

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

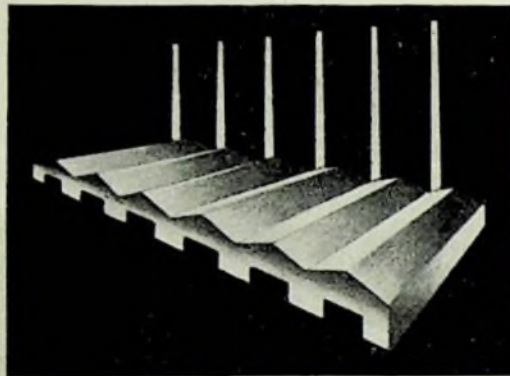
ANO V  
1950

N.º 57  
DEZEMBRO

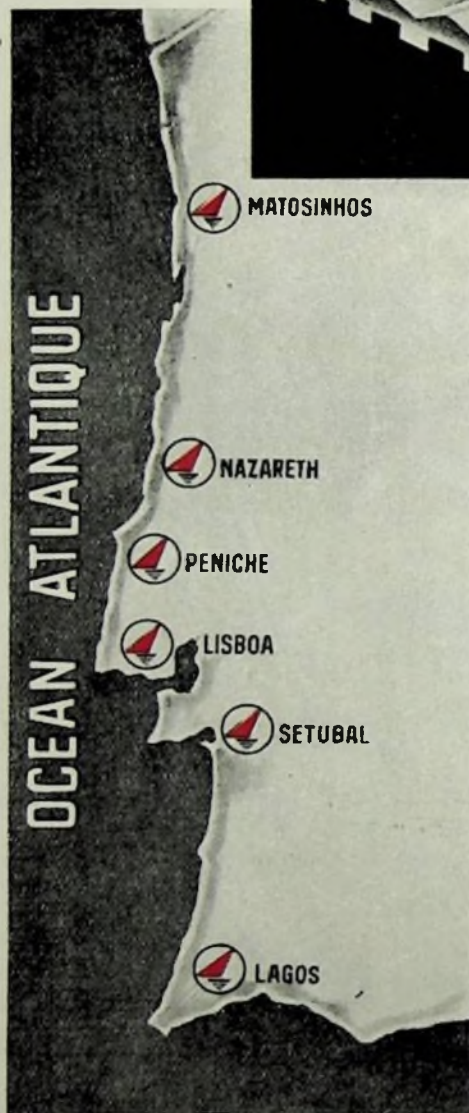
# algarve exportador l.<sup>da</sup>


MAISON FONDÉE EN 1920


CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE





SIEGE  
A  
LISBONNE





 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

PRINCIPALES MARQUES

N I C E

NICETTE  
C I N E  
FLORA  
CORAL  
TRIADE



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

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL

# Mendes & Anjos, L.<sup>da</sup>

OLHÃO

Distribuidores Gerais

SUB-AGENTES NO NORTE

BURNAY COMERCIAL, LDA.

Rua Aviz, 10 PORTO



Agência de Lisboa:

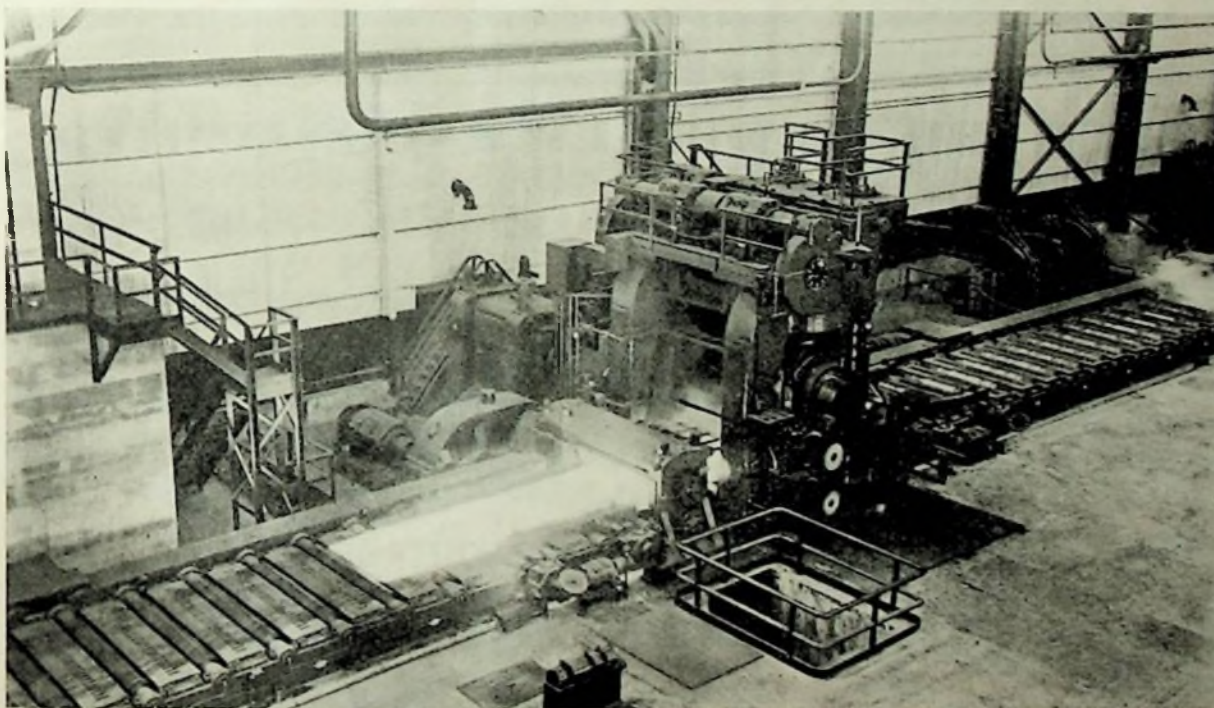
Rua Augusto Rosa, 66

Telefone 29966

24 DEZ 1950

da

FOLHA DE FLANDRES  
**SUPERDRAW**  
Das melhores do Mundo



Laminador primário de chapas base na fábrica de Irvin da Carnegie-Illinois Steel Corporation, afiliada da United States Steel Corporation. Estas chapas passam em seguida por outros laminadores ficando reduzidas a longas tiras de folha de aço que são enroladas em bobines e levadas à estanhagem constituindo depois a folha de Flandres

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



SETÚBAL } 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

**ALEM ANHA**

Hamburgo—Alstertor 14/16

*End.-Teleg.: HOMEROS*

**BIEN TRADING COMPANY, INC.**

105 HUDSON STREET

End. Telegráfico: BIENCODAR

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 FIALHO & C.<sup>A</sup>**  
**FARO**

ANO V  
N.º 57



# Conservas de Peixe

DEZEMBRO  
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

RÉDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

## Sumário

*A liberalização do comércio inter-europeu e as exportações de Conservas; Produção e Exportação; Production and Exportation; Os problemas da pesca; A piscicultura; Necrologia; Contuda; O Mundo da pesca e da conserva; Gola de peixe nos Estados Unidos; Os peixes e a água; Novas aplicações para as proteínas do peixe; Conservas de Peixe—origem e evolução no distrito de Moçâmedes; Pedidos de Representação; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.*

## A liberalização do comércio inter-europeu e as exportações de conservas

**E**M 1951 entra o comércio português, como o de todos os países da Europa Ocidental, em nova fase da sua agitada e complexa experiência no pós-guerra. Com a liberalização da maior parte dos intercâmbios entre esses países, durante largos anos submetidos a restrições legais e condicionamentos determinados por necessidades políticas e monetárias, grande volume do comércio neste mercado europeu de 270 milhões de habitantes vai entrar em regime de concorrência praticamente livre. Deixam de ser as autorizações de governos os factores fundamentais das permutas, substituindo-as a competição de preços e qualidades, através das pautas aduaneiras em frequente mutação. Para a exportação das conservas de peixe portuguesas vai implicar este regime consideráveis transformações, já experimentadas sob muitos aspectos nos mercados onde a liberalização foi posta em marcha nos últimos meses; mas só a plena vigência do sistema permitirá observar as suas vantagens e inconvenientes, inculcando os melhores processos a adoptar nos mercados estrangeiros à medida que se definirem as concorrências, os métodos comerciais e as preferências dos consumidores.

Jogando na hipótese optimista, pode crer-se que a liberalização beneficiará as conservas de peixe portuguesas, fazendo valer mais fortemente os méritos incontestáveis da sua qualidade. Para isso será necessário antes de tudo, porém, que as conservas fiquem entre os

produtos liberalizados; que a liberalização seja executada com plena lealdade e sem as deturpações de que tivemos amarga experiência na aplicação dos acordos bilaterais de comércio, em que se estipulavam contingentes para os quais não eram concedidas posteriormente as indispensáveis licenças ou só eram concedidas em épocas que não interessavam ao comércio importador: que ao regime de licenciamento não sejam substituídos outros expedientes restritivos em que são praticamente anulados os seus efeitos. Das deturpações do comércio bilateral temos ainda exemplo flagrante nas licenças concedidas há pouco pelas autoridades francesas para um acordo que, entretanto, caducou. Dos artificios deslealmente encorporados na prática de uma pseudo-liberalização temos exemplo no comércio com a Alemanha Ocidental, que liberalizou as importações de conservas de peixe mas cujo governo exige dos importadores um depósito extraordinário de mais de 50% do valor da mercadoria, para que seja autorizada a indispensável abertura de crédito.

Processos desta ordem sofismam declaradamente as intenções teóricamente afirmadas de um intercâmbio comercial europeu liberto das peias e restrições de triste memória e encaminhado para uma franca expansão das permutas. Se este jogo de habilidades, em que os condicionamentos monetários continuam sendo explorados como no passado, se mantivesse através da liberalização, os países que a cumprissem honestamente seriam vítimas da sua boa-fé e ficariam obrigados a entrar no sistema

de encadeados sofismas em que se agravou a crise do comércio internacional.

A necessidade de alargamento dos mercados para a nossa produção de conservas é evidente. Normalizado o abastecimento de peixe às fábricas, e com os recursos de actividade modernizada e desenvolvida que a indústria criou, a produção tende a acumular-se perigosamente enquanto os mercados se conservarem retraídos sob as restrições artificiais dos governos. O escoamento das disponibilidades exportadoras da nossa indústria conserveira está a desenvolver-se ainda sob a pressão de estrangimentos de toda a ordem — e não por escusa dos consumidores que, pelo contrário, se mostram cada vez mais interessados na aquisição das conservas de sardinha portuguesas, pela superioridade incontestável das suas características. É esta acumulação de «stocks» por falta de mercados, em contraste com a produção normalizada, está a suscitar, naturalmente, outra forma ameaçadora de crise para a indústria, depois da que sofreu durante três anos em consequência da escassez da pesca.

É bem sabido, de resto, que esta situação de crescentes dificuldades nas vendas tem sido agravada nos últimos tempos pelo ingresso na concorrência internacional, como produtores inesperados ou inesperadamente avultados de conservas de peixe, de alguns países que, não há muito tempo, figuravam no jogo dos intercâmbios como importadores. O volume da produção marroquina, por exemplo, atingiu proporções excepcionais; e os exportadores do Marrocos francês estão a competir nos mercados, já de si escassos, que se abasteciam com a nossa produção, por preços que são em média 25% mais baixos do que os da oferta do produto português. Por esta tática de concorrência, que tende a converter-se em perigoso «dumping» já perdemos, a bem dizer, dois mercados fundamentais das nossas conservas de sardinha — o francês e o alemão — que antes da guerra absorviam cerca de dois terços da nossa produção.

Em caso algum será fácil, pois, a expansão das exportações conserveiras nacionais. Não só devemos preparar-nos para astutos desvios da prática franca e leal da liberalização, como para concorrências agravadas em que o argumento da qualidade das sardinhas portuguesas nem sempre poderá fazer valer a sua força preferencial. Não desaparecerá, com certeza, o ambiente de estrênuo esforço e de luta contra sucessivas situações adversas em que se tem desenvolvido nos últimos anos o comércio de conservas, exigindo dos produtores e exportadores, com indispensável apoio dos poderes públicos, organização cada vez mais firme e eficiente, das suas actividades.

É de desejar, profundamente, que as nossas conservas sejam abrangidas, em todos os países da O. E. C. E., na proporção de 75% assinalada para as liberalizações; mas devemos estar aptos a enfrentar os obstáculos de novo estilo que a indústria nacional vai encontrar nos mercados liberalizados. Não pode duvidar-se que as concorrências vão ser violentamente intensificadas, recorrendo a estratagemas de preços ruinosos e a artificios

de propaganda ou de penetração comercial que será indispensável compensar por todos os meios ao nosso alcance. A superioridade qualitativa não basta, evidentemente. É necessário mantê-la e até acentuá-la cada vez mais em toda a medida das possibilidades da indústria, empenhando os industriais todos os recursos da inventiva e da técnica para que o factor convincente da qualidade se imponha aos consumidores estrangeiros mais exigentes. Mas é necessário, também, que a melhoria do nível de qualidade seja apoiada na diminuição dos preços de custo — já que o factor-preço se impõe cada vez mais fortemente nos mercados.

A nossa indústria continua a adquirir a sardinha nas lotas por elevado custo — factor dos mais importantes no desnível em que se encontra a produção nacional de conservas perante os concorrentes estrangeiros. Continuamos a chamar a atenção das entidades competentes para este fundamental problema, que não cabe na alçada exclusiva dos industriais. A antevisão possível das circunstâncias em que vai desenvolver-se a liberalização do comércio inter-europeu mais nos convence da necessidade de articular solidariamente a iniciativa e as disposições dos poderes públicos, da indústria conserveira e da pesca para o alto objectivo comum que é o desenvolvimento das exportações de conservas. Perante esse objectivo, cuja projecção na economia nacional não precisa de ser salientada, todos os interesses parciais deverão abater-se ou concertar-se, em benefício geral do País.

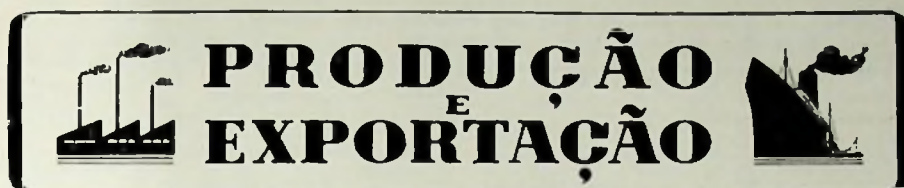
## AGENTES IMPORT EXPORT



SCANDINAVIAN  
EXPORT CO. INC.  
MALMOE - SUÉCIA

Telegramas : Canningco Malmoe

Subagentes em toda a Escandinàvia



**Situação no mês de Outubro**

**PRODUÇÃO**

**Azeite ou molhos**

A produção de conservas de peixe durante o mês de Outubro foi de 383.630 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 348.253 caixas; carapau, 5.505 caixas; cavala, 10.394 caixas; atum e similares, 748 caixas; anchovas, 17.062 caixas e outras espécies, 1.068 caixas.

Matosinhos é o primeiro centro produtor com 158.970 caixas (41,4%), o segundo, Setúbal, com 67.192 caixas (17,5%) e o terceiro, Portimão, com 61.101 caixas (15,9%).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (158.970 caixas); Setúbal, de carapau (2.400 caixas), de atum e similares (298 caixas) e de outras espécies (1.021 caixas); Olhão, de cavala (3.242 caixas) e de anchovas (9.150 caixas).

A produção destas conservas em Outubro foi inferior à de Setembro em 1.769 caixas e superior à de Outubro de 1949, em 210.677 caixas.

**Salmouras**

A produção de conserva em salmoura foi de 517.899 quilos, dos quais 386.551 quilos de sardinha, 119.169 quilos de biqueirão, 11.449 quilos de cavala e 730 quilos de outras espécies.

A sua distribuição pelos vários centros foi a seguinte: Matosinhos, 355.027 quilos de sardinha, 39.475 quilos de biqueirão, 10.320 quilos de cavala e 730 quilos de outras espécies; Lisboa, 5.700 quilos de sardinha e 300 quilos de biqueirão; Setúbal, 1.200 quilos de biqueirão; La-

gos, 22.000 quilos de biqueirão e 1.109 quilos de cavala; Portimão, 3.910 quilos de sardinha; Olhão, 43.140 quilos de biqueirão e 10 quilos de cavala; V. R. de Santo António, 21.914 quilos de sardinha, 13.004 de biqueirão e 10 quilos de cavala. Esta produção foi inferior à de Setembro em 287.775 quilos e superior à de Outubro do ano passado em 363.677 quilos.

**EXPORTAÇÃO**

**Por Centros**

**Azeite ou molhos**

A exportação de conservas de azeites ou molhos foi de 4.788.095 quilos (277.817 caixas) no valor de 97.537.518\$50, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 4.297.036 quilos (238.562 caixas) no valor de 85.940.720\$00; carapau, 55.367 quilos (2.928 caixas) no valor de 692.087\$50; cavala, 158.788 quilos (8.650 caixas) no valor de 3.016.972\$00; atum e similares, 98.202 quilos (4.239 caixas) no valor de 2.307.747\$00; anchovas, 154.304 quilos (22.006 caixas) no valor de 5.092.032\$00; lulas e chocos, 15.379 quilos (902 caixas) no valor de 307.580\$00; outras espécies, 9.019 quilos (530 caixas) no valor de 180.380\$00.

Matosinhos é o primeiro centro exportador com 2.047.969 quilos (118.742 caixas) ou 42,7%; Portimão, o segundo, com 958.460 quilos (56.919 caixas) ou 11,8% e Setúbal o terceiro, com 765.751 quilos (43.796 caixas) ou 9,1%.

A exportação destas conservas em Outubro foi superior à de Setembro em 97.113 caixas e à de Outubro do ano findo em 83.757 caixas.

**Salmoura**

Exportaram-se 218.895 quilos de salmoura no valor de 1.330.384\$00, sendo 203.939 quilos de sardinha, 5.495 quilos de cavala, 499 quilos de atum, 2.750 quilos de carapau e 7.212 quilos de outras espécies.

Houve um aumento nesta exportação de 127.464 quilos em relação a Setembro e de 214.389 quilos em relação a Outubro de 1949. O principal centro exportador foi Matosinhos com 197.904 quilos.

**Congelados**

Exportaram-se 14.500 quilos de congelados no valor de 178.809\$60 nas seguintes espécies: sardinha, 7.304 quilos; polvo, 4.250 quilos; lulas, 1.820 quilos; carapau, 470 quilos; pescada, 270 quilos; enguias, 110 quilos; salmonete, 50 quilos; linguado, 50 quilos; congro, 40 quilos; raia, 30 quilos; lagosta 20 quilos; corvina, 20 quilos e diversos, 30 quilos.

Exportaram-se menos 32.847 quilos do que em Setembro e menos 47.097 do que em Outubro do ano anterior.

**POR PAISES**

**Azeite ou molhos**

Os três principais países importadores, foram: Inglaterra, com 1.596.860 quilos (33,3%), Bélgica, com 994.365 quilos (20,7%) e E. U. A. com 821.812 quilos (17,1%).

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (1.596.418 quilos), a Bélgica, de carapau (25.004 quilos) e cavala (141.609 quilos); os E. U. A., de atum e similares (36.231 quilos), de anchovas (107.040 quilos) e de outras espécies (5.934 quilos) e Cuba, de lulas e chocos (4.885 quilos).

**Salmoura**

O principal país importador foi a Itália com 192.304 quilos.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em caixas, em Outubro de 1950  
*October Canned Fish Pack (in cases)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos .....	157.659	95	3	156	1.050	7	158.970
Peniche .....	20.851	-	515	15	63	-	21.444
Lisboa .....	9.630	118	-	228	355	480	10.820
Setúbal .....	58.163	2.400	3.223	298	2.087	1.021	67.192
Lagos .....	13.256	114	338	-	463	-	14.171
Portimão .....	58.306	628	1.102	-	1.065	-	61.101
Olhão .....	22.673	2.149	3.242	49	9.150	-	37.263
V. R. de Santo António ...	7.715	1	1.971	2	2.829	151	12.669
	548.253	5.505	10.594	748	17.062	1.668	383.630

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores .....	-	-	-	63.705	-	-	-	2.292	63.705
Matosinhos .....	2.007.774	15.391	3.192	5.255	13.734	806	1.817	118.742	2.047.969
Lisboa .....	274.708	114	9.899	16.473	25.367	1.220	(a) 6.600	18.359	334.381
Setúbal .....	669.147	26.429	25.217	9.226	23.669	12.063	-	43.796	765.751
Lagos .....	111.351	-	12.795	-	1.425	-	-	6.800	125.571
Portimão .....	892.484	-	25.090	45	40.752	475	-	56.919	958.846
Olhão .....	323.347	13.243	59.832	3.498	45.832	815	602	28.448	447.169
V. R. de St.º António	18.225	190	22.763	-	3.525	-	-	2.461	44.703
	4.297.056	55.367	158.788	98.202	154.304	15.379	9.019	277.817	4.788.095

(a) Antepasto

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

# Production and Exportation

## Situation during the month of October

### PRODUCTION

#### Oil or sauce

The production of fish preserves during the month of October was of 383.630 cases, distributed for the following kinds: Sardines, 348.253 cases; Chinchards, 5.505 cases; Mackerel, 10.394 cases; Tunny and the like, 748 cases; Anchovies, 17.962 cases and other kinds, 1.668 cases.

Matosinhos is the leading packing center with 158.970 cases (41,4 %). In second place comes Setubal with 67.192 cases (17,5 %) and in third is Portimão with 61.101 cases (15,9 %). As regards kinds Matosinhos was the largest packer of Sardines (158.970 cases); Setubal of Chinchards (2.400 cases) of Tunny and the like (298 cases) and of other kinds (1.021 cases); Olhão of Mackerel (3.242 cases) and of Anchovies (9.150 cases).

The packing of these preserves in October was lower as compared with September by 1.769 cases and higher as compared with October, 1949 by 210.677 cases.

#### Brine

The packing of Brine preserves was of 517.899 kilos of which 386.551 kilos of Sardines, 119.169 kilos of Biqueirão, 11.449 kilos of Mackerel and 730 kilos of other kinds.

Their distribution for the different centers was the following: Matosinhos, 355.027 kilos of Sardines, 39.475 of Biqueirão, 10.320 kilos of Mackerel and 730 kilos of other kinds; Lisbon, 5.700 kilos of Sardines and 300 kilos of Biqueirão; Setubal, 1.250 kilos of Biqueirão; Lagos, 22.000 kilos of Biqueirão and 1.109 kilos of Mackerel; Portimão,

3.910 kilos of Sardines; Olhão, 43.140 kilos of Biqueirão and 10 kilos of Mackerel; V. R. de Santo António, 21.914 kilos of Sardines, 13.004 of Biqueirão and 10 kilos of Mackerel. This packing was lower as compared with September by 287.775 kilos and higher than in October of last year by 363.677 kilos.

### EXPORT

#### By centers

#### Oil or sauce

The export of preserves in Oil or Sauce was of 4.788.095 kilos (277.817 cases) amounting to 97.537.518\$50 distributed for the following kinds: Sardines, 4.297.036 kilos (238.562 cases) amounting to 85.940.720\$00; Chinchards, 55.367 kilos (2.928 cases) amounting to 692.087\$50; Mackerel, 158.788 kilos (8.650 cases) amounting to 3.016.972\$00; Tunny and the like, 98.202 kilos (4.239 cases) amounting to 2.307.747\$00; Anchovies, 154.304 kilos (22.006 cases) amounting to 5.092.032\$00; Calamaries and Cuttlefish, 15.379 kilos (902 cases) amounting to 307.580\$00; other kinds, 9.019 kilos (530 cases) amounting to 180.380\$00.

Matosinhos is the leading exporting center with 2.047.969 kilos (118.742 cases) or 42,7 %; Portimão occupies the second place with 958.460 kilos (56.919 cases) or 11,8 % and Setubal comes in third place with 765.751 kilos (43.796 cases) or 9,1 %.

The export of these preserves in October was higher as compared with September by 97.113 cases and also higher than in October, 1949 by 83.757 cases.

#### Brine

218.895 kilos of Brine were exported amounting to 1.330.384\$00.

being 203.939 kilos of Sardines, 5.495 kilos of Mackerel, 499 kilos of Tunny, 2.750 kilos of Chinchards and 7.212 kilos of other kinds.

There was an increase of 127.464 kilos as compared with September and also an increase of 214.389 kilos as regards October, 1949. The leading exporting center was Matosinhos with 197.904 kilos.

#### Frozen

Were exported 14.500 kilos of frozen amounting to 178.809\$60 for the following kinds: Sardines, 7.304 kilos; Poulp, 4.250 kilos; Calamaries, 1.826 kilos; Chinchards, 470 kilos; Whiting, 270 kilos; Fels, 110 kilos; Salmonete, 50 kilos; Sole, 50 kilos; Conger, 40 kilos; Ray fish, 30 kilos; Lobster, 20 kilos; Corvina, 120 kilos and other kinds, 30 kilos.

In October were exported 32.847 kilos less than in September and 47.097 kilos less than in October of last year.

#### By countries

#### Oil or sauce

The three leading importing countries were: England with 1.596.360 kilos (33,3 %), Belgium with 994.365 kilos (20,7 %) and U. S. A. with 821.812 kilos (17,1 %). As regards kinds England was the best buyer of Sardines (1.596.418 kilos), Belgium of Chinchards (25.004 kilos) and of Mackerel (141.609 kilos); U. S. A. of Tunny and the like (36.231 kilos), of Anchovies (107.040 kilos) and of other kinds (5.934 kilos) and Cuba of Calamaries and Cuttlefish (4.885 kilos).

#### Brine

The leading importing country was Italy with 192.304 kilos.

#### Cozedor para sardinhas

Chamamos a atenção dos srs. industriais de conservas para este anúncio, pág. 32.

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

October Canned Fish Exports (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 espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Merid. Brit. .	292	-	70	399	935	95	388	2.179
África Ocidental Brit.	5.423	8.550	-	-	-	-	-	13.973
África Oriental Brit.	4.008	-	-	-	-	-	-	4.008
Alemanha .....	325.480	-	-	-	-	-	-	325.480
Angola .....	10.924	95	-	113	38	126	1.082	12.378
Austrália .....	30.246	-	-	1.644	815	-	-	32.705
Bélgica .....	795.199	25.004	141.609	19.478	13.075	-	-	994.365
Brasil .....	34.130	-	-	3.250	7.720	720	-	45.820
Canadá .....	23.320	-	-	-	6.863	-	-	30.183
Chipre .....	6.650	11.609	-	-	72	-	-	18.331
Col. Brit. A. C. e Sul .....	1.947	-	-	-	-	-	-	1.947
Colômbia .....	76.000	-	-	-	4.750	-	-	80.750
Congo Belga .....	8.010	8.550	95	95	665	420	420	18.255
Cuba .....	40.944	-	-	-	48	4.885	180	46.057
Curacao .....	2.880	-	-	-	141	-	-	3.021
Dinamarca .....	17.556	-	-	-	-	-	-	17.556
Egipto .....	5.092	-	-	-	675	-	-	5.767
E. U. da América ..	667.982	-	-	36.231	107.040	4.625	(a) 5.934	821.812
Grécia .....	9.671	-	-	-	-	-	-	9.671
Guiana Holand. ....	190	-	-	-	404	-	-	594
Guiné .....	2.197	190	114	114	10	168	11	2.804
Haiti .....	925	-	-	-	19	-	-	944
Inglaterra .....	1.596.418	-	-	-	442	-	-	1.596.860
Itália .....	23.740	-	-	-	-	-	-	23.740
Libéria .....	855	-	-	-	-	-	-	855
Macao .....	95	-	-	-	-	-	-	95
México .....	8.550	-	-	-	-	998	-	9.548
Moçambique .....	16.866	1.369	323	3.647	241	-	264	22.710
Nicaragua .....	950	-	-	-	47	92	92	1.181
Nova Zelândia .....	-	-	-	-	2.279	-	-	2.279
Panamá .....	540	-	-	-	-	-	-	540
Síria .....	-	-	-	3.000	-	-	-	3.000
S. Salvador .....	348	-	-	-	198	-	-	546
S. Tomé e Príncipe	741	-	-	38	-	-	-	779
Suécia .....	300.034	-	-	-	215	-	-	300.249
Suíça .....	267.654	-	15.380	23.400	4.128	-	-	310.562
Territ. E. U. A. C e Su	1.750	-	-	-	-	2.775	-	4.525
Timor .....	713	-	95	-	-	-	-	808
União Sul Africana..	3.453	-	-	-	1.078	-	-	4.531
Venezuela .....	4.475	-	950	6.259	2.350	475	648	14.957
Form. à Navegação	988	-	152	534	56	-	-	1.730
Quilos .....	4.297.036	55.367	158.788	98.202	154.304	15.379	9.019	4.788.095
(Kilos)								
Caixas .....	238.562	2.928	8.650	4.239	22.006	902	530	277.817
(Cases)								
Valores .....	85.940.720\$00	692.087\$50	3.016.972\$00	2.307.747\$00	5.092.032\$00	307.580\$00	180.380\$00	97.537.518\$50
(Values)								

(a) ANTEPASTO

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM OUTUBRO [AVERAGE FOB PRICES IN OCTOBER]: *Conservas em molhos*; (base 1/4 clube 30<sup>mm</sup>; sardinha em azeite, 360\$00; sardinha em óleo, 350\$00; cavala em azeite, 360\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 300\$00; (base quilo); atum em azeite, 23\$50; *Salmouras*; (base quilo); sardinha, 7\$50; *Congelados*; (base quilo); sardinha 12\$00; polvo 12\$00; lulas e chocos 13\$00.

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

# Pinhais e Cia. Limitada

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

CONSERVAS DE:

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



*"Pinhais"*  
a que todos disputam!



SARDINHAS EM MOLHOS  
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS  
PINHAIS - MOSCATO  
RIOS - SAILOR  
SEMPER - IDEM  
E D U S A - T O  
CIBELES - MARIQUEIRO



# OS PROBLEMAS DA PESCA

por Horácio de Carvalho

## III

É ei-los em plena acção. Atentos aos perigos escondidos sobre o quebrar da vaga e ao evitar a deslealdade do baixio, lá conseguem varar a embarcação no areal ou metê-la adentro dos molhes acolhedores; aqui e acolá, agrupadas ou isoladas, estão as famílias, embiocadas nos seus trajes escuros — tons que bem se casam com os corpos morenos e a tragédia da vida que vivem —, falando pouco e com olhar perdido, aguardando a chegada dos seus entes queridos.

Pescador português! Quem estas linhas escreveu, tem vivido muitas das tuas horas de mar, nele tem sentido a alegria ou uma infinita tristeza, tem sofrido o queimo do sal e a inclemência dos elementos, tem ouvido as tuas tão humanas e raras queixas numa voz rude e leal, entendido e desejado as saudações e sempre procurado auxiliar-te, por bem conhecer e admirar a tua vida de sacrifício e de magnífico exemplo.

Todo o que trabalha, compreende e admira o pescador, ambiciona-lhe uma justa remuneração ao seu esforço e espera que ele pelo menos não seja ignorado entre aqueles que tranquilamente usufruem o rendimento do seu trabalho.

Se o rendimento da faina extractiva depende, em última análise, da ciência e íntima colaboração de toda a companhia, a chave está nos conhecimentos do mestre de pesca, conhecimentos transmitidos de pais a filhos e ciosamente guardados.

Tornava-se, no entanto, absolutamente necessário elevar o nível técnico e cultural dos pescadores; abrir-lhes novos horizontes dentro da sua profissão no objectivo de melhor se valorizar e portanto, de maior rendimento obter.

A par duma sólida formação moral capaz de lhes formar uma alma boa e um carácter recto, havia que lhes ministrar ensinamentos actualizados de tudo quanto interessa à indústria da pesca.

Foi esta importante lacuna preenchida com a criação de Escolas de Pesca.

Espalhadas pelos centros piscatórios mais importantes, tem realizado uma muito notável obra.

Em regime de internato, os rapazes — filhos da gente do mar — gozam duma vida sã e higiénica.

A educação física diária para fortalecer os corpos, habilitações literárias para uma conveniente cultura, depois, a arte de marinharia muito indispensável para o mareante, o conhecimento dos peixes e das artes de pesca tradicionais e modernas.

Por estas Escolas tem já passado uma grande parte da juventude marítima, actualmente em plena acção em todos os mares onde pescam os portugueses.

E quanto se tem avançado no campo das medidas sociais que tão altamente interessam aos trabalhadores.

Quem há vinte e cinco anos percorresse o litoral português nada encontrava que lhe mostrasse ser o pescador defendido na profissão e na família.

No dia de hoje, do pescador à família, através das mais variadas obras de assistência e previdência, apenas se contam profundas e sólidas realizações. A protecção à família iniciou-se e culminou com a realização do lar.

Pouco a pouco, foram crescendo por esse litoral fora os Bairros dos Pescadores.

Era o lar alegre, acolhedor e sede natural das inquietações e das alegrias que pontuam a vida terrena.

Mas este muito ainda não bastava à doutrina e aos seus melhores executores.

E foram surgindo, como um milagre, creches, escolas, casas de trabalho, maternidades e hospitais. Clara incitação para a constituição da família, seu são desabrochar e florescimento.

Não faltou a assistência da visita social, o médico para os males do corpo, o rejuvenescimento ou afevoração do culto católico para santificação das almas.

Mas não foi descurada a vida material da família, através da criação de organismos de venda, a crédito ou a pronto, dos artigos essenciais à vida em condições de reduzidíssimo lucro.

A prevenir os azares do mar ou a dureza dos períodos de inactividade, estabeleceu-se o crédito sem usura, os auxílios à reparação ou construção naval e a aplicação do esforço em indústrias acessórias.

Mais mais ainda.

Seguros por invalidez, subsídios por incapacidade de trabalho no caso de velhice ou de doença, pensões e abonos de família, são outros tantos marcos colocados na vida do pescador, como dignificação da profissão e tranquilidade necessária para se lutar corajosamente.

Toda esta teoria de realizações, extensa e profunda, se deve unicamente às Organizações Corporativas da Pesca e à Junta Central das Casas dos Pescadores.

Para finalizar, apenas queremos referir os contratos colectivos de trabalho.

Por eles — e através deles —, os pescadores são defendidos da exploração do capitalismo.

As condições de trabalho estipu-

(Continua na pág. 14)



# PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA**  
**EXPORTADORA, L<sup>DA</sup>**  
**LISBOA-PORTUGAL**



**SARDINES**  
**TUNA FISH**  
**ANCHOVIES**  
**MACKERELS**

**H. ORMAI**

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



# A PISCICULTURA

pelo Dr. José Freixo

Até ao século XVIII pode dizer-se que as espécies piscatórias então existentes bastavam suficientemente a população.

Foi durante o último quartel do século XIX que se notou uma diminuição sensível nas quantidades de peixe pescado, fazendo-se sentir a diferença especialmente nalgumas espécies e nas regiões em que se desenvolveu a pesca de arrasto.

O empobrecimento das águas dos rios e lagos coincidiu com o emprego de engenhos destruidores, sobretudo de redes de muito pequenas malhas ao mesmo tempo que pelo desenvolvimento das grandes cidades, devido aos esgotos e aos produtos tóxicos lançados pelas fábricas e à raspagem dos fundos desapareceram em grande parte as reservas de alimentação dos animais aquáticos e os seus lugares de postura naturais.

A Suécia era no século XVIII, uma das nações que mais se esforçava por preservar as espécies aquáticas. É lá que têm lugar, em 1740, os primeiros ensaios de piscicultura que se conhecem depois dos de Don Pinchon.

Na verdade, já três séculos antes segundo um manuscrito de 1420, descoberto nos meados do século passado, Don Pinchon, Benedito de Abadia de Réôme, na Costa D'Ouro, tinha compridas e apropriadas caixas onde fazia a eclosão dos ovos de truta, a qual, segundo, ele, se produzia em certos casos depois de 24 horas, mas a maior parte das vezes ao fim de um mês.

Então, o naturalista Lund fechou machos e fêmeas de três espécies de peixes em três caixas imergidas no meio de um rio. As paredes destas caixas apresentavam uma série de buracos para assegurar a circulação de água, e o fundo era coberto de

ramos de pinho para receber os ovos.

Por este processo, Lund obteve em cada caixa, para umas 50 fêmeas, três ou quatro milhões de larvas de peixe.

Ao mesmo tempo, em Hanovre, Jacobi de Hohenhausen começava uma série de ensaios para fecundar artificialmente ovos de salmão e de trutas, expremendo os elementos masculinos e femininos para um vaso meio de água que depois de remexer docemente com a mão vasava numa caixa formada de finas redes metálicas que pousava sobre o fundo dum ribeiro de água límpidas.

O sucesso, embora lento foi completo e em 1755, Jacobi praticava a fecundação artificial com uma segurança bastante satisfatória o que lhe valeu uma pensão do rei de Inglaterra Jorge II.

Na Inglaterra, na Alemanha e na Itália os processos de Jacobi foram aplicados sem grande aperfeiçoamento, durante muito tempo.

Foi só passado um século depois de Jacobi que dois camponeses de uma aldeia isolada na parte central do massiço dos Vosges lançaram as bases da piscicultura moderna.

Pouco letrados, ignorando completamente os trabalhos anteriores eram no entanto dotados de grande espirito de observação.

Assim, Rémy que pescava desde criança tinha visto as fêmeas de alguns peixes depositarem os seus ovos que os machos fecundavam (a fecundação da maioria dos animais marinhos é externa), observando mais tarde o nascimento de larvas em número infinito.

Porém, com uma grande paciência notou o que se passava e constatou que uma quantidade enorme de ovos, depois larvas, era destruída

pelos peixes de outras espécies, pelas ondas e pelos insectos.

Então, deduziu que era preciso preservar os ovos destes inimigos e pensou colocá-los em caixas metálicas providas de buracos que depositava no fundo da ribeira. Notou porém que nestas condições muitos ovos não eram fecundados.

Mais tarde, com o seu amigo Géhin imaginou a fecundação artificial, que praticaram pelos processos semelhantes aos de Jacobi, chegando porém a criar jovens peixes em espaços fechados postos ao abrigo das causas de destruição e onde lhes forneciam a alimentação mais conveniente.

Assim, conseguiram criar milhares de trutas e só em 1848 os seus trabalhos foram conhecidos em Paris por uma comunicação feita por outrem à Academia das Ciências, passados três anos da compra da sua criação por uma Sociedade de Pesca dos Vosges.

No entanto, a piscicultura prática ficou ainda em embrião durante muito tempo.

Em 1852, M. Coste, professor de embriologia, obteve do governo francês a autorização para a criação em Huningue de um estabelecimento especial onde se fez em grande escala o que Rémy e Géhin fizeram em pequeno. O referido estabelecimento recebeu a visita de um grande número de estrangeiros e foi tomado como modelo para fundações análogas noutras nações como na Inglaterra, na Alemanha, na Holanda, na Bélgica e nos países escandinavos.

O princípio de Rémy que em breve teve grande expansão, baseava-se, pois, na criação de jovens indivíduos em espaços fechados e fáceis de vigiar até à idade para se protegerem eles mesmo contra a maior parte dos seus inimigos.

Nos Estados Unidos, a fecundação artificial foi praticada em grande escala a partir de 1850 e milhões de peixes prosperam hoje em lagos e rios outrora pouco povoados.

Um dos exemplos mais interessantes que se citam da aplicação da

piscicultura é a aclimação do salmão na Austrália.

A primeira tentativa foi feita em 1844 quando um navio à vela transportando da Inglaterra várias caixas de ovos não obteve bom sucesso porque apodreceram devido ao calor durante a travessia das regiões tropicais.

Mais tarde, experiências feitas em 1860 mostraram que os ovos fecundados suportavam o contacto do gelo sem perderem a sua vitalidade.

Assim, puderam ser transportados em boas condições de Liverpool para Sydney algumas caixas com ovos de salmão e de trutas que foram colocados no meio de um carregamento que demorou 90 dias de viagem.

A piscicultura moderna tem feito enormes progressos.

Assim, os seus métodos tornaram-se mais científicos, quer para a fecundação dos ovos e criação de jovens indivíduos como para o seu transporte a maiores distâncias e para todos os climas.

Em quase todos os países há hoje laboratórios oficiais que distribuem ovos fecundados ou jovens peixes.

Entre nós, por exemplo, temos a Estação Aquícola do Rio Ave.

Como é natural, os excelentes resultados obtidos para a piscicultura nas águas doces levaram a tentativas semelhantes sobre as espécies marítimas.

As primeiras dessas tentativas tiveram lugar em 1878 em Gloucester, onde se ensaiou com sucesso a fecundação artificial dos ovos de bacalhau.

Ensaíos análogos foram efectuados na Noruega, na Terra-Nova e na Escócia.

Sucede porém que o bacalhau é um peixe extraordinariamente fecundo e portanto uma espécie em que a reprodução artificial apresenta pouco interesse prático.

Assim, a piscicultura marinha que tem sido tentada em algumas outras espécies por sábios eminentes, trazendo à ciência enormes progressos não alcançou porém, infelizmente, no momento actual uma aplicação de carácter industrial.

Em todos os viveiros naturais e artificiais o homem tem necessidade de multiplicar as reservas de peixes mantendo as condições mais favoráveis à sua reprodução.

Na verdade, como diz Henri Baels num artigo publicado em «La Pêche Maritime» o despovoamento completo não se chegará a verificar mas é de temer a impossibilidade da exploração industrial de certos peixes em consequência da sua diminuição massiça.

Hã, pois, como afirma o mesmo autor, duas espécies de medidas a

tomar: as que favorecem directamente o repovoamento, o crescimento e a reprodução e as que evitam directamente a destruição.

Na primeira estão incluídas a interdição de zonas de pesca, a exploração de novos fundos e a regulamentação da pesca.

Na segunda inclui-se o combate directo à destruição dos peixes jovens, interdizendo certos engenhos de pesca e regulamentando as dimensões do peixe vendável e das malhas das redes.

## Os Problemas da Pesca

(Continuação da pág. 11)

lam claramente os direitos e os deveres de ambas partes contratantes, se obrigam à disciplina dum trabalho com vista à economia nacional e ao justo interesse do capital privado determinam, por outro lado, os aspectos da sua prestação, salários mínimos, adiantamentos e obrigatoriedade da assistência.

Através das Mútuas, surgiram os seguros contra os acidentes do mar e perdas de bens, em que os pescadores são representados pela sua Casa dos Pescadores.

Apenas se fazia sentir a falta de um organismo científico dirigido ao estudo de todas as questões relativas à indústria da pesca.

No entanto, em amor da verdade e com o mais alto sentimento de justiça, cumpre-nos assinalar, em modestas palavras, a valiosíssima obra que desde longa data tem realizado a Direcção das Pescarias, como departamento do Ministério da Marinha, em favor da pesca nacional.

Por ela tem passado ilustres oficiais da Armada que a estes magnos problemas dedicaram uma vida de estudo e de sacrificio.

Sem alardes mas anónimamente, procurou este departamento realizar sempre uma obra nacional e defender no mundo da pesca os interesses portugueses.

Só a falta de meios pode dificultar o cumprimento da sua missão.

No entanto, a autorização superior e a melhor compreensão dos organismos corporativos levou à criação do Gabinete dos Estudos das Pescas.

Em íntima colaboração com o Ministério da Marinha, animado do melhor espírito dinâmico e de largos horizontes que presidiu à sua feitura, vai este organismo realizar obra notável.

Assim feita a enunciação dos problemas que interessam à indústria da pesca em Portugal, iremos, paulatinamente, estudando as soluções mais convenientes ou, mais justamente, apresentando as soluções dadas.

FIM

### NECROLOGIA

Faleceram em Póvoa de Varzim, onde eram geralmente conceituados, os industriais de conservas srs. Timóteo Vasconcelos, gerente da Fábrica de Conservas Madrugada, Lda, e Alfredo Campos Matos, sócio da firma Fábrica Conservas A Poveira, Lda.

Às famílias enlutadas endereçamos os nossos sinceros pesames.

# C O N T U D O . . .

Muito sensatos, sóbrios e claros os dizeres do artigo recentemente publicado nesta Revista e assinado por F.

Perdão! Era assim que eu escreveria, ainda há bem pouco tempo. Agora, não. Reconheço que estava errado: são os outros que têm razão.

Andávamos, alguns de nós (o sr. F. ainda reincide...) afinal de contas, a fazer o quê?

A pretender roubar, a tentar eliminar todas aquelas variadas e permanentes fontes de sensações fortes e emotivas com que na indústria de conservas de peixe nos podemos deleitar e que dificilmente encontraremos em qualquer outra.

E, não era feia tal atitude, tal intenção? Já se sabe que era. Então, ele há porventura qualquer coisa que se assemelha às extraordinárias, às deleituosíssimas emoções que, para os industriais, representam, por exemplo, os seguintes factos:

a) Compra-se a sardinha a preços tais que se sabe perfeitamente haver 99 % de probabilidades do seu custo ser incomportável. Mas, então, não é verdadeiramente emocionante chegar ao fim, fazer as contas e poder-se concluir que tudo estaria bem, sob o ponto de vista da economia da produção, se o custo da sardinha tivesse sido inferior em 20, 30 ou 40 %? Por vezes, ainda, a emoção é de outro aspecto e seguramente mais forte: lá uma vez por mês podemos dizer que «hoje salvamo-nos»? *salvamo-nos* naquele dia, já se sabe...

Ora isto não se torna muito mais emocionante, mais agradável por pouco frequente do que se, monotona-mente, o pudessemos verificar todos os dias?

b) Durante toda uma safra não se faz outra vida senão descer, descer, sempre descer as cotações — aliás, inteiramente arbitrarias — que inicialmente se fizeram. Com isso, é evidente, não se consegue vender mais; até talvez pelo contrário, se venda menos. Mas, quando uma vez por outra o peixe morda na isca, isto é, um freguês compre metade do que pensava fazer por receioso de maior baixa ainda, já se vê...), isso não é também emocionante? Não é um jogo que até se assemelha ao das lotas no Sul, com o preço do peixe a vir de cima para baixo e o clássico «chui»?

Nós, cá no Norte então, como na lota o jogo tem de ser ao contrário — embora igualmente muito emotivo — é natural que nos comprásemos no jogo inverso que resta à nossa disposição: o da descida dos preços de venda.

c) Ele, não é também profundamente divertido jogarmos, todos entre nós, às escondidas? Uma vez poderemos dizer aos colegas que fizemos um negociarrão,

vendendo por mais 20 ou 30 % do que eles (a verdade, guardamo-la para nós, é claro...); outra vez, e ao contrário, poderemos argumentar que «sim senhor, vendi e não me arrependo, o preço dava margem, ganhou-se...». (O nosso interlocutor, já se sabe, fica a duvidar da integridade das suas condições mentais e isto é engraçadíssimo!).

Evidentemente que com um preço de custo da sardinha mais estável e com menos volubilidade nas nossas cotações, estas coisas já não seriam possíveis e, assim, eliminávamos uma fonte de prazeres ingênuos e que não prejudicam ninguém...

Já vê, caro sr. F., que eu fazia mal em insistir (já lá vão 14 anos) por outra coisa que não seja o que foi sempre no passado, continua a ser no presente e «felizmente» há-de continuar a ser no futuro para inocente e puro divertimento entre nós...

O sr. F. fala nas direcções dos Grémios. Mas estas são compostas de pessoas com experiência e que, portanto, já se convenceram naturalmente desta mesma verdade...

Assim «vivendo neste engano de alma ledó e cego» é melhor. Sr. F.: convença-se também disso e concorde em que é deslegante, em que não é bonito persistir, remando contra a maré.

Contudo...



Trabalharmos sinceramente — dando todo o pouco que podemos e sujeitando-nos a incompreensões, a ingratidões, à fatal desilusão — com o intuito firme, honesto e sincero de contribuir, dentro da medida das nossas forças e conscientes da nossa insuficiência mas sempre com fé, para dar à indústria — de que vivemos, é certo, mas para a qual também vivemos — um pouco mais de estabilidade, base do progresso e do desenvolvimento indispensáveis para que ela não sucumba, mais cedo ou mais tarde, aos efeitos fatais da inanição e da rotina?

Fazemos isso porque sinceramente o pensamos e desejamos, dentro dum pressuposto moral e lógico de que a indústria não nos pertence afinal mas à Nação; que dela vivemos, não só nós mas também milhares de seres, dentre eles os nossos operários e as suas famílias; que temos obrigação de proceder em tudo de forma a que ela possa ser fonte de riqueza para a nossa terra, propulsora de actividades, ela própria actividade sã e progressiva?

Mas, valerá alguma coisa? O que vale, o que, afinal,

se impõe, não é — Deus me perdõe — a estupidez, senão a maldade e um mal entendido egoísmo de alguns que parecem a maioria? Para que insistir, pois?

Contudo ...

★

A notícia da criação, em Safi, duma Central de compra e venda, reunindo todos os industriais de conservas, e a fundada hipótese — pelo conhecimento da existência de prosélitos a tal respeito — do possível alargamento do seu campo de acção aos outros Centros conserveiros de Marrocos são, por exemplo, de molde a exigir imperiosamente a atenção dos dirigentes responsáveis da nossa indústria e a merecer a mais cuidadosa atenção de todos os que nela labutam.

Dar-se-á o caso desse indubitável «passo em frente» dado pelos nossos colegas marroquinos constituir, na realidade, um exemplo a seguir?

Por mim, continuando fiel a ideias já velhas, direi: parece-me que não. Insisto em considerar o estabelecimento duma Central monopolista de vendas como uma solução excessiva e precipitada. No caso concreto perante o qual nos encontramos vejo ainda mais razões para persistir em pensar assim: o facto da Central já constituída se circunscrever a um único centro de produção, Safi; a circunstância dessa Central se destinar, em especial, a um único mercado, os Estados Unidos, — tudo isso agrava, em minha opinião, os perigos duma política comercial que, mesmo em teoria, só poderá considerar-se perfeita se abstrairmos de certas circunstâncias e desprezarmos toda a hipótese de possíveis imponderáveis — o que é excessivamente perigoso.

A actividade duma Central pressupõe indiscutivelmente a postergação absoluta de ideias individualistas e dos sistemas de acção peculiares à predominância da livre iniciativa particular. Não creio que possamos contar com mentalidade preparada, mesmo de longe, para tal. E, pior ainda, é que tal repúdio do individualismo — sentimento mais do que qualquer outro pertinaz — teria de verificar-se não só entre os produtores — sujeitos da acção em causa — como e também entre os próprios clientes, sendo de considerar que estes estarão predispostos, natural e logicamente, para o contrariar: a referida acção tende a impor-lho e é de molde a causar-lhes desconfiança por a julgarem conduzida, intencional e conscientemente, em seu detrimento e desfavor.

Não me parece, pois, aconselhável uma tão rápida modificação de usos e costumes, uma tão inopinada viragem importando na forçada renúncia a hábitos e preferências, não só da nossa parte como da dos nossos clientes ou, até, na eliminação, abrupta e sob todos os pontos de vista contraproducente, de grande parte dos nossos colaboradores nas tarefas da distribuição e expansão do nosso produto.

Não será muito mais simples e mais eficiente, ao mesmo tempo menos drástica e mais «política» uma acção puramente interna de *coordenação e normalização*,

honestamente, simples, sem excessos, sem implicar na imposição a terceiros de sistemas de comercial que podem não ter a sua preferência?

Uma «frente única» de produtores e vendedores — mesmo que os seus intuitos sejam no fundo muito outros e melhores que, até, os de simples e legítima defesa própria — não deixará nunca de se afigurar aos olhos dos clientes como uma tentativa de maior ou menor especulação e, como tal, conduzirá fatalmente à criação duma «frente única» oposta e cujos intuitos poderão exceder os que animem a outra parte ou, até, revestir aspectos de agressividade deplorável de que os primeiros poderão vir a sofrer penosamente.

Haja, acima de tudo, equilíbrio nas acções: que os nossos «passos em frente» — e precisamos de os dar — sejam revestidos de toda a prudência. Neste caso, restar-nos-ão sempre possibilidades de avançar mais a seu tempo se em tal houver conveniência. No caso contrário, podem constituir um grande mal: a emenda pior que o soneto.

A cegueira e a intransigência total arriscam-nos à segunda alternativa. Ai de nós!

★

A rir ou a sério, tudo me indica que devo desistir da minha caturrice, da minha teimosia.

Contudo... sou incorrigível!

FERREIRA BARBOSA

**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

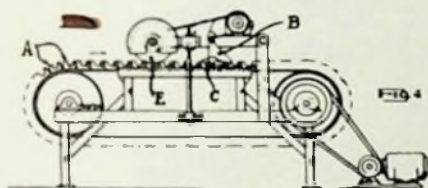
**OLHÃO — PORTUGAL**

# O mundo da pesca e da conserva

## Uma máquina canadiana para descabeçar e eviscerar peixes de pequeno tamanho

Os engenheiros Harrison e Roach da Estação Experimental de Pesca de Vancouver, B. C., no Canadá, construíram uma máquina para descabeçar e estripar os peixes pequenos pela junção de um dispositivo mecânico de evisceração a uma máquina de descabeçar arenques.

A máquina foi aperfeiçoada especialmente para o trabalho das an-



chovas, mas os ensaios teriam demonstrado que pode ser utilizada com sucesso no descabeçar e estripar de outros peixes de pequenas dimensões até aos pequenos arenques. Parece contudo que não poderá servir para a evisceração das sardinhas.

A máquina que apresentamos esquematicamente na figura que acompanha esta notícia, é constituída por uma descabeçadora de arenques de modelo corrente no Canadá, composta essencialmente de uma cadeia articulada de alvéolos (A) e de uma faca circular de descabeçar (E). O novo dispositivo de evisceração é constituído por uma mola em forma de lâmina recurvada (C) comandada por um dente e um suporte para manter o corpo do peixe (B). O seu funcionamento é o seguinte:

O peixe é colocado à mão nos alvéolos da cadeia articulada (A) e conduzido para a faca circular (E) que corta uma parte da cabeça do peixe por cima da nuca numa profundidade suficiente para seccionar a espinha dorsal. A incisão formada permite a penetração no interior da mola (C) mantida em posição rebaixada pelo dente (D), de maneira

que o corpo se encontra separado da cabeça pelo suporte (B).

No percurso seguinte, o dente liberta a mola que se desprende bruscamente seccionando completamente a cabeça e arrastando-a para o exterior com as vísceras que lhe estão presas.

A capacidade de tratamento da máquina é de 60 peixes por minuto e por operador. Habitualmente cada máquina é servida por três operadores.

## Conservas de peixe australianas

O Ministério da Alimentação da Grã-Bretanha anulou importantes encomendas de conservas de «barra-couta», peixe que se pesca em grande abundância nas costas australianas e a que já temos feito referências nesta secção.

Não se conhecem as razões de tal decisão, mas é natural que a principal seja o fraco acolhimento que o consumidor inglês tenha dado a tal conserva de qualidade inferior à sardinha e ao arenque.

A indústria de conserva de peixe da Tasmania que fundava no mercado da Inglaterra as esperanças do seu desenvolvimento, terá que fazer face a uma forte depressão económica.

De momento, como consequência imediata desta medida do governo inglês, o preço do peixe baixou de 5 1/2 pences para 3 pences cada libra-peso.

## Pesca e Conservas Mundiais

Segundo o Boletim das Pescas publicado pela F. A. O. a pesca durante o ano de 1949, na Europa, Ásia, América do Sul e América do Norte e Central, foi, respectivamente, de 4.845.700, 3.488.800, 94.100 e 3.448.792 ton. num total, portanto, de 11.877.392 ton.

O país que mais pescou na Europa, foi a Noruega, com 1.165.700

ton. Portugal figura com 282.500 ton. ocupando o 6.º lugar entre os vários países europeus. Na Ásia o país que teve maiores pescas, foi o Japão, com 2.923.000 ton. e nas Américas, os E. U. A. com 2.523.300 ton.

Em conservas enlatadas, durante o ano anterior, a produção, nos países dos vários contingentes de sardinhas, arenques e espécies similares, em molhos, foi de 261.879 ton., de atum, cavalas e espécies similares, 101.084 ton. e salmão 151.866 ton.; em salmoura, compreendendo, sardinha, arenques e outras espécies, foi de 549.836 ton.

## A indústria do atum no sul da Califórnia

Esta indústria, durante o primeiro semestre de 1950, regista um aumento apreciável na pesca e na produção de conservas em relação ao ano anterior.

Até 1 de Julho a pesca do atum tinha atingido 77.941 ton. contra 65.273 ton. em igual período de 1949, o que representa um acréscimo de 12.668 ton.

Na mesma data, a produção de conservas era de 3.298.204 caixas do ano transacto, isto é, mais 706.870 caixas.

A pesca foi mais abundante nas espécies «Yellowfin» (53.416 ton.), «Skipjack» (22.310 ton.) e albacora (930 ton.).

## Serrão de Faria & C.º

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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

A cola de peixe fabricada nos Estados Unidos provém dos detritos do bacalhau, pescada negra, «églefim», «colin» e «cusk». Os detritos tratados podem ser divididos em 3 classes: as cabeças de peixes frescos, as espinhas e resíduos de peixes salgados e as peles de peixes salgados.

As cabeças e as peles de bacalhau e «cusks» são preferidas às da pescada e dos outros peixes mencionados.

### A cola de peles

As peles são agitadas durante uma dezena de horas na água corrente até que uma análise crorídrica indique que todo o sal desapareceu.

Nas grandes fábricas utilizam-se para esta operação reservatórios circulares de cerca de 30 pés (9<sup>m</sup>,90) de diâmetro e 5 pés (1<sup>m</sup>,65) de profundidade, contendo rolos de madeira de forma cônica que giram no interior. Estes rolos, pesados, desagregam uma parte das peles que passam através do «écran» com a água de lavagem. Para a recuperar, a água de lavagem é dirigida para os reservatórios de fixação onde a maioria das matérias em suspensão se deposita. As matérias residuárias juntamente com os resíduos de cozimentos são prensadas, secas e vendidas para a alimentação das aves. As peles dessalgadas são lançadas nos cozedores que são geralmente colocados ao lado dos lavadouros. Estes cozedores, de envoltório de vapor, são constituídos por reservatórios rectangulares de ferro galvanizado, com fundo duplo, medindo 12 pés (3<sup>m</sup>,96) de comprimento, 3 (1<sup>m</sup>) de largo e 5 (1<sup>m</sup>,65) de altura. As peles são lançadas em cima duma camada de aparas de madeira colocada sobre o fundo duplo.

Regam-se por meio de um preservador (fenól, crésol, beta-naftol, ácido bórico ou ácido crésílico) para impedir a decomposição dos licores de cola durante a armazenagem, antes da evaporação.

Junta-se ao conjunto uma pequena quantidade de ácido acético, ou similar, que age como catalisador, abrevia a hidrólise e reduz o limo nos resíduos que são assim mais fáceis de secar e prensar.

Depois das peles terem sido recobertas de água, faz-se passar o vapor durante 6 a 12 horas na parede dupla dos cozedores. O licor de cola é então trasfegado à bomba para os reservatórios de armazenagem e em seguida para os evaporadores. Finalmente, as peles são novamente cobertas de água e recozidas durante 3 a 4 horas. O segundo licor que se obtém é armazenado com o primeiro.

O licor de cola é geralmente filtrado através de uma camada de aparas de madeira entre a bomba e os reservatórios situados por cima dos evaporadores. É depois filtrada novamente através da musselina, quando corre nos evaporadores. Há vários tipos de evaporadores. Um dos mais correntes é composto de tubos de cobre circulares, reunidos numa série de 6 pés (2<sup>m</sup>) de diâmetro, num reservatório de madeira pouco profundo, revestidos de cobre. O vapor, ligeiramente aquecido, passa através

# COLA DE PEIXE NOS

Por A. DE COUDEKERQUE-LAMBRECK

dos tubos e faz evaporar rapidamente o líquido da cola. A evaporação é continuada até que a cola atinja a viscosidade desejada que se verifica comparando num viscosímetro com a viscosidade de uma amostra de cola tomada como padrão.

Quando este estado é atingido, juntam-se-lhe preservadores e óleos vegetais essenciais (cassia, pirole, sassafras, hortelã-pimenta), depois do que a cola é tras-



fégeda, pronta para ser posta em tubo, garrafas ou latas. As melhores qualidades de cola são empregadas na fotogravura.

A quantidade de cola proveniente das peles de bacalhau e de «cusk» é de 240 a 320 litros por cada tonelada de peles, enquanto que a extraída das peles da pescada negra, «colin» e «églefim» é de 140 a 180 litros.

### A cola de detritos

Esta cola é feita pouco mais ou menos da mesma maneira que a das peles. Emprega-se, porém, uma maior quantidade de preservadores, de óleos essenciais e de ácido, sobretudo quando os detritos contêm espinhas. A quantidade média utilizada é de 4 litros de ácido acético glacial por cada tonelada de matéria tratada. Efectuam-se

# ESTADOS UNIDOS

(Exclusivo de «Conservas de Peixe»)

2 ou 3 cozimentos: o primeiro com a duração de 10 horas, os outros num tempo menor.

As colas de detritos são muitas vezes utilizadas no trabalho de ligação de madeiras. Neste caso, juntam-se-lhe pequenas quantidades de óxido de zinco para as tornar parcialmente opacas. Se se empregasse a cola transparente, as juntas secas seriam negras e muito visíveis. A quantidade de cola obtida pelo tratamento dos



detritos de peixe é de cerca de 100 a 200 litros por tonelada de matéria prima.

## A cola de cabeças

Esta cola é igualmente fabricada pelo mesmo processo das outras. Mas os lavadouros e os cozedores são maiores. É necessários mais cabeças para fazer a mesma quantidade de cola. Por vezes, logo antes do cozimento, junta-se às cabeças bisulfito de soda ou ácido sulfúrico para as limpar. Aplicam-se cerca de 8 litros de ácido por tonelada de cabeças, pois que estas contêm muitas espinhas. Por outro lado, junta-se à cola uma quantidade importante de óleos vegetais essenciais, a fim de suprimir o seu odor desagradável. Finalmente, como a cola de cabeças é largamente utilizada na junção de madeiras,

mistura-se-lhe bastante óxido de zinco para a tornar mais opaca. A quantidade de cola obtida das cabeças de peixe é de 48 a 72 litros por tonelada. Certas fábricas empregam aparelhos centrifugos para separar o líquido das colas.

## Os sub-produtos

Os resíduos que ficaram nos cozedores depois da última cozedura ter sido trasfegada, contêm ainda uma grande quantidade de licor de cola. São então colocados em sacos de tela e passados à prensa hidráulica, a fim de se recuperar o licor e secar parcialmente os resíduos.

O licor de cola recuperado é adicionado ao licor evaporado. Os resíduos que ficaram na prensa, são secos, pelo calor directo ou indirecto, num longo secador cilindrico giratório. Anteriormente, todos os resíduos serviam para fazer adubo. Hoje, a maior parte é vendida aos criadores de aves. Esses resíduos fornecem, com efeito, um alimento excelente que contém 50 % de proteínas. Além disso, as cabeças e os detritos contêm uma alta percentagem de fosfato de cálcio, que fornece o cálcio para as cascas dos ovos e o fósforo para as gemas.

Os resíduos provenientes das peles de peixe contêm cerca de 12,2 % de nitrogénio e 25 % de fosfato de cálcio e de magnésio; os provenientes dos detritos contêm 11,1 % de nitrogénio e 30 % de fosfato de cálcio e de magnésio; os provenientes das cabeças contêm 10 % de nitrogénio e 36,6 de fosfato de cálcio e de magnésio.

A composição média dos resíduos preparados para a alimentação das aves, compreende humidade, 12 %; proteína, 53 %; fosfato de cálcio e de magnésio 27 %; gordura, 1,5 %; sal, 1,5 %; fibra bruta, 0,8 %; cinzas, 4,2 %.

## Os diversos empregos da cola

A cola de peixe é a única fabricada que não necessita nenhuma preparação para os usos gerais. A melhor qualidade de cola de peles de peixe é utilizada, de preferência a qualquer outra, na produção das placas meio-tom de fotogravura, assim como na fabricação das placas dobradas de zinco.

Duma maneira geral as colas de peixe são empregadas quanto há necessidade de colas flexíveis, como na fabricação do tafetá de Inglaterra, das etiquetas e encadernação de livros.

A cola de peixe líquida é universalmente utilizada nos casos em que pequenas quantidades de fortes aderentes, prontos a servir, são necessários, principalmente para os trabalhos gerais de reparação.

A cola de peixe é misturada com a cola de peles de animais para ser aplicada nos cintos de couro. Utilizam-se grandes quantidades de cola de peixe de qualidade ordinária em diversos trabalhos de colagem, em esticar os tecidos, mantendo-os flexíveis. Certas colas de peixes são empregadas na fabricação do vidro translúcido.

Finalmente, esta cola é utilizada em grandes quantidades pelos fabricantes de móveis e de latas e para os trabalhos genéricos de colagem de peças de madeira.



# F. NÓBREGA DE LIMA, L.<sup>DA</sup>

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

**E. W. BLISS & Co.**

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

**FAIRBANKS, MORSE & C<sup>o</sup>. INC.**

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

**PALLARÉS HERMANOS S. A.**

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-  
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

**SIGNODE STEEL STRAPPING**

Arco de ferro para embalagens,  
etc.

SEDE

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. 2 2553

# Os peixes e a água

pelo Dr. Ferreira de Mira

Nós, animais terrestres que vivemos no ar, damos constantemente entrada a porções deste, e também constantemente as expulsamos fixando apenas uma parte do seu oxigênio. Os peixes vivem na água e pode dizer-se que o seu organismo é submetido a uma lavagem contínua, pelo líquido que entra nas guelras e sai depois mais ou menos abundantemente sob a forma de urina. No caso dos peixes de água doce, a urina, embora seja leve a sua concentração em matérias salinas, é mais mineralizada do que a água em que o animal vive e que absorve. Isto significa uma perda de sais; e há então razão para perguntar por qual processo os peixes conseguem compensar essa perda. Em certo grau, sem dúvida, pela alimentação. Mas só em parte, porque é possível conservar vivos em jejum, durante bastante tempo, certos peixes de água doce. Teremos, portanto, de admitir a absorção de sais com desrespeito, pelo menos aparente, do que determinam as forças osmóticas.

Relativamente aos peixes de água salgada devemos distinguir entre aqueles cujo ponto de congelação é muito aproximado do correspondente ao meio em que vivem e os que têm o sangue de concentração molecular muito inferior à desse meio. Nos Selácios o organismo é muito rico em ureia e por isso a concentração molecular é alta, e assim eles bebem muito pouco e urinam muito pouco, uma urina levemente menos concentrada do que o sangue. Mas já nos teleósteos a concentração do meio interior é muito mais baixa do que a da água do mar. Eles bebem frequente e abundantemente.

Tudo isto indica que é explicável pela simples alteração quantitativa da salinidade das águas a aproximação ou o afastamento dos peixes relativamente a qualquer ponto da

costa ou a qualquer profundidade. O mesmo efeito pode ser devido a alterações qualitativas. Observou-se que os peixes absorvem em grandes proporções o sódio, o potássio, o cloro, enfim os iões monovalentes, e em quantidades muito menores o cálcio, o magnésio e outros iões bivalentes, os quais se concentram no líquido intestinal residual e na urina. O cálcio, por exemplo, ao contrário do cloro, aparece aí em maior concentração do que na água do mar. Há uma excreção activa de cloro pelas guelras.

As condições de vida ligadas à regulação das trocas salinas varia com factores externos e com factores internos. Entre os primeiros podemos considerar a natureza da alimentação. Assim se observou que os carapaus, mantidos em água à temperatura de 10°, tinham 24 % de aumento de cloro no sangue depois de alimentados durante 24 horas a carne. Também com carapaus se notou a influência da temperatura da água: a 10°, a sua resistência às modificações da salinidade desta vai de 0,02 a 50 ‰<sub>m</sub>. A 20° torna-se muito mais sensível, oscilando as salinidades compatíveis com a sua existência entre 5,5 e 35 ‰<sub>m</sub>. Demonstrou-se também a influência do cálcio, visto que certos peixes marítimos resistem mais quando se dilui a água do mar com água pura contendo algum cálcio em solução, do que nos casos em que a diluição é feita com água destilada. Enfim, tem importância o ritmo em que são feitas as variações da salinidade: a passagem brusca é muito menos bem tolerada do que a mudança progressiva.

Ora estas mudanças de salinidade são comuns, principalmente nos estuários e nas bacias fluviais. O estuário é o curso inferior dum rio, em cuja água se mistura a do mar; e a salinidade desta mistura varia de

dia para dia com a hora e o coeficiente da maré, tanto nos lugares como no tempo. Há ainda as variações conforme o volume de água do rio, dependente das chuvas e das estações do ano, do regime dos ventos, etc. Pode também em determinado ponto do estuário ser diferente a salinidade à superfície da que se encontra à profundidade; e também não ser nas margens igual à do eixo do estuário. No inverno as diferenças não estão ligadas unicamente às chuvas, mas também à menor evaporação e à alteração de viscosidade, que dificulta a mistura das águas salgadas com as doces. Todas estas oscilações de salinidade de um para outro ponto do estuário podem explicar os movimentos oscilatórios de certas espécies emigrantes.

A influência de factores internos na regulação da salinidade e consequentes emigrações dos peixes está abundantemente demonstrada. Há ciclóstomos que passam os primeiros dois anos de vida na água doce, passam seguidamente para o mar e voltam à água doce quando chega o tempo da reprodução. Se os prendem na água doce no tempo em que deviam deixá-la, não resistem.

Mas sob este aspecto, o caso mais notável e melhor estudado é o das enguias. Nascem no mar e são transportadas pelas correntes oceânicas até próximo das costas europeias. Penetram então activamente na água doce e vão-se pigmentando, constituindo a enguia amarela que permanece 8 a 12 anos até que, tendo atingido certo grau o seu desenvolvimento genital, se transforma na enguia prateada e toma novamente o caminho do mar.

A estas mudanças correspondem certas transformações físico-químicas. Há uma desidratação quando o peixe, no seu primeiro estado, se aproxima da costa marítima, passando a proporção de água de 93 a 80 %; depois, no estuário, opera-se uma reidratação, passando aquela proporção a 86 %. Comparando ou-

(Continua na pág. 31)

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



CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

MARCA:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafa  
LUSITANIA

Correspondência  
APARTADO, 100

Telefone  
272

S E T Ú B A L



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



ATA



**SEVEN BRAND**

SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

*Manuel Pereira Junior*

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

## Novas aplicações para a proteína do peixe

As recentes investigações mostraram que as proteínas da carne do peixe, tinham, pelo menos, um valor tão elevado como proteínas das carnes de outros animais.

O valor das proteínas dos animais reflecte-se nos preços por que são pagos os produtos alimentícios ricos em proteínas. Um estudo destes preços em condições normais indica que as proteínas animais para consumo humano, custam cinco vezes mais do que as gorduras. O melhor uso, portanto, a dar ao peixe e às proteínas do peixe, é o de alimento ou de componente de produtos alimentares, visto que as proteínas sob esta forma realizam o seu valor máximo.

Contudo, nas actuais condições, apenas uma parte da pesca pode ser usada como alimento, e cerca de uma quantidade igual de proteínas contidas no peixe não utilizado e nos detritos, é convertida em farinha de peixe para alimento dos animais.

Progressos recentes na preparação do peixe, em virtude dos quais uma parte cada vez maior da pesca é levada para as fábricas de filetagem, criaram uma situação na qual maiores quantidades de desperdícios do peixe podem ser utilizados para fins industriais.

### Farinha de peixe

A matéria seca existente nos detritos das fábricas de filetagem contém 70/80 por cento de proteína e é, *inter alia*, uma excelente matéria prima para a farinha de peixe. Se as partes mais apropriadas dos desperdícios forem escolhidas e sujeitas a um processo de secagem rápido, pode-se obter uma farinha de peixe própria para o consumo humano.

Experiências feitas em 1939 mostraram que 6-7 por cento desta farinha de peixe podiam ser misturados com farinha de trigo sem que se notasse qualquer alteração no sabor do pão fabricado com esta mistura.

As experiências de refinação feitas

últimamente com aquela farinha, que envolvem um processo de extração, provam que o sabor a peixe pode ser quase totalmente eliminado.

Durante experiências realizadas na Noruega, foram misturados 20 por cento de farinha de peixe com farinha de cereais para a fabricação de vários produtos de padaria, e mesmo aquela grande percentagem, na maioria dos casos, não se notava ao paladar.

Seria de uma grande vantagem se o valor nutritivo do pão, um alimento importante na maior parte dos países, pudesse ser aumentado com a proteína animal, que existe na farinha de peixe em quantidades que variam entre 65 a 75 por cento. Cal, fosfatos e iodo estão também presentes em quantidades apreciáveis.

Em virtude do grande «déficit» de proteína no Mundo, que é especialmente acentuado nos países com um nível de vida baixo e limitados recursos financeiros, a farinha de peixe estaria em condições de cobrir uma parte desse «déficit», visto que é uma fonte de proteína mais barata do que qualquer outro género alimentício e que pode ser também incorporada noutros produtos, tais como macarrão, similares do queijo, pastas e sopas.

### Albumen de peixe comestível

O processo de fabricação para a produção de albumen de peixe comestível foi desenvolvido na Alemanha antes da primeira guerra mundial e tem sido, desde então, objecto de novas investigações em muitos países.

A matéria prima consistia praticamente só na carne do peixe, utilizando os alemães, no princípio, os filetes. Podem ser também aproveitadas as bexigas.

O sistema alemão, que era primitivo e dispendioso, consistia na extração das substâncias gelatinosas por meio de um ácido fraco e das

que dão o sabor pelo álcool, tratando depois a matéria extraída com sódio hidróxido até que se tornasse inteiramente solúvel na água. A solução era neutralizada com ácido e submetida a um processo de secagem.

O principal objectivo dos alemães neste assunto era o de bastarem-se a si mesmos, nenhuma atenção lhes merecendo, portanto, o problema do custo. Posteriormente os noruegueses fizeram o estudo do sistema e verificaram que este podia ser muito simplificado e ser obtido um produto mais perfeito.

O albumem produzido do peixe tem excelentes qualidades de emulsão e pode ser rapidamente batido formando uma espuma espessa que se mantém por muito mais tempo do que a das claras de ovo batidas. Pode ser usado em bolos, cremes, «mayonnaises», estabilizadores e para emulsões. A eficácia do albumem do peixe como um substituto da clara do ovo na confecção de bolos tem sido discutida porque não coagula quando é aquecida.

Não pode, contudo, haver dúvida de que ele possui a propriedade de fazer muitos produtos de padaria leves e porosos e que pode, de algum modo, substituir os ovos ou servir como um seu suplemento útil. Um pó de doce de creme composto de albumem de peixe, óleo comestível, leite seco, açúcar e de uma matéria saborosa é uma das muitas aplicações do albumem de peixe. Mexido na água, transforma-se em poucos minutos num creme espesso.

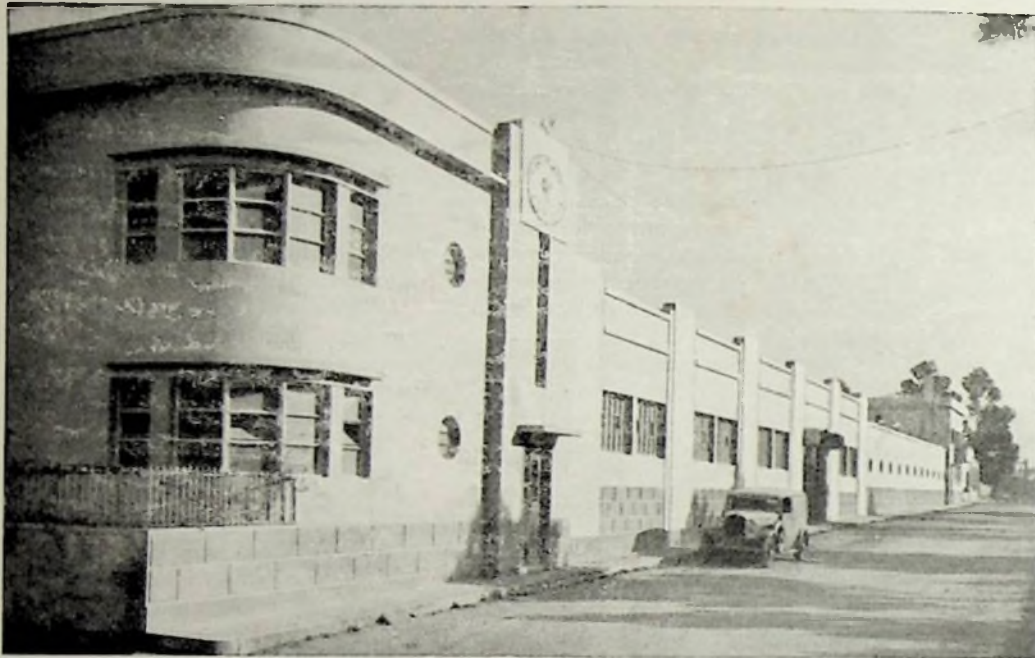
Até agora ainda se não fez na Noruega a produção do albumem do peixe numa escala comercial, mas uma empresa de Oslo já realizou muitos trabalhos preliminares e em breve vai iniciar a sua preparação numa fábrica experimental.

### A Proteína do peixe para usos técnicos

A produção da proteína do peixe para usos técnicos é baseada nos desperdícios de peixes magros, principalmente bacalhau e espécies similares. As experiências com esta pro-

(Continua na pág. 27)

# BOTELHOS & C.<sup>A</sup>



MATOSINHOS

—  
 “Botelho”  
 brand  
 the  
 finest quality  
 —

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

## Cordeiro Santos & Ferreira, L.<sup>da</sup>

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: OICANGI

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»

Do volume *Pecuária dos Anais dos Serviços de Veterinária e Indústria Animal, de Angola referente a 1947-48*, extraímos e publicamos por amável deferência do seu autor, o sr. Dr. João Elias, o seguinte estudo que nos dá informações muito úteis acerca do avanço técnico alcançado pela indústria de conservas de peixe em Moçâmedes.

O precursor desta indústria na Costa Ocidental Africana, foi o colono Senhor Miguel Duarte de Almeida que, em 1912-1914, instalou e pôs em laboração, em Moçâmedes, a chamada Fábrica Africana. A esta fábrica refere-se o relatório «Inquérito às Indústrias de Pesca», do Comandante Vilça em 1921-1922, nos seguintes termos:

«O seu fundador, infelizmente já falecido, o Senhor Miguel de Almeida, homem de grande inteligência, empreendedor e de rara energia, lutando contra todas as dificuldades e preconceitos, marcou pelo seu esforço um lugar de destaque entre os colonos de todos os tempos, pelo impulso que veio dar à indústria».

Esta iniciativa nasceu com as necessidades criadas, pela primeira guerra mundial 1914-1918, e por isso a laboração da fábrica acompanhou todas as evoluções comerciais desse período, enviando para os mercados da Europa e da Costa Oriental e Ocidental de África, uma série de produtos, tais como:

Peixe em escabeche — em latas de tipos de 5 quilos e de 4/4	Peixe em azeite em latas de 1/4 club e 1/4 americano	Peixes sortidos — em azeite lata branca 1/4 americano	Ovas de peixe — secas, em escabeche, fumadas, em latas de 4/4 e 1/4 americano
Corvina Pargo Cherne Atum Tainha Cavala Sortidos			Atum Corvina Cherne Pargo Tainha

Esta primeira empresa atravessou depois períodos de crise, até que o

# CONSERVAS DE PEIXE

## Origem e evolução no distrito de Moçâmedes

mercado italiano lhe oferece novas possibilidades.

Em 1928-1935 instalam-se outras pequenas fábricas que, embora rudimentares no seu apetrechamento, baseadas em moldes de oportunidade, constituíram iniciativa de valor no conjunto.

Os fabricos apresentados, subordinados às exigências do principal mercado, fixaram por assim dizer as bases da futura indústria, principalmente no que respeita às espécies piscícolas — atum, sarrajão, e cavala em filetes.

As sanções económicas ao único mercado a que a indústria se havia adaptado provocaram uma grande crise.

É certo que a Colónia já consumia bastante conserva de Moçâmedes, mas o regime de importação a que então estava sujeita a folha de Flandres e restantes materiais, não permitia grandes possibilidades económicas de fabrico.

Alguns conserveiros mais persistentes tentam intensificar os fabricos para o Congo Belga e Congo Francês, com produtos em molhos, cuja base era o óleo de palma, para consumo de indígenas.

Esta tentativa teria dado resultado se a indústria estivesse apetrechada por forma a poder concorrer em capacidade fabrico com outros centros industriais mais importantes.

O atum em fabricos ao natural, exportado para a Metrópole, não permitia uma laboração intensiva e compensadora.

No meio de tantas dificuldades era necessário manter a indústria, à volta da qual vivia já um grande número de colonos madeirenses que se dedicavam à pesca do atum.

É ainda na primitiva Fábrica Africana, agora explorada por ou-

tra empresa, que se inicia o fabrico de conservas para os mercados americanos; como facilmente se compreende, o atum Albacora teve boa aceitação.

Assim, chegou a indústria aos primeiros tempos que antecederam a última guerra, e que também foram maus, visto faltar a folha de Flandres.

Obtida esta, embora a preços verdadeiramente fabulosos, a situação modificou-se completamente, e então esta indústria atingiu um incremento muito considerável nestes últimos anos.

Pela estatística de exportação referente aos últimos dois anos — 1945-1946 —, pode fazer-se uma ideia do seu actual valor:

Anos	Atum — em óleo de amendoim	Filetes da cavala — em óleo de amendoim	Sarrajão — em óleo de amendoim
1945	1:015.416	58.089	44.564
1946	1:152.108	384.403	30.169

Total geral (quilos) ..... 2:684 749

Valor médio por quilo — 20.00

Valor total — Ags. .... 53:694.980,00

### Técnica do fabrico — espécies piscícolas

As espécies que constituem a actual base da indústria de conservas esterilizadas são:

Atum albacora — (*Neothunnus Albacora*, Lowe).

Atum patudo — (*Parathunnus Obscus*, Lowe).

Sarrajão — (*Thynnus pelamis*, Cuv. Val.).

Cavala — (*Scomber colias*, Lin.).

Das espécies a que me acabo de referir, merecem um estudo especial daquelas que constituem a família dos *Thunnideos*.

Para melhor compreensão do assunto vou esquematizar a distribuição geográfica destas espécies, relacionada com a classificação dos naturalistas, aliás inteiramente de acordo com aquela que é hoje adoptada internacionalmente pela indústria conserveira.

#### Família dos *thunnideos*

Germo .....	{ Germo alalunga, <i>Gmelin</i> — Atlântico e Mediterrâneo. Germo germo, <i>Lacepede</i> — Pacífico.
Thunnus .....	
Neothunnus ...	
Parathunnus .	{ <i>Neothunnus albacora</i> , <i>Lowe</i> — Madeira, Canárias e Angola. <i>Neothunnus macropterus</i> , <i>Lowe</i> — Japão, Ilhas Hawai e Costa Tropical do México.   <i>Parathunnus obesus</i> , <i>Lowe</i> — Madeira, Canárias e Angola.

Em toda a costa do distrito de Moçâmedes, desde Porto Alexandre até às Baías da Lucira, predomina o Atum albacora (*Neothunnus albacora*) capturando-se também o Patudo (*Parathunnus obesus*) na época fria, especialmente ao norte do distrito.

Para evitar confusões apresento a seguir a descrição destas duas espécies.

#### ALBACORA (*Neothunnus*, *Lowe*)

Raramente atinge mais de 1<sup>m</sup>.5 de comprimento, tem o corpo alongado e o tronco grosso e redondo, estreitando muito para a cauda.

A cabeça é alongada, o focinho cónico e a boca pouco rasgada, com pequenos dentes pontudos.

Tem duas barbatanas peitorais, duas dorsais, duas ventrais, uma anal e uma caudal, que é em forma decrescente. As peitorais são grandes, e as ventrais, anal e dorsal posterior são esguias, bastante compri-

das e manchadas de amarelo nos extremos.

À anal e dorsal posterior seguem-se nove falsas barbatanas orladas de amarelo claro.

#### PATUDO (*Parathunnus obesus*, *Lowe*)

A cor geral do corpo é negra azeitonada no dorso, prateada sobre fundo negro nos flancos e ventre,

com reflexos ligeiramente amarelados.

Pesca-se à linha, à vara ou de salto, sendo abundantíssimo nos meses de Maio, Junho e de Outubro a Dezembro.

Como a configuração do Albacora é mais em relação ao comprimento tendo o ventre muito desenvolvido. Os olhos são maiores de que os do Albacora, pelo que é também designado por «Atum de olhos grandes». Tem a mesma cor no dorso e os flancos acastanhados escuros.

As barbatanas têm muito menor desenvolvimento e à anal e dorsal posterior seguem-se oito falsas barbatanas.

Como já se disse é muito mais raro que o Albacora, misturando-se com este nos cardumes.

Pelas propriedades organoléticas da sua carne, o Atum Albacora constitui matéria prima de grande valor industrial e comercial porque dá produtos em conserva esteriliza-

da, que não diferem dos similares fabrico com o Germe.

Pelo que fica dito, julgo ter demonstrado claramente que o Atum de Angola não se pode prestar a confusões, sendo o Albacora peixe de grandes possibilidades industriais.

Devo ainda esclarecer que depois de uma certa prática de inspecções, não é difícil ao veterinário diferenciar num lote de conservas, a carne do Atum Albacora, do Patudo ou do Sarrajão.

Este pormenor é de grande importância, pois sem tal conhecimento não é possível fazer-se uma diagnose exacta do produto, a fim de passar os respectivos certificados de origem e qualidade, exigidos em certos mercados, como por exemplo, no americano.

#### Sistema de preparação

O veterinário, inspector sanitário e comercial, não pode ignorar a técnica desta indústria, pois há, como aliás em tudo quanto se refere a produtos de origem animal, pormenores de fabrico que se relacionam intimamente com as propriedades organoléticas e apresentação comercial dos mesmos.

Como o sistema de trabalho não está completamente actualizado em relação aos modernos e grandes centros industriais similares, faremos o possível por estabelecer o confronto, segundo as diversas fases da preparação que o peixe sofre, até à completa transformação em conserva.

Tomando como base o Atum, no mais rigoroso estado de «fescura», sangrado e eviscerado, as operações de fabrico são realizadas nos seguintes tempos:

#### 1.º — Enxugo do atum:

É feito em lugar coberto e bem ventilado onde o peixe permanece pendurado, em ganchos, durante algumas horas, da parte da tarde e da noite, até atingir a rigidez cadavérica necessária. Este tempo é va-

riável conforme a temperatura e ventilação do local.

Especialmente nas épocas quentes o menor descuido provoca alterações no tecido muscular, que se traduzem pela autólise, tornando-o impróprio para fabrico.

O enxugo artificial não se pratica ainda nas fábricas de Moçâmedes, sendo também de ponderar que tal sistema é mais aconselhável para as pequenas espécies piscícolas.

2.º — *Esquartejamento:*

Nalgumas fábricas o peixe é cortado em pedaços ou «postas» por



meio de uma máquina, mas na maior parte esta operação é manual.

Os pedaços são depois lavados em abundante água corrente e polvilhados com sal.

3.º — *Cozedura:*

Feita por imersão em água ou salmoura a 2 ou 3º Bº, se o peixe não foi previamente salgado.

A cozedura pelo vapor, embora mais aconselhável, não se pratica por falta de apetrechamento apropriado.

4.º — *Desidratação:*

Após a cozedura, os pedaços de peixe são colocados sobre tabuleiros de madeira e não em grelhas estanhadas, durante algumas horas até perder toda a água que absorveu durante a cozedura.

Como depende dos meios naturais, de temperatura e humidade atmosférica, este tempo é moroso e

na época de grande calor há sempre uma ou outra quantidade de peixe que se altera.

5.º — *Enlatamento:*

Os pedaços ou postas, depois de aparados e limpos, são colocados em latas, de diversos tipos, previamente confeccionadas, às quais vulgarmente é dado o nome de «vazio».

Este trabalho exige especiais cuidados por forma a dar ao produto uma boa distribuição e aspecto agradável, não sendo permitida a mistura de «migalhas» de peixe.

É também aconselhável não misturar na mesma lata carne de Albacora e de Patudo, pois, como já disse, há mercados que exigem apenas conservas de Atum Albacora.

6.º — *Cobertura:*

As latas cheias são colocadas sobre mesas próprias, vertendo em cada uma a quantidade de óleo de amendoim, azeite neutro ou molho especial, conforme o fabrico de que se trata, até à completa impregnação do produto, devendo o líquido de cobertura aflorar em camada fina à superfície.

Esta operação demora algumas horas e exige precauções tendentes a evitar o contacto dos líquidos de cobertura que vão escorrendo das latas, com as soldaduras das tiras ou corpos exteriores das mesmas, arrastando assim possíveis resíduos de soldadura que dariam origem à formação de sais de chumbo.

Por este motivo, nunca se devem empilhar as latas sobre as mesas mas sim colocá-las num único plano.

7.º — *Cravação de tempos:*

É feito em cravadeiras mecânicas, tendo o cuidado de adaptar bem o tempo com a respectiva anilha de borracha.

É preciso evitar as perdas de líquido de cobertura durante as primeiras voltas dos roletos da cravadeira, o que provoca a entrada de ar na lata.

(Continua)

## Novas aplicações para a proteína do peixe

(Continuação da pág. 23)

teína têm sido realizadas no Instituto de Tecnologia em Trondheim e no Laboratório de Pescas Norueguês em Bergen.

No Laboratório de Bergen aqueles desperdícios são cuidadosamente tratados com sódio hidróxido até que a proteína entra em solução sem ser decomposta em quantidade apreciável. Depois da separação das espinhas e outras matérias insolúveis, a proteína é precipitada pelo ácido. A proteína relativamente pura assim obtida, representa 60 por cento do conteúdo total de proteína, ou cerca de 10 por cento do preço da matéria prima empregada.

(Resumo de um artigo do Prof. Olav Nøtveid, do Instituto Norueguês de Tecnologia).

## Pedidos de representação

- «Marimco»  
7, Rue Edouard Delanglade  
Marseille
- Y. K. Behar  
Givatayim, Kiryat Yosef  
Bet Simyonov — Tel-Aviv
- Franco-Monde  
11, Rue Laurencin — Lyon  
(France)
- Amine Gazawoni & Sons  
P. O. Box 1123 — Beyrut
- Fon Sing Brothers Co.  
P. O. Box 112 — Port Louis-  
Mauritius
- Michel Khalil Chaoui  
B. P. 401 — Damas (Siria)
- Briscott Sales Company Ltd.  
Temple Bar House  
23/8, Fleet Street — London E.  
C. 4
- Joseph G. Badaro & C.<sup>a</sup>  
Boite Psstale 423 — Beyrouth
- S. J. Low Bros & C.<sup>o</sup>  
18 Battery Road — Singapore



# 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**

# MATÉRIAS PRIMAS



## Latas de alumínio

Graças ao autoclave de sobrepresão que permite o uso sem riscos quanto a esterilização de uma folha mais delgada do que a necessária nos autoclaves do antigo tipo, a indústria norueguesa de conservas está utilizando em grande escala as latas fabricadas com alumínio. Devido à baixa elasticidade deste metal, as latas fabricadas com alumínio não podem aguentar a pressão interna exercida durante a esterilização efectuada nos tipos vulgares de autoclaves. No autoclave sobre pressão a pressão interna é, porém, reprimida e desta forma fica anulada a tensão sobre as latas e a possibilidade destas abaularem.

Com o emprego, portanto, deste tipo especial de autoclave, as latas de alumínio podem ser usadas com vantagem e tornaram-se num rival sério das embalagens de folha na indústria de conservas de peixe.

## Nova taxa de exportação da borracha na Península de Malaca

O governo da Península de Malaca anunciou novos aumentos das taxas dos direitos de exportação da borracha a entrar em vigor em 1 de Janeiro de 1951. A partir desta data, os direitos da borracha permanecerão fixos durante períodos de 3 meses de cada vez. A taxa dos direitos será anunciada três meses antes da sua imposição, e será calculada segundo a média dos pregos do PSS n.º 1 local, livre, de venda, em Singapura no trimestre imediatamente precedente à data em que a comunicação for feita.

Durante o primeiro trimestre do ano, os direitos serão 20  $\frac{1}{4}$  cêntimos por libra peso. Isto é calculado

por uma fórmula especial sobre 126,7 cêntimos, que era o preço médio da borracha em Singapura durante o terceiro trimestre deste ano. Os contratos a prazo para 1951 considerados feitos de boa fé antes de 24 de Setembro de 1950, serão examinados por uma comissão especial. Será concedida compensação apropriada nos casos aprovados.

## Produção de azeite mundial

Em vésperas da colheita de 1950-1951, parece que as perspectivas da produção de azeite são muito fracas em relação à boa safra precedente e muito abaixo da média anterior à guerra. A presente situação é, em grande parte, motivada pelo facto da Espanha que, pelo terceiro ano consecutivo, vai ter uma colheita muito abaixo do normal, não ser substituída, como no ano passado, por colheitas mais volumosas na Grécia e na África do Norte Francesa.

A produção total de 1950-51 é calculada em 695.000 ton., comparável a 879.000 em 1949-50 e 870.000 da média do quinquénio anterior à guerra.

Em Portugal este ano a produção é de contra-safra, o que quer dizer que o seu rendimento é inferior ao do ano passado.

Segundo as melhores previsões, a produção de azeite da campanha de 1950-51 andarà à volta das 45.000 ton. ao passo que a de 1949-50 atingiu a cifra das 105.000 ton. As reservas de que o país dispõe provenientes da safra anterior e de que deverão transitar para este ano 25.000 ton. permitirão restabelecer o necessário equilíbrio tanto no consumo público como nos fornecimentos

indispensáveis à nossa indústria de conservas de peixe.

## Estatísticas do estanho

Segundo os números publicados pelo Boletim estatístico do Grupo Internacional do Estudo do Estanho, a produção mundial de estanho em 1949 foi de 161.253 ton., superior à de 1948 que atingiu 151.660 ton. e o consumo foi de 118.300 ton., inferior a antes da guerra, pois o de 1939 registou 158.100 ton. Os stocks mundiais em Dezembro de 1949 eram calculados em 220.167 ton. comparados com 73.800 ton. em igual mês de 1939.

Conclui-se destes números que a produção do estanho em 1949 continuou a aumentar, ao passo que o consumo diminuiu, de que resultou uma maior acumulação de stocks.

A premente procura deste metal, em virtude dos programas de rearmamento dos vários países, deu uma feição nova ao mercado do estanho depois do conflito na Coreia, em Junho. Em menos de 6 meses o seu preço duplicou, tendo atingido a altura meteórica de £ 1.005.

Os técnicos não consideram ainda o aumento desproporcionado em relação a outros metais pois que, ao passo que o estanho tem o seu preço quatro vezes mais elevado do que em 1939, o chumbo e o zinco custam oito vezes mais do que antes da guerra.

## Produção de folha na África do Sul

Consideram-se já completos os planos na África do Sul para a produção de folha que proporcionará um maior desenvolvimento à indústria dos alimentos enlatados. A primeira folha poderá ser utilizada em 1951. A nova fábrica de chapas em Vanderbij Park iniciou já a sua produção.

Actualmente, a União abastece-se de folha nos E. U. A. e na Inglaterra, mas a folha americana resulta cara e a inglesa nem sempre satisfaz.

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

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

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

# Conservas Unidas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

A. B. C. 5th. & 6th. Ed.  
BENTLEY'S  
MASCOTTE 2.<sup>o</sup> Ed.  
NATIONAL FRANÇAIS  
RUDOLF MOSSE E SUPL.  
PRIVÉS

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

When you are looking for quality buy

**GABRIEL**



SARDINES in  
*olive oil*

*Plain*  
*Boneless*  
*Boneless & Skinless*

FILETS OF ANCHOVIES  
*in jars - in tins*



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



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 NEVEJ & C.<sup>ª</sup>, L.<sup>DA</sup>  
packers of all kinds of preserved fish  
fabricants de toutes sortes de conserves de  
poisson

SETÚBAL  
Telegraphic address  
Adresse télégraphique  
MARNE

MATOZINHOS  
Telegraphic address  
Adresse télégraphique  
SOMAR



OUTUBRO DE 1950

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	molhos	45,11	3.671.600	8.139.444	57,07	17.059.418\$00	29.891.636\$00
	salmoura	2,18	177.480		1,20	359.716\$50	
	consumo	52,71	4.290.364		41,73	12.472.501\$50	
Peniche	molhos	23,56	715.110	3.035.480	29,97	2.749.665\$00	9.173.323\$50
	salmoura	0,27	8.180		0,17	15.707\$00	
	consumo	76,17	2.312.230		69,86	6.407.951\$50	
Lisboa	molhos	25,85	110.037	425.634	28,62	494.662\$00	1.728.186\$00
	consumo	74,15	315.597		71,38	1.233.524\$00	
Setúbal	molhos	86,14	809.264	939.442	90,37	4.857.912\$00	5.375.405\$00
	consumo	13,86	130.178		9,63	517.493\$00	
Lagos	molhos	90,91	200.520	220.575	96,28	1.063.590\$00	1.104.655\$00
	consumo	9,09	20.055		3,72	41.045\$00	
Portimão	molhos	83,97	1.741.815	2.074.305	89,44	9.207.090\$00	10.293.756\$00
	consumo	16,03	332.490		10,56	1.086.666\$00	
Olhão	molhos	92,02	178.195	193.642	94,02	903.990\$00	961.520\$00
	consumo	7,98	15.447		5,98	57.530\$00	
Vila R. S. António	molhos	99,04	196.655	198.555	99,33	734.104\$00	739.024\$00
	consumo	0,96	1.900		0,67	4.920\$00	
			15.227.077				59.267.485\$50

Para conservas em molhos 7.623.196 quilos (50,06 %) Esc. 37.070 431\$00 - Salmoura 185.620 quilos (1,22 %) Esc. 375 423\$50

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

Matosinhos 4\$65, Peniche 3\$84, Lisboa 4\$49, Setúbal 6\$00, Lagos 3\$30, Portimão 5\$28, Olhão 5\$07 e V. R. St.º António 3\$73

## OS PEIXES E A ÁGUA

(Continuação da pág. 21)

Potássio	0,282	»	0,383
Cálcio	0,629	»	0,777
Magnésio	0,039	»	0,041
Cloro	0,068	»	0,098

Outros componentes químicos encontram-se, na passagem para a nossa enguia comum, as alterações seguintes em números correspondentes a 100 g. de água, tomados em animais pesando quase o mesmo, isto é, respectivamente 0,20 g. e 0,4 g.:

Azoto	2,5	para	4,2
Gordura	2,92	»	4,08
Sódio	0,0829	»	0,145

Alterações igualmente importantes de constituição se observam na passagem da enguia amarela para a enguia praticada, cuja proporção em matérias gordas se eleva de 11,3 % a 26 ou 29 %, diminuindo ao mesmo tempo a de água: de 72 a 69 %. Simultaneamente há uma perda de matérias minerais que se observa alguns meses a partir do começo do jejum fisiológico. A enguia mostra-se deposta a deixar a água doce no

momento em que começa essa des-mineralização, e é a isso obrigada porque não possui meios de absorver iões, em virtude das modificações da sua fisiologia.

Estas particularidades já conhecidas sobre o ciclo vital das enguias mostram-nos as dificuldades que encontram os biólogos para responder às perguntas que lhes são dirigidas no intuito de se obter abundância de peixe, tanto por facilitar a sua criação, como por evitar a sua emigração dos sítios onde é pescado habitualmente. Tanto mais que a fisiologia dos peixes difere consideravelmente, conforme as espécies.

José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
fone: 17

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

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

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

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S

## COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS DUBIX

Cozimento a sêco  
da sardinha em gre-  
lhas ou em latas

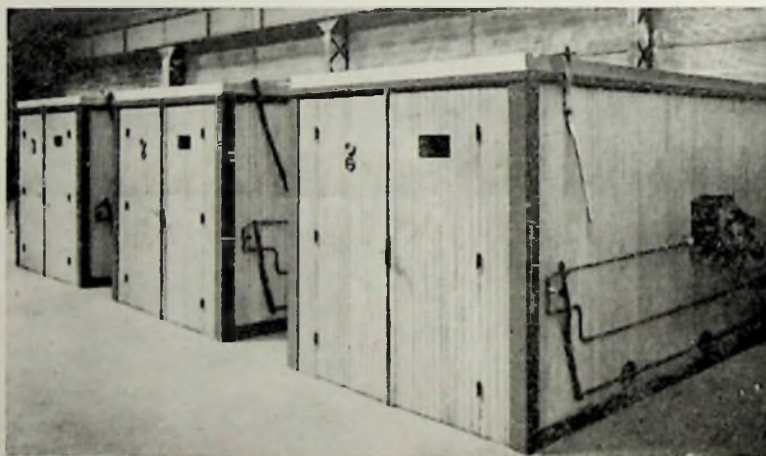
Grande rendimento

Funcionamento  
simples

Fraco consumo  
de vapor

Força molriz se-  
gundo o tamanho

Comando directo



Nova patente para  
o cozimento da sar-  
dinha a sêco com  
atomização  
de azeite

Dois tipos:  
de Carro e Contínuo

Fornecem-se a pe-  
dido todas as infor-  
mações técnicas

Sistema F. BALÉS, «Le Tourbillon» fundado em 1913

Établissements F. DUMOULIN, constructor

41, Av. de Bonneuil, LA VARENNE (Seine)—Telefone: GRA 11-46

PATENTE FRANCESA N.º PU 592-544 — IMPÉRIO CHERIFIANO N.º 5606 — PORTUGAL: N.º 28404



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

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**



AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.<sup>ª</sup>  
Av. Luiza Todi, 277

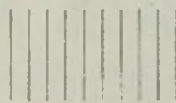
ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira  
OLHÃO

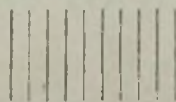
**GRANADAISA FOODS, INC.**

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

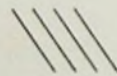
Exportadores de folhas de Flandres

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.: «Fradess»

NEW-YORK, N. Y.

# ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone 38 { 571  
572  
573  
574

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  
**ESTADOS UNIDOS**

139-141 FRANKLIN STREET  
**NEW - 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 Wandrehm 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 Amandio Guerreiro Correia  
João de Brito Folque  
Silvério Gonçalves Sales

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

**DO CENTRO**

Alfredo Augusto de Almeida  
Manuel Pereira da Cruz  
Filipe Nazareth Fernandes

**DE SETÚBAL**

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 Cabrita  
João Veiga Henriques



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

ETP

