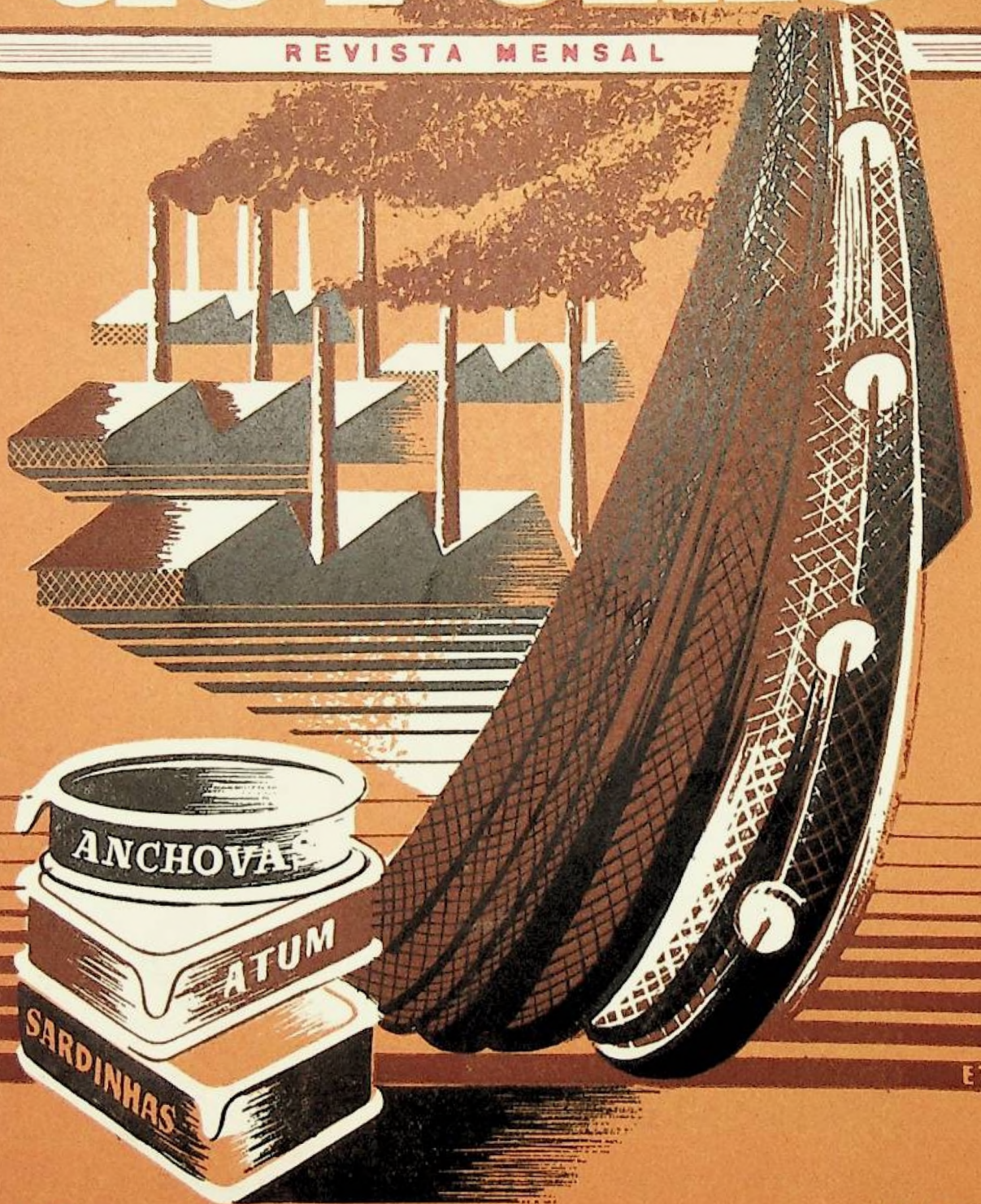


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

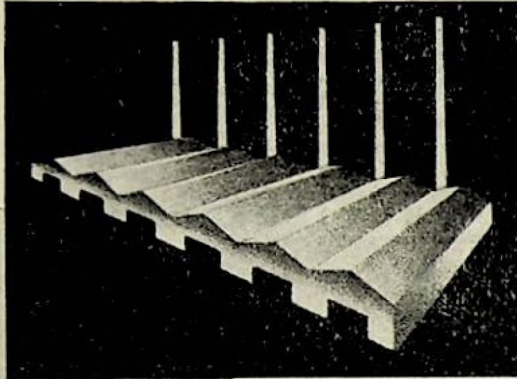
ANO VI
1951

N.º 67
OUTUBRO

algarve exportador l.^{da}

MAISON FONDEE EN 1920

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PECHE



SIEGE
A
LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE

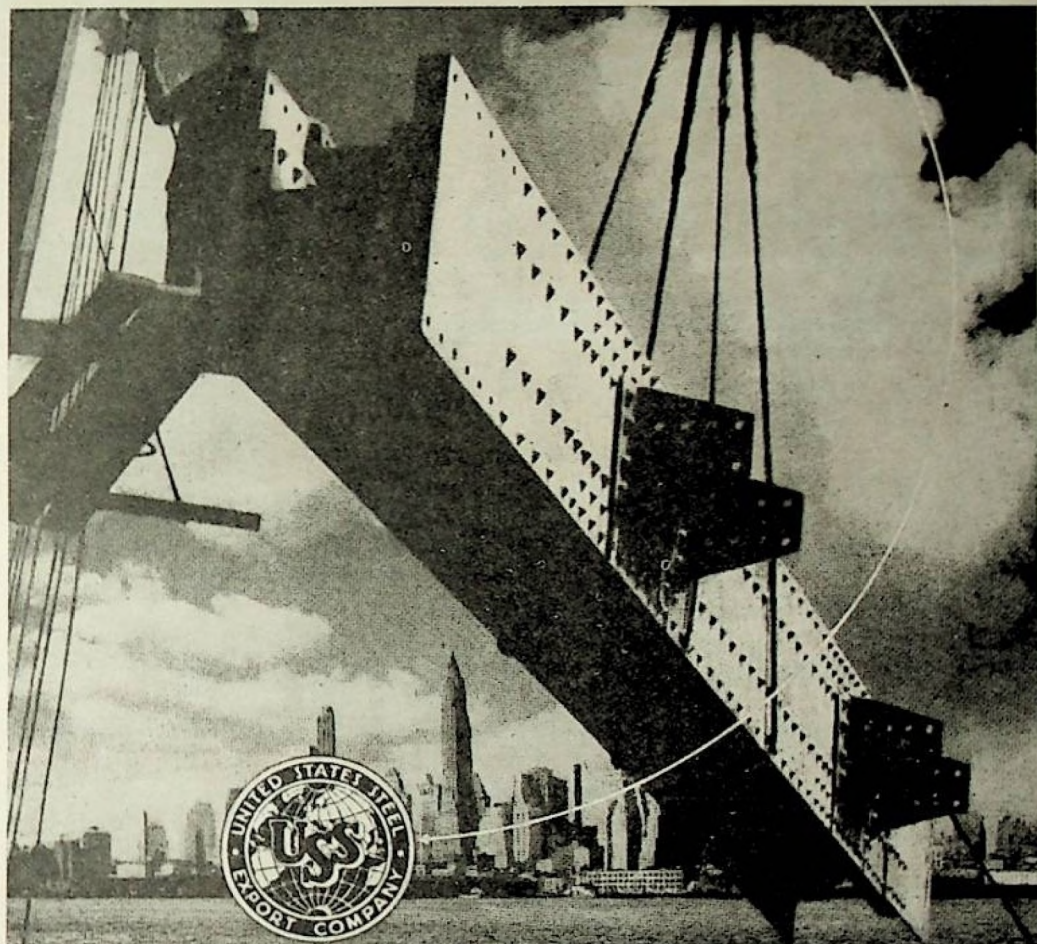
NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE



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

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL

R 20 OUT. 1951



O AÇO construirá o mundo de amanhã

NAS CIDADES DO FUTURO usufruiremos novas invenções, novos confortos, produtos novos e novos tipos de arquitetura. Muitas dessas coisas novas serão feitas de aços U.S.S. melhorados, resultantes das pesquisas aceleradas pela guerra — aços mais eficientes do que quaisquer dos que se conhecia antes da guerra. Onde quer

que V. Ex.^a viva, os aços U.S.S. para todos os fins estarão ao seu dispor por meio das facilidades mundiais da United States Steel Export Company, que é a via exportadora dos maiores fabricantes de aço no mundo inteiro — a UNITED STATES STEEL.

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY

★ ★ 30 CHURCH STREET, NEW YORK 8, U. S. A. ★ ★

FORNECEMOS AO MUNDO aços superiores do maior fabricante de aço do mundo

Distribuidores gerais em Portugal :

Mendes & Anjos, L.^{da}

Agência em Lisboa :

*R. Augusto Rosa, 66 * Telef. 30985*

OLHÃO-ALGARVE

Telef. 313

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221-2

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

•
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•
AZEITE DE OLIVEIRA

•
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

VINHO DO PORTO — BRANDY



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

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

SUCURSAIS

CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL.

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)



SARDINES PORTUGAISES
SARDINAS EN ACEITE PURO DE OLIVA
ALBATROS BRAND
MARCA REGISTRADA

SETÚBAL { TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62
FABRICA em SETÚBAL---FABRICAS em ESPANHA

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 - YORK, N. Y.
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

Adolf Dircks & Co.

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

Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1888

Endereço: HAMBURGO 11, Neuer Wandrahm 1
Endereço telegráfico ALHAMBRA, Hamburgo

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

Importadores e Distribuidores de Matérias Primas para a Indústria de Conservas, Óleo de Mendobi e Azeite de Oliveira, Folha de Flandres, Inglesa e Americana, Arames, Arcos para Caixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

ENDEREÇO TELEGRÁFICO - «PORTNORCOM»

THE NORPORT COMPANY, INC.

99 HUDSON-STREET

NEW-YORK. 13 N. Y.

IMPORTADORES

DISTRIBUIDORES

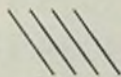


IMPORTADORES DE CONSERVAS DE PEIXE DE PORTUGAL E COLÓNIAS

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.: «Fradoss»

NEW-YORK, N. Y.

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

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.^A
FARO

ANO VI

N.º 67

Conservas de Peixe

OUTUBRO

1951

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

Sumário

A propaganda das nossas conservas de sardinha na América do Norte; Produção e Exportação; Production and Exportation; Os raios infra-vermelhos na fabricação das conservas de peixe; O mundo da pesca e da conserva; As conservas de peixe dinamarquesas; A indústria de conservas—o presente e o futuro; Moluscos comestíveis de Portugal; A indústria das conservas na Noruega; Soluções; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

A propaganda das nossas conservas de sardinha na América do Norte

SALIENTAMOS aqui no último número a necessidade de se iniciar sem mais demoras uma campanha de propaganda das nossas conservas nos Estados Unidos da América do Norte, não só para salvar o que ainda resta do nosso comércio de conservas de sardinha como também para abrir o caminho a uma maior expansão dos nossos produtos naquele país.

A nossa exportação para os E. U. A. atingiu aquele limite perigoso para além do qual um mercado se pode considerar perdido. Esta situação deveras lamentável é tanto mais estranha quanto é certo que a população da América e a sua capacidade de compra não fazem senão aumentar. Em 1938 as vendas a retalho dos géneros alimentícios totalizaram cerca de 9,5 biliões de dólares. Em 1950 esta cifra subiu para 32,2 biliões. Embora uma parte deste aumento de 300 % seja representada pelo acréscimo do preço dos produtos, podemos aceitar sem exagero, antes pelo contrário, um aumento de 50 %, em quantidade, no consumo dos artigos de alimentação durante os últimos dez anos. As sardinhas portuguesas não acompanharam, porém, esta evolução do mercado.

Assim, ao passo que em 1932, quando a população era de cerca de 120 milhões, exportámos 200 mil caixas de sardinha, nos últimos anos tivemos uma média de 100 mil caixas e no actual, em que a população subiu para 150 milhões, só exportámos 50 mil, apesar de já estarmos numa data bastante avançada do ano.

Os números dizem-nos, pois, com toda a sua eloquência que num período de cerca de 20 anos em que a população americana aumentou 30 milhões e a riqueza nacional se elevou extraordinariamente, o consumo das nossas conservas de sardinha baixou para cerca de metade. A América do Norte só nos compra 5 a 10 % da nossa produção total destas conservas e o consumo «per capita» é de uma sardinha por família, por ano, de sar-

dinhas sem pele e sem espinha, porque as nossas conservas de sardinha com espinha, que tanta fama e preferência têm adquirido nos mercados mais exigentes, são ali praticamente desconhecidas. E contudo a América importa da Noruega muitas centenas de milhar de caixas de conservas de peixe de qualidade reconhecida como inferior à nossa sardinha, o «brisling» (espadilha) e o «sild» (arenque pequeno), chegando mesmo o consumidor a pagar por uma lata de «brisling» um preço superior ao da nossa sardinha sem pele e sem espinha!

Como foi possível, repetimos, chegar a esta situação tão lamentável como estranha? A falta de propaganda explica, certamente, a razão por que até antes da guerra as nossas conservas de sardinha não aumentaram a sua expansão além daquele limite que atingiram só pela sua qualidade e em que se mantiveram por um longo período de muitos anos. Mas não justifica, porém, só por si, a quebra abrupta de 50 % no seu consumo ocorrida nos últimos anos e a que nem mesmo a redução tentadora de 25 % no preço este ano em relação ao do ano passado, trouxe uma melhoria. Temos, portanto, que concluir que esta situação tem origem numa outra causa além da falta de propaganda, e esta é, sem dúvida alguma, tão evidente ela se apresenta, o desinteresse que de há muito se vem acentuando, e agora atingiu o seu ponto de saturação, do aparelho distribuidor — importador, armazenista e retalhista — pelas nossas conservas, em virtude dos contínuos e sérios prejuízos que elas lhes têm dado. E estes, por sua vez, são a consequência lógica da nossa desorganização comercial, agravada nos últimos tempos pelas maiores dificuldades na colocação das nossas conservas que fizeram aumentar ainda mais o nervosismo e a desorientação dos nossos exportadores.

A recente baixa vertical de 5 dólares por caixa que

causou graves perdas a todos os importadores americanos que compraram as nossas sardinhas no fim do ano passado, é um exemplo frisante desta desorganização e das suas consequências ruinosas.

O comprador perdeu a noção do verdadeiro valor das conservas portuguesas que são oferecidas à mesma hora e no mesmo local aos preços mais diversos e mais disparatados. Quem julga ter feito uma boa transacção verifica pouco depois, com desgosto e indignação, que se enganou. Daí a desconfiança do comprador, o seu retraimento depois e, no final, o seu abandono por completo do produto.

A nossa exportação de conservas de sardinha sem pele e sem espinha para os Estados Unidos manteve-se durante muitos anos no mesmo nível — razoável, se considerarmos que nada fizemos para o elevar — devido ao interesse que o comércio especializado mantinha por estas nossas conservas. Pontualmente, antes do início da safra, esses comerciantes faziam as suas encomendas que cobriam o total da produção anual destes fabricos. A desorganização do nosso comércio de vendas, maior depois da guerra, abalou fortemente esta estrutura laboriosamente erguida e acabou por a fazer desmoronar.

O negócio das conservas portuguesas passou a ser um autêntico jogo de roleta em que no final todos perdem, desde o produtor ao retalhista. O comerciante ponderado e atilado que não faz jogo mas comércio a sério, retirou-se e deixou o campo livre aos especuladores e oportunistas que vivem precisamente destas situações caóticas. Foi o que sucedeu no mercado americano e que explica tudo por que estamos hoje a passar. Empresas que durante dezenas de anos se dedicaram à importação dos nossas conservas, acabaram por declarar aos seus fornecedores que se retiravam do negócio por não poderem suportar mais prejuízos.

Muitas das melhores firmas distribuidoras de artigos de alimentação na América, como a «General Foods», não compram conservas portuguesas porque dizem que lhes não dão lucro. A «Atlantic & Pacific Tea» que tem cerca de 20.000 lojas de venda a retalho através de todo o país, só raramente, pelo mesmo motivo, vem ao mercado adquirir pequenos lotes. Muitos armazenistas compram contrariados as nossas sardinhas por serem um artigo a que chamam na América «lost leader», isto é, que não dá lucro mas serve para levar o cliente que o pede a comprar outros produtos lucrativos que estão à venda na loja.

A uniformidade e estabilidade dos preços dentro das inevitáveis flutuações do mercado, são a garantia de um lucro razoável e um estímulo para todos os que intervêm na produção e distribuição das conservas portuguesas.

É necessário que haja um interesse a ligar esta cadeia para que um produto tenha venda continua e progressiva. A qualidade do produto não é só por si garantia de êxito.

A nossa propaganda precisa para ser eficaz e não se tornar em fomento de maior desordem do que a que

já existe, de se apoiar numa organização comercial que introduza a disciplina na nossa exportação e renove a confiança no comprador. Assim procedem os que se lançam à conquista do mercado americano pela propaganda. Os noruegueses têm as suas Centrais de «bristling» e «sild» que regularizam os seus preços; os marroquinos que vão iniciar a propaganda das suas conservas, começaram por centralizar a produção e as vendas, indo até ao extremo de criarem uma marca única para os seus fabricos. A exportação do queijo suíço para a América que passou pela mesma fase calamitosa em que ali hoje nos encontramos, só pôde desenvolver-se quando se fez a sua propaganda e a criação da «Switzerland Cheese Association» em New York, organismo que fixa e fiscaliza os preços de venda no mercado por um processo elaborado ao abrigo da lei americana.

Parece-nos que seria esta uma oportunidade esplêndida para se dar realização ao projecto da criação de um Entrepoto das nossas conservas de sardinha sem pele e sem espinha, nos moldes das Centrais norueguesas. O facto de se tratar de uma produção limitada, torna fáceis a sua constituição e execução.

Fazer a propaganda sem previamente eliminar tudo o que possa causar o seu malogro, é simplesmente lançar dinheiro à rua, e o seu insucesso seria o aniquilamento de todas as esperanças e possibilidades futuras do ressurgimento e expansão do mercado americano para a nossa exportação de conservas de sardinha.



**Mariolinde
Sporting**

**LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar**

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

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

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

<p>SETÚBAL Telegraphic adress Adresse télégraphique MARNE</p>	<p>MATOZINHOS Telegraphic adress Adresse télégraphique SOMAR</p>
---	--



Situação no mês de Setembro

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Setembro, foi de 3.678.132 quilos (205.347 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 3.075.607 quilos (165.846 caixas); carapau, 11.066 quilos (627 caixas); cavala, 260.332 quilos (12.441 caixas); atum e similares, 97.488 quilos (4.887 caixas); filetes de anchova, 184.384 quilos (19.235 caixas) e outras espécies, 49.315 quilos (2.308 caixas).

Matosinhos foi o primeiro centro produtor com 1.127.692 quilos (30,6 %); em segundo lugar está Portimão com 902.413 quilos (24,5 %) e em terceiro Olhão com 701.926 quilos (19 %).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (1.081.883 quilos) e de carapau (8.144 quilos); Olhão, de cavala (152.959 quilos) e de filetes de anchova (76.925 quilos) e Setúbal de outras espécies (31.502 quilos).

Esta produção foi superior à de Agosto em 71.994 caixas e inferior à de Setembro de 1950 em 180.052 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura em Setembro foi de 499.266 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 119.808 quilos; biqueirão, 288.705 quilos; carapau, 3.600 quilos; cavala, 69.186 quilos; atum, 60 quilos e outras espécies, 17.907 quilos.

Matosinhos fabricou 29.500 quilos de sardinha, 12.616 quilos de biqueirão; 3.600 quilos de carapau; 4.500

quilos de cavala e 17.907 quilos de outras espécies; Lisboa, 60 quilos de atum; Lagos, 19.650 quilos de sardinha, 22.560 quilos de biqueirão; 34.250 quilos de cavala; Olhão, 10.666 quilos de sardinha; 116.957 quilos de biqueirão e 27.918 quilos de cavala; V. R. de Santo António, 59.992 quilos de sardinha, 136.572 quilos de biqueirão e 2.518 quilos de cavala.

Produziram-se menos 505.404 quilos do que em Agosto e menos 307.408 quilos de que em Setembro do ano passado.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou mólhos

A exportação de conservas em azeites ou mólhos, em Setembro, foi de 1.763.895 quilos (96.353 caixas) no valor de 36.926.782\$65, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 954.853 quilos (50.725 caixas) no valor de 16.662.184\$85; carapau, 36.788 quilos (1.952 caixas) no valor de 470.886\$40; cavala, 214.166 quilos (8.719 caixas) no valor de 3.319.573\$00; atum, 341.747 quilos (10.278 caixas) no valor de 8.714.548\$50; filetes de anchova, 203.622 quilos (24.025 caixas), no valor de 7.472.927\$40; lulas e chocos, 6.602 quilos (355 caixas) no valor de 155.147\$00 e outras espécies, 6.117 quilos (299 caixas) no valor de 131.515\$50.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 551.730 quilos (29.447 caixas) ou 31,2 %; Olhão, o segundo, com 288.847 quilos (20.555 caixas) ou 16,3 % e V. R. de Santo António o terceiro, com 256.278 quilos (11.573 caixas) ou 14,5 %.

Exportaram-se mais 722.063 quilos do que em Agosto e menos

1.317.430 quilos do que em Setembro do ano anterior.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura em Setembro, foi de 85.795 quilos no valor de 658.081\$60, sendo 68.752 quilos de sardinha, 16.688 quilos de cavala, 220 quilos de atum e 135 quilos de outras espécies.

Exportaram-se mais 36.709 quilos do que em Agosto e menos 6.636 quilos do que em Setembro de 1950.

Congelados

A exportação de congelados foi de 45.687 quilos no valor de 602.988\$90 nas seguintes espécies: polvo, 17.517 quilos; sardinha, 15.340 quilos; lulas, 8.599 quilos; carapau, 2.620 quilos; pescada, 496 quilos; pescadinha, 370 quilos; enguia, 235 quilos; salmonete, 180 quilos; linguado, 110 quilos; lagosta, 100 quilos e diversos, 120 quilos.

Esta exportação foi inferior à de Agosto em 3.399 quilos e à de Setembro do último ano em 1.660 quilos.

O principal país importador foram os E. U. A. com 27.996 quilos.

Por Países

Azeites ou mólhos

Os três principais países importadores no mês de Setembro, foram: Itália, com 520.670 quilos (29,5 %); E. U. A., com 180.753 quilos (10,2 %) e Alemanha, com 133.056 quilos (7,5 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (116.250 quilos); a Itália de carapau (9.600 quilos), de cavala (132.060 quilos) e de atum e similares (277.838 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (123.136 quilos), de lulas e chocos (3.885 quilos) e de outras espécies (2.000 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália com 60.127 quilos.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, em Setembro de 1951
September Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	1.081.883	8.144	2.417	1.425	20.497	13.326	1.127.692
Peniche	22.082	-	10.811	855	-	-	33.748
Lisboa	14.143	-	3.390	73.925	2.103	4.487	98.048
Setúbal	334.984	-	32.504	4.234	13.725	31.502	416.949
Lagos	249.855	-	2.632	-	9.017	-	261.504
Portimão	861.709	142	27.970	-	12.592	-	902.413
Olhão	453.434	2.720	152.959	16.244	76.569	-	701.926
V. R. de Santo António ...	57.517	-	27.649	805	49.881	-	135.852
Quilos	3.075.607	11.006	260.332	97.488	184.384	49.315	3.678.132
Caixas	165.846	627	12.444	4.887	19.235	2.308	205.347

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Setembro de 1951
September Canned Fish Export (By Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chin- chard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	180.435	-	-	-	4.982	180.435
Matosinhos	485.171	25.954	16.136	9.071	12.148	252	2.998	29.447	551.730
Lisboa	68.926	1.691	3.867	9.446	22.788	2.773	2.900	7.195	112.391
Setúbal	155.164	3.860	12.640	4.261	8.893	3.387	-	10.544	188.205
Lagos	39.090	-	-	-	5.388	-	-	2.350	44.478
Portimão	73.898	-	31.068	1.197	35.368	-	-	9.727	141.531
Olhão	119.360	5.283	78.316	13.672	71.807	100	219	20.555	288.847
V. R. Santo António.	13.244	-	72.139	123.665	47.230	-	-	11.575	256.278
	954.853	36.788	214.166	341.747	203.622	6.602	6.117	96.353	1.743.895

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of September

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in sauce during the month of September was of 3.678.132 kilos (205.347 cases), distributed for the following kinds: Sardines, 3.075.607 kilos (165.846 cases); Mackerel, 260.332 kilos (12.444 cases); Tunny and the like, 97.488 kilos (4.887 cases); Filets of Anchovies, 184.384 kilos (1.235 cases), other kinds, 49.315 kilos (2.308 cases).

Matosinhos was the first packing center with 1.127.692 kilos (30,6%), Portimão comes next with 902.413 kilos (24,5 %) and finally Olhão as third with 701.926 kilos (19,0 %).

As regards kinds, Matosinhos was the largest packing center of Sardines (1.081.883) kilos and of Chinchards (8.144 kilos); Olhão of Mackerel (152.959 kilos) and of Filets of Anchovies (76.569 kilos); Lisboa of Tunny and the like (73.925), and Setubal of other kinds (31.502 kilos).

As compared to the production during the month of August, this production was higher by 71.994 cases, and lower by 180.052 cases to the one in September of last year.

Brine

The production of preserves in brine during the month of September was of 499.266 kilos for the following kinds: Sardines, 119.808 kilos; Biqueirão, 288.705 kilos; Chinchards, 3.600 kilos; Mackerel, 69.186 kilos; Tunny 60 kilos and other kinds, 17.907 kilos.

Matosinhos packed 29.500 kilos of Sardines, 12.616 kilos of Biqueirão, 3.600 kilos of Chinchards, 4.500 kilos of Mackerel and 34.250 kilos of Mackerel; Olhão, 10.666 kilos of Sardines, 116.957 kilos of Biqueirão

and 27.918 kilos of Meckerel; V. R. S.º António, 59.992 kilos of Sardines, 136.572 kilos of Biqueirão and 2.518 kilos of Mackerel.

There were packed 505.404 kilos less than in August and 307.408 kilos less than in September of 1950.

EXPORT By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce during the month of September was of 1.763.895 kilos (96.353 cases) amounting to 36.926.782\$65, distributed for the following kinds: Sardines, 954.853 kilos (50.725 cases) amounting to 16.662.184\$85; Chinchards, 36.788 kilos (1.952 cases) amounting to 470.886\$40; Mackerel, 214.166 kilos (8.719 cases) amounting to 3.319.573\$00; Tunny, 341.747 kilos (10.278 cases) amounting to 8.714.548\$50; Filets of Anchovies, 203.622 kilos (24.025 cases) amounting to 7.472.927\$40; Calamaries and Cuttlefish, 6.602 kilos (355 cases) amounting to 155.147\$00 and other kinds, 6.117 kilos (299 cases) amounting to 5.131.515\$50.

Matosinhos is the main exporting center with 551.730 kilos (29.447 cases) or 31,2 %; Olhão takes the second place with 288.847 kilos (20.555 cases) or 16,3 % and V. R. S.º António is in the third place with 256.278 kilos (11.573 cases) or 14,5 %.

This export was higher as compared to the one in August by 722.063 kilos and lower as compared to the one in September of last year by 1.317.430 kilos.

Brine

The export of preserves in brine during the month of September was for 85.795 kilos amounting to 658.081\$66, of which 68.752 kilos Sardines, 16.688 kilos of Mackerel,

220 kilos of Tunny and 135 kilos of other kinds.

There were exported 36.709 kilos more than in August and 6.636 kilos less than in September of 1950.

Frozen

The export of frozen was of 45.687 kilos amounting to 602.988\$90 for the following kinds: Pulp, 17.517 kilos; Sardines, 15.340 kilos; Calamaries, 8.599 kilos; Chinchards, 2.620 kilos; Whitting, 496 kilos; Little Whitting, 370 kilos; Eels, 235 kilos; Salmonete, 180 kilos; Sole, 110 kilos; Lobster, 100 kilos and other kinds, 120 kilos.

In this month there were exported 3.399 kilos less than in August and 1.660 kilos less than in September of last year.

The leading importing country was the U. S. A. with 27.996 kilos.

By Countries

Oil or sauce

During the month of September the three main importing countries were: Italy, with 520.670 kilos (29,5 %); the U. S. A. with 180.753 kilos (10,2 %) and Germany with 133.056 kilos (7,5 %).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer of Sardines (116.250 kilos); Italy was the largest importer of Chinchards (9.600 kilos), of Mackerel (132.060 kilos) and of Tunny and the like (277.838 kilos); followed by the U. S. A. for Filets of Anchovies (123.136 kilos), for Calamaries and Cuttlefish (3.885 kilos) and other kinds (2.000 kilos).

Brine

The main importing country was Italy with 60.127 kilos.

Mercados

É da autoria do Sr. Lewis Nordlinger, de New York, o artigo que publicámos no nosso número de Setembro sob o título «A Situação das Conservas portuguesas nos E. U. A.».

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em mólhos, em quilos, por países de consumo, em Setembro de 1951

September Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</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>	Totals <i>Total</i>
África Merid. Brit. ...	760	-	28	-	1.874	38	19	2.719
África Oc. Brit. ...	33.488	6.100	-	3.325	-	-	-	42.913
África Oc. Francesa ...	5.966	-	-	-	-	-	-	5.966
África Orient. Brit. ...	2.109	95	950	-	1.390	-	-	4.544
Alemanha ...	116.250	-	8.664	5.218	2.417	-	507	133.056
Angola ...	17.629	1.767	236	679	394	487	1.992	23.184
Arábia ...	380	-	-	-	-	-	-	380
Austrália ...	33.129	-	-	570	6.547	-	570	40.816
Bélgica ...	65.392	-	47.838	8.711	3.045	-	-	124.986
Brasil ...	75.656	-	-	6.018	10.530	-	-	92.204
Cabo Verde ...	93	-	-	-	-	-	-	93
Canadá ...	2.225	-	285	-	5.064	-	-	7.574
Ceilão ...	967	-	-	60	18	-	10	1.055
Chipre ...	2.565	1.960	-	-	190	-	-	4.715
Congo Belga ...	9.272	6.270	190	380	429	-	-	16.541
Col. Brit. A. C. e Sul ...	800	-	-	-	208	-	-	1.008
Costa Rica ...	2.375	-	-	-	-	-	-	2.375
Cuba ...	10.050	-	-	623	-	981	-	11.654
Dinamarca ...	423	-	-	112	96	-	93	724
Egipto ...	28.253	323	4.011	1.114	5.448	-	-	39.149
E. U. da América ...	(a) 51.732	-	-	-	123.136	3.885	(b) 2.000	180.753
Filipinas ...	9.100	-	-	-	-	-	-	9.100
França ...	89.515	-	-	-	-	-	-	89.515
Grécia ...	27.453	-	-	-	2.375	-	-	29.828
Guatemala ...	475	-	-	-	-	-	-	475
Guiné ...	580	432	38	624	-	42	-	1.716
Haiti ...	950	-	-	-	-	-	-	950
Holanda ...	2.280	-	-	-	-	-	-	2.280
Índia portuguesa ...	3.522	-	-	19	190	-	-	3.731
Inglaterra ...	380	-	-	6.240	950	-	-	7.570
Irlanda ...	7.315	-	-	-	997	-	-	8.312
Itália ...	101.172	9.600	132.060	277.838	-	-	-	520.670
Macau ...	-	-	-	190	-	-	-	190
México ...	41.367	-	-	278	4.031	556	-	46.232
Moçambique ...	54.041	8.835	371	1.148	998	445	832	66.670
Nova Zelândia ...	29.799	-	-	950	19.030	-	-	49.779
Panamá ...	475	-	-	-	-	56	37	568
Síria ...	7.420	1.216	-	3.420	1.522	-	-	13.578
S. Tomé e Príncipe ...	912	190	19	217	15	19	57	1.429
Somália Fr. ...	-	-	-	115	100	-	-	215
Suécia ...	52.216	-	-	-	560	-	-	52.776
Sudão Anglo Egípcio ...	209	-	-	95	19	93	-	416
S. Salvador ...	1.550	-	-	-	95	-	-	1.645
Suíça ...	61.053	-	19.400	23.517	11.889	-	-	115.859
União Sul Afric. ...	2.071	-	-	-	-	-	-	2.071
Forn. à Navegação ...	1.482	-	76	286	65	-	-	1.909
Quilos <i>Kilos</i>	954.853	36.788	214.166	341.747	203.622	6.602	6.117	1.763.895
Caixas <i>Cases</i>	50.725	1.952	8.719	10.278	24.025	355	299	96.353
Valores <i>Values</i>	16.662.184\$85	470.866\$40	3.319.573\$00	8.714.548\$50	7.472.927\$40	155.147\$00	131.515\$50	36.926.782\$65

(a) — Sardinha normal (plain) 5.700 quilos — s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 46.032 quilos. (b) — Antepasto

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM SETEMBRO [AVERAGE FOB PRICES IN SEPTEMBER]: *Conservas em mólhos*. (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 336\$30; sardinha em óleo, 326\$80; cavala em azeite, 294\$50; (base 1/10, fil. tes de anchovas, 348\$65; (base quilo); atum em azeite, 25\$50; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 7\$30; cavala, 9\$00; *Congelados*: (base quilo): sardinhas, 13\$50; polvo, 12\$20; lulas e chocos, 13\$50.

OS RAIOS INFRA-VERMELHOS

NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE PEIXE

Dois alemães, o industrial Karl Hartman e o físico Dr. Maerks, inventaram um novo processo mecânico de fabricação de conservas de peixe utilizando os raios infra-vermelhos. Para este fim, a casa fabricante de máquinas, Lubecawerke G. m. b. H., de Lübeck, construiu um aparelho especial que já está em laboração numa fábrica de conservas de peixe em Bremerhaven, na Alemanha.

Em virtude do calor ser produzido numa camada relativamente concentrada, a sua intensidade pode elevar-se acima da que é normalmente possível pelos métodos de condução do calor. A eficiência térmica deste tipo de aparelho de raios infra-vermelhos, é consideravelmente superior à da máquina de vapor ou de ar quente.

O peixe (sardinhas, sprat, brisling, arenque) depois de descabe-

cadeia sem fim faz uma rotação em virtude do que a água contida nas latas escorre para um depósito.

Chegados ao fim do percurso, os taboleiros são retirados e colocados numa outra cadeia sem fim onde as latas são automaticamente cheias de óleo a 70° C. e depois fechadas e esterilizadas.

O LW 1000 Hartensator construído pela fábrica Lubecawerke Company, é um aparelho de potencial elevado, que trata todos os formatos de latas e cuja capacidade de produção depende das dimensões destas. Assim, por exemplo, pode fabricar durante uma hora 4.400 latas com as dimensões 88 x 63 mm. ou 2.300 latas medindo 168 x 115 mm.

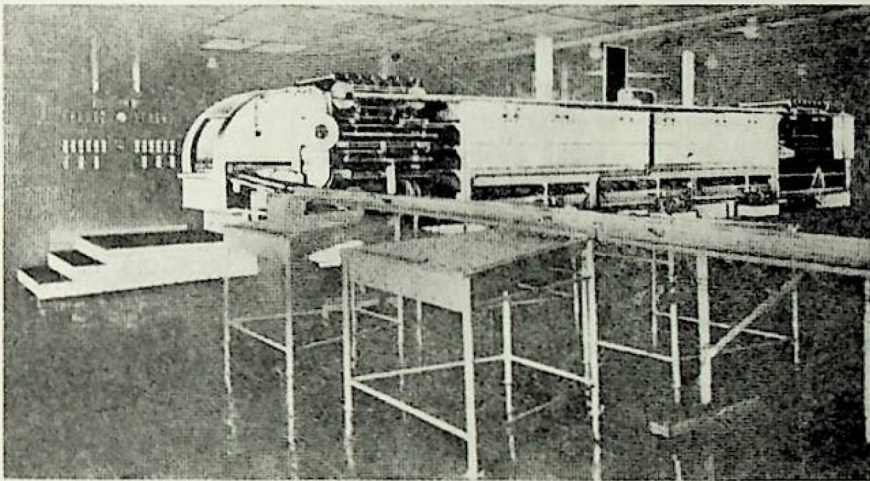
Desde que seja possível fabricar 3.000 latas com as dimensões 148 x 81 durante uma hora, os fabricantes afirmam que se obtém uma economia de 60 % em salários, em virtude da operação automática e da economia do equipamento.

A economia no custo da produção depende do número de latas fabricadas. Calcula-se uma economia de 61,4 % numa produção de 9 milhões de latas, por ano e 37,8 % numa produção de 3 milhões.

A percentagem de óleo de peixe que se recupera depende também do tipo e da qualidade do peixe que se utiliza, mas pode-se obter em média 2 % do peso total do peixe enlatado.

A conserva que se obtém por este processo é de excelente qualidade e em virtude da penetração dos raios infra-vermelhos, o peixe não sofre qualquer dano na pele nem se parte.

Este método de fabricação, que tem um vasto campo de aplicação, oferece muitas vantagens na produção de conservas de peixe, entre as quais mencionaremos, como já comprovadas: economia, rapidez, redução de mão de obra, higiene e segurança.



O aparelho LW 1000 Hartensator

A característica especial do aquecimento pelos raios infra-vermelhos, é o desenvolvimento do calor sobre a superfície do peixe no qual produz rapidamente uma pele seca e firme.

O calor gerado na camada exterior é conduzido ao interior das partes do peixe que não estão directamente afectadas pela radiação as quais são igualmente elevadas à temperatura necessária, enquanto a água contida nas células é liberta e o albumen é, ao mesmo tempo, coagulado.

gado, é metido em latas alinhadas em taboleiros que são colocados no receptor do aparelho através do qual se movem por meio de uma cadeia sem fim.

As latas passam primeiro através da zona de banho de luz onde se efectua o aquecimento do seu conteúdo. Durante esta operação, parte da água contida nas células do peixe separa-se e junta-se no fundo da lata. Logo que os taboleiros passaram a zona de calor, cuja temperatura final é de cerca de 170° C., a



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & Co. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Dt.º

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

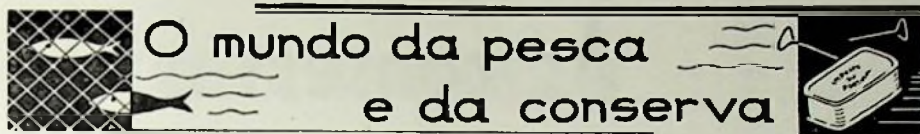
Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 22553



O mundo da pesca e da conserva

A pesca em Espanha em 1950

A produção pesqueira em Espanha em 1950 atingiu um total de 577.634 ton. na valor de 2.853,8 milhões de pesetas contra 557.279 ton. no valor de 2.162,4 milhões de pesetas em 1949.

Esta pesca foi assim distribuída pelas seguintes regiões: Noroeste, a mais importante, 205.000 ton.; Sul Atlântica, 109.000 ton.; Canária, 49.723 ton.; Sul Mediterrânea, 49.504 ton.; Levantina, 15.539 ton.; Tronsmontana, 31.221 ton.; Balear, 3.393 ton. e Cantábrica, a segunda em importância, 114.254 ton.

O porto principal é Vigo, com 97.866 ton.

Quanto às espécies capturadas, verifica-se a continuação da escassez da sardinha, principalmente em Vigo que sofre de uma crise que dura há cinco anos e que em 1950 só pescou 3.378 ton. Aumentam, porém, as capturas nas regiões Sul Atlântica e Sul Mediterrânea, especialmente Algeciras, com 9.718 ton. e Málaga com 8.000 ton.

Crise da Conserva em Marrocos

A indústria de conservas de peixe marroquina, a avaliar pelo que na imprensa do seu país se publica, está atravessando grandes dificuldades. A pesca da sardinha cessou praticamente desde 15 de Julho a 15 de Setembro nos principais portos de pesca, Safi, Agadir e Mogador. A produção estava nesta data atrasada de 500.000 caixas em relação ao ano passado. Desde o início da nova safra foram fabricadas 800.000 caixas contra 1.300.000 na campanha precedente. Destas 800.000 caixas produzidas, 400.000 foram exportadas para França e para o ultramar e 50.000 caixas para países estrangeiros. Havia, portanto, em stock ultimamente nas fábricas cerca de 400.000 caixas. Há grave apreensão quanto ao futuro do mercado da In-

glaterra que muitos consideram perdido para as conservas de sardinha marroquina em virtude do desinteresse que o consumidor inglês manifesta pelas que no ano passado para lá foram exportadas e que só muito lentamente se vão escoando. A Alemanha, por outro lado, não mostra ser aquele bom cliente que a indústria marroquina esperava. O mercado francês, onde as conservas marroquinas beneficiam de um contingente de 600.000 caixas com isenção de direitos de importação, continua, porém, a ser a grande válvula de segurança para esta indústria.

Escassez de pesca do pilchard californiano

O Bureau of Marine Fisheries, Division of Fish & Game norte-americano, prevê uma nova crise de pesca do pilchard na Califórnia durante a safra de 1951-1952.

Esta previsão é baseada na análise dos números da pesca da campanha de 1950-1951 em que se verificou não ter sido praticamente pescado peixe da classe de 1949 ao largo da costa da Califórnia.

Segundo aquele Bureau, isto significa que vai dar-se na actual safra uma grande escassez de peixe de

dois a três anos de idade que constituiu uma percentagem elevada do pilchard pescado nos últimos anos.

Durante a safra do pilchard em 1950-51, a classe de 1948 entrou na proporção de 44 % na pesca abundante no sul da Califórnia e apenas com 10 e 16 % nas pescas reduzidas do Norte e do Centro em que prevaleceram as classes de 1947 e 1946.

A exportação de conservas de peixe marroquinas em 1950

Segundo estatísticas fornecidas pelo Office Cherifien de Controle et d'Exportation, Marrocos exportou em 1950 2.277.538 caixas de conservas de peixe, sendo 2.252.658 caixas de sardinha, 23.144 caixas de atum e 1.736 caixas de outros peixes.

Os principais países importadores foram:

	Caixas
Inglaterra	879.332
França	424.243
Alemanha	359.242
Itália	106.192
Bélgica	97.485
África Ocid. Franc.	64.502
Indochina	60.052
Camarão	51.004
África Inglesa	40.758
Outros países	194.728

O número de fábricas de conservas que era de 185 no primeiro semestre de 1950 subiu para 196 em 1 de Janeiro deste ano.

Importação de conservas de sardinha em França

A França importou no 1.º semestre de 1951 as seguintes quantidades de sardinha:

Portugal	11.934	305.212
Itália	150	3.446
Suécia	15	212
Argentina	9	200
Venezuela	2	62
Áf. Oc. Franc.	—	2
Argélia.....	29.884	632.242
Indochina	—	4
Madagascar ...	3	20
Marrocos	77.409	1.782.369
Reunião	9	181
Tunisia	1.596	30.962
Total	121.011	2.754.912

Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-7.º - Telefone 21092

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques:

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —

BRISE MARINE — BELVEDER — FAN-

DANGO — TURANDOT — ELLINOR

— STADIUM — YVONNE

A indústria de conservas dinamarquesa teve o seu início há muitos anos, mas só começou a desenvolver-se a partir de cerca de 1940. Este desenvolvimento foi, em parte, devido às restrições impostas na Dinamarca às importações e, também, em virtude do aumento do consumo dos géneros alimentícios conservados, durante a



Frode Bramsnaes, Director do Laboratório de Tecnologia do Ministério de Pescarias da Dinamarca

segunda guerra mundial. A Dinamarca, antes da guerra, tinha uma experiência muito limitada na exportação das conservas de peixe, mas a indústria teve a oportunidade de adquirir conhecimentos muito úteis no mercado nacional e ganhou dinheiro com que construiu boas fábricas. Está, portanto, presentemente bem equipada, e os primeiros anos depois da guerra vieram mostrar que as conservas de peixe dinamarquesas se podem manter nos mercados estrangeiros, tanto pela sua qualidade como pelo seu preço.

A matéria prima empregada é tão fresca como a melhor em qualquer parte do Mundo. O peixe, como sucede nalguns países, não é pescado por grandes barcos de arrasto que lhe prejudicam de algum modo a qualidade em virtude do seu sistema de pesca, nem leva muito tempo a chegar à fábrica.

Os pescadores dinamarqueses, como os seus camaradas portugueses, usam barcos pequenos e uma grande parte da pesca faz-se junto à costa. O peixe é metido, a bordo, em caixas de madeira e misturado com gelo, de forma a poder chegar à fábrica nas melhores condições. Cada membro da tripulação recebe uma percenta-

As conservas de peixe

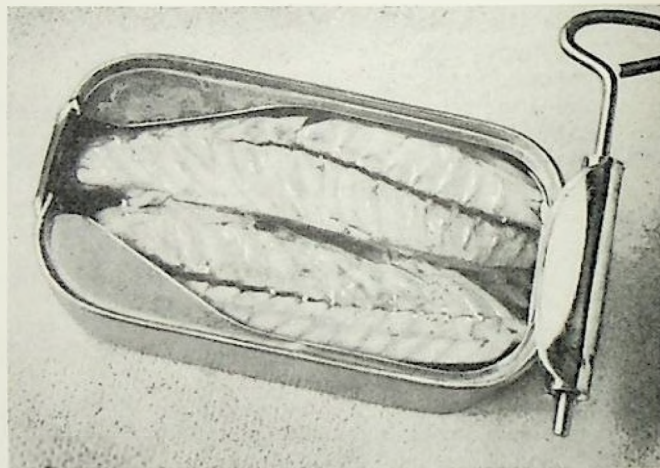
por FRODE BRAMSNÆS

Director do Laboratório de Tecnologia

gem do lucro, o que é uma garantia de que todos a bordo estão interessados em que o peixe seja tratado o melhor possível.

Produtos esterilizados

Na Dinamarca, como no resto da Escandinávia, deve fazer-se uma distinção rigorosa entre duas espécies de conservas de peixe, isto é, entre produtos esterilizados



Filetes de cavala em óleo

e não esterilizados ou semi-conservados, que foram preparados para se manterem adicionando-se-lhes sal ou vinagre ou ambos.

Os produtos esterilizados compreendem, em primeiro lugar, os que são geralmente conhecidos no mercado mundial, tais como o brisling, o sild, os filetes de cavala, as bolas de peixe, o atum, os camarões e os vários fabricos de cavala e arenque enlatado, mas a Dinamarca produz ainda outras conservas, tais como pasta de peixe, ovas de peixe, mexilhão, cirós em óleo e geleia, enguias em geleia e lagosta.

O brisling e o sild dinamarqueses são ligeiramente fumados em fornos para melhorar o seu sabor e dar-lhes uma cor levemente dourada.

No princípio do verão grandes cardumes de cavala vindos do Mar do Norte aproximam-se da costa dinamarquesa no Kattegat, onde estacionam até que novamente

Peixe dinamarquesas

BRAMSNÆES

Logia do Ministério das Pescarias

(Exclusivo para «Conservas de Peixe»)

se dirigem para o mar largo, no outono. A maior parte do peixe descarregado é pescado junto à costa e trazido quase vivo para os locais da lota onde as fábricas de conserva podem fazer as suas compras.

A conserva de peixe mais preferida é a cavala em filetes, fabricada em latas de $\frac{1}{4}$ club. É um produto que agrada às donas de casa, porque podem utilizá-lo directamente da lata, sem necessidade de preparação especial. Quando a lata se abre, encontra-se lá dentro o filete banhado em molho de óleo ou mistura de óleo e tomate. Na Dinamarca usa-se vulgarmente assim a cavala em «hors d'œuvres» ou saladas. As fábricas também produzem filetes de cavala em latas redondas, grandes. A cavala é também preparada segundo os processos usuais noutros países: estripada, limpa e conservada em salmoura, em latas redondas.

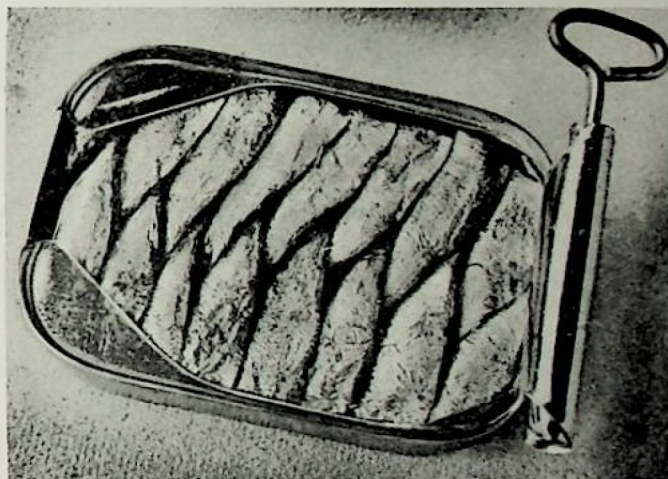
Na fabricação da cavala e outros peixes em tomate, usa-se um molho de mistura composto de puré de tomate concentrado e de um pouco de óleo. As fábricas preferem, geralmente, o puré italiano, talvez porque apresente uma cor mais atraente e um sabor mais agradável. O uso do puré de tomate que é, como se sabe, ligeiramente ácido, neutraliza até um certo ponto o sabor próprio do peixe, da mesma forma como quando se usa o limão com o peixe frito ou o vinagre com o arenque de escabeche. É muito característico que no mercado dinamarquês o fabrico em tomate seja muito mais preferido do que o em óleo. Nos últimos anos, a maior parte da exportação foi feita em cavala em óleo, certamente sob a influência de uma vasta publicidade sobre o valor nutritivo e as calorias. Sendo assim, é pena ver-se, muitas vezes, que apenas o peixe é comido, enquanto a maior parte do valioso óleo é deitado fora com a lata.

Pelo que diz respeito ao arenque e à cavala, é considerado como o melhor o peixe mais rico em gordura. Não admira, portanto, que o comércio considere desde há muito o problema de usar o óleo natural do peixe na conserva. Se um filete de arenque completamente fresco é prensado, obtém-se um óleo inteiramente claro na cor e substância e que pode ter um cheiro ligeiro mas agradável. Este óleo, contudo, não se mantém bem e se estiver exposto ao ar escurece e torna-se rançoso rapidamente. Além disso, é praticamente impossível numa escala técnica extrair um óleo tão fino, mesmo do melhor arenque que aparece no mercado.

Os noruegueses, contudo, estão produzindo actualmente com o óleo do arenque um óleo refinado e poli-

merizado, chamado «óleo de sild» que tem as qualidades exigidas para as conservas de brisling, sild e cavala. O óleo tem uma cor clara e é de sabor agradável. Não pode, porém, competir em qualidade com o azeite, se bem que o possa fazer com outros óleos, tais como o de soja, algodão, etc., que são hoje empregados em quase todo o mundo como substitutos do azeite que é mais caro. Os óleos presentemente mais utilizados no fabrico das conservas de peixe dinamarquesas, são o de soja, o de sild e o de mendöbi.

O bacalhau e o peixe gado são utilizados como matéria prima das bolas de peixe. É quase uma arte produzir carne de peixe na qualidade necessária para dar às bolas de peixe a sua fina cor branca e o sabor conveniente, mas todos os cuidados são tomados e só o peixe fresquíssimo é empregado. Este produto é muito apreciado tanto no mercado nacional como nos estrangeiros. É geralmente fabricado em duas qualidades: em bolas pequenas chamadas «guarnição» e em bolas grandes com o



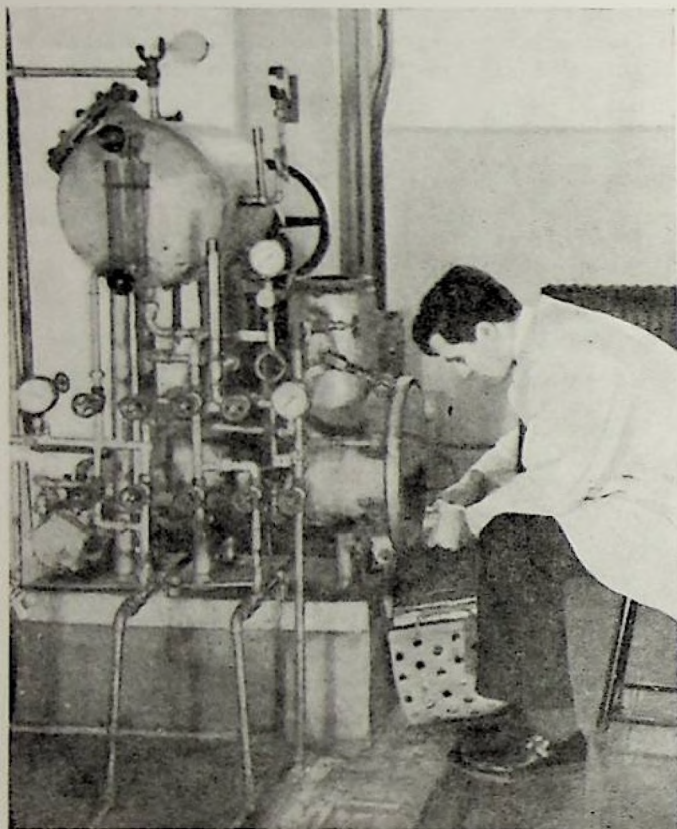
Enlatamento atravessado do brisling

nome de «bolas de peixe em molho». As bolas «guarnição» são usadas para sopas e para adicionar a vários outros pratos, como, por exemplo, pratos de mistura de carnes. As bolas maiores podem ser usadas como um prato e utilizando o próprio molho contido na lata. Este molho é obtido na fábrica cozendo carne de peixe e juntando-lhe especiarias.

A pesca do camarão é realizada no Skagerrak, a faixa de água entre a Jutlandia e a Noruega. O camarão não era pescado em grande quantidade na Dinamarca nem aqui havia grande interesse por ele, até que as fábricas começaram a fabricá-lo. Houve alguma dificuldade no começo para encontrar um metal apropriado para o seu fabrico. Quando se usava a folha de Flandres, o camarão tomava muitas vezes uma cor escura. A solução foi encontrada na lata de alumínio que tem

sido unicamente utilizada desde 1935. Fabricado nestas latas o camarão mantém o seu sabor fresco e a sua cor.

A pesca do camarão é actualmente um grande negócio para os pescadores na zona de Skaw, mas, infelizmente, o seu aparecimento no Skagerrak não é em quantidade suficiente para satisfazer as necessidades do mercado dinamarquês, onde o camarão em conserva é considerado como um verdadeiro acepipe. O seu preço é



Laboratório de Investigação. Um autoclave de experiências com resfriamento por pressão

por isso mesmo elevado e portanto não facilita a exportação.

Uma nova variedade de produtos apareceu na indústria de conservas de peixe dinamarquesa com o fabrico de várias pastas, tais como a pasta de fígado de bacalhau, a pasta de anchova, etc. São preparadas com matéria prima fresca e condimentadas com especiarias.

Estes produtos têm já grande procura nos mercados estrangeiros.

No fabrico do arenque há também um certo número de novos produtos. Nos últimos anos houve um grande aumento na pesca do arenque na Dinamarca. O melhor arenque é pescado no outono, principalmente no mar do Norte, mas também nas águas costeiras como, por exemplo, ao largo da ilha de Bornholm, no Báltico. O

arenque naquela época é de uma qualidade muito fina e forma a base de produtos de primeira classe a preços razoáveis. O arenque é fabricado segundo o processo usual nos outros países, em latas cilíndricas, redondas, mas o produto de escolha é preparado em latas ovais. O arenque pode ser cozido ou fumado antes de metido em lata.

Produtos não esterilizados

O arenque é a principal matéria prima usada para as conservas de peixe não esterilizadas. Estas, que estão tão generalizadas na Escandinávia, são de uma tão larga variedade, que só é possível mencionar algumas como representativas do grupo. Como na sua maioria são relativamente desconhecidas noutros países, será conveniente que comecemos por dar uma ideia dos princípios a que obedecem a produção e a armazenagem.

Um certo número de produtos alimentícios são comidos sem serem previamente cozidos. A razão para isto está em que há requisitos especiais que dizem respeito ao sabor e à consistência que não seriam satisfeitos se os alimentos em questão fossem cozidos. Alguns, como muitos frutos e vegetais, são comidos frescos, mas muitos são submetidos a vários processos, quer para os conservar quer para melhorar o seu sabor.

O queijo pode ser citado como um dos últimos mencionados, e as conservas de peixe não esterilizadas pertencem também a este grupo.

Como exemplo, vou descrever, muito sumariamente, a fabricação de uma das conservas de arenque mais vulgares na Escandinávia que é conhecida na Dinamarca com o nome de «Gaffelhider» e que tem designações similares na Suécia e na Noruega. A tradução em inglês seria «acepipes de arenque em molho». O arenque gordo, pescado apenas há algumas horas, é metido em barris com uma mistura de sal, açúcar e especiarias que muitas vezes são de 10 a 12 variedades. Os barris são armazenados durante alguns meses para que o arenque possa amadurecer, isto é, que a sua carne se torne macia e adquira ao mesmo tempo um sabor proveniente do sal, do açúcar e das especiarias. Para evitar que o arenque amadureça muito rapidamente e para assegurar que se desenvolva no sentido desejado, os barris são conservados a uma temperatura que vai de zero a cerca de 50° F. Os arenques são depois tirados dos barris, filetados e cortados em bocados pequenos que são metidos em latas e cobertos de molho feito com um pouco de sal, um pouco de vinagre, açúcar e especiarias. O sal e o vinagre asseguram uma qualidade e conservação boas. O produto acabado deve ser armazenado num lugar frio, a menos de 50° F, se for por um período prolongado, e manter-se-á então durante 3 a 6 meses. A armazenagem a temperaturas mais elevadas ou por um maior período de tempo, dá como resultado uma contração considerável e pode em última análise levar à putrefacção.

Produtos similares podem ser preparados com sprats

(Continua na pág. 26)

A INDÚSTRIA DE CONSERVAS O PRESENTE E O FUTURO

pelo dr. Ferreira de Mira

A população do Mundo vai aumentando em proporção crescente, apesar das guerras generalizadas com que a humanidade iniciou o século XX. O Portugal europeu, que contava 7.700.000 almas em 1940, tinha em 1950 o número de 8.500.000, o que representa um aumento médio de 30.000 em cada ano, ou sejam cerca de 1 por 100. Isto significa que, de aqui a cem anos, a parte portuguesa da Península Ibérica deverá ter duplicado a sua população, ou antes, mais do que duplicado porque, de ano para ano, irão aumentando o filhos por irem também crescendo em número os progenitores. Por todo o Mundo se irá realizando a mesma expansão de espécie humana, tanto mais que devemos ter em vista o possível prolongamento da vida, devido aos progressos da medicina, em seguimento do que se tem observado no decorrer deste século.

Quem pensa nestes assuntos não pode deixar de lembrar-se dos cálculos de Malthus e das suas recomendações no sentido da limitação dos nascimentos. É que parece plausível dever atingir-se um período na história da humanidade em que esta sinta a casa, que é o nosso planeta, tão apertada, que nela não possa caber. É claro que podemos supor várias soluções fazendo trabalhar a imaginação, como a de fabricar alimentos sinteticamente, à custa de matérias minerais, ou a de emigrar para outros astros. Mas não é certo que possamos um dia transformar pedras em pão, e é ainda menos certo que consigamos deixar a terra e encontrar noutra astro as condições que nos permitam viver.

Enquanto não chega o momento que leve à adopção de soluções ex-

tremas, por exemplo a da obrigação legal da restrição de nascimentos, temos o dever de aumentar tanto quanto for possível, a produção de géneros alimentícios. A superfície do nosso planeta é em parte sólida, em parte líquida, esta maior do que a primeira. Temos, portanto, de as aproveitar a ambas, tanto quanto possível, para a obtenção de alimentos.

Os géneros alimentícios de origem animal são os mais preciosos, não só pelo sabor acentuado que agrada ao paladar humano, mas também por circunstâncias de ordem química e psicológica; são também os mais caros. Os animais terrestres exigem cuidados de tratamento; os marinhos criam-se, em geral, sem intervenção nossa. A caça é hoje um desporto e só raramente um recurso alimentar. A pesca faz-se sobretudo com este fim, embora também constitua já um desporto.

O que podemos pensar acerca do futuro da humanidade exige, portanto, que se desenvolvam as pescarias e, como o produto não é consumido, senão em pequena parte, na região litoral, que se criem as fábricas necessárias para a produção de conservas.

Isto se está fazendo em várias regiões. Tenho presente um estudo sobre as pescarias de Marrocos em que se afirma que antes de 1944 esse país possuía pouquíssimos barcos de pesca e que as suas costas eram quase desertas. O mar não atraía ninguém. Só em 1921 se criou em Rabat, o Serviço de Marinha Mercante e das Pescas, transferido em 1940 para Casa Blanca, ao qual foi adstrito, seis anos depois, um serviço científico de pescas marítimas. Os barcos de pesca eram 424 em 1926

representando 1.040 toneladas; em 1947 eram já 1.311 representando 6.068 toneladas. Por seu lado o número de fábricas de conserva passava de 8 a 130. A indústria das conservas, que a princípio se tinha acumulado em Casa Branca, tem-se desenvolvido ultimamente sobretudo no Sul, em Safi e em Agadir. Hoje existem em Safi cerca de uma centena de fábricas modernas.

Considera-se a pesca no litoral atlântico como o mais rápido e espectacular dos recentes enriquecimentos do Marrocos francês. No Marrocos espanhol pouco se tem desenvolvido. O número das suas fábricas de conservas é actualmente 21, sendo 7 de conservas em molhos e 14 de salga, e avaliando-se o produto anual das pescarias em 30.000 toneladas, principalmente recolhidas nos portos de Melilla, Ceuta e La Zona.

Evidentemente o rápido progresso das pescarias marroquinas, lançando repentinamente no mercado uma grande quantidade de produtos, encontrou a concorrência das marcas tradicionais da antiga e bem estabelecida reputação. É natural que a luta se tornasse áspera entre os industriais do Antigo e do Novo Continente, uns procurando conquistar mercados, outros esforçando-se por conservar os que tinham adquirido. E é esse mais ou menos, com alternativas de tréguas e de lutas, o estado presente da indústria de conservas. Quer dizer: além das dificuldades que lhe causam a afluência irregular dos peixes, tem as provenientes da concorrência.

Não sabemos ainda até que ponto o tratamento das terras possa aumentar as colheitas e permitir à agricultura obter produtos valiosos em terrenos agora considerados como impróprios para a cultura de plantas alimentares ou como exaustos. É justo confiar em que a inteligência e o trabalho humanos consigam ainda milagres. Mas isso só virá atrazar mais ou menos o momento em que a humanidade tenha de re-

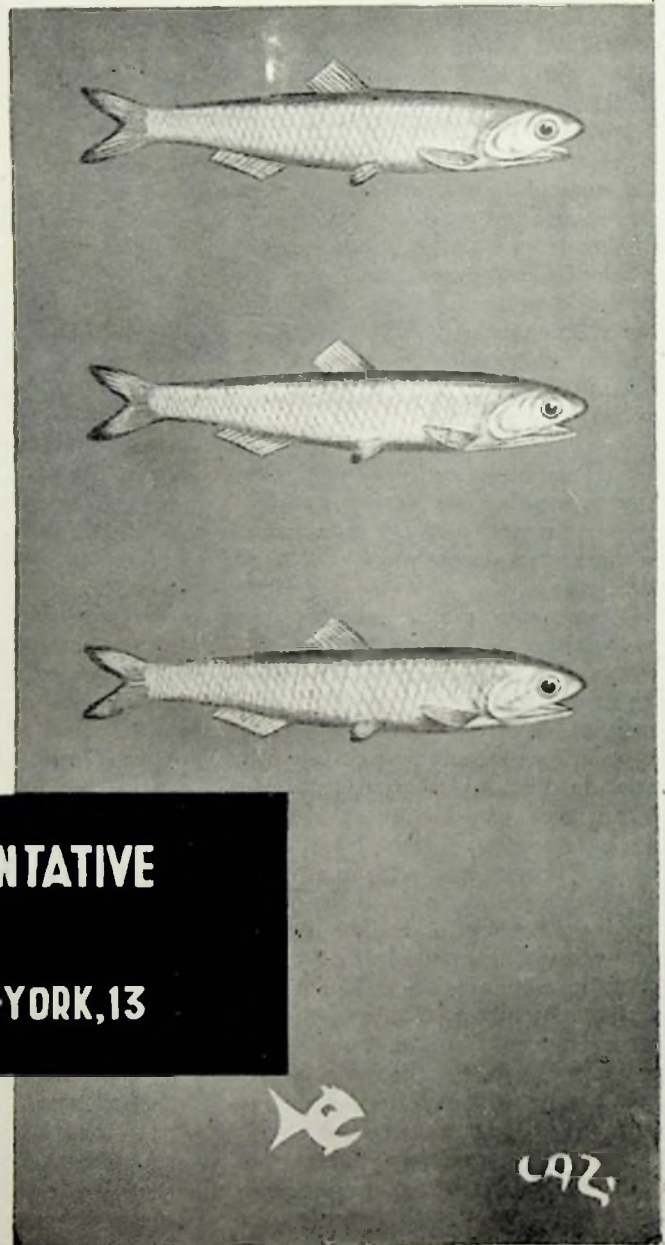
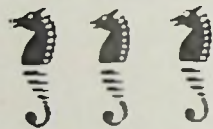
(Continua na pág. 22)

ALIANÇA EXPORTADORA. L^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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

Moluscos comestíveis de Portugal

pelo Dr. José Freixo

Com o nome de moluscos designam-se os animais de corpo mole, não segmentado, envolvido por uma prega chamada manto, possuindo geralmente uma concha protectora.

Juntamente com os crustáceos constituem os tão conhecidos e saborosos «mariscos» de que o litoral português apresenta um elevado número de espécies.

Zoológicamente, podem os moluscos comestíveis distribuir-se por três classes (lamelibranqueos, cefalópodos e gastrópodos) com mais de 400 espécies mas somente umas 40 são usadas na alimentação dos portugueses. Faremos apenas referência às mais importantes.

Aos cefalópodos pertencem os moluscos com pés na cabeça como o choco, a pota, o polvo e a lula, e constituem a classe não incluída no grupo dos «mariscos».

Aos lamelibranqueos pertencem a ostra, o mexilhão, a ameijoia, o berbigão, a cadelinha, a lambujinha, a navalha, a vieira, etc., que possuem gelras foliáceas e concha bivalve.

O burié, o búzio e a lapa agrupam-se com a designação comum de gastrópodos, ou moluscos com pé situado a meio da superfície ventral.

A carne do polvo (*Octopus vulgaris* Lamk), é insípida e um pouco indigesta tendo no entanto bastantes apreciadores especialmente no norte do país, onde se vende seco, e constitui pela época do Natal um «prato» predilecto na ceia da consoada.

As potas (*Ommatostrephes coindetii* Verany), são nos primeiros tempos de vida muito apreciadas ao contrário das adultas que dizem causar perturbações gastro-intestinais mesmo quando frescas.

O choco (*Sepia officinalis* L.), é um molusco muito frequente nas águas marinhas da costa de Portugal, por exemplo ao sul de Buarcos,

e a sua carne é indigesta e dura.

A lula (*Loligo Vulgaris* Lamk), vive nas águas do litoral, sendo abundante de Peniche para o sul e constitui uma espécie muito apreciada. Entre os bivalves ou lamelibranqueos mais valiosos do nosso país há que fazer referências às ameijoas, principalmente a espécie *Tapes decussatus* L. que constitui um molusco de carne apreciadíssima, merecendo grande fama a ameijoia branca de Setúbal e a da Ria de Faro, Olhão e Tavira.

Em 100 gramas de substância comestível (fresca e crua) de ameijoia, foram encontrados os seguintes valores: 10,2 de proteínas; 2,5 de gorduras e 2,3 de cinzas, constituídas por sais diversos.

Além disso, o seu conteúdo em iodo é bastante elevado. Com efeito, um quilograma de carne de ameijoas fornece 360 milésimos de mg. de iodo, ao passo que a mesma quantidade de vaca, por exemplo, dá-nos apenas 71, e a de vitela 22.

O valor energético, expresso em calorías, é da ordem de 52,22 calorías por 100 gramas de alimento.

Por sua vez, da concha da ameijoia, bem como de outros lamelibranqueos, pode obter-se uma farinha rica em calcáreo que é um bom alimento de aves e outros animais.

Muito semelhante às ameijoas, embora um pouco mais pequena, e também de grande consumo é a cadelinha (*Donax trunculus* L.).

Pela sua barateza e boas qualidades alimentícias, constitui o berbigão (*Cardium edule* L.) um «prato» importante para as classes pobres do nosso litoral, sendo nalguns pontos também empregado para adubo das terras.

A vieira (*Pecten operculis* L.), é semelhante ao berbigão, embora muito maior.

O mexilhão (*Mytilus edulis* L.),

é um molusco bivalve que se encontra às pinhas ou cachos presos às pedras e a estacas de todos os nossos portos. Possuidor de um gosto bastante amarelado e aromático, presta-se a ser cozinhado de variadíssimas maneiras sendo por isso muito apreciado.

Entre todos os bivalves é a ostra considerada o melhor sob o ponto de vista alimentar, embora como dissemos existam outros moluscos igualmente recomendados pelo seu alto valor vitamínico e elevada quantidade de substâncias minerais.

Também a ostra e os outros moluscos bivalves têm mais fácil digestibilidade em relação aos gastrópodos e cefalópodos.

Há quem explique o facto da seguinte maneira: por um lado, deve-se isso a comerem-se crus, além de que com o animal ingere-se igualmente uma parte do líquido em que o mesmo é banhado; por outro lado, a parte comestível é na quase totalidade constituída pelo fígado e, mastigado este, põem-se em liberdade o glicogénio e fermentos hepáticos que facilitam a digestão provocando uma espécie de auto-digestão hepática. Outros há que explicam a digestibilidade dum molusco pela perda de sulfato de sódio, carbonato e sulfato de cálcio e enriquecimento em fosfato de cálcio da água do mar que o acompanha.

O mais digerível de todos é a ostra, seguindo-se a ameijoia, sendo entre os primeiros os mais saborosos quando têm 3 a 5 anos de idade o que se calcula pelo número de lâminas de que as valvas são formadas.

Entre as ostras existentes em Portugal figuram as seguintes espécies: *Ostrea stentina* Payrandeau; *Ostrea cochlear* Poli; *Ostrea edulis* L. e *Ostrea angulata* Lamark.

Comparativamente, a de inferior qualidade é a stentina. A angulata é conhecida pelos pescadores algarvios com o nome de ostra macho e a *edulis* por ostra fêmea.

Há grandes extensões de ostras em Portugal nos terrenos marginais do Tejo: Barreiro, Seixal, Lavradio,

Montijo, Samouco e Alcochete; no Sado e no Mira e em várias regiões do Algarve.

Entre os gastrópodos, há exemplares marinhos, outros terrestres, e outros ainda de água doce, todos eles comestíveis com excepção dos da água doce por a carne destes ser insípida e quase sempre parasitada. Em qualquer dos casos, a carne desta classe de moluscos é mais coriácea do que a dos outros sendo no geral aprovados para a limentação das classes pobres.

A lapa (*Patella Vulgata* L.), que é vulgar em todas as rochas que orlam a nossa costa e que se cobrem e descobrem com as marés, é de sabor muito agradável, comendo-se geralmente crua e ainda viva, acabada de tirar da superfície a que está fortemente ligada. Quando atinje grandes dimensões, os pescadores dão-lhe o nome de laparão.

Os búzios (*Murex trunculus* L.), são moluscos que vivem dentro de conchas com forma especial, agarrados aos penedos e rochas que recortam o litoral do país.

A concha do burrié é escura exteriormente e a do búzio é branca com laivos vermelhos.

Dum modo geral, a composição química dos moluscos não se afasta muito da do pescado. Mais pobres em gordura, são em compensação mais ricos em elementos biogénicos (cálcio, fósforo, ferro, cobre, magnésio e iodo).

No que diz respeito a iodo há quem os considere como óptimos adjuvantes da terapêutica iódica.

A elevada percentagem de substância azotada não proteica, faz dos moluscos bons estimulantes do apetite.

Como produto vitamínico verifica-se existirem as vitaminas A, B e C em tão grandes quantidades nos moluscos que em certos casos e na falta de vegetais frescos, têm-se empregado como anti-escorbúticos.

Pelo seguinte quadro pode ter-se uma ideia da composição química centesimal da carne de alguns moluscos:

Mexilhão .	79,16	1,74	16,50	2,14
Lula . . .	81,14	0,98	14,38	10,79
Polvo . . .	79,40	1,47	15,88	2,73
Choco . . .	79,30	2,53	14,33	2,53
Ameijoa .	82,96	1,98	11,12	2,50
Ostra . . .	81,14	1,80	11,50	8,42

Geralmente, e tal como é aconselhado os moluscos bivalves de carne tenra e delicada, comem-se crus e os restantes por serem coriáceos, somente depois de cozinhados.

A rapidez da digestão e a riqueza em iodo e sais diversos, explicam que as ostras e ameijoas sejam indicadas no regime alimentar de muitos doentes, nomeadamente dos anémicos, tuberculosos, dispépticos, etc. É porém condição essencial a sua frescura a qual se reconhece por modos diferentes conforme se trata de moluscos univalves, bivalves ou sem concha externa.

Assim, os bivalves estarão tanto mais frescos, quanto mais vivos se mostrarem e maior quantidade de água conservarem nas valvas, as quais, devem manter-se herméticamente fechadas, ou, quando entreabertas, fecharem-se repentinamente ao tocar-se-lhes.

Por outro lado, os bivalves frescos devem ter grande quantidade de água existente nas valvas e apresentar-se a mesma incolor e límpida.

A carne, em boas condições sanitárias encontra-se sempre bem aderente à concha e apresenta um cheiro agradável e intenso «sui generis», com uma cor cinzenta clara, de aspecto esponjoso e húmida nas ostras e ameijoas, e amarelada no mexilhão.

Os cefalópodos em bom estado sanitário conhecem-se pelos olhos e quando vivos as ventosas dos tentáculos aderem ao objecto que lhes toca.

Os gastrópodos frescos apresentam a carne com um aspecto humedecido e arrancam-se com dificuldade da valva que os encerra.

Os moluscos constituem um alimento rico e abundante em Portugal.

Porém, é absolutamente necessário que a venda se faça em condições de frescura e que se promova a sua salubridade.

Com efeito, além das intoxicações produzidas por vezes pela ingestão de moluscos alterados, podem ainda estes animais ser ataceados por agentes patogénicos (bactérias e protozoários) que os tornam impróprios para consumo.

Como a continuação dos animais resulta da própria conspurcação da água em que vivem, há que promover a esterilização da água, e, para tal, são conhecidos processos e instalações especiais que têm sido postos em prática nalguns países com bons resultados.

O PRESENTE E O FUTURO

(Continuação da pág. 19)

conhecer que para a alimentar a terra não é já bastante.

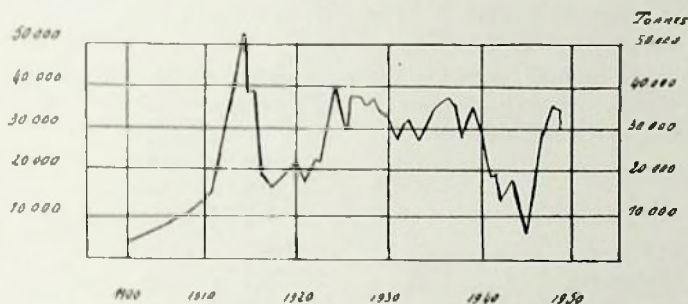
Nesse esforço para continuar vivendo os animais marinhos constituem um precioso recurso, que se há-de ir aproveitando, de cada vez em maior escala. Assim, no que respeita a pescarias e a fábricas de conservas de peixe, pode parecer agora, num ano ou noutro, que a situação é duvidosa para a respectiva indústria. Mas o futuro, indiscutivelmente, pertence-lhe.

Há classes da Sociedade e há regiões que têm possibilidade de escolha entre os alimentos; há outras classes e outras regiões em que a escolha é muito limitada. O peixe é um alimento comum para nós, que vivemos à beira-mar; para quem reside nos centros dos Continentes é um género de comida preciosa por vir de longe, o que o torna ao mesmo tempo raro e caro. Digere-se, em geral, com maior facilidade do que a carne dos animais terrestres; como eles fornece ao organismo o azoto que escasseia em muitos alimentos vegetais; antes de vir a ser imprescindível na alimentação por carência dos outros géneros, é conveniente pelas excelentes qualidades que lhe são próprias.

A INDÚSTRIA DAS CONSERVAS NA NORUEGA

As primeiras manifestações da indústria das conservas remontam aos meados do século XIX mas, na Noruega, a prosperidade desta indústria data na realidade de 1870 com a fabricação do «brisling» fumado em lata. Em 1890 existiam na Noruega 10 fábricas de conservas, número que atinge 67 em 1910 e 123 em 1915.

Como se verifica pelo gráfico seguinte das exportações, a maior percentagem da pesca é absorvida hoje pelos países estrangeiros.



Depois do aumento da cifra das exportações que culmina em 1915 quando ultrapassa 50.000 ton., sobrevém uma queda considerável no decorrer do período de 1918-1923 que reduz as exportações a menos de metade desta cifra. Houve uma recrudescência em 1924, mas que não trouxe grande desenvolvimento à indústria de conservas até à segunda guerra mundial.

Durante os primeiros anos que seguiram o início da fabricação da «sardinha norueguesa», só se trabalhou o «brisling». Contudo, desde o fim do século passado que se começou a produção de conservas de «pequenas sardinhas arenques» e, actualmente, o arenque pequeno entra em mais de metade no total da matéria prima empregada na produção de «sardinhas».

Um outro produto que encontrou bem depressa um mercado, é o arenque fumado, que contribuiu grandemente para o aumento da produção no começo do século XX. Estes três produtos, «brisling», pequenos «arenques sardinhas» e arenques continuam a ser os principais da indústria das conservas se bem que se lhes tenham ajuntado, sobretudo depois da última guerra mundial, muitos outros novos produtos importantes.

O desenvolvimento da produção da indústria das conservas no decorrer dos últimos anos exprime-se eloquentemente pelo quadro seguinte que compreende as produções principais (em milhões de coroas):

Média anual	1927 1930	1931 1935	1936 1940	1911 1915	1917	1918	1919
Sardinhas brislings	15,6	10,3	15,0	17,2	25,9	20,3	33,2
Pequenas sardinhas arenques	15,5	12,3	15,3	13,9	38,2	55,7	43,7
Arenques fumados	2,4	1,8	3,5	10,7	17,4	20,6	15,1
Bolinhas, pâtés e pudins de peixe	3,3	2,8	4,4	5,2	9,3	16,0	21,1
Outros produtos ...	8,4	6,9	14,4	21,3	70,9	73,8	59,7
Total	45,2	33,8	52,6	68,3	161,7	193,4	176,4

As variações relativas entre os diversos grupos de produtos durante este período foram consideráveis. O arenque fumado e o grupo «outros produtos» que durante os anos 1927-1930 representavam 5 e 15 % respectivamente da produção total, aumentaram no decorrer do período 1946-1947 para 11 e 37 % respectivamente.

No grupo «outros produtos» cujo aumento é considerável, o que conta sobretudo é o incremento na produção de conservas de crustáceos. Por outro lado, a produção de «sardinhas» diminuiu: em 1927-30 os «brislings» e os pequenos arenques representavam 69 % do valor da produção, número que baixa para 43 % em 1946-49.

Como dissemos acima, a quase totalidade da pesca do «brisling» é utilizada pela indústria das conservas. Há flutuações consideráveis na pesca deste peixe e, portanto, na produção da sua conserva, em virtude da sua captura estar limitada a um período bem definido da sua existência. O «brisling» empregado na indústria das conservas é normalmente um peixe de um ou dois anos; se estas classes são pouco abundantes, as capturas são muito reduzidas.

A produção e a exportação do «brisling» nos anos de 1927-1949, foram as seguintes (em ton.):

	Produção	Exportação
1927-30 (1)	10.500	10.200
1931-35 (1)	8.700	7.600
1936-40 (1)	10.100	8.600
1941-45 (1)	7.100	4.200
1946	11.000	5.400
1947	7.700	12.700
1948	7.000	6.400
1949	8.500	5.800

Estes números mostram que a maior parte da produção é exportada, se bem que seja necessário tomar em linha de conta que os números acima indicados não compreendem a produção das empresas que empregam menos de cinco homens. É necessário também lembrar que a indústria das conservas armazena frequentemente a sua produção, o que faz com que em certos anos a exportação seja superior à produção.

No conjunto, a produção das «pequenas sardinhas arenques» depois da guerra, mantém-se no mesmo nível a partir de 1930.

(1) Produção média anual.

O quadro seguinte dá a produção e a exportação desta conserva, em ton., desde 1927:

	Produção	Exportação
1927-30 (1)	4.300	4.600
1931-35 (1)	3.800	3.900
1936-40 (1)	5.900	5.500
1941-45 (1)	6.100	3.600
1946	8.200	11.300
1947	8.600	8.100
1948	8.800	8.200
1949	7.400	5.200

Em geral, a preparação do arenque fumado é efectuada pelas mesmas fábricas que produzem o «brisling», empregando como matéria prima o arenque de inverno que se pesca durante o período Janeiro-Março. Como o «brisling» utiliza o peixe capturado no verão e no outono, estas duas espécies de produção estão sujeitas a fortes flutuações que se compensam finalmente. Os «outros produtos» compreendem: «pâtés», bolinhas e pudins de peixe que são na sua quase totalidade consumidos no país. Em compensação, exporta-se a quase totalidade da produção de crustáceos da qual a maior percentagem é representada pelas conservas de caranguejos. Além disto, produz-se um grande número de variedades de peixes em conserva, assim como quantidades consideráveis de legumes e carne para o mercado nacional.

A grande maioria da indústria das conservas está localizada nos distritos de Royalaid e Hordaland, tendo como centro principal Stavanger que exporta uma percentagem considerável de produtos fabricados: 80 % no período de 1900-1910 e 50 % no período mais recente de 1947-1949.

A indústria das conservas tem, neste país, um carácter

(1) Produção média anual.

tipicamente exportador. Em 1939 e anos seguintes, a exportação atingia 80 % da produção. Depois da última guerra, esta percentagem diminuiu um pouco.

O valor das exportações, nos anos de 1927-49, resume-se como segue:

Media anual	1927 1930	1931 1935	1936 1940	1941 1945	1946	1947	1948	1949
Sardinhas brislings	17,7	10,3	14,9	10,8	15,7	44,6	28,6	25,9
Pequenas sardinhas arenques	17,9	13,5	15,5	8,6	21,0	20,3	43,7	47,3
Arenques fumadas	3,0	2,2	3,8	6,5	22,5	17,6	19,2	12,0
Outros produtos ...	4,4	4,0	4,4	3,9	4,6	31,0	28,6	18,9
Total	43,0	30,0	38,6	29,8	63,8	113,5	120,1	104,1

As exportações destas conservas estão concentradas somente nalguns países. Os principais são: Os Estados Unidos da América, a Inglaterra e a Austrália. Durante os anos da guerra a Alemanha consumiu a maior parte da produção.

O quadro seguinte indica a distribuição, em percentagem, das exportações de conservas para os principais países consumidores:

	1920 1929	1930 1939	1946 1949
U. S. A.	39,2	45,0	27,0
Inglaterra	20,7	28,5	31,3
Austrália	9,5	5,5	13,0
Outeros Países	32,6	21,0	28,7
Total	100,0	100,0	100,0

(De La Pêche Maritime)

S O L U Ç Õ E S

A B. G. P. M. em carta dirigida a «Conservas de Peixe» e publicada no n.º 64 de Julho, esclarece que a soma que apontámos no artigo saído no n.º 63 de Junho, representando os direitos e taxas pagas pelas 500.000 caixas de sardinha do Contrato 1/51, tem que ser corrigida, visto que o M. O. F. tem de pagar as despesas de distribuição e outras.

Procurámos o sr. W. E. Goddard na intenção de esclarecer-nos sobre o custo da distribuição de outras des-

pesas para se poder fazer a devida rectificação.

Também directamente de Inglaterra procurámos obter esclarecimentos.

Não conseguimos elementos que nos permitam avaliar qual é efectivamente o custo da distribuição, armazenagem e outros gastos.

Apurámos que «First Hand Distributors» e Wholesalers é uma e a mesma entidade e que nenhum desconto é feito para lucro a «First Hand Distributors».

A cifra de quarenta e oito mil trescentos e vinte e cinco contos, apontada no referido artigo como cobrada pelo Governo em direitos e outros encargos, tem que ser diminuída da importância paga pela distribuição e armazenagem.

Aqui fica a devida rectificação e novamente expressamos os votos de que os encargos postos pelos Governos dos vários países à entrada das Sardinhas Portuguesas sejam sucessivamente diminuídos para permitir que estas possam voltar a ser adquiridas pelos seus grandes consumidores, os operários, como aliás parece ser também o desejo do Ministry of Food.

F. S.

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e Ca. Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

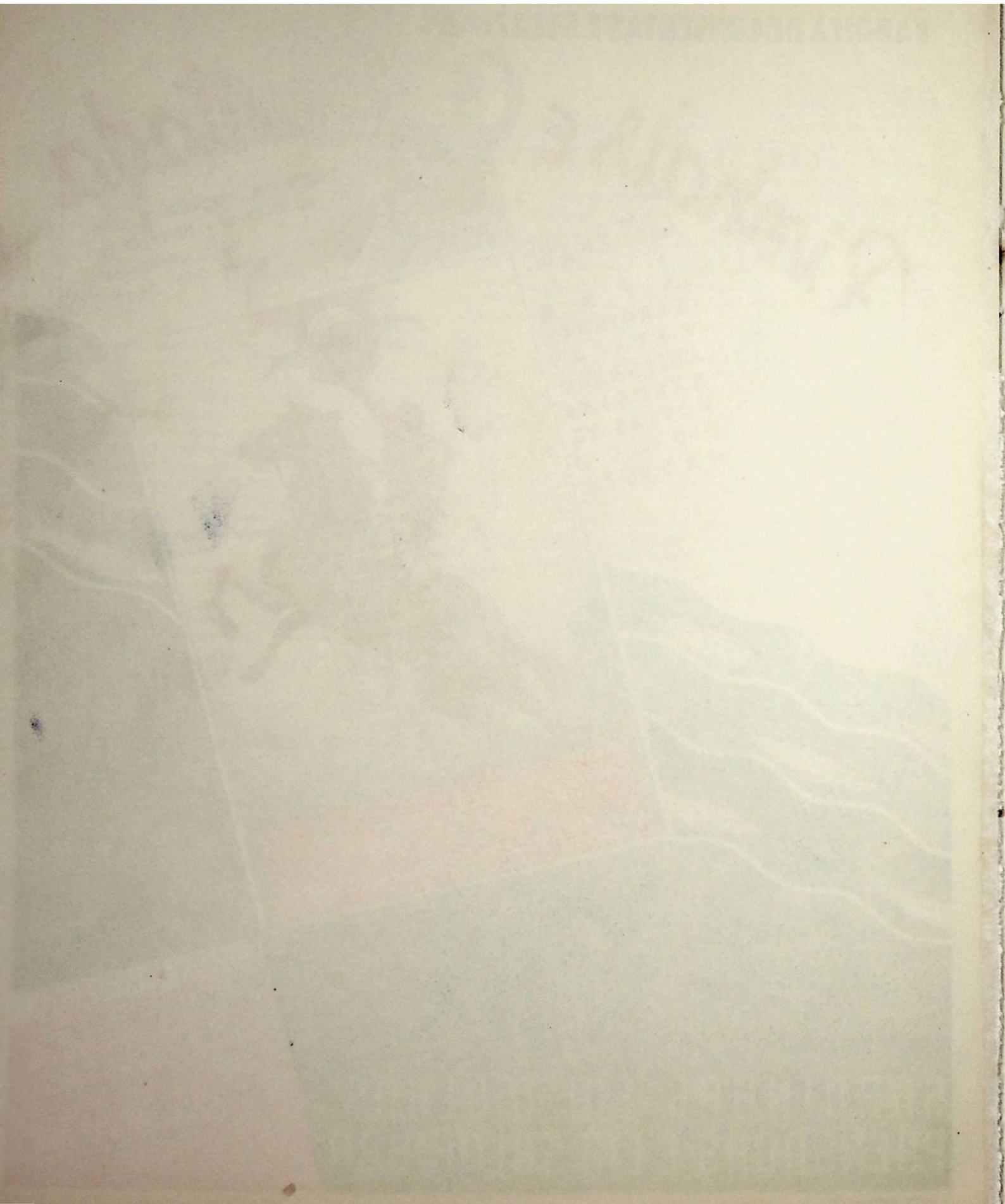
A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
CHICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
P E I X E
MARISCO



MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCOTO
RIOS • SAILOR
SEMPER- IDEM
E D U S A • Y O
CIBELES • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA



MATÉRIAS PRIMAS



Importação Portuguesa de matérias primas

Junho

	Quilos	Esc.
Folha de Flandres	646.146	6.843.630
Chumbo	70.910	.922.023

Julho

Folha de Flandres	704.973	7.012.195
Chumbo	163.434	1.901.450

Agosto

Folha de Flandres	942.797	10.953.704
Chumbo	77.331	1.073.843

Escassez de alumínio no mundo

O alumínio, que há cerca de meio século não passava de uma curiosidade de laboratório, é hoje um dos grandes metais industriais, tão necessário como o ferro ou o chumbo. Imediatamente antes da guerra, em 1938, a sua produção tinha já atingido 560.000 ton., mas em 1950 elevava-se a 1.560.000 ton., depois de ter atingido em 1943, em virtude da necessidade da guerra, 1.950.000 ton.

Os maiores produtores deste metal são os E. U. A., o Canadá e a U. R. S. S. que em 1950 produziram, respectivamente, 652.000 ton., 380.000 ton. e 200.000 ton.

Entre as múltiplas aplicações do alumínio encontram-se, como é conhecido, a da fabricação de lata vazia para as conservas de peixe, em substituição da folha de flandres que supre, nalguns casos, em vantagens.

É na Noruega, sobretudo, que a sua aplicação para este fim tem tomado maior desenvolvimento, estando, presentemente, naquele país em curso a construção de novas fá-

bricas de alumínio que farão aumentar a sua actual capacidade de 50.000 ton. para cerca de 100.000 ton.

Qualidades da folha de Flandres

A terminologia inglesa e americana usada pelos vendedores para designar as diferentes qualidades da folha, interessa aos compradores conhecê-la para não caírem em erros que por vezes representam sérios prejuízos.

Assorting (escolha)

A folha já acabada, imediatamente antes de ser embalada para embarque, é inspeccionada e escolhida mecânicamente ou à mão. Este exame visual tem por fim verificar se a folha apresenta defeitos na superfície e se a espessura, o peso e as dimensões estão certas.

Pequenas tolerâncias para mais ou para menos no peso e na espessura, são aceitáveis, variando conforme o país e de contrato para contrato e são um assunto de acordo entre o produtor e consumidor. Nos E. U. A. o *Steel Products Manual*, publicado pelo «American Iron and Steel Institute» indica as tolerâncias que são admitidas. A primeira operação de *assorting* é a de separar as folhas defeituosas. Estas folhas vão para a sucata ou são vendidas para fins secundários ou então separadas, sofrendo uma nova estanhagem.

Depois de terem sido retiradas as folhas defeituosas, a folha pode ser classificada em *Primes* (primeira qualidade) e *Seconds* ou *Wasters* (segunda qualidade). A palavra *Wasters* é usada na Inglaterra ao passo que *Seconds* é o seu sinónimo empregado nos E. U. A.

Primes: É a folha que não apresenta quaisquer defeitos visíveis à vista desarmada.

Seconds (E. U. A.) ou *Wasters* (Inglaterra): Folha que tem ligeiros defeitos mas que é utilizável para certos fins. «Seconds» ou «Wasters» quando vendidas separadamente têm um preço inferior às «primes». As palavras «unassorted», «assorted» e «sorted» variam frequentemente no seu exacto significado, mas, segundo os contratos individuais e as práticas de negócio acordadas entre o fabricante e o consumidor, a folha pode ser geralmente encomendada nas seguintes maneiras:

Unassorted tinplate (Folha não escolhida): Neste caso, «primes» e «wasters» ou «seconds» são aceites misturadas no mesmo lote.

Primes only (apenas folha de primeira): Em tais casos o comprador aceita apenas «primes» e paga em conformidade.

Stock wasters ou *Stock Seconds* (estoque de «wasters» ou «second»): O comprador compra apenas «Wasters» ou «seconds».

Primes with Wasters (ou *Seconds arising* (Primeiras com as segundas que resultarem): Nestas condições as folhas são escolhidas («assorted») e o comprador aceita as «primes» na quantidade da sua encomenda e todas as «wasters» ou «seconds» que resultaram da fabricação da sua ordem.

Primes with Wasters (ou *Seconds incluídas* (Primeiras com as segundas incluídas): Esta é a mais empregada na prática e consiste em que as folhas são escolhidas (assorted) e o comprador aceita todas as «primes» e «wasters» na quantidade da sua encomenda.

É muito difícil indicar com precisão as várias interpretações que podem ser dadas a estas designações e por iso é aconselhável que os compradores se entendam com os vendedores de forma a estarem certos de que os seus pedidos foram devidamente compreendidos. As designações acima referem-se somente à folha «hot-dipped» não sendo, portanto, aplicáveis à folha electrolítica.

(de *Tin and Its Uses*)

PESCA DA SARDINHA

SETEMBRO DE 1951

Lotas	Destino	PESO			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	mólhos	34,68	1.791.220	5.165.050	38,76	6.590.112\$50	17.002.326\$00
	salmoura	1,83	94.380		1,62	275.862\$00	
	consumo	63,49	3.279.450		59,62	10.136.352\$00	
Peniche	mólhos	8,17	69.360	848.460	8,50	275.512\$00	3.240.547\$00
	consumo	91,83	779.100		91,50	2.965.035\$00	
Lisboa	mólhos	9,38	24.435	260.464	6,78	84.120\$00	1.241.241\$00
	consumo	90,62	236.029		93,22	1.157.121\$00	
Setúbal	mólhos	48,90	344.610	704.663	50,09	1.035.606\$00	2.067.296\$00
	consumo	51,10	360.053		49,91	1.031.690\$00	
Lagos	mólhos	47,36	225.575	476.280	54,32	538.790\$00	991.811\$00
	consumo	52,64	250.705		45,68	453.021\$00	
Portimão	mólhos	56,62	1.364.825	2.410.545	65,00	2.846.740\$00	4.379.242\$00
	consumo	43,38	1.045.720		35,00	1.532.502\$00	
Olhão	mólhos	64,75	425.007	656.391	71,72	1.115.685\$00	1.555.660\$00
	consumo	35,25	231.384		28,29	439.975\$00	
V. R. Santo António	mólhos	37,70	92.225	244.615	42,40	161.974\$00	381.904\$00
	consumo	62,30	152.390		57,60	220.020\$00	
			10.766.468			30.862.617\$00	

As conservas de peixe dinamarquesas

Continuação da pág. 18

e o peixe levar molho de óleo simplesmente. Quando são convenientemente preparados e armazenados, estes produtos são muito saborosos. Devem ser servidos como um «hors d'œuvre» com pão e manteiga. A dona de casa, ao servir estes alimentos, como tantas outras conservas de peixe, pode fazer muito para tirar deles o maior proveito. É importante, por exemplo, que sejam servidos à temperatura justa, e a melhor é provavelmente 10° C. Se esfriarem demasiado, o óleo coagula e dá ao arenque um aspecto desagradável.

É característico da tendência alimentar na Escandinávia o facto de que enquanto o consumo do arenque em salmoura diminuiu durante os últimos 10 a 12 anos, o dos produtos fabricados como o que acabamos de descrever acima, tenha aumentado e se faça mesmo alguma exportação.

Fiscalização da qualidade:

A experiência da Dinamarca com a exportação dos produtos agrícolas mostra que a fiscalização da qualidade é essencial, se se pretende atingir um nível alto de qualidade. Há, portanto, um sistema de fiscalização na indústria de conservas de peixe dinamarquesa que inspira confiança, tanto aos compradores nacionais como aos estrangeiros. A matéria prima que entra nas fábricas está sob o controle regular da Fiscalização da Pesca, cujos funcionários as visitam frequentemente, e as amostras das mercadorias fabricadas são submetidas ao Ministério das Pescas para prova. Os representantes

da indústria de conservas de peixe tomam frequentemente parte nestas provas.

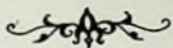
As latas e outros recipientes devem ser marcados com a natureza, peso neto e o número da licença do produto. O número da licença indica a fábrica onde o artigo foi produzido. Desta forma é possível em qualquer altura e em qualquer lugar saber quem é o produtor e torná-lo responsável se em caso de queixa se verificar que houve defeito na fabricação. Estas disposições têm sido de grande utilidade em muitos casos para evitar que mercadorias de inferior qualidade sejam lançadas no mercado.

O valor da produção dinamarquesa de conservas de peixe, é de cerca de 50 milhões de coroas (1 coroa = 4 escudos), inferior, portanto, ao da produção portuguesa. A produção dos produtos esterilizados em 1949 foi dividida pelas seguintes espécies:

Brisling	47 %
Cavala	30 %
Atum	5 %
Lagosta	4 %
Camarão	4 %
Bolas de peixe	3 %
Arenque	3 %
Diversos	4 %

Os industriais de conservas de peixe dinamarqueses fazem parte da Associação da Indústria de Conservas de Peixe da Dinamarca, cujo presidente é o sr. Orla Davidsen.

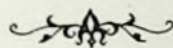
EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}



CONSERVAS DE PEIXE

Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas

Marcas:
ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telégrafo Correspondência Telefone
LUSITANIA APARTADO, 100 272

S E T Ú B A L



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541
MATOSINHOS — PORTUGAL



O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...
COMO AS CONSERVAS
LOPES DA CRUZ & C.^a L.^{da}
PELA QUALIDADE

AF



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR
Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

Com Fábricas em:

Matosinhos
Vila do Conde



ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-3 9571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: **Sociedade Nacional de Sabões, Lda.**

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112 Market Street
San Francisco, California



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - 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



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{da}

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

GRANADAISA FOODS, INC.

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

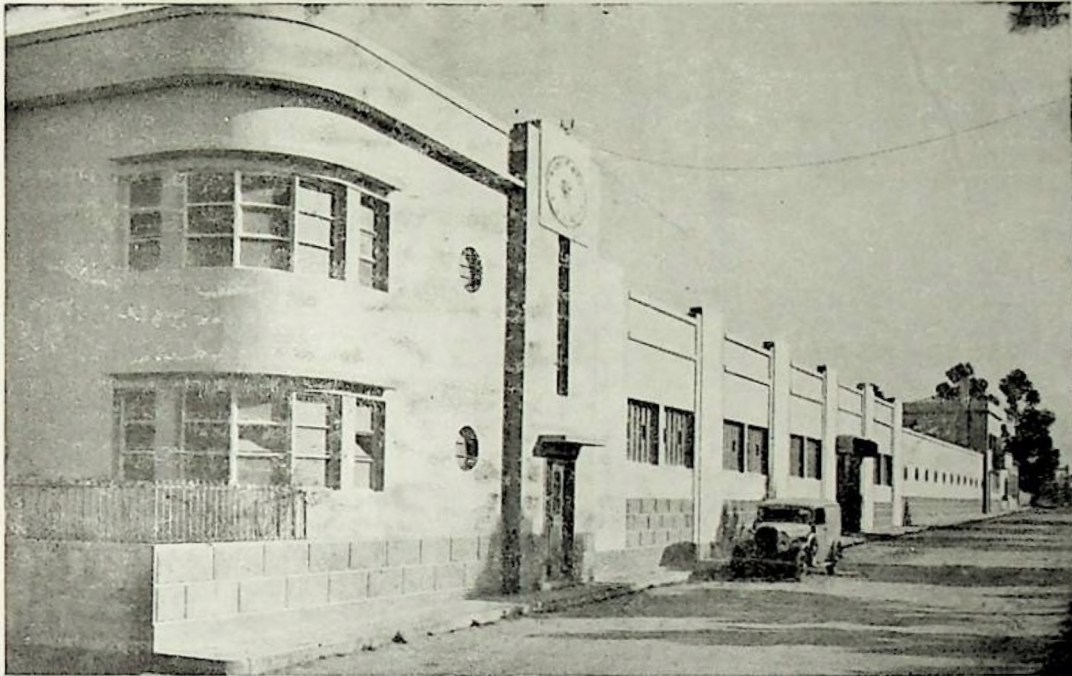
Estabelecidos em 1890

New-York, N. Y. U. S. A.

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

A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

“Botelho”
brand
the
finest quality

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
L i s b o a — P o r t u g a l

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

Endereço telegráfico: DICANGI

Telefones: P. B. X.

38 101
38 102
38 103

Portugália Industrial, Lda.

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

Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

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

José Correia Pontes, L.^{da}

labricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
lone: 17

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

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S

COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS DUBIX

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

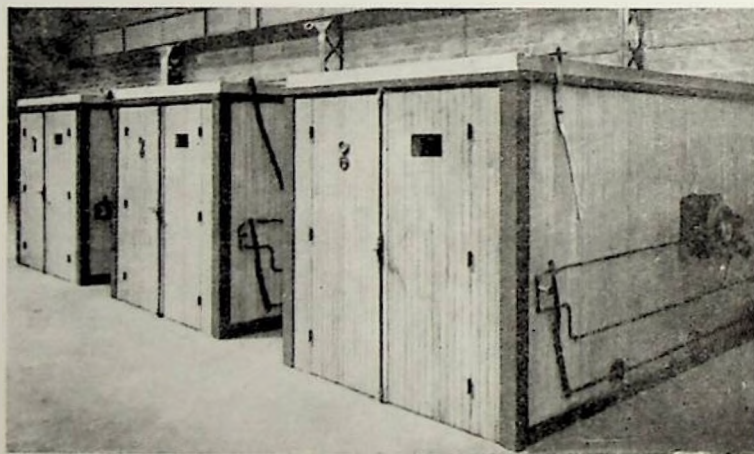
Grande rendimento

Funcionamento
simples

Fracó consumo
de vapor

Força motriz se-
gundo o tamanho

Comando directo



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

Dois tipos:
de Carro e Continuo

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

Agente para Portugal: HOSTILIO ROSA, Rua das Trinas, 59, 1.º-Esq. — Lisboa

Nogueira Limitada

REPRESENTANTES DE :

COMPAGNIE POUR LA FABRICATION DES COMPTEURS — *Montrouge (Seine), França.* Fabricantes de: contadores para água, gás e electricidade. Aparelhos de medida para usos industriais e de laboratório.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS ELECTRIQUES DE CHARLEROI — *Charleroi, Bélgica.* Fabricantes de: Dinamos — Alternadores — Transformadores — Comutadores — Motores eléctricos — Aparelhagem eléctrica para todas as tensões e potências — Cabos eléctricos de todos os tipos.

S. A. ESCHER WYSS — *Zurich, Suíça.* Fabricantes de: Turbinas hidráulicas e de vapor — Máquinas frigoríficas — Compressores — Caldeiras — Toda a mecânica de precisão.

DAVUM EXPORTATION — *Paris, França.* Ferro redondo para cimento armado — Barramento de

ferro — Chaparia — Vigas I e Ferros U — Arames de ferro — Ferro de fundição — Arcos de ferro — Aços especiais para todos os fins — Carris de ferro — Estacas pranchas (Palplanches) — Folha de Flandres — Vigas "Grey".

COMPTOIR FRANCO BELGE D'EXPORTATION DE TUBES D'ACIER — *Paris, França.* Tubos de ferro para água, gás e vapor — Tubo de aço para caldeiras — Tubo de aço para sondagens — Tubos de aço para móveis, bicicletas, electricidade e canalizações eléctricas.

SINOR — *Valénciennes (Nord), França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perns para caixilharia metálica.

S. A. DES FORGES — USINES & FONDERIES DE HAINE ST. PIERRE — *Haine Saint Pierre, Bélgica.* Todo o material ferroviário — Vagões e Locomotivas

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

Porque não ataca o estanho nem o chumbo...

Maalrit's

...é o mais eficiente (e também o mais económico) desengordorante de grelhas

Fabricado por

Powell & Scholefield Ltd.

(Est. 1879) LIVERPOOL — INGLATERRA

Representado por

Soc. Com «Alsoni» Lda.

LISBOA

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.ª, LDA.
OLHÃO (Portugal)

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

Maison F. Mathieu, S. A.

ANVERS

FOLHA DE FLANDRES

Agentes exclusivos da

Bethlehem Steel Export Corporation

NEW YORK

Agências em Portugal

A. C. TORRES FERNANDES

37, Travessa do Carvalho

LISBOA

A. DA SILVA MAIA & C.^A

232, Rua do Almada

PORTO



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.ºs 26.775, 26.776 e 26.777 de 10 de Julho de 1936

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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 Soares

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

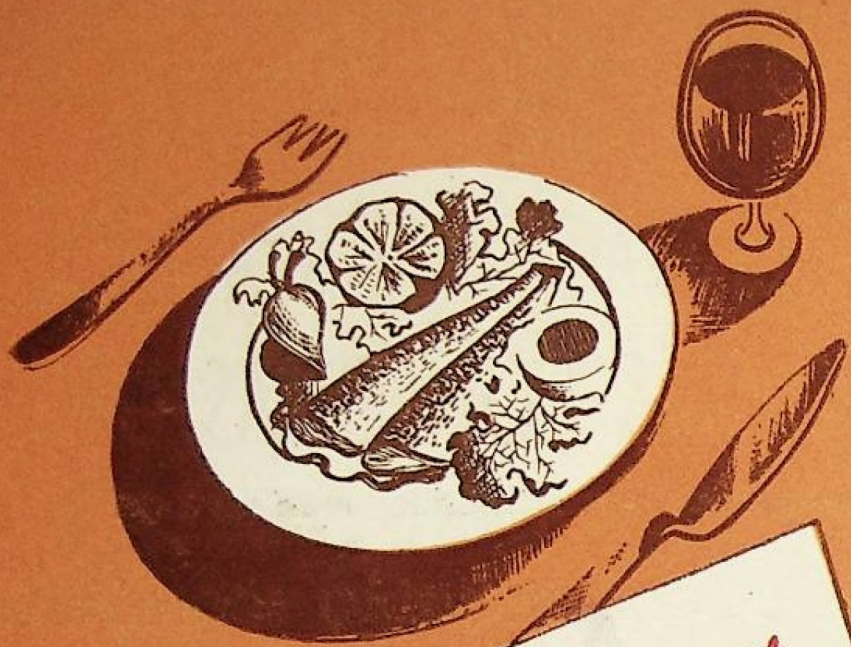
Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António de Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio



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

