588	362.741

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Agosto de 1950
August Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</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	-	-	-	82.664	-	-	-	3.072	82.664
Matosinhos	528.854	17.575	11.210	2.067	68.820	336	a) 1.414	38.227	630.276
Lisboa	151.784	445	22.082	18.873	50.768	2.792	a) 1.470	16.329	248.214
Setúbal	225.436	-	50.764	13.569	61.939	31.532	57	26.293	383.297
Lagos	73.978	-	-	-	1.425	-	-	4.278	75.363
Portimão	793.102	-	21.032	961	27.870	-	-	46.793	842.965
Olhão	307.714	11.189	68.303	4.687	119.689	360	90	36.924	512.032
V. R. de S. ^{to} António	570	-	-	8.398	75.879	2.775	-	8.178	87.622
	208.398	29.209	173.391	131.219	406.390	37.795	3.031	180.094	2.862.433

a) POLVO E OSTRAS

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of August PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of August was of 362.741 cases, distributed for the following kinds: Sardines, 303.115 cases; Chinchards, 16.897 cases; Mackerel, 12.537 cases; Tunny and the like, 5.858 cases; Anchovies, 21.746 cases and other kinds, 2.588 cases.

Matosinhos leads the packing with 130.489 cases (36%), Portimão comes in second place with 65.660 cases (18,1%) and in third place is Setubal with 63.817 cases (17,5%).

As regards kinds, Matosinhos was the largest packer of Sardines (130.489 cases); Setubal of Chinchards (12.482 cases) and of other kinds (1.541 cases); Olhão of Mackerel (5.703 cases) and of Anchovies (5.572 cases); V. R. de Santo Antonio of Tunny and the like (1.886 cases).

This packing in August was higher as compared with July by 189.644 cases and also higher as compared with August 1949 by 222.330 cases.

Brine

The packing of brine preserves was of 711.300 kilos, so distributed: 241.081 kilos of Sardines, 393.787 kilos of Biqueirão and 76.432 kilos of Mackerel.

The packing centers and respective quantities were the following: Matosinhos, 75.669 kilos of Sardines, 1.697 kilos of Biqueirão and 1.760 kilos of Mackerel; Peniche, 3.111 kilos of Biqueirão; Setubal, 578 kilos of Biqueirão; Lagos, 59.322 kilos of Sardines, 41.590 kilos of Biqueirão and 50.314 kilos of Mackerel; Portimão, 17.000 kilos; Olhão, 61.840 kilos of Sardines.

204.293 kilos of Biqueirão and 4.030 kilos of Mackerel; V. R. de Santo Antonio, 44.250 kilos of Sardines, 125.518 kilos of Biqueirão and 20.328 kilos of Mackerel. Therefore, in this month were packed 701.580 kilos more than in July and 2.639 kilos less than in July of last year.

EXPORT

By centers

Oil or sauce

The export of preserves in oil or sauce was of 2.862.433 kilos (180.904 cases) amounting to 59.903.301\$80 distributed for the following kinds: Sardines, 2.081.398 kilos (113.211 cases) amounting to 40.379.121\$20; Chinchard, 29.209 kilos (1.624 cases) amounting to 353.428\$90; Mackerel, 173.391 kilos (9.185 cases) amounting to 2.739.577\$80; Tunny and the like, 131.219 kilos (5.174 cases) amounting to 3.542.913\$00; Anchovies, 406.390 (48.573 cases) amounting to 12.050.276\$30; Calamaries and Cuttlefish, 37.795 kilos (2.213 cases) amounting to 778.577\$00; other kinds, 3.031 kilos (114 cases) amounting to 59.407\$60.

Portimão is the leading exporting center with 842.965 kilos (46.793 cases) or 29,4% followed by Matosinhos with 630.276 kilos (38.227 cases) or 22% and by Olhão with 512.032 kilos (36.924 cases) or 17,1%.

The export in August was higher as compared with July by 97.413 cases and also higher as compared with August, 1949 by 15.232 cases.

Brine

The export of Brine was 212.318 kilos of Sardines, 96.767 kilos of Mackerel, 448 kilos Tunny and 4.670 kilos of other kinds. Therefore, there was an increase of 25.235 kilos as regards July and of 209.996 kilos as compared with August,

1949. The leading exporting center was Lagos with 77.850.

Frozen

The export of Frozen was of 58.006 kilos amounting to 760.347\$15 for the following kinds: Sardines, 17.542 kilos; Eels, 425 kilos; Conger, 60 kilos; Chinchards, 1.500 kilos; Corvina, 60 kilos; Salmonete, 120 kilos; Sole, 220 kilos; Whiting, 565 kilos; Poulp, 31.911 kilos; Calamaries, 5.279 kilos; Lobster, 143 kilos and other kinds, 81 kilos. In August were exported 27.424 kilos more than in July and 31.666 kilos more than in August of the previous year.

By countries

Oil or sauce

The three leading importers were: U. S. A. (1.041.977 kilos), England, (593.183 kilos) and Belgium, (540.143 kilos).

As regards kinds, U. S. A. were the largest buyer of Sardines (605.528 kilos) of Tunny (67.901 kilos) and of Anchovies (362.073 kilos); Belgium, of Mackerel (136.089 cases) and of Chinchards (11.875 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (13.801 kilos) and Angola of other kinds (1.224 kilos).

Brine

The largest importer of Brine was Greece with 141.885 kilos.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.º - Telefone 21092

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 Julho de 1950

July Canned Fish Export (by countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</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 especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ocidental Brit.	1.815	1.900	-	-	-	-	-	3.715
África Oc. Francesa	-	-	-	-	240	-	-	240
África Oriental Brit.	252	-	-	-	-	-	-	252
Angola	21.372	-	57	361	117	669	(a) 1.224	23.800
Austrália	7.195	-	-	-	-	-	-	7.195
Bélgica	362.983	11.875	136.089	16.881	12.315	-	-	540.143
Cabo Verde	38	-	-	-	14	-	-	52
Canadá	4.450	-	-	48	17.642	-	-	21.960
Chipre	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Colômbia	950	-	-	-	-	-	-	950
Col. Brit. A. C. e Sul	513	-	-	285	-	-	-	798
Congo Belga	1.520	7.600	-	540	522	-	(a) 1.050	11.232
Cuba	61.000	-	-	-	988	13.801	-	75.789
Curacao	1.054	-	95	95	304	-	-	1.548
Dinamarca	6.327	-	-	-	-	-	-	6.327
Egipto	4.232	4.541	4.902	152	190	-	-	14.017
Equador	475	-	-	390	225	360	90	1.540
Etiópia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
E. U. da América	605.528	-	-	67.901	362.075	6.475	-	1.041.977
Filipinas	28.057	-	-	-	-	-	-	28.067
França	475	-	-	228	114	-	-	817
Grécia	11.628	-	972	399	-	-	-	12.999
Guiana Holand.	2.014	-	-	-	-	-	-	2.014
Guiné	2.949	-	95	147	9	-	95	3.295
Haiti	285	-	-	-	-	-	-	285
Hong-Kong	2.380	-	-	-	-	-	-	2.380
Holanda	20.824	-	-	-	-	-	-	20.824
Índia Portuguesa	-	-	-	19	-	-	-	19
Inglaterra	592.743	-	-	-	140	-	-	593.183
Itália	27.816	-	7.963	1.747	-	-	-	37.526
Libéria	-	140	-	-	193	-	-	333
Macau	190	-	95	95	-	-	-	380
Malaia Brit.	2.299	-	-	-	-	-	-	2.299
México	4.600	-	-	-	-	9.128	-	13.728
Moçambique	7.657	3.058	209	678	9	331	103	12.045
Nicarágua	684	-	-	-	-	-	-	684
Panamá	720	-	-	-	-	-	-	720
Síria	-	-	-	-	950	-	-	950
S. Tomé e Príncipe	930	95	-	133	-	-	99	1.257
Suécia	176.252	-	-	-	2.175	-	-	178.427
Suíça	106.884	-	22.800	34.906	8.022	-	-	172.612
Territ. E. U. A. na América Central	2.240	-	-	222	-	7.051	-	9.493
Venezuela	4.750	-	-	5.240	-	-	370	10.360
Form. à Navegação	1.507	-	114	752	28	-	-	2.401
Quilos (Kilos)	2.081.398	29.209	173.391	131.219	406.390	37.795	3.031	2.862.433
Caixas (Cases)	113.211	1.264	9.185	5.174	48.573	2.213	114	180.094
Valores (Values)	40.379.121\$20	353.428\$90	2.739.577\$80	3.542.913\$00	12.050.276\$30	778.577\$00	59.407\$60	59.903.301\$80

(a) Boga.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM AGOSTO [AVERAGE FOB PRICES IN AUGUST]: Conservas em molhos; (base 1/4 clube 30^{mm}; sardinha em azeite, 368\$60; sardinha em óleo, 327\$20; cavala em azeite, 300\$20; (base 1/10) filletes de anchovas, 281\$70; (base quilo); atum em azeite, 27\$00; Salmouras; (base quilo); sardinha, 9\$00; Congelados; (base quilo); sardinha 14\$45; polvo 12\$00; lulas e chocos 12\$25.

"STICK-WATER"

Já aqui fizemos referência, no nosso número de Fevereiro deste ano, à «stick-water», nome dado na América do Norte ao líquido proveniente da pressão dos detritos do peixe para a sua farinação, depois de se lhe ter extraído o óleo, e que é lançado nos canos de esgoto como produto inútil e incômodo.

Graças a um processo de tratamento da «stick-water» inventado pelo Dr. Sven Lassen, director de Van Camp Laboratories, Division of Van Camp Sea Food Co., Terminal Island, Califórnia, é hoje possível transformar um produto que anteriormente não tinha valor algum, numa importante fonte de receita.

Descobriu ele que a «stick-water» era uma rica fonte de proteínas, vitaminas e minerais. As suas investigações feitas neste campo, tinham dois objectivos: a) eliminar os inconvenientes motivados pelo despejo da «stick-water» nas águas dos portos de que resultavam maus cheiros e condições impróprias de sanidade e b) desenvolver um processo económico para recuperar valiosas proteínas e vitaminas deste líquido infecto.

O processo utilizado pelo Dr. Lassen foi posteriormente alterado pelos engenheiros da Sharples Corp. de Filadélfia que lhe introduziram melhoramentos em várias operações, principalmente na remoção do óleo e dos sólidos suspensos na «stick-water» que é feita actualmente por meio de centrifugas.

O processo passou desde então a ser conhecido pelo nome de Sharples-Lassen. Segundo este, a «stick-water» é submetida a três operações; na primeira, os sólidos insolúveis nela existentes são eliminados por precipitação e clarificação químicas. O principal fim desta opera-

ção é evitar que os sólidos solúveis se decomponham e adquiram um forte cheiro a peixe; na segunda, extrai-se-lhe a pequena quantidade de óleo que ainda lhe ficou adicionada depois deste ter sido extraído do líquido resultante da pressão dos detritos de peixe na fábrica de farinhas e óleos e na terceira procede-se à sua condensação em sólidos solúveis por meio de vaporizadores.

para o tratamento da «stick-water». Os resultados desta exploração têm sido altamente compensadores. Em 15 ton. de detritos de peixe tratadas por hora, consegue esta Sociedade recuperar — além da farinha e do óleo de peixe — 2.250 a 2.625 lbs. (1.019 e 1.189 quilos) de solúveis condensados de peixe, pelos quais recebe um prego que varia entre 5 a 8 centimos do dólar por



Vaporizadores para a produção de solúveis de peixe condensados

Estes solúveis têm grande utilidade e larga aplicação adicionados aos alimentos das aves e do gado em virtude de conterem a vitamina B12 que é um factor primacial no crescimento dos animais. As aves chegam a atingir 50 % mais do seu desenvolvimento normal.

A Associated Fish Products Co., Eastport, Maine, que compreende 10 fábricas de conservas de peixe, foi quem primeiro montou na Costa Oriental dos E. U. A. uma instalação com o equipamento apropriado

lb., o que representa um lucro líquido de 112,50 a 210 dólares.

Além dos solúveis condensados, obtêm-se ainda pelo processo Sharples-Lassen, farinha com elevada percentagem de proteína (30 vezes mais riboflavina do que a farinha normal) e também óleo.

Especificamente, por cada tonelada de detritos de peixe trabalhados, obtêm-se por este processo uma quantidade extra de 10 lbs (4,5 quilos) de farinha de peixe e 2 galões (9 quilos) de óleo.



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

Av. 24 de Julho, 1,
2.º Dt.º

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 22553

As condições biológicas dos agentes do vermelho

pele Dr. José Frelxo

Os elementos vitais dos agentes da alteração vermelha são os meios com elevada concentração salina, em presença de uma atmosfera suficientemente quente e húmida.

Interessante a todos os títulos é o conhecimento dos óptimos e mínimos da vida daqueles microorganismos.

Mercê de uma série de experiências realizadas no Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau são hoje entre nós perfeitamente conhecidas as condições biológicas desses seres cromogénicos que em certos casos pigmentam de vermelho não só o bacalhau, como muita gente presume, mas qualquer produto salgado, nomeadamente o arenque e o toucinho, que, pelos seus processos de preparação e conservação, encerram nos tecidos uma determinada concentração salina, aliada a uma percentagem de água que torna possível a actividade microbiana.

Na verdade, nas regiões em que é hábito conservar-se o toucinho salgado por vários meses, sem falar no ranço que é um fenómeno resultante da oxidação das gorduras, é vulgar aparecer o vermelho especialmente nas zonas que contactam com o ar.

Relativamente ao bacalhau nacional, nas inúmeras análises efectuadas verifica-se que um peixe bem salgado tem cerca de 20% de cloreto de sódio internamente e que as superfícies dos mesmos exemplares encerram ainda maiores percentagens.

Por outro lado, culturas com os agentes do vermelho mostram que os mesmos pululam relativamente bem em meios de concentração salina superior a 20%, desenvolvendo-se até numa solução saturada, isto é, com 35% de sal.

As condições de vida tornam-se porém, desfavoráveis à medida que o teor em sal se aproxima de 15%,

parecendo ser o desenvolvimento nulo para concentrações inferiores àquela.

Assim se explica o fenómeno de observação prática de que o pigmento vermelho se manifesta na generalidade na parte superficial, onde a concentração salina atinge maior grau.

Em face deste elemento biológico, compreende-se também a maior resistência ao desenvolvimento da referida alteração quando se ache reduzido o grau de salinidade nos tecidos do peixe.

A alteração vermelha, que, como dissemos, pode aparecer em vários produtos preocupa no entanto especialmente os países que pescam e consomem bacalhau por ser este o peixe em que a referida alteração é mais frequente.

A alteração vermelha, que, como dissemos, pode aparecer em vários produtos preocupa no entanto especialmente os países que pescam e consomem bacalhau por ser este o peixe em que a referida alteração é mais frequente.

O bacalhau nacional é conservado durante quatro, cinco ou seis meses nos porões dos barcos, somente pela acção do sal. Por sua vez, para que possa conservar-se e chegue em condições de receber bem as diferentes operações nos secadouros é preciso que o peixe seja bem salgado a bordo, porque só então, graças à formação duma combinação proteína-salina com a consequente extracção de uma grande parte da água de constituição nos tecidos pelo chamado mecanismo da osmose se terá assegurado a não alteração do produto.

Assim, se o sal marinho é o transportador dos agentes do vermelho (o sal gema não encerra estes microorganismos) e se esses elementos são seres halófilos, a carne do bacalhau salgado pode assegurar-lhe o seu desenvolvimento, dependendo no entanto a sua intensidade de outros factores, entre eles a temperatura e a humidade.

A temperatura é um elementos que ocupa o lugar de supremacia em todo o desenvolvimento bacteriano. Por isso, são os frigoríficos

os locais ideais da conservação dos produtos.

Relativamente aos agentes do vermelho, as experiências realizadas pelo laboratório da C. R. C. B. levam à seguinte conclusão: a temperaturas inferiores a 8° C., o desenvolvimento é nulo, ou pelo menos muitíssimo lento e sem interesse na prática às temperaturas do Laboratório (limites de +13 a +20° C.), desenvolve-se embora lentamente e prospera bem nos limites superiores, parecendo ser o óptimo a +42° C.

E, sendo a água uma substância indispensável a todas as reacções biológicas, os agentes do vermelho terão também o seu maior desenvolvimento em meios ricos de água.

É o caso do peixe com deficiência de seca ou daquele que por ter sido colocado numa atmosfera húmida tenha absorvido uma certa quantidade da humidade ambiente (os sais de cálcio e de magnésia que entram na composição do sal marinho são bastante higroscópicos).

Como facto de observação prática, sabe-se, ser extremamente perigoso usar-se na salga, ou na ressalga, o sal que por ventura tenha servido a outros peixes. Os micróbios residentes nos cristais do sal terão asseguradas as suas condições de desenvolvimento logo que contactam com a água de constituição de outros exemplares de bacalhau, tal como nos melhores caldos de cultura usados no Laboratório.

Nesta ordem de ideias, far-se-ão sentir os efeitos benéficos de um boa secagem por forma a obter-se um bacalhau «bem curado».

Porém, convém frizar que a expressão de «bacalhau seco» não traduz a ausência de humidade como por vezes se vê escrito e muitos imaginam.

Secar, equivale na verdade a extrair uma boa parte da água de constituição que a salga não tirara a fim de aumentar o poder de conservação do produto.

Mas, é erro julgar-se, como correntemente se presume, que o bacalhau seco é necessariamente pela sua natureza insusceptível de se alterar,

crendo-se que o seu poder de conservação é ilimitado.

Esquece-se que, neste caso, mesmo depois de sofrer as operações de uma boa secagem, o peixe encerra ainda uma determinada percentagem de humidade que em más condições de armazenagem pode assegurar o desenvolvimento microbiano.

Tendo os agentes da alteração vermelha o seu maior desenvolvimento em meios ricos de água é natural que surgisse ao nosso espírito o fenómeno da forte dessecação como meio de o evitar.

É assim que o Dr. Cloake afirma que num bacalhau fortemente dessecado, as bactérias, nomeadamente as do «rouge», não poderiam viver à sua superfície.

Porém, sendo o bacalhau vendido a peso, um produto nestas circunstâncias tornaria o seu comércio sem proveito.

Por outro lado, pretende-se com o fenómeno de imersão em água antes do consumo tornar o bacalhau agradável ao gosto e com uma quantidade de água próxima da do estado fresco.

Sabe-se que as membranas das células que constituem os tecidos do peixe são semi-premiáveis, retendo por tal as gorduras e materiais albuminoides ou proteicas que funcionam como colóides no acto da imersão na água.

Mas, sucede porém, que, quanto maior for a dessecação, tanto menor será a quantidade de água adquirida pelo peixe no resultado final de uma imersão.

Na verdade, experiências realizadas no laboratório da C. R. C. B., partindo-se de um exemplar bastante dessecado (apenas com 21,5 % de água) obteve-se no final de 30 horas de imersão em água doce a percentagem de 63 % de humidade, ao passo que partindo-se de um exemplar com 52,1 % se obteve 78,5 % de humidade no mesmo tempo e condições.

O bacalhau fresco (antes de qualquer salga ou outras operações, encerra 80 a 82 % de água nos seus tecidos).

É ainda curioso notar que a absorção de água sendo rápida a princípio cessa praticamente passadas 30 horas de imersão.

Com efeito, se depois de 30 horas de imersão se obtiveram os números 63 e 78,5 % de água nos exemplares da experiência, para 46 horas obtiveram-se respectivamente apenas 63,3 e 78,6 %.

Mas, se o fenómeno da dessecação intensa se apresenta entre nós impraticável e condenado tornou-se no entanto necessário uniformizar e aperfeiçoar o grau de cura por forma a obter-se um produto com de-

terminadas características e maior poder de conservação.

Assim, de acordo com os estudos realizados estipulou a C. R. C. B. determinados limites de humidade além dos quais não é permitido classificar-se o bacalhau.

Praticamente, considera-se bem seco o bacalhau cujas fibras musculares das regiões laterais da espinal medula e cefálica (cachaço) não cedam à pressão exercida pelos dedos e que não apresenta flexões quando pegando-se pela extremidade caudal se coloca verticalmente, e que percutido com as articulações dos dedos dá um toque peculiar.

MARROCOS E OS MERCADOS ESTRANGEIROS

Lemos a seguinte notícia no número de Junho da bem elaborada revista «*Indústria Conserveira*», de Vigo, que é órgão da União de Fabricantes de Conserva da Galiza, e não resistimos à tentação de a traduzir.

Conservas de Peixe: Um grupo importante de Conserveiros de Marrocos acaba de constituir uma Sociedade Cooperativa para a venda de conservas, que, sob o nome de «*Upeco Institut*» se esforçará por intensificar as vendas no estrangeiro e fazer propaganda nos mercados ainda não explorados, como, por exemplo, o dos Estados Unidos.

Será instalado em cada um desses países um representante permanente que manterá contacto com os produtores Marroquinos.

Não há dúvida que se oferecem vendas muito importantes de conserva, à produção marroquina, desde que ela saiba adaptar-se aos hábitos comerciais dos seus futuros compradores e entre eles os Estados Unidos.

O Office Cherifien d'Exportation exercerá também «controle» nas fábricas, até ao momento da expedição.

Esta iniciativa, digna de aplauso, mostra a inquietação dos Conserveiros Marroquinos perante a reacção dos produtores franceses contra as importações marroquinas, os quais se esforçam por fazer suprimir o con-

tingente de 600.000 caixas de sardinhas que a França deu a Marrocos em 1949».

Em face de tudo isto que fazemos, nós, Conserveiros Portugueses?

A ligeira melhoria verificada na pesca e que quase se pode dizer que se deu principalmente nos portos do Algarve, será suficiente para debelar todos os males que nos têm vindo a afligir?

Quase parece que sim, dado que ninguém mais se ocupou de continuar os estudos em que vínhamos empenhados para encontrar a solução que resolva, para sempre, a situação em que nos encontramos.

Não valerá a pena continuar a estudar a possibilidade de se encontrar uma plataforma que simultaneamente vá de encontro aos problemas:

a) Diminuição do número de fábricas até se poder dar às que ficam uma laboração compensadora;

b) Organização de vendas que nos permita obter do nosso esforço industrial o máximo de proveito e, ao mesmo tempo, desenvolver nos mercados externos as vendas da conserva portuguesa.

Aos dirigentes dos nossos Grémios deixamos a tarefa de, em conjunto, procurarem dar andamento ao estudo deste problema.

F.

O estudo biológico dos peixes

pelo dr. Ferreira de Mira

A classificação mais simples e prática dos alimentos pode reduzir-se ao seguinte:

1.º — alimentos orgânicos não azotados.

2.º — alimentos orgânicos azotados.

3.º — substâncias exigidas em pequenas quantidades, umas minerais, outras orgânicas.

Estas matérias nutritivas encontram-se nos dois reinos, animal e vegetal. Entre os animais distinguimos os de vida terrestre e os de vida aquática, fornecendo respectivamente o que denominamos vulgarmente a carne e o peixe. Todos os países em contacto com o mar se dedicam à pesca, constituindo com o seu produto uma grande parte dos géneros alimentícios que consomem. Os povos que vivem longe da costa marítima gastam menos peixe, importando, no entanto, largas porções que lhes chegam sob a forma de conservas. Pelo seu sabor especial, pela facilidade de as utilizar em qualquer dia e em qualquer momento, até pela sua maior riqueza em calorias, as conservas de peixe gastam-se também nos países em que o peixe fresco é abundante.

Tratando apenas do peixe fresco, pode afirmar-se que ele é principalmente um alimento azotado. Sob este ponto de vista, a sardinha, por exemplo, não é inferior à carne de vaca; tem, porém, menor conteúdo em gordura. Em certas épocas não vale menos, nem até pela proporção de matéria gorda. Outros peixes, como a enguia e, menos abundantemente, o salmão, o atum e o sável, pertencem também à categoria dos peixes gordos.

No que respeita às substâncias exigidas pelo organismo humano, mas suficientes em pequenas quan-

tidades, podemos distinguir, entre as orgânicas, as vitaminas C, B₁, B₂, A e D, e os seguintes elementos químicos: cálcio, magnésio, potássio, sódio, fósforo, cloro, enxofre, ferro, cobre e manganês. Tanto estes como as vitaminas D e A, um dos processos ainda hoje usado, e muito justamente usado, de as ministrar às crianças consiste em dar-lhes a (tomar óleo de fígado de bacalhau.

Tudo isto é geralmente conhecido, e não me atreveria eu a lembrá-lo aos leitores desta Revista, se não pretendesse demonstrar a conveniência de empregar todos os esforços de tempo, trabalho e dinheiro, para proceder a estudos que nos permitam colher, no mar que nos banha e nos rios de que ocupamos as margens, matérias alimentícias em profusão de cada vez maior.

Esses estudos são longos e difíceis. Como a criação e a alimentação dos animais terrestres nos exige cuidados e se tem aperfeiçoado de ano para ano, assim também deve proceder-se para com os animais aquáticos. Às vezes pequenas causas dão origem a fracassos que aniquilam rebanhos. Todos se lembram do tempo em que o carbúnculo dizimava o gado de França e dos trabalhos notáveis de Pasteur para descobrir a natureza do mal e o processo de o combater eficazmente. Também é do conhecimento geral que umá morrinha dos carneiros australianos foi sustada quando à comida dos animais se adicionou uma pequeníssima quantidade de cobalto.

É desnecessário explicar os motivos pelos quais é muito mais difícil realizar estudos semelhantes em animais aquáticos, mais livres ainda no seu meio líquido de que, nas selvas, os tigres ou as serpentes. Além disto, há muitas espécies de peixes, tão

diferentes uns dos outros nas suas exigências vitais, como são, em terra firme, o gato e a vaca. Assim as conclusões que se alcancem pelo estudo dos arenques, por exemplo, não podem generalizar-se às sardinhas ou aos salmões. Entre os peixes cuja nutrição tem sido mais estudada, figuram a carpa e a truta. Elas, segundo se demonstrou, apresentam diferenças sob esse aspecto.

Parece que a melhor maneira de constituir bases em que possam fundamentar-se processos úteis de protecção à riqueza piscícola deve ser a de proceder a estudos biológicos completos de cada espécie considerada interessante. Há que ter em atenção a temperatura que convém ao animal, os constituintes químicos de água em que vive abundantemente, o seu modo de crescimento, a alimentação com que se desenvolve melhor, a faculdade de viver com alimentos dissolvidos, a possibilidade de resistir a longos jejuns, a necessidade de vitaminas, a formação de tecidos, o conhecimento dos enzimas que são agentes do seu metabolismo a pesquisa de substâncias tóxicas, etc., etc. Como é sabido, há venenos para o homem que o não são para a cabra, e vice-versa.

Nada disto é fácil. Suponha-se que se pretende estudar os enzimas que regulam a nutrição da truta. Obtêm-se preparações com propriedades digestivas análogas às da pepsina do nosso suco gástrico; mas não pode dizer-se que haja inteira analogia, porque para trabalhar com a truta é necessário fazê-lo à temperatura de cerca de 8º, que é a habitual dessa espécie de peixes, isto é, em condições que inibem ou quase inibem a acção da pepsina humana.

Começa-se pelos ovos, não res-

(Continua na pág. 28)

A congelação do peixe desenvolve-se no mundo. Ela não suprimirá, evidentemente, o consumo do peixe fresco ou conservado no gelo, mas terá um papel importante a desempenhar, na armazenagem do peixe durante os períodos abundantes de pesca, no aprovisionamento das regiões afastadas do mar e no fornecimento dum alimento são durante as épocas quentes.

I — CONGELAÇÃO NO PORTO

A congelação pode efectuar-se no porto se o peixe não tiver sido pescado quatro dias antes do desembarque. É também indispensável que o porão do barco esteja equipado com tubos de frio, afim de evitar, na medida do possível, a fusão do gelo. Em caso contrário, é necessário congelar o peixe no mar.

Na congelação, a condição fundamental a realizar é de fazer baixar a temperatura do produto tão rapidamente quanto possível, na zona de formação máxima da cristalização.

Há vários sistemas de congelação no porto:

- 1.º — Congelação pelo ar estável,
- 2.º — Congelação por contacto,
- 3.º — Congelação por projecção do ar.

Congelação pelo ar estável

Este método emprega temperaturas de — 40° Fahrenheit em ar estável.

Os produtos são colocados sobre lâminas de metal.



**Mariolinde
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
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

SETÚBAL
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

O FUTURO DA

Por A. DE COUDEKI

(Exclusivo de «Cons»)

com um pequeno intervalo entre a parte superior dos produtos e a parte inferior do sistema refrigerador.

A vantagem deste método reside na sua adaptabilidade à congelação dos peixes inteiros de todos os tamanhos, tais como o salmão, a azevia, a lingua, etc.

Congelação pelo contacto

Este método emprega um material especializado que é geralmente patentado.

Os pratos ou lâminas metálicas em contacto sob pressão com os produtos, são arrefecidos pela circulação da salmoura a baixa temperatura.

Este sistema é, porém, de uso limitado porque só é adaptável aos produtos empacotados com cartões especiais antes da congelação. Isto restringe o seu campo de acção e impede a sua utilização para a manutenção do peixe na sua forma natural, com ou sem envoltório preservador.

Congelação por projecção do ar

Este método assemelha-se à congelação pelo ar estável com a diferença de que o ar a baixa temperatura é mantido numa circulação extra-rápida.

Os tubos refrigerados são dispostos em fileiras numa das câmaras frias. O ar é enviado por um ventilador através dos tubos para a câmara fria onde se encontra o peixe.

A aceleração da congelação aumenta a dissecação, mas remedia-se este inconveniente colocando antecipadamente os filetes em cartões estanques metidos em sacos impermeáveis ou em pequenas vasilhas metálicas.

Um congelador tipo deste género, consiste numa peça isolada medindo, por exemplo, 13 pés de comprimento sobre 8 de largo e 8 de altura.

Os tubos do frio estão situados nos dois lados interiores do congelador.

Os produtos a congelar são colocados numa «balladeuse» que é introduzida por uma porta frigorífica do tunel que ocupa o centro do congelador até que se ajuste ao quadro de um potente ventilador.

O ar, depois de ter sido arrefecido pelos tubos a — 30° Fahrenheit, é enviado pelo ventilador, em grande velocidade, sobre os produtos.

O traspasse extremamente rápido do calor, que é obtido simultaneamente nos produtos e nos tubos de frio, em virtude da grande velocidade do ar, fornece uma congelação muito acelerada.

Os filetes de peixe colocados em vasilhas metálicas

CONGELAÇÃO

ROQUE-LAMBRECHT

(ervas de Peixe)

de duas polegadas de profundidade, são congelados em menos de duas horas. Quando se utilizam estas vasilhas contendo cada uma cinco libras de peixe, pode-se congelar 6.000 libras de filetes em 12 horas.

Este sistema é o que actualmente tem mais aplicação nos Estados Unidos.

II — CONGELAÇÃO NO MAR

Uma das dificuldades da congelação no mar reside no facto de se ter que congelar ao mesmo tempo peixes de diferentes espécies e de diferentes tamanhos.

Os três sistemas de congelação no mar são actualmente:

- a salmoura
- as placas congeladas
- a projecção do ar.

O sistema da salmoura, é, presentemente, clássico nos Estados Unidos onde é empregado, com pleno sucesso, pelos barcos de pesca do atum. Mas este sistema aplica-se, sobretudo, nos grandes peixes e não parece ser conveniente para os peixes pequenos.

O sistema das placas, pode aplicar-se tanto aos grandes como aos peixes pequenos.

O «Pacific Explorer», barco-fábrica experimental, que congelava os atuns no inverno e os caranguejos e os filetes de peixe no verão, estava equipado com os dois sistemas, de placas refrigerantes e de projecção do ar.

Este barco computa-se de:

- uma fábrica de conservas, que podia tratar 600 caixas de caranguejos por dia;
- uma prensa, que podia reduzir sete toneladas de detritos por hora
- uma instalação frigorífica que podia congelar 175 toneladas de peixe a — 45° Fahrenheit por dia;
- uma geleira que podia fabricar 10 toneladas de gelo por dia;
- um sistema de evaporação que podia produzir 50 toneladas de água doce por dia.

Este navio está actualmente desarmado.

O sistema por projecção do ar, é o que parece ser actualmente adoptado de preferência nos Estados Unidos, tanto para as instalações em terra como para as no mar.

É, em todo o caso, o que foi instalado a bordo do «Deep Sea», barco frigorífico que trata os caranguejos e os filetes de peixe.

A produção dos filetes de peixe desenvolve-se, aliás, a tal ponto que foram estabelecidas as seguintes regras para a fiscalização da qualidade:

— antes que o peixe seja feito em filete, deve ser lavado em água fria e salgada;

— enquanto os filetes não são congelados, devem ser colocados em latas com uma profundidade máxima de 8 polegadas contendo gelo finamente partido;

— logo que os filetes são lavados e contados, devem ser mergulhados numa salmoura limpa durante o tempo necessário para reforçar a estrutura das suas células e para assegurar uma quantidade máxima de humidade depois da congelação;

— assim que os filetes tenham tido o tempo suficiente de salmoura e de seca, devem ser pesados e colocados nas embalagens em que serão congelados;

— até que os filetes sejam colocados no aparelho congelador, devem estar conservados numa câmara refrigerada a uma temperatura inferior a — 40° Fahrenheit;

— o termo «congelação rápida» só deve ser aplicado quando a queda de temperatura do peixe durante a congelação de — 30° a — 40° Fahrenheit se produz a uma velocidade que garante uma modificação mínima da estrutura dos tecidos;

— os filetes congelados devem ser armazenados a uma temperatura inferior a — 5° Fahrenheit.

Graça a estas precauções, obtém-se um bom produto que a pouco e pouco se imporá nos mercados mundiais.

When you are looking for quality buy
GABRIEL



Gabriel
BOSTUQUESE
SKINLESS & BONELESS SARDINES WITH OIL

SARDINES in
olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES
in jars - in tins



Gabriel



ROLLED FILETS OF ANCHOVIES WITH CAPERS

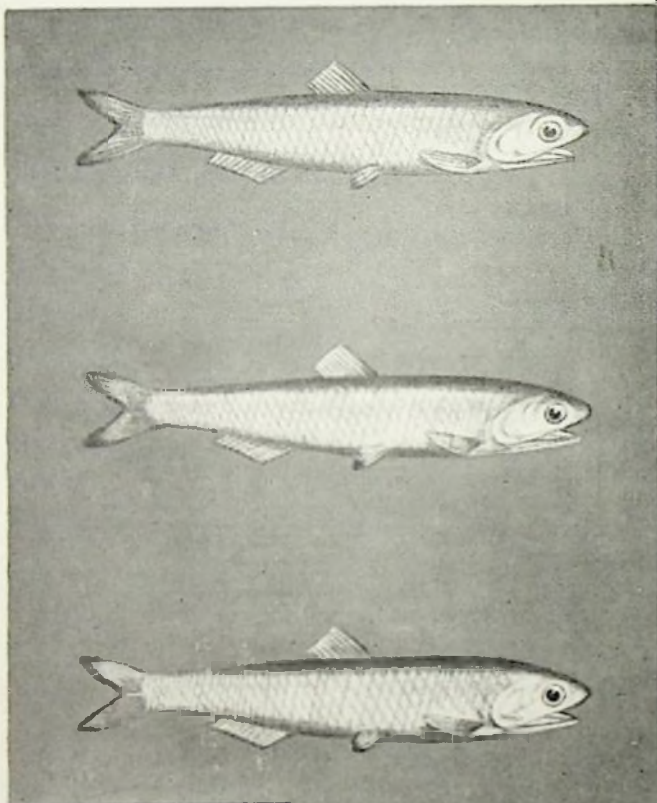
RAMIREZ & C.^a, LDA.
LISBON (Portugal)
Victor M. Calderon Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

ALIANÇA EXPORTADORA. L.^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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



CAZ

A "Operação Sardinha" na Califórnia

Como já aqui o dissemos, os E. U. A., a fim de fazerem o estudo das causas que provocaram uma grave crise de escassez da «sardinha» (pilchard) na Califórnia, mobilizaram cerca de cem cientistas e técnicos que procedem a investigações no mar a bordo de quatro navios oceanográficos.

O primeiro ano destas investigações feitas a 400 milhas trouxe já o conhecimento do facto muito apre-



Apanha do plankton

ciável de que existe uma grande abundância de anchovas, cavala e peixe agulha ao largo da costa californiana. As duas primeiras espécies encontram-se em quantidade superior à do «pilchard» que quando a pesca é normal é, como se sabe, muito avultada.

O primeiro assunto apontado na agenda dos trabalhos era o estudo da desova do pilchard em 1949. Chegou-se à conclusão de que a classe de 1949 não era prometedora. Três barcos estão presentemente investigando

os ovos, as larvas e estudarão em seguida o peixe com 6 meses de idade.

Segundo os cientistas, são necessários 3 anos para que a «sardinha» tenha as dimensões convenientes para ser pescada. A classe de 1947 estava nestas condições em 1949 e constituiu 60 % dos pilchards capturados neste ano. Presume-se que tenham sido pescadas 200.000 ton. de uma população de cerca de 600.000 ton.

Devem ainda existir mais quantidades destes peixes do que no ano passado em condições de entrarem na pesca da nova safra. A desova de 1948 foi fraca, pelo que o peixe desta classe que entra este ano nos locais de pesca, será escasso. Foram pescadas «sardinhas» com 18 anos de idade, mas na grande maioria tinham menos de 5 anos.

Um outro assunto interessante da agenda eram os métodos para a localização da sardinha e os resultados obtidos.

Observa-se no relatório que o uso dos novos aparelhos para localizar o peixe, tais como a sonda sonora, as correntes eléctricas através da água, etc., estava agora no começo. Admite-se, porém, a possibilidade de que numa data não muito afastada os pescadores possam lançar ao mar as redes de captura do plankton, tirar amostras e determinar por estas se hevará ou não «sardinhas» nas proximidades.

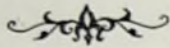
Segundo afirmam os investigadores, é muito difícil afirmar como é que as «sardinhas» reagem às correntes, temperaturas e matérias químicas.

Na Academia das Ciências estão sendo feitos estudos neste sentido num aquário. Mas são enormes as dificuldades para manter as «sardinhas» vivas num aquário durante o tempo suficiente para se poderem fazer com elas estas experiências. Foi, contudo, observado que à medida que a temperatura desce as «sardinhas» juntam-se cada vez mais umas às outras, donde se presume que os bancos de «sardinhas» devem ser mais densos nas águas mais frias. Verificou-se que as «sardinhas» não se orientam no sentido da corrente. Nadam para qualquer direcção que desejam independentemente da corrente. Parece também que são atraídas para a sua alimentação por elementos químicos existentes na água, os quais os investigadores não precisaram.

Foi posta em destaque a destruição que a «sardinha» sofre, quando no estado de larva, pela gula de numerosos inimigos e, depois, quando já crescida, pelo ataque contínuo dos pássaros, outros peixes e animais.

Reconhe-se, portanto, que além da acção do homem a de outros inimigos tem também um efeito real no stock das «sardinhas».

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

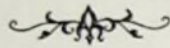


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafa
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T U 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.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



Reorganização da Indústria de Conservas de Peixe

(Conclusão do número anterior)

Fundos de Reserva de Amortização e de Colocação

O Fundo de Reserva deveria ser inicialmente constituído pelo FUNDO CORPORATIVO respectivo, quer por numerário, quer por matérias primas em que parte dele estivesse investido, quer por títulos de participações financeiras, caso da Companhia Portuguesa de Siderurgia, porque feita a concentração nos moldes indicados tal fundo não teria razão de existência e muito menos de continuidade.

Veja-se nisto não só a supressão de encargos, que pesam sobre a produção a tanto por caixa, mas boa ajuda na constituição da Cooperativa a tornar-lhe posição mais sólida e vida mais desafogada.

AMORTIZAÇÃO DE ACÇÕES — O capital accionista que não tem valor expressivo que valha, a não ser a fracção representada por máquinas de cheio e vazio e outros utensílios necessários à laboração, e esta dependente ainda do uso que deles se viesse a fazer e parte seriam desnecessários por excederem as necessidades, portanto capital peso morto, terá de ser amortizado em prazo não muito longo como medida saneadora, com excepção de cem acções por unidade para manutenção do vínculo associativo, por parecer não haver outra forma de assegurá-lo.

As obrigações do tipo (A) podem, por vários motivos, ser pertença de estranhos à indústria, e as de tipo (B) nem todos as possuirão.

Se a amortização se viesse a fazer

ao longo de vinte anos, seriam necessários quatro mil e quinhentos contos anuais para efectuá-la. Crê-se porém ser possível concluí-la em mais curto prazo, por melhor dotação do respectivo fundo, objectivo que será naturalmente alcançado logo que seja diminuído ou extinto o FUNDO DE COLOCAÇÃO DO PESSOAL EXCEDENTE, o qual não deverá ir além dos primeiros anos.

Estabelecer-se-ia ainda um fundo especial de amortização a longo prazo das obrigações do tipo (B), constituído pelas receitas provenientes da venda de edifícios vagos e desnecessários, quando essa venda fosse oportuna e a preço razoável, e ainda por força da verba votada em cada ano para desvalorizações, que os lucros de cada gerência comportasse.

FUNDO DE COLOCAÇÃO DO PESSOAL — A concentração da indústria levará à disponibilidade grande massa de operários e empregados, que é necessário proteger até obterem colocação por si ou com a nossa ajuda. O fundo respectivo constituído por fracção importante dos lucros, nos primeiros anos, possivelmente, e porque não, pelo imposto que a indústria pagasse para o Fundo de Desemprego e, se necessário, por uma verba equivalente à que hoje pesa sobre a produção e cobrada no acto da exportação para o Fundo de Previdência, deverá permitir que se atinja solução muito satisfatória. A concentração implicaria, como é lógico, a suspensão deste último fundo também.

Funcionamento da concentração

(Para tranquilidade de todos que consideram boa a administração própria e não assim a feita por outrem, e em alguns casos, diga-se, com fundamentada razão, a Administração, longe de ter amplos poderes que para alguns corresponderia a maior responsabilidade, mas para os outros poderia significar apenas facilidades a acobertar maus actos de gerência, tê-los-ia limitados por acção do Conselho Fiscal e Assembleia Geral).

Corpos Gerentes

ASSEMBLEIA GERAL — Constituída pelos accionistas que não dispõem de mais de um voto por unidade, qualquer que fosse a sua capacidade de produção, e não é preciso entrar em pormenores explicativos da razão desta medida, profundamente diferente das assembleias gerais de outras sociedades anónimas em virtude dos seus elementos conhecerem perfeitamente a produção e comércio das conservas, deveria ter poderes especiais que acautelassem uma boa administração.

Fixaria, por exemplo, as linhas gerais de conduta dos Conselhos de Administração e Fiscal, sendo de sua exclusiva competência e aprovação dos quadros do pessoal, seu aumento quando julgado necessário e suas remunerações, sempre que estas não estivessem superiormente fixadas em virtude de contratos colectivos de trabalho.

CONSELHOS DE ADMINISTRAÇÃO E FISCAL — Compostos de três membros cada um deles, todos os actos do Conselho de Administra-

ção que não fossem os de expediente corrente teriam de merecer a aprovação do Conselho Fiscal que reuniria com aquele uma vez por semana ou sempre que fosse necessário, lavrando-se a respectiva acta. Em caso de desacordo, seria convocada extraordinariamente a Assembleia Geral para resolvê-lo.

Produção

Antes do que se vai expôr, torna-se necessário esclarecer a afirmação atrás feita de que a Cooperativa ou Grémio de Produtores deveria aglutinar toda a indústria de conservas de peixe e não só a de mólhos, ou melhor, de conservas pelo calor.

Ninguém ignora que a filetagem, para cujo desenvolvimento excepcionalmente contribuímos há já recuados anos, representa hoje um valor económico importante, o imediato depois da sardinha e, para alguns Centros, talvez o primeiro. E não só por isto mas por representar apreciável volante de trabalho, a Sociedade teria necessidade absoluta de o manobrar inteiramente, pela forma que adiante se indicará. Justificar-se-ia assim a entrada das estivas na Concentração, se não todas, pelo menos as estiva-filetagens.

Número de fábricas a pôr em laboração

No Centro do Norte, caso concreto a que estamos aplicando o sistema e que tem hoje 48 unidades de mólhos e 6 estivas-filetagens:

20 das melhores fábricas existentes dentro de Matozinhos, sendo 16 destinadas ao fabrico de sardinha e outras espécies e 4 destinadas à filetagem, onde iriam prestar serviço os quadros efectivos femininos das anteriores, sempre que possível em períodos não inferiores a uma semana para que o trabalho pudesse ter razoável rendimento.

As estivas necessárias para a anchovagem do peixe destinado à filetagem.

No caso de nem todas as estivas fazerem parte da concentração mas

somente as estivas filetagens, estas não deveriam poder efectuar outros fabricos que não fossem os exclusivamente destinados às 4 fábricas de filetagem.

CENTRAL DE VAZIO — Posta a funcionar num só edificio adequado, onde se concentrariam inicialmente, os melhores elementos de produção existentes e subsequentemente mecanizada no mais alto grau, deveria ser servida pelo pessoal estritamente necessário e até não se deveria perder de vista que uma melhor mecanização futura implicaria o emprego de menor número de operários.

Pessoal técnico superior

(Aqui uma inovação considerada necessária para a Concentração, com o objectivo de se obter produção perfeita, económica e mecanizada até onde fosse possível. Não menosprezemos a cultura, porque o progresso que deriva exclusivamente da prática é muito lento, rotineiro e caro).

Um engenheiro e agente técnico mecânicos para o estudo, orientação e direcção da mecânica dos fabricos, tanto da Central de vazio como da produção de conservas, sendo o primeiro encarregado do estudo de tudo quanto houvesse de mais perfeito no género nos principais Centros conserveiros do Mundo.

Pessoal fabril

1 conserveiro, 1 fiscal, 6/7 operários para cada uma das 16 unidades destinadas ao fabrico de sardinha em conserva, 1 mestre ou mestre de filetagem, 1 fiscal, 3/4 operários e 25 operárias por cada uma das 4 filetagens, estas últimas bem especializadas para ensinar e enquadrar o pessoal efectivo feminino e, em alguns casos, até o eventual das 16 unidades anteriores, quer durante a época de defeso, quer fora desta época para todo ou parte daquele pessoal disponível, por motivo de pesca escassa.

Veja-se a razão da supressão do Fundo de Previdência que pesa sobre

a produção de 2856.5 por caixa, cuja continuidade nada justificaria dada a regularização do trabalho.

Conclusões

De tudo quanto fica exposto não resultará certamente o Paraíso e muito menos a satisfação de pequeninos interesses e vaidades, mas crê-se no salvamento de tudo quanto dia a dia se vai afundando, em pura perda dos próprios e não menor dano da Economia da Nação.

Também não representará certamente a abastança para cada um, mas sofrível suficiência dentro da mediania, que a outra se não poderá aspirar.

Em mundo perturbado e empobrecido, com nível de vida bem pouco lisongeiro, excepção dum ou outro caso, e em que se verifica intenso esforço de apetrechamento no sentido de produções a baixo custo, para tornar acessíveis os bens de consumo a maior número de individuos, nós teremos de trilhar a mesma senda para não sermos ultrapassados.

Estou por isso certo que se nós conseguíssemos fazer vingar este sistema de produção ou outro semelhante, que ele se afirmasse igualmente em todos os Centros conserveiros do País e, como remate lógico e natural, se fizesse a Federação das Cooperativas ou Grémios, solidarizando toda a produção e comércio das conservas de peixe, tendo apenas como elemento estranho à produção um Delegado do Governo a estabelecer ligação entre a Federação e o Estado, não seria porventura esta a Organização Corporativa mais perfeita, eficiente e mais barata?

Ovo de Colombo? Assim julgo. Mas as soluções aparentemente mais simples são em regra as mais difíceis de aceitar.

Supressão da liberdade económica, colectivismo?

Mas colectivismo voluntário e não imposto, pois este teria significado diferente.

Matosinhos, 15 de Maio de 1950.

FRANCISCO BOTELHO CARDOSO

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e C^a. 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
MARISCO



"Pinhais"
a que todos disputam!

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS
PINHAIS • MASCOTO
RIS • SAILOR
SEMPER- IDEM
E D U S A • Y O
CIBELIS • MARINHEIRO

1912
1913



Rapierla



CLASSIC
INVENCIVEL
POPULAR
FAMEUSE

ADÃO POLÓNIA & C.ª L.ª

FÁBRICAS EM:

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



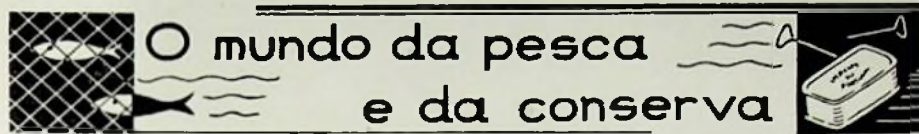
FOOD

PREPARED
BY THE
ARMY
AND
NAVY
DEPARTMENT

POLONIA

DR. C.L. 3

MADE IN THE U.S.A.



O mundo da pesca e da conserva

A indústria australiana de lagostas congeladas

A preparação de lagostas congeladas na Austrália iniciou-se há dois anos e constitui já hoje uma indústria de grande prosperidade e largo futuro.

O valor da sua exportação para a América do Norte atingiu no ano passado 1.250.000 dólares e espera-se que alcance este ano o dobro.

A necessidade de apresentar um produto tão facilmente deteriorável num país de consumo tão distante em condições de frescura impecáveis, suscitou problemas que só puderam ser resolvidos por meio de uma «cadeia refrigerante» ininterrupta, que começa à chegada do crustáceo ao porto australiano e termina na América, no local de entrega ao consumidor.

A partir do momento em que saiem da água, as lagostas mantêm-se vivas durante pelo menos doze horas, nas condições convenientes, porque é essencial que cheguem vivas à fábrica. Chegadas ao porto, seja qual for a hora do dia ou da noite, imediatamente os operários são transportados em camiões para a fábrica. Corta-se o corpo da lagosta de que se conservam só as caudas, tiram-se os intestinos e procede-se a uma dúzia de lavagens da carne. As caudas são em seguida escorridas, empacotadas e levadas imediatamente para as câmaras frias para serem rapidamente congeladas a -29° C. Todas estas operações não levam mais do que meia hora. O transporte para os portos de embarque é feito em camiões refrigerados e depois de atravessarem o Oceano em barcos frigoríficos, as lagostas entram, à sua chegada, nos entrepostos frigoríficos dos Estados Unidos.

As autoridades australianas fazem uma fiscalização rigorosa à qualidade das lagostas a exportar, só autorizando a exportação das que satisfazem aos preceitos regulamentares.

O Ministério do Comércio colabora no desenvolvimento desta indústria e na sua exportação, pondo à disposição dos interessados os técnicos susceptíveis de os aconselhar no que diz respeito às operações de preparação, limpeza, embalagem e condicionamento dos crustáceos. Engenheiros do frio podem também ser consultados para um melhor acondicionamento e conservação desta carga delicada nos camiões refrigeradores e a bordo dos barcos.

A detecção aérea dos bancos de peixe

São já muitas as experiências que se têm feito para assinalar por meio de aeronaves os bancos de peixe que nadam à superfície das águas ou na sua vizinhança. O balão de observação, o dirigível, o avião foram sucessivamente empregados com resultados práticos duvidosos, pois que as possibilidades de observação são extremamente variáveis segundo a altura do sol acima do horizonte, o dia claro ou coberto, a transparência da água, o estado do mar, a velocidade do aparelho, a sua altura acima do nível da água, a cor do peixe, etc.

As experiências feitas na Europa nas pescas do arenque, da sardinha e da cavala, não foram concludentes e mostraram que o emprego das aeronaves era muito dispendioso e sem uma compensação correspondente.

Contudo, a passagem de peixes grandes, como os atuns e os pelamidas, foi por várias vezes observada na vizinhança da costa, a bordo de

aviões voando a fraca altura e a velocidade reduzida.

Na Califórnia, o emprego de pequenos aviões e do helicóptero a bordo dos barcos de pesca do atum, tem dado resultados satisfatórios na detecção dos bancos deste peixe ao largo das costas. A detecção dos bancos de sardinha cuja pesca se fez de noite na costa oeste da Califórnia, tem dado também resultados tangíveis. A fosforência que na noite escura este peixe provoca à superfície das águas, é facilmente apercebida do aparelho ao voar sobre os bancos cuja presença é imediatamente assinalada aos pescadores.

A refrigeração de um barco transportador de «sardinha»

As fábricas de conservas de peixe existentes na Califórnia possuem barcos que vão aos lugares de pesca buscar as «sardinhas» (pilchard) capturadas pelos barcos de pesca. Uma destas fábricas acaba de equipar um dos seus barcos transportadores com uma instalação frigorífica. Este barco, que tem o comprimento de 28 metros, pode transportar 60 toneladas de «sardinha».

A sua instalação frigorífica compõe-se de 2 compressores de amoníaco verticais com 4 cilindros «Baker Ice» de 15 K. P., um condensador marítimo especial, um tambor de circulação, um receptor, tubos de frio e um gerador Diesel de 40 K. W.

O barco é carregado com 100 hectolitros de salmoura a 100 % de salinidade e durante a viagem para os lugares de pesca esta salmoura é arrefecida a 20° Fahrenheit.

A passagem da «sardinha» do barco de pesca para o transportador é feita por uma bomba chamada «Bomba de Peixe». O peixe assim transportado chega à fábrica em condições óptimas de qualidade.



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

A pesca do atum

Três armadores de Matosinhos decidiram tentar a pesca do atum à linha, tendo para o efeito preparado os seus barcos e trazido, ao que consta, mestre e alguns tripulantes, da Galiza, para poderem ensinar os pescadores portugueses.

Os resultados desta primeira experiência não foram grandemente animadores.

Por certo, o mestre espanhol terá relatado como a pesca se desenrolou e os ensinamentos colhidos estarão a ser estudados.

Ter-se-á empreendido a pesca em época menos favorável?

Estando em presença de uma má temporada?

Ou não estariam os barcos devidamente apetrechados e as tripulações devidamente industriadas?

São interrogações que ficam em suspenso.

Entretanto, pelo número da revista francesa «La Pêche Maritime», referente ao mês de Agosto, verificamos que o mês de Julho foi um bom mês de pesca de atum para os armadores franceses.

Assim, colhemos os seguintes dados:

DOUARNENEZ: — 121.860 atuns — 3.640 bonitos, com o peso de 620.300 kgs.

LE GUILVINEC: — 25 barcos trouxeram entre 600 e 1.500 atuns em cada saída e os armadores mostravam-se satisfeitos.

CONCARNEAU: — Neste mês foram excedidas em muito as quantidades de atum pescadas em igual mês do ano anterior. Pescas de 2.000 atuns por barco passaram a considerar-se normais e algumas houve que se aproximaram dos 3.000.

ETEL: — 106 barcos venderam 150.000 atuns.

GROIX: — Pescaram-se 65.140 atuns com o peso de 334.121 kgs.

LA TRINITÉ SUR MER: — Em 2 semanas 9 barcos trouxeram 34.454 kgs.

LES SABLES D'OLONE: — Venderam-se 102.992 atuns com 516.902 kgs.

ILE D'YEU: — Venderam-se 248.000 kgs.

Vê-se, portanto, que a pesca foi bastante boa para os armadores franceses, durante o mês de Julho.

Se pensarmos que este peixe deve ter passado ao largo das nossas costas, é realmente de lamentar que uma parte dele não tenha sido capturada por pescadores portugueses e fabricada por Conserveiros portugueses.

Consta-nos que, em face dos resultados mediocres obtidos nesta pesca, os armadores que a ela se abalancharam vão suspendê-la. Deve, talvez, também ter influído para esta resolução o facto da sardinha ter aparecido com mais abundância nos últimos dias nas costas do norte.

No entanto, desejamos chamar a atenção dos armadores para um outro artigo do mesmo número daquela revista.

É o que se refere aos primeiros resultados da campanha que sobre o atum acaba de realizar o navio hidrográfico francês «Président Théodore Tissier».

«La Pêche Maritime» chama a atenção dos pescadores franceses para as seguintes consequências práticas a tirar *imediatamente* da viagem de estudo daquele navio:

1. A certeza obtida *de se poder pescar o atum durante todo o ano*, sob a condição de deixar de se limitar ao Germon ou Atum Branco, e tentar a pesca de outros tonídeos (atum de olhos grandes ou patudo, atum de barbatanas amarelas ou albacora, e ainda do bonito de ventre listado), indo procurá-los onde eles se encontram, *dentro de um raio de 1.200 milhas dos portos atuneiros*, entre duas temporadas consecutivas

da pesca do Germon ao largo das costas da França.

2. A prova trazida que a pesca do Germon pode ser adiantada, *indo ao encontro dos bancos que chegam vindos dos Açores desde meados de Maio*, enquanto que até agora os esperavam mais tarde, ao largo da costa de Espanha, julgando que eles vinham somente da região da Madeira, passando ao largo das costas de Espanha e Portugal.

Esta prova viria a ser confirmada pelos pescadores que, fazendo fé nas informações dadas pelo Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes, saíram para o largo logo no princípio de Junho e encontraram Germon na região indicada.

3. A certeza que a pesca do Germon pode ser feita *ainda antes da segunda quinzena de Maio, nas paragens do arquipélago dos Açores*.

4. Enfim, a convicção que os bancos de Germon que abandonam desde os meados de Setembro os limites do planalto continental, ao sul e sudoeste da Irlanda, para se manterem em águas quentes e salinas que lhes convêm, devem igualmente voltar nesta época *às paragens dos Açores* donde partiram.

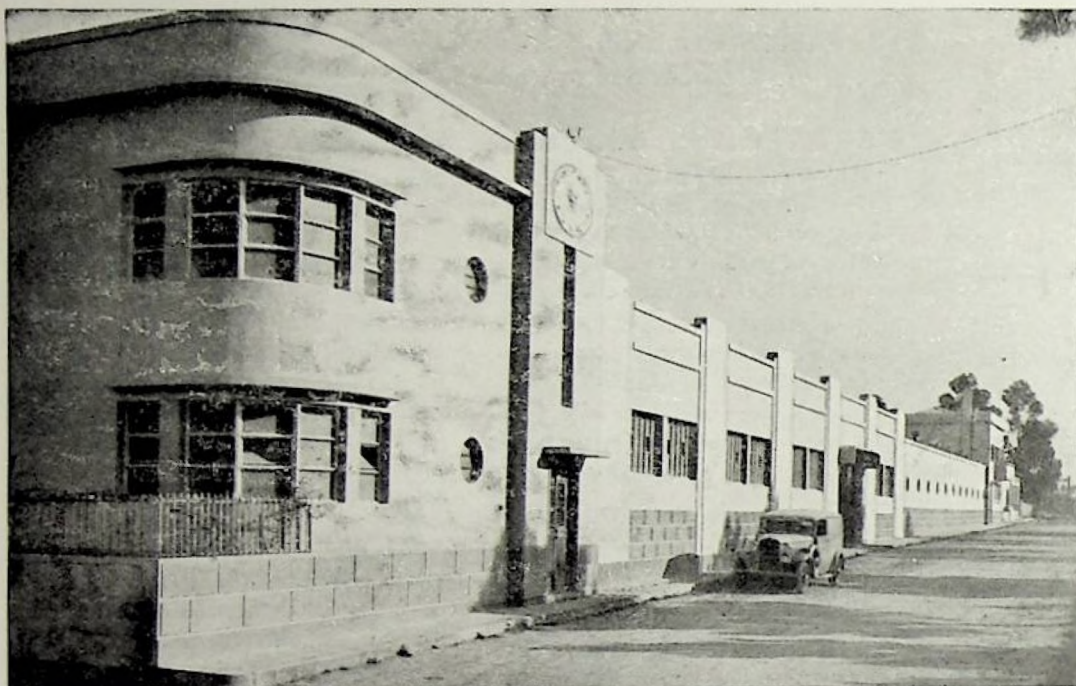
Os sublinhados são nossos, no intuito de chamar a atenção dos armadores portugueses para o facto do Germon ou Atum Branco sair das costas da Madeira e dos Açores em direcção ao Norte, passar ao largo das costas de Espanha e Portugal, para regressar em Setembro aos pontos de partida.

Todo este peixe que vem das nossas ilhas dos Açores e Madeira, passa ao largo das nossas costas e vai ser pescado pelos espanhóis e franceses, fornecendo-lhes matéria prima para as suas fábricas laborarem e os respectivos países obterem divisas.

Debatendo-se os armadores portugueses da pesca da sardinha numa crise bastante grave e não podendo a maior parte das fábricas de conserva portuguesas laborar por falta de matéria prima, não representa is-

(Continua na pág. 27)

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
 “Botelho”
 brand
 the
 finest quality
 —

Packers city of
 anchovies in
 olive oil and an-
 chovy paste

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
 Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: DICANGI

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

Portugália Industrial, Lda.

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

Preserved fish in olive, oil and brine

Selected quality
 Sardines
 Boneless — Plain — Skinless
 Fish paste
 Filets of anchovies, sardines and mackerels
 Packers and Exporters
 Fishing department

Registered Marks:

“SUPER-OMNIA”
 “PORTUGÁLIA”
 “ANNIE”
 “EAGLE”
 “LE PLAISIR”
 “ALL RIGHTS”

OS PROBLEMAS DA PESCA

por Horácio de Carvalho

Apenas falta à nossa frota pesqueira, a utensilagem que lhe permita efectuar o aproveitamento integral do pescado nos próprios locais da pesca, isto é, das espécies icticas não vendáveis e dos despojos retirados.

Essa aparelhagem, aliás mecânicamente bem condensada, faria a produção «in loco» de farinha de peixe, óleos e colas.

O estudo pormenorizado das questões postas anteriormente com todos os factores que nelas incidem, permitirá a formulação das bases e partindo destas, leis, regulamentos e estatutos, que pela sua natural elasticidade e realismo, possibilitarão o enfrentamento de todas as situações.

Como elo, entre o mar e a terra, temos o porto de pesca.

Sem portos de pesca devidamente estabelecidos e apetrechados para as necessidades da navegação, da carga e da descarga, dos fabricos e da conservação dos navios, da sua segurança contra a inclemência do mar, da conservação do pescado e da sua irradiação, não pode pensar-se que a indústria da pesca atingiu a sua expressão última.

Problema assaz difícil, este, o dos portos.

O equacionamento de todas as condições que neles devem concorrer, das geográficas às próprias da sua estrutura orgânica, é por vezes impossível.

A estas dificuldades somam-se os pesados encargos financeiros resultantes da sua construção e pelo tempo fora, os provenientes da conservação e das necessárias actualizações.

Também neste capítulo, as promessas se tem vindo transformando em seguras realidades. Focaremos oportunamente, a grandiosa obra portuária levada a cabo entre nós:

nada lhe poderemos acrescentar, tão somente lembraremos alguns portos menos beneficiados.

Apenas para elucidação do leitor menos versado neste assunto, esboçaremos então a estrutura e o funcionamento dum porto de pesca.

Assim, somos chegados ao homem.

É o homem, em última análise, o meio e o fim de toda e qualquer actividade.

Nele reside o segredo do êxito ou a aplicação do fracasso.

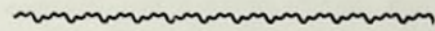
Nesta série de artigos procurámos apontar os principais problemas atinentes à indústria da pesca.

Mal nos ficaria não falar ou olvidar o homem que percorre e domina o mar, numa luta heróica para ganhar o sustento e melhor servir a Nação.

O pescador português não constitui um problema se falarmos sem preocupações de natureza filosófica, pois, neste ramo da sabedoria humana cada homem é em si um problema e em cada momento da sua existência o procura resolver.

Falemos, pois, dos nossos pescadores.

Digamos as bem merecidas pala-



A PESCA DO ATUM

(Continuação da pág. 25)

to um contrasenso e uma incúria imperdoáveis?

Esperaremos que os bancos sejam esgotados pelos nossos concorrentes, para então iniciarmos a pesca deste tão afamado peixe?

Apelamos para o Grémio da Pesca da Sardinha, porque nos parece que há necessidade de estudar e resolver rapidamente este problema.

F.

avras de louvor e de justiça para esses homens; embora despidos de roupagens, tem o calor sincero e amigo dum coração que já viveu algumas horas sobre o mar, que sentiu a sua inclemência e assistiu à teatral mas anónima tragédia que irmanada com o pescador.

O homem do mar — o pescador português — é desde que se entende na vida — e vive quase logo a vida do mar — um poema de heroicidade, um permanente exemplo de sacrifício, de calada inquietação perante a noite que desce sobre as águas e de incerteza do seu esforço na conquista do pão diário.

É, sem dúvida, a primeira de entre todas as profissões pelo que encerra de dureza e de perigo na luta diáriamente travada, dum luta constante contra o mar altivo mas traiçoeiro, contra o mar ora amorosamente acariciador ora logo alucinado a despedaçar vidas e bens.

Cai a tarde numa agonia da luz, vem o crepúsculo, adensam-se as trevas, esbatem-se os contornos da costa em cambiantes de cinzento, o azul do mar pinta-se de negro, dos longes entende-se o quebrar da vaga, as aves nascidas no mar buscam os ninhos aleandorados nas penedias, na terra o homem recolhe à paz e conforto do lar e é, então, nesta hora cinzenta e misteriosa que o pescador sai para a sua lida.

Desce à praia, altivo na sua simplicidade, botas de água, grosso cigarro apagado, ensimesmado, nas pupilas reflectindo-se os distantes horizontes, roupas grossas mal ageitadas ao corpo.

Troca meia dúzia de palavras com a companha, entoa uma molopeia exaltiva do esforço se a embarcação está varada e ei-lo pronto a iniciar mais uma viagem, uma viagem que pode ser a última...

Continuemos a debruçarmo-nos sobre o homem do mar em acção.

Em acção no seu elemento — o Mar.

Se sopra um vento favorável, içam-se as velas, escotas sobre volta e o mestre com mão firme na cana do leme, busca, quase que só pelo instinto, os fundões ricos ou a lage piscosa transmitida de gerações em gerações; pela popa fora fica a terra distante e uma alva esteira.

Porém, se está calmaria e os proventos ainda não deram para aquisição de um modesto motor, então, dois-quatro remos, movidos por músculos de aço, fazem voar a frágil embarcação para onde o mar se casa com o céu, para mares conhecidos pelos mais pitorescos nomes e que, quantas vezes, distam oito, dez e mais milhas do porto.

Encontrados os cruzamentos dos enfiamentos, logo que o prumo marcou o fundo desejado, começa a faina da pesca, na preparação dos iscos, anzois ou redes.

Dura faina é a de lançar os aparelhos de pesca, pesados, queimando as mãos no seu correr rápido ou pela queimadela do sol que os embebe, numa exigência mista de ciência e arte o seu manejo; bem dura faina esta, com as modestas vestimentas coladas ao corpo pela babugem do mar e no tremendo desconforto duma embarcação aos constantes sacões.

Poitada a airosa embarcação, que na amura ou no painel da popa enternecidamente invoca a protecção divina, logo se inicia a vigília atenta e esgotante.

Pela noite inteira adiante — convivendo escura pois é de feição para a pesca —, os corpos retezados pelo frio, as carnes cortadas pelo sal, nas mãos calosas as linhas de pesca, olho no aparelho ou na rede a trabalhar, um pedaço de pão e um golo de vinho para aquecer aquele enorme desconforto, embalados pelo mar com o acompanhamento do triste uivar do vento, a companha já não fala mas apenas trabalha.

Surgem os primeiros alvares da manhã, a natureza enche-se de vida e de colorido, já não se mata peixe

O estudo biológico dos peixes

(Continuação da pág. 15)

guardados, como os dos mamíferos, no interior do corpo, mas lançados à água e sofrendo aí a acção de sais ou de gases, nem sempre os mesmos e na mesma quantidade, uns favoráveis, outros contrários ao seu normal desenvolvimento. Demonstrou-se que a adição à água de certas substâncias químicas dê lugar à produção de monstros; e que certa quantidade de gás carbónico determina largas perdas.

Como crescem os peixes? Cada espécie segundo o seu ritmo que, no entanto, parece ser sempre mais lento do que o observado nos animais de sangue quente. Observações na truta, durante quatro anos, mostraram que o crescimento é maior no verão do que no inverno; que em cada ano que passa o ritmo vai baixando; que cessa quando a alimentação se torna deficiente em quantidade ou em qualidade; que é mais rápido em viveiros do que nos rios. Podem viver meses sem comer, e a mesma faculdade têm as carpas. Quando estas são mantidas em jejum durante muito tempo, algumas

partes do corpo vão sendo sacrificadas para que as mais nobres se possam conservar com vida. É preservada sobretudo a cabeça.

O alimento dos peixes existe em depósito na água, em suspensão, ou em movimento; mas pode também encontrar-se dissolvido. Está averiguado que os constituintes inorgânicos dos tecidos são extraídos principalmente da água. Na truta verificou-se que de 100 miligramas de cálcio, só uma quantidade inferior a 30 miligramas provinha dos alimentos. Quanto a substâncias orgânicas, fizeram-se experiências com açúcar de uvas dissolvido na água em que viviam carpas. A absorção é rápida, e a carpa pode duplicar a quantidade de açúcar no sangue apenas em quinze minutos; mas, segundo Krogh, ela não pode satisfazer por esse meio mais do que a quarta parte das suas necessidades energéticas. As substâncias carotenóides, origem da vitamina A, que se encontram, às vezes abundantemente, nos peixes, parecem ter origem no plancton de que estes se alimentam.

e aproxima-se a hora do regresso; umas vezes, o fundo da embarcação a rebrilhar numa sinfonia de cores e numa abundância que enche os olhos de alegria e outras... sem nada, sem um pouco mesmo para a família; e estes homens, calando com admirável resignação o sofrimento vivido ou a tristeza do esforço perdido, — pobres cavaleiros duma epopeia anónima — fazem-se para a terra onde são transitórios hóspedes.

E se lá no alto mar ou mesmo à vista do porto, salta traiçoira a tem-

pestade, é vê-los como gigantes em luta, nua luta que arrebatada e emocionada, aos bramidos do mar respondem com as invocações à Protecção Divina, unidos num esforço enorme e esquecidos da fragilidade da carne, e quantas vezes nesta batalha, as almas têm voado para Deus e os corpos descem embrulhados nas glaucas ondas, numa suprema dádiva, uma dádiva que não é morte mas triunfo sobre uma vida transitória.

(Continua)

PESCA DA SARDINHA

AGOSTO DE 1950

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	molhos	48,17	2.681.740	5.566.753	60,72	11.213.001\$50	18.467.817\$00
	salmoura	2,38	132.660		0,87	159.922\$00	
	consumo	49,45	2.752.353		38,41	7.094.893\$50	
Peniche	molhos	30,18	181.270	600.570	38,15	1.345.069\$00	3.525.351\$00
	consumo	69,82	419.300		61,85	2.180.282\$00	
Lisboa	molhos	9,14	41.362	452.418	9,33	177.691\$00	1.904.156\$50
	consumo	90,86	411.056		90,67	1.726.465\$50	
Setúbal	molhos	95,62	888.329	929.032	95,67	4.987.583\$00	5.213.058\$00
	consumo	4,38	40.703		4,33	225.475\$00	
Lagos	molhos	84,69	413.760	488.555	91,42	1.151.140\$00	1.259.155\$00
	consumo	15,31	74.795		8,58	108.015\$00	
Portimão	molhos	81,40	1.616.750	1.986.095	89,91	6.847.070\$00	7.615.750\$00
	consumo	18,60	369.345		10,09	768.680\$00	
Olhão	molhos	89,32	573.715	642.355	93,82	2.603.910\$00	2.775.470\$00
	salmoura	4,06	26.085		1,32	36.530\$00	
Vila R. S. António	consumo	6,62	42.555	84.685	4,86	135.030\$00	284.460\$00
	molhos	89,54	75.825		92,28	262.510\$00	
				10.750.463	7,72	21.950\$00	41.045.217\$50

Para conservas em molhos 6.472.751 quilos (60,21 %) Esc. 28.587.974\$50-Salmoura 158.745 quilos (1,48 %) Esc. 196.452\$00

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

Matosinhos 4\$18, Peniche 7\$42, Lisboa 4\$29, Setúbal 5\$61, Lagos 2\$79, Portimão 4\$23, Olhão 4\$53 e V. R. St.º António 3\$46

Resumo dos trabalhos do Comité Internacional Permanente da Conserva (C. I. P. C.)

Na sua reunião de Maio, em Cambridge, o C. I. P. C. além da questão das denominações dos peixes e das respectivas conservas, a que já fizemos referência no nosso número de Agosto, tratou ainda dos seguintes assuntos: progresso dos trabalhos da comissão científica e técnica e normalização internacional das latas.

Quanto ao primeiro, a Comissão Científica deu conta dos estudos que estão em curso, sobre a bacteriologia das semi-conservas, em França e em Portugal, a digestibilidade propriamente dita das conservas, os métodos de análise, os progressos técnicos recentes da indústria das conservas em diversos países e a marcação das latas.

Quanto ao segundo, foram comunicadas as decisões da reunião realizada em Londres pelo Comité Técnico N.º 52 ou de «Normalização

dos Recipientes Alimentares» da ISO. Este Comité reconheceu que a normalização internacional das latas deve fazer-se em dois tempos:

1.º — Chegar a um acordo sobre uma série de diâmetros e de conteúdos normais (admite-se um certo «écart» em cada caso), o que permitiria agrupar as latas que poderiam ser considerados como comercialmente similares.

2.º — Estabelecer uma lista das dimensões precisas para uma série de latas à qual todos os países se esforçarão por dar finalmente a sua conformidade.

Foi igualmente estabelecido que os «écarts» — em relação ao conteúdo não deverão ultrapassar 3 % para as latas de um conteúdo inferior ou igual a 475 ml e 1,5 % para as latas de um conteúdo superior.

No que diz respeito às latas para

conservas de peixe, o C. I. P. C. proporá à ISO que figure na lista dos formatos internacionais, os seguintes:

Denominação	Comprim.	Largura	Altura	Capacid.
				(ml)
1/4 clube 30	104	60	29,5	130
1/15 P	99	45	18	50

Esta reunião da ISO abordou igualmente a questão da normalização da folha destinada à fabricação das latas e das inscrições que devem figurar nas latas de conservas. Sobre este último ponto foi aprovada a seguinte proposta:

«A fim de indicar o país onde o recipiente foi enchido, a lata deve ser marcada de uma maneira permanente e legível com as abreviações empregadas internacionalmente para as placas de nacionalidade dos automóveis.

Esta marca deve ser bem visível e aplicada na lata num lugar onde não seja susceptível de se tornar a cobrir com uma etiqueta».

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

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

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

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

CÓDIGO:

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	



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.^{da}
R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}
Av. Luiza Todi, 277

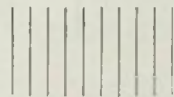
ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira
OLHÃO

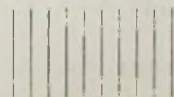
GRANADAISA FOODS, INC.

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

BREWSTER - NORPORT CORPORATION

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

Endereço Telegráfico
PORTNORCOM
DOGHORSE

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

Importadores de conservas de peixe

de Portugal e Colónias

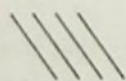
Exportadores de folhas de Flandres

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.: «Fradco»

NEW-YORK, N. Y.

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

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

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

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

Adolf Dircks & Co.

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



Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1888



Endereço: HAMBURGO 11, Neuer Wandrahm 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



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

Eurico Felgueiras
Pedro de Carvalho Marôcho
João Viariz Chaves de Abreu

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

De Sotavento do Algarve

José Amândio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Saías

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

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrito
João Veiga Henriques



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

