

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO VI
1951

N.º 69
DEZEMBRO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE · NICETTE · CINE · FLORA

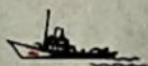
ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

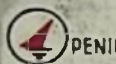
ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

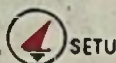
ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

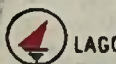
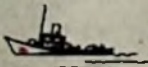
ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

CAZ.

7 DEZ 1951



Vista geral da sala de classificação da Folha de Flandres. Aqui se vê a inspeção da folha com acabamento por imersão a quente, para verificação da superfície

UMA BOA LATA, FABRICADA COM TODA A
CONFIANÇA, SÓ PODE SER OBTIDA COM
UMA BOA FOLHA DE FLANDRES DE TODA A
----- CONFIANÇA -----

Por isso todos preferem a Folha de Flandres da
UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY
de NOVA YORK

||||

Distribuidores Gerais:

Mendes & Anjos, L.^{da}

Agência em Lisboa:

R. Augusto Rosa, 66 / Telef. 30985

OLHÃO - ALGARVE
TELEF. 313



Inspeção e classificação da 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
DE LABARCA

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)

TELÉFONE 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»



**Mariolinde
 Sporting**

**LOYAUTE
 MATHILDE
 LEVANT**

Regil

**CROIX
 D'OR
 Somar**

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

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

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

SETÚBAL

Telegraphic adress
 Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic adress
 Adresse télégraphique
SOMAR

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

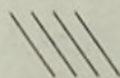


IMPORTADORES DE CONSERVAS DE PEIXE DE PORTUGAL E COLÓNIAS

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.: «Fradess»

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 FLALHO & C.^A
FARO

ANO VI

N.º 69



Conservas de Peixe

DEZEMBRO

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. Guerra Junqueiro, 20-5.º-Di.º-Tel. 7 5739-Lisboa

Sumário

O processo Económico e a Justiça Social pela Paz; Produção e Exportação; Production and Exportation; Os 4 atuns do Pacífico; Estudo actual das investigações sobre a esterilização pelos raios catódicos; O Mundo da Pesca e da Conserva; Joseph Colin; A acção do frio; Pedidos de representação; A indústria de conservas marroquina; Matérias primas; Pesca da sardinha

O PROCESSO ECONÓMICO e a justiça social pela Paz

DEPOIS de prolongada e intensa labuta para fazer ressurgir das ruínas da guerra uma economia mundial capaz de satisfazer as exigências e aspirações da humanidade civilizada — e quando esse esforço se encontrava muito longe ainda de alcançar os seus objectivos mínimos — uma nova fase de reorganização económica baseada nas preocupações e necessidades bélicas veio dominar o panorama inquieto do nosso tempo. A procura intensificada das matérias primas e produtos básicos; o condicionamento das operações monetárias e de pagamentos ao oportunismo das conveniências comerciais; a dilatação dos orçamentos sob a pressão das necessidades armamentistas; a execução ou preparação de novas fórmulas de licenciamento das importações; a alta dos preços e o reaparecimento das tendências inflacionistas; a crise declarada em numerosas actividades económicas do tempo de paz — constituem, uma vez mais, as linhas dominantes da vida mundial. A guerra fria, que já determinava há alguns anos o comportamento político-económico das grandes potências, tomou outras formas mais declaradas e influentes, converteu-se em regime preponderante da vida colectiva, absorveu os interesses e os trabalhos das forças criadoras da civilização contemporânea. Voltu a desenhar-se no mundo uma grave crise económica — e o caos que

vai alastrando em numerosos sectores industriais é o mais expressivo testemunho e augúrio das ameaças que pesam sobre os povos.

Chegamos, entretanto, à quadra do Natal, em que toda a humanidade partilha a mensagem evangélica do amor familiar, alargado pela própria índole do sentimento que o inspira à humanidade inteira, e do Ano Novo, cujo primeiro dia, por simbólica decisão a que todos os povos aderem, é consagrado à fraternidade universal. E nada de mai alto, de mais profundamente sentido, pode desejar-se nestes momentos do que a continuidade da paz, que é a única garantia da permanência da nossa civilização e do bem-estar a que todos os seres humanos aspiram. As actividades produtoras, desde a lavoura, que extrai da terra os bens essenciais à vida, ou da pesca, que recolhe dos mares o complemento indispensável da subsistência colectiva, até às indústrias que multiplicam as riquezas criadas pelo homem, estão na primeira fila desta grande aspiração de paz a que a humanidade ameaçada se apega com redobrado fervor na quadra que atravessamos. Só a paz, só a harmonia entre as nações e entre as classes, só o pacífico e continuado labor dos que trabalham, podem assegurar a felicidade e o progresso; só por elas as forças económicas verdadeiramente progressivas podem prosseguir

a sua faina secular para que a vida seja mais desafiada e próspera em todos os lares. E porque medem dia a dia o avolumar da crise que se avizinha, e não esquecem as ruínas e dificuldades angustiosas da guerra, são as actividades produtoras que encaram com maior apreensão as perspectivas que se desenham no horizonte da vida internacional.

A indústria portuguesa de conservas pode invocar com muito comprovadas razões estes receios porque lhe tocou mais cedo o quinhão das dificuldades que ameaçam generalizar-se. Devido às restrições de compras e ao retraimento dos mercados, com que se iniciou a fase económica do rearmamento, as exportações de conservas de peixe não acompanharam o desenvolvimento que outros ramos do comércio externo do nosso país conseguiram, em consequência da procura redobrada de materiais básicos. A União Europeia de Pagamentos, de cujo exercício regular se esperavam largos benefícios, por ser largamente credora a balança de pagamentos de Portugal, sobretudo em libras, não tem facilitado o incremento das vendas de conservas fabricadas no nosso país. Os acordos comerciais têm sido iludidos na sua execução, sob muitos aspectos, não assegurando as vendas de os respectivos contingentes prevêem. E as restrições de mercados voltam a fazer sentir os seus efeitos constrangedores, bem manifestos no fracasso já reconhecido da Conferência de Torquay, e na entrada em vigor, por decisão de alguns governos, de novos regimes de licenças de importação que devem tender a generalizar-se a numerosos produtos. A situação da nossa indústria de conservas apresenta-se cada vez mais difícil e, infelizmente, não se descortinam perspectivas de melhoria sensível nos tempos mais próximos. Bem ao contrário, o adensamento dos perigos de conflagração justifica as previsões pessimistas dos que antevêem para este fundamental sector da economia portuguesa dias muito sombrios. Com mais forte motivo, portanto, se deseja nesta indústria que o desanueamento da situação internacional e a consequente normalização do comércio entre todos os países permitam aguardar com mais tranquilidade o futuro de todos os povos.

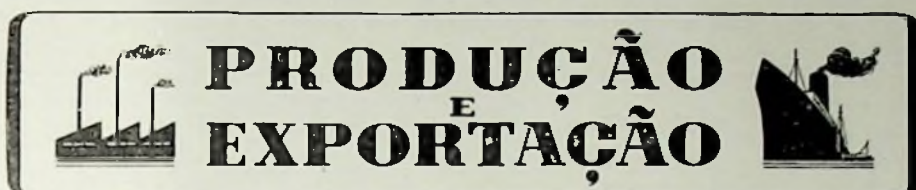
Enquanto os países consumidores procurarem fortalecer o seu precário auto-abastecimento — renovando perigosamente o autarquismo que gerou, antes de 1939, o clima da guerra — não pode esperar-se para esta actividade produtora um futuro desafiado. E as circunstâncias difíceis em que já vive presentemente, não prejudicam apenas os industriais, que investiram nela os seus recursos financeiros na esperança de legítima compensação e que lhe consagram o seu aturado trabalho pessoal: compromete também a situação das classes trabalhadoras, que só poderão partilhar os benefícios da melhoria da indústria quando esta se consolidar seguramente e os progressos da produção tornarem possível a subsistência e o desenvolvimento dos benefícios sociais que resultam naturalmente do desafogo de uma indústria próspera. A obra que já se realizou no ramo das conservas de peixe sob este aspecto, é a melhor garantia

de que se prosseguirá no salutar caminho iniciado desde que para tanto se verifiquem as condições indispensáveis: produção em acréscimo normal, exportações regulares, preços equilibrados, concorrências sem virulência destruidora, estabilidade dos mercados. Nada disto, por mal da indústria, da massa trabalhadora que a serve e da economia nacional na sua totalidade, está a verificar-se na produção de conservas de peixe em Portugal.

A produção, depois de sofrer duramente os efeitos da prolongada escassez da sardinha na nossa costa, é afectada presentemente pela irregularidade dos mercados com que pode contar. As exportações são reduzidas, incertas e sem garantias de continuidade. Os preços reflectem o retraimento dos compradores e a relutância com que se abalam a encomendas avultadas, na expectativa de ofertas progressivamente mais baixas. A concorrência que as nossas conservas afrontam nunca foi tão intensa e nociva. Não só surgiram no mercado internacional novos fornecedores com grande potencial de produção, como é, nomeadamente, o caso de Marrocos, mas muitos dos países tradicionalmente compradores ingressaram nas actividades da produção, correndo ao encontro das pretensões de auto-suficiência que estão a contradizer, em grau crescente, a própria essência da civilização económica que a evolução das últimas décadas deveria justificar. Os mercados encontram-se sob a pressão de factores estranhos às suas necessidades e conveniências normais, obedecendo pela força de regimes desvirtuadores, em que a moeda e os regimes de pagamentos são jogados como factores descricionários, às flutuações que lhes são impostas arbitrariamente.

Neste panorama em que sobram os motivos de desalento, e mal se descortinam os motivos de esperança em melhores dias, se debate presentemente a indústria portuguesa de conservas de peixe. Como maior esperança e mais vivo desejo se lhe apresenta, por isso, a permanência da paz entre as nações. A paz seria a melhor segurança do seu trabalho progressivo, da contribuição que quer e pode prestar ao alargamento da justiça social e do bem-estar colectivo, do apoio que deve trazer ao desenvolvimento feliz da economia nacional e, através dela, à prosperidade de todos os povos. Pela paz poderá esta indústria, como tantas outras, elevar o nível do seu rendimento produtivo, satisfazendo igualmente as aspirações legítimas dos industriais e dos trabalhadores, dando ao capital a justa compensação e ao país mais extensos e profundos benefícios.

O nosso voto nesta quadra do Natal e Ano Novo é que a paz se mantenha pela boa-vontade dos homens e pela compreensão dos que os dirigem, não comprometendo pelas ambições illusórias ou pelo orgulho a obra milenária, mas sempre frágil, que o progresso da civilização tem construído; e que os nossos amigos, leitores, assinantes e anunciantes possam acrescentar mais uma recordação feliz, nesta passagem das festas familiares, às recordações mais gratas que conservam da sua existência.



Situação no mês de Novembro
PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Novembro foi de 3.102.425 quilos (179.732 caixas), distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 2.678.140 quilos (146.207 caixas); carapau, 171 quilos (9 caixas); cavala, 22.097 quilos (1.105 caixas); atum e similares, 133.444 quilos (6.784 caixas); filetes de anchova, 221.718 quilos (23.083 caixas) e outras espécies, 46.855 quilos (2.544 caixas).

Matosinhos foi o primeiro Centro produtor com 1.766.816 quilos (60%), Setúbal o segundo, com 513.249 quilos (16,6%) e Olhão o terceiro, com 355.595 quilos (11,4%).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o primeiro Centro produtor de sardinha (1.722.724 quilos) e de outras espécies (15.626 quilos); Setúbal, de carapau (152 quilos); Olhão, de cavala (13.477 quilos) e de filetes de anchova (82.292 quilos); Lisboa, de atum e similares (59.113 quilos).

A produção em Novembro foi inferior à de Outubro em 218.546 caixas e à de Novembro de 1950 em 105.899 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura em Novembro foi de 486.904 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 422.818 quilos; biqueirão, 50.610 quilos e cavala, 13.476 quilos.

Matosinhos fabricou 306.544 quilos de sardinha 8.960 quilos de biqueirão; Lagos, 180 quilos de sardinha e 12.000 de biqueirão; Portimão, 5.580 quilos de sardinha; Olhão, 61.220 quilos de sardinha,

10.194 quilos de biqueirão e 13.476 quilos de cavala; V. R. de Santo António, 49.284 quilos de sardinha e 19.456 quilos de biqueirão.

Produziram-se neste mês mais 156.147 quilos do que em Outubro e mais 152.418 quilos do que em Novembro do ano passado.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou mólhos

A exportação de conservas em azeite ou mólhos, em Novembro, foi de 2.964.544 quilos (17.659 caixas) no valor de 57.509.723\$70, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 2.304.567 quilos (129.878 caixas) no valor de 41.896.149\$30; carapau, 26.256 quilos (1.414 caixas) no valor de 375.460\$80; cavala, 191.513 quilos (7.972 caixas) no valor de 3.006.754\$10; atum e similares, 137.644 quilos (5.523 caixas) no valor de 3.578.744\$00; filetes de anchova, 242.629 quilos (29.421 caixas) no valor de 8.035.872\$50; lulas e choccos, 20.490 quilos (1.183 caixas) no valor de 461.025\$00; outras espécies, 5.445 quilos (268 caixas) no valor de 155.727\$00.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 1.232.267 quilos (69.258 caixas) ou 41,5% Olhão, o segundo, com 510.612 quilos (36.956 caixas) ou 17,2% e Portimão o terceiro, com 399.430 quilos (23.408 caixas) ou 13,4%.

Exportaram-se em Novembro mais

AVISO

Informamos os nossos leitores que mudámos, provisoriamente, a nossa Redacção e Administração para a Avenida Guerra Junqueiro, 20, 5.º, Dto.

32.488 caixas do que em Outubro e mais 27.096 caixas do que em Novembro de 1950.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura em Novembro foi de 486.589 quilos no valor de 4.318.634\$00, compreendendo 469.303 quilos de sardinha, 538 quilos de cavala, 6.388 quilos de atum, 826 quilos de biqueirão e 9.534 quilos de outras espécies. Exportaram-se mais 318.235 quilos do que em Outubro e mais 384.089 quilos do que em Novembro do ano anterior. O principal Centro exportador foi Matosinhos com 405.454 quilos.

Congelados

A exportação neste mês foi de 44.402 quilos no valor de 605.512\$, nas seguintes espécies: sardinha, 31.082 quilos; carapau, 3.820 quilos; lulas, 3.685 quilos; polvo, 3.303 quilos; salmonete, 640 quilos; pescadinha, 600 quilos; pescada, 502 quilos; enguia, 455 quilos; linguado, 230 quilos e diversos, 85 quilos.

A exportação foi inferior à de Outubro em 56.105 quilos e à de Novembro de 1950 em 64.574 quilos.

O principal importador foi Moçambique com 18.235 quilos.

Por Países

Azeites ou mólhos

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, com 650.212 quilos (22%); Itália, com 488.687 quilos (16,4%) e França com 416.879 quilos (12%).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (650.212 quilos); a Polónia, de carapau (6.650 quilos); a Itália, de cavala (111.412 quilos) e de atum e similares (80.449 quilos); E. U. A. de filetes de anchova (187.592 quilos); Curaçao, de lulas e choccos (11.330 quilos) e Angola, de outras espécies (1.500 quilos).

Salmoura

O principal importador foi a Itália com 456.459 quilos.

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

	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	1.722.724	19	38	11.912	16.497	15.626	1.766.816
Peniche	-	-	4.199	-	66	-	4.265
Lisboa	21.844	-	-	59.115	5.414	11.777	98.148
Setúbal	453.472	152	2.495	27.951	14.285	14.896	513.249
Lagos	3.854	-	-	-	9.954	3.496	17.304
Portimão	100.142	-	756	-	25.102	-	126.000
Olhão	237.832	-	13.477	20.934	82.292	1.060	355.595
V. R. de Santo António ...	158.272	-	1.154	13.534	68.108	-	221.048
Quilos	2.678.140	171	22.097	133.444	221.818	46.855	3.102.425
Caixas	146.207	9	1.105	6.784	23.083	2.544	179.732

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	15.278	-	-	-	406	15.278
Matosinhos	1.192.423	12.006	4.929	1.304	11.263	9.344	998	69.258	1.252.267
Lisboa	207.840	3.572	3.496	90.425	11.396	2.644	(*) 3.993	16.900	323.366
Setúbal	278.477	5.662	19.800	5.961	11.495	7.742	380	18.818	329.517
Lagos	19.251	-	-	-	9.914	-	-	2.010	29.165
Portimão	345.255	2.470	34.418	70	17.217	-	-	23.408	399.430
Olhão	282.767	2.546	95.109	9.208	120.148	760	74	36.956	510.612
V. R. Santo António.	14.554	-	33.761	15.398	61.196	-	-	7.993	124.909
	2.340.567	26.256	191.513	137.644	242.629	20.490	5.445	175.659	2.964.544

(*) Autepasto.

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

SARDINHAS EM MOLHOS
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCA REGISTRADA
PILHAIS • MUSCADO
OLIOS • SALTON
SEMPER-IOEM
E O O S M • T O
CIBETES • MORRINEIRO

*"Sinhais"
a que todos disputam!*



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

LORENDA MENEZES, 700
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

Lorenzini & Co. S. A.

Lorenzini & Co.

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

Chicago, Illinois



Production and Exportation

Situation during the month of November

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves during the month of November was of 3.102.425 kilos (179.732 cases), distributed for the following kinds: Sardines, 2.678.140 kilos (146.207 cases); Chinchards, 171 kilos (9 cases); Mackerel, 22.097 kilos (1.105 cases); Tunny and the like, 133.444 kilos (6.784 cases); Filets of Anchovies, 221.718 kilos (23.083 cases), and other kinds, 46.855 kilos (2.544 cases).

Matosinhos was the first packing center with 1.766.816 kilos (60%), Setubal comes in second place with 513.249 kilos (16,6%) and Olhão in third with 355.595 kilos (11,4%).

As regards kinds, Matosinhos was the largest packing center of Sardines (1.722.724 kilos) and of other kinds (15.626 kilos); Setubal of Chinchards (152 kilos); Olhão of Mackerel (13.477 kilos) and of Filets of Anchovies (82.292 kilos), Lisbon of Tunny and the like (59.113 kilos).

As compared to the production during the month of October the one during the month of November was lower by 218.546 cases and by 105.899 cases to the one of November of 1950.

Brine

The production of preserves* in brine in November was of 486.904 kilos, distributed for the following kinds: Sardines, 422.818 kilos; Biqueirão, 50.610 kilos and Mackerel, 13.476 kilos.

Matosinhos packed 306.544 kilos of Sardines, 8.960 kilos of Biqueirão; Lagos, 180 kilos of Sardines and 12.000 of Biqueirão; Portimão, 5.580 kilos of Sardines; Olhão,

61.220 kilos of Sardines, 10.194 kilos of Biqueirão and 13.476 kilos of Mackerel; V. R. de Santo António, 49.284 kilos of Sardines and 19.456 kilos of Biqueirão.

In this month there were packed 156.147 kilos more than in October and 152.418 kilos more than in November of last year.

EXPORT

By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce in November was of 2.964.544 kilos (175.659 cases) amounting to 57.509.732\$70, distributed for the following kinds: Sardines 2.304.567 kilos (129.878 cases) amounting to 41.896.149\$30; Chinchards, 26.256 kilos (1.414 cases) amounting to 375.460\$80; Mackerel, 191.513 kilos (7.972 cases) amounting to 3.006.754\$10; Tunny and the like, 137.644 kilos (5.523 cases) amounting to 3.578.744\$00; Filets of Anchovies, 242.629 kilos (29.421 cases) amounting to 8.035.872\$50; Calamaries and Cuttlefish, 20.490 kilos (1.183 cases) amounting to 461.025\$00; other kinds, 5.445 kilos (268 cases) amounting to 155.727\$00.

Matosinhos is the main exporting center with 1.232.267 kilos (69.258 cases) or 41,5%; Olhão comes next with 510.612 kilos (36.956 cases) or 17,2%, and Portimão takes the third place with 399.430 kilos (23.408 cases) or 13,4%.

During the month of November there were exported 32.488 cases more than in October and 27.096 cases more than in November of 1950.

Brine

The export of preserves in brine during the month of November was of 486.589 kilos amounting to

4.318.634\$00, comprehending 469.303 kilos of Sardines, 538 kilos of Mackerel, 6.388 kilos of Tunny, 826 kilos of Biqueirão and 9.534 kilos of other kinds.

There were exported 318.235 kilos more than in October and 384.098 kilos more than in November of last year.

The main exporting center was Matosinhos with 405.454 kilos.

Frozen

The total export during this month was of 44.402 kilos amounting to 605.512\$00 for the following kinds: Sardines, 31.082 kilos; Chinchards, 3.820 kilos; Cuttlefish, 3.685 kilos; Pulp, 3.303 kilos; Salmonete, 640 kilos; Little Whitting, 600 kilos; Whitting, 502 kilos; Eels, 455 kilos; Sole, 230 kilos and other kinds, 85 kilos.

In this month there were exported 56.105 kilos less than in October and 64.574 kilos less than in November of last year.

The leading importing country was Mozambique with 18.235 kilos.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: Germany with 650.212 kilos (22%); Italy with 488.687 kilos (16,4%); and France with 416.879 kilos (12%).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer of Sardines (650.212 kilos); Poland was the largest importer of Chinchards (6.650 kilos); followed by Italy for Mackerel (111.412 kilos), and Tunny and the like (80.449 kilos); by the U. S. A. for Filets of Anchovies (187.592 kilos), by Curaçao for Calamaries and Cuttlefish (11.330 kilos) and Angola for other (1.500 kilos).

Brine

The main importing country was Italy with 456.459 kilos.

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

November Canned Fish Export (by Countries)

	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 Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Oient. Brit. ...	2.460	-	-	-	-	-	-	2.460
África Equat. Fr. ...	950	-	-	-	-	-	-	950
África Merid. Brit. ...	475	-	-	-	-	-	-	475
África Ocíd. Brit. ...	47.535	1.596	-	-	-	-	-	49.131
Alemanha	650.212	-	-	-	-	-	-	650.212
Angola	22.670	5.738	219	651	424	916	1.500	32.118
Austrália	2.536	-	-	-	7.605	-	-	10.141
Áustria	40.290	-	-	-	-	-	-	40.290
Bélgica	138.133	-	66.086	6.665	5.876	-	-	214.760
Brasil	65.653	-	-	34.322	11.221	925	-	112.121
Cabo Verde	86	-	-	19	-	-	21	126
Canadá	9.140	-	.95	-	12.688	-	-	21.923
Ceilão	450	-	-	-	-	-	-	450
Chipre	2.052	950	-	-	487	-	-	3.489
Congo Belga	10.792	2.470	-	-	-	-	-	13.262
Col. Brit. A. C. e Sul	3.420	-	-	-	95	-	-	3.515
Costa Rica	2.116	-	-	-	306	-	-	2.514
Cuba	24.880	-	-	539	1.238	11.330	-	37.987
Curçaou	2.155	-	-	25	845	-	629	3.654
Dinamarca	3.800	-	76	111	86	-	93	4.166
Egipto	24.567	4.047	-	-	2.776	-	-	31.390
Equador	317	19	19	38	9	-	-	402
E. U. da América ...	(a) 157.794	1.615	2.850	-	187.592	3.700	-	353.551
Filipinas	12.018	-	-	-	-	-	-	12.018
França	416.316	-	-	563	-	-	-	416.879
Grécia	1.045	-	-	-	-	-	-	1.045
Guatemala	475	-	-	-	-	-	-	475
Guiné	1.460	1.176	114	494	-	200	278	3.722
Holanda	14.460	-	-	-	-	-	-	14.460
Inglaterra	-	-	-	2.755	-	-	-	2.755
Irlanda	1.995	-	-	-	-	-	-	1.995
Itália	296.826	-	111.412	80.449	-	-	-	488.687
Macau	76	-	-	46	-	-	-	122
Malaia Brit.	27.550	-	-	-	-	-	-	27.550
México	21.652	-	-	-	1.236	2.716	-	25.604
Moçambique	24.518	1.577	127	1.026	1.671	328	585	29.832
Nova Zelândia	741	-	190	-	210	209	831	2.181
Palestina	41.800	-	-	-	-	-	-	41.800
Panamá	190	-	-	-	190	-	56	436
Perú	3.940	-	-	-	167	56	380	4.543
Polónia	41.813	6.650	95	-	903	-	74	49.535
S. Tomé e Príncipe	1.337	-	-	222	9	-	19	1.587
Suécia	46.473	-	-	-	1.690	-	-	48.163
Suiça	167.327	-	7.780	2.473	6.677	-	-	184.257
Timor	2.882	418	342	645	144	-	-	4.431
Tunísia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
União Sul Africana...	1.062	-	-	-	-	-	-	1.062
Venezuela	19	-	-	4.700	475	18	979	6.191
Form. à Navegação ...	209	-	2.108	1.901	9	-	-	4.227
Quilos <i>Kilos</i>	2.340.567	26.256	191.513	137.644	242.629	23.490	5.445	2.964.544
Caixas <i>Cases</i>	129.878	1.414	7.972	5.523	29.421	1.183	268	175.659
Valores <i>Values</i>	41.896.149\$30	375.460\$80	3.006.754\$10	3.578.744\$00	8.035.872\$50	461.025\$00	155.727\$00	57.509.732\$70

(a) — Sardinha normal (plain) 11.488 quilos — s/espinha (boneless) 6.600 quilos — s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 139.706 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM NOVEMBRO [AVERAGE FOB PRICES IN NOVEMBER]: *Conservas em mólhos*. (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 345\$80; sardinha em óleo, 329\$65; cavala em azeite, 298\$30; (base 1/10) filetes de anchovas 314\$65; (base quilo); atum em azeite, 26\$00; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 8\$50; cavala, 8\$00; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 13\$30; polvo, 12\$60; lulas e chocos, 12\$50.

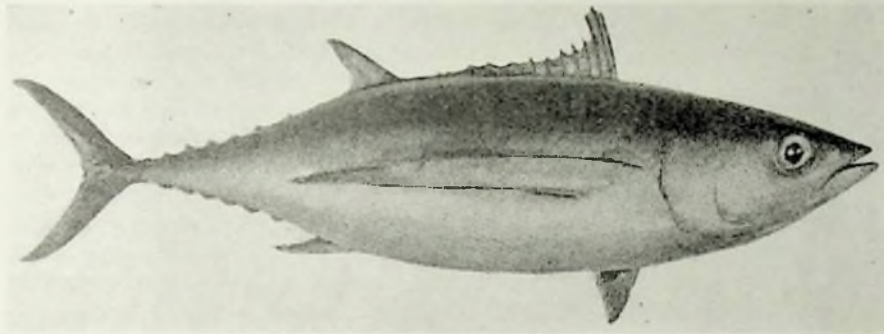
Os 4 atuns do Pacífico

Há quatro espécies diferentes de atum que são ordinariamente conservadas em latas pelos fabricantes americanos. Existe ainda uma quinta espécie, a enorme «horse mackerel» que se pesca ao largo do Pacífico oeste e que segundo os regulamentos

fico das Américas, é um enigma a que se não pode responder.

Albacora

De todos os atuns, o mais apreciado e que obtém maior valor na



Albacora

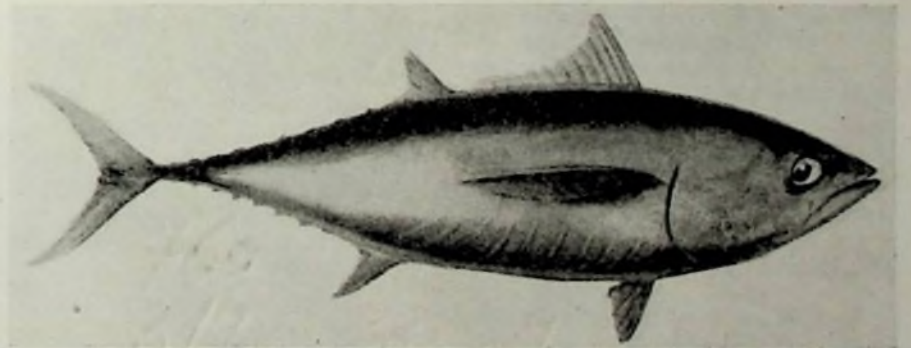
oficiais sobre a indústria do atum, pode também ser fabricada como atum.

Das cinco espécies de atum, só a albacora pode ser rotulada como «White Meat». As outras espécies, que têm uma cor ligeiramente mais escura, quando em conserva, são normalmente rotuladas como «Light Meat» ou simplesmente «Tuna».

Pouco ou, para melhor dizer, nada, se conhece actualmente sobre a vida dos atuns. São «Escombridos» da família da cavala, peixes pelágicos que vivem muito ao largo no mar alto. Se bem que sejam usualmente pescados na vizinhança de alguma terra, a sua presença junto à costa parece ser simplesmente uma fase da ampla migração. Onde desova o atum, e quando, e em que idade, são problemas que só agora o homem começa a estudar.

Sabemos que há atum em quase todos os mares quentes do mundo, mas se os atuns do Pacífico médio são uma parte da mesma população pescada ao longo da Costa do Pací-

América do Norte, é a Albacora que é conhecida sob o nome científico de *Germo alalunga*. A maior parte das conservas de atum, desde o início desta indústria na Califórnia, até alguns anos após 1920, era fabricada com albacora. Depois de um ano



Yellowfin

«record» em 1925, esta espécie desapareceu completamente e só em 1942 voltou a ser um factor comercial nas pescas da Califórnia.

Nas águas do Pacífico noroeste,

este peixe não foi aproveitado comercialmente antes de 1937 e as primeiras conservas de Albacora foram fabricadas em Oregon e Washington somente em 1938. A pesca da albacora na Califórnia voltou novamente à normalidade depois de 1940 e em 1948 e 1949 atingiu o maior volume jamais conhecido. A albacora é a incorporação viva da forma aerodinâmica, com a cabeça pontaguda de uma bala de metralhadora e a cauda adelgada de um avião de jacto.

As barbatanas peitorais, as colocadas logo atrás das aberturas das gueltras, têm a forma de um sabre, com um comprimento que abrange metade de todo o corpo e são as características mais salientes deste atum. Os pescadores chamam também à albacora «Longfin» (barbatana comprida).

A prova da velocidade destes peixes e a sua natural preparação para isso, verificam-se no facto de que estas compridas barbatanas com a firma de um sabre quando estão em descanso ficam num encaixe apertado no corpo do peixe. O mesmo sucede com as barbatanas dorsais que se podem dobrar dentro duma cavidade imperceptível à vista, reduzindo a resistência da água ao mínimo.

Três características físicas distin-

guem a albacora dos outros atuns.

1 — A cor da carne quando preparada em conserva é mais clara. Apesar de se chamar à albacora «White Meat Tuna» (atum de carne

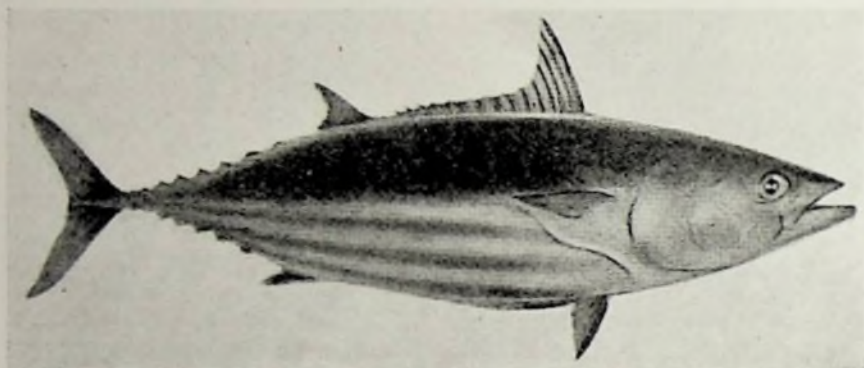
branca) não quer dizer que a sua carne seja branca como a do bacalhau fresco, mas antes da cor do marfim.

2 — A carne de albacora é mais consistente do que a das outras espécies permitindo uma maior percentagem de «solid pack» (fabrico de posta).

3 — A «recuperação» é maior. Isto quer dizer que se pode fabricar um número maior de caixas com

bras, se bem que os fabricantes preferiram não fabricar espécimes que pesem mais de 150 libras. O peixe é pescado durante o ano ao longo da costa tropical e sub-tropical, movendo-se, geralmente, em direcção ao Norte, durante os meses de verão e para o sul, novamente acima do Equador, no período mais frio do ano.

Este atum é apanhado no sudoeste do Pacífico, mas a principal con-



Skipjack

uma tonelada de albacora do que é possível obter com uma tonelada dos outros atuns.

O peso da albacora para fins comerciais varia entre 9 a 30 libras (4 a 13,5 quilos) mas a média das pescadas na Costa do Pacífico não é superior a 15 libras (6,7 quilos). Os peixes capturados desde o México norte até Alasca são classificados pelos cientistas como imaturos, isto é, nunca desovaram. As albacoras apanhadas na vizinhança e a oeste das ilhas de Hawaii, são geralmente maiores do que a média no Pacífico oriental e mostram sinais de ter atingido a maturidade sexual.

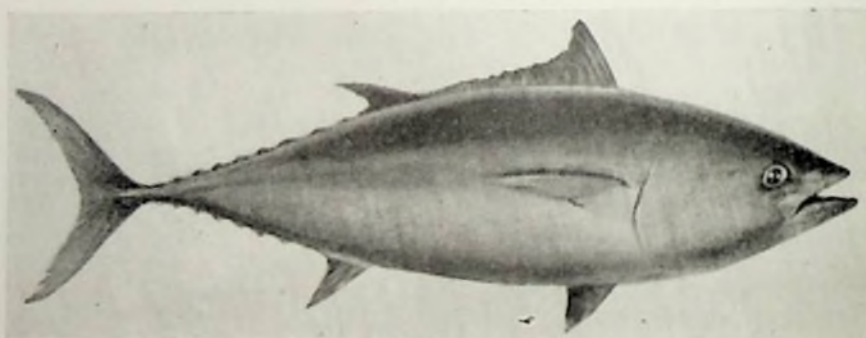
Yellowfin (Barbatana amarela)

Este atum é o mais importante factor na fabricação desta espécie, representando mais do que metade do total da pesca americana. Virtualmente, toda esta pesca é feita nas águas ao largo da América Central e do Sul, e só uma parte é capturada nas águas da Califórnia.

O atum «yellowfin» tem, geralmente, um peso superior a 200 li-

bração que se conhece é a que existe ao longo da costa da América do Norte e do Sul. Os cientistas começam a encontrar provas de que há desova de «Yellowfin» na vizinhança de Costa Rica, mas pouco se conhece acerca da vida desta espécie.

A carne do atum «Yellowfin» é



Bluefin

característica da qualidade «Light Meat» do atum conservado em lata. É macia e de sabor agradável. O nome científico do «Yellowfin» é o de *Neothunnus macropterus*.

Skipjack

É o mais pequeno dos atuns, mas é o segundo em importância, depois do «yellowfin» como componente da conserva. O «Skipjack» tem um comprimento de cerca de 25 polegadas (62,5 centímetros) e distingue-se facilmente pelas listas horizontais que apresenta na superfície prateada do ventre, pelo que é também conhecido pelo nome de «Striped Tuna» (atum listrado), designação que vai desaparecendo a favor da de «Skipjack».

Como o «Yellowfin», o atum «Skipjack» é pescado quase exclusivamente nas águas ao largo do México, América Central e do Sul. A pesca nas águas propriamente da Califórnia, é insignificante.

Em virtude do tamanho pequeno do «Skipjack», o rendimento de caixas de conserva por tonelada de peixe, é relativamente diminuto. A cor da carne é ligeiramente mais escura do que a do «Yellowfin», mas a diferença é tão pequena que se distingue com dificuldade.

A carne é macia e o «Skipjack» deve ser tratado com cuidado especial a bordo do barco de pesca.

O «Skipjack» que constitui uma parte tão importante no fornecimento de atum aos E. U. A. é conhecido cientificamente pelo nome de *Kats-*

wonus pelamis. Há ainda uma outra espécie muito semelhante que tem o nome de «Oceanic Skipjack».

(Segue na pág. 24)

Estado actual das investigações sobre a esterilização pelos raios catódicos

Numa comunicação apresentada no último Congresso anual da «National Cannery Association (Associação Nacional dos Fabricantes)» realizado em Chicago em Fevereiro deste ano, o Dr. Bernard E. Proctor, professor no «Massachusetts Institute of Technology» (Instituto de Tecnologia de Massachusetts), fez o ponto dos estudos em que os Estados Unidos andam empenhados há anos sobre as possibilidades da esterilização das mercadorias alimentares por meio de irradiações electrónicas ou electromagnéticas. Note-se que o professor Proctor figura entre as mais altas autoridades na matéria e que os trabalhos efectuados neste domínio no Instituto de Massachusetts permitiram que se realizassem progressos substanciais. Segundo o professor Proctor, os ensaios de aplicação das vibrações ultrasónicas como agentes de esterilização dos alimentos não deram, até agora, resultados positivos. Acontece o mesmo com as radiações emitidas pelos isótopos radioactivos, cujo poder de esterilização é demasiado fraco para provocar uma esterilização completa dos alimentos que encerram bactérias e leveduras. Verifica-se, além disso, que o seu emprego é demasiado custoso e perigoso para a saúde.

As ondas electromagnéticas de frequência rádio e as radiações infra-vermelhas parecem, aparentemente, só exercer efeito bactericida na medida em que elas ocasionam uma elevação suficiente da temperatura no interior da massa das substâncias tratadas. Ora um problema essencial da aplicação das radiações electrónicas e electro-magnéticas reside na obtenção de uma esterilização «a frio», isto é, sem provocar o aquecimento da massa tratada.

Resultados animadores foram obtidos sobre este ponto por meio de raios catódicos (fluxo de electrões geradores dos raios X) de alto potencial.

As irradiações catódicas provocam a destruição de todos os micro-organismos existentes nas mercadorias alimentares, incluindo as bactérias esporogénias responsáveis pela alteração das conservas alimentares.

A destruição dos micro-organismos sob a acção dos raios catódicos dá-se quase instantaneamente — geralmente depois de alguns segundos de irradiação — sem que o fenómeno seja acompanhado de um aquecimento apreciável da massa irradiada. Com efeito, a elevação da temperatura no interior desta ultrapassa habitualmente apenas alguns graus.

Com a ajuda da aparelhagem existente (geradores de alto potencial) é possível obter a destruição dos micro-organismos, seja qual for o meio alimentar ou a embalagem — metal, vidro, matérias plásticas ou celulósicas, etc. — desde que a espessura do produto e da embalagem não exceda cerca de 25 mm.

A construção de geradores e de equipamento auxiliar com o fim de aumentar o poder de penetração dos raios catódicos, está actualmente em via de conclusão e permite encarar em breve novos progressos.

O efeito dos raios catódicos sobre os princípios nutritivos dos alimentos irradiados foi objecto de estudos profundos. De uma maneira geral verifica-se que os amino-ácidos e as vitaminas não são muito afectados pelas irradiações catódicas, mesmo muito intensas. Pode-se observar, por outro lado, que a inactividade dos enzimas exige quantidades de ener-

gia radiante nitidamente superiores às requeridas para a destruição completa dos micro-organismos.

Apesar dos progressos consideráveis registados até hoje no estudo da esterilização pelos raios catódicos, o professor Proctor calcula, em conclusão, que longas e pacientes investigações serão ainda necessárias antes que o método possa receber as suas primeiras aplicações práticas no plano industrial.

O comportamento de cada género alimentar, sob o efeito de irradiações catódicas, deveria ser estudado com cuidado, pois que se verificou no caso de um certo número de produtos reacções secundárias indesejáveis que se manifestam pela aparição de modificações prejudiciais ao seu sabor e aspecto. No momento actual é ainda impossível prever como é que a maior parte dos géneros alimentares se comportaria sob o ponto de vista organolético depois da esterilização pelos raios catódicos.

Os resultados estão contudo muito avançados no domínio da esterilização catódica de diversos produtos farmacêuticos e substâncias biológicas, tais como o plasma sanguíneo, antibióticos, suturas cirúrgicas, tecidos orgânicos, etc.

Tudo leva, portanto, a crer que a esterilização dos produtos farmacêuticos e biológicos pela acção dos raios catódicos receberá, provavelmente, aplicações práticas antes da dos géneros comestíveis.

Serrão de Faria & C.

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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



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 & C^o. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

REPUBLIC STEEL CORPORA- TION

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Dt.º

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

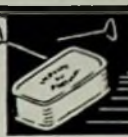
PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 22553



O mundo da pesca e da conserva



A indústria de conservas de peixe na Austrália

A Austrália desenvolve intensivamente a sua indústria de transformação dos produtos da pesca. Actualmente funcionam neste país 13 fábricas de conservas de peixe. A sua distribuição geográfica é a seguinte: 5 na costa ocidental, 4 em Tasmânia, 2 na Nova Gales do Sul e 2 na costa meridional.

Segundo as estatísticas oficiais a produção australiana das conservas de peixe que era de 275 ton. em 1938-39, ultrapassou 4.900 ton. em 1948-49, o que representa um acréscimo de 18 vezes no espaço de 10 anos. As espécies de peixe postas em conserva são por ordem de importância o atum, os pilchards, a cavala e o salmão. A pesca de atum nas águas australianas é muito abundante e efectua-se durante todo o ano. A capacidade de produção das fábricas australianas é ainda insuficiente para absorver todas as quantidades pescadas e por isso uma grande parte da pesca do atum é exportada para os Estados Unidos da América. Os barcos de pesca do atum americanos desde há anos que pescam o atum nas águas australianas.

Prevê-se num futuro breve um desenvolvimento ainda maior da pesca e da indústria de conservas de peixe na Austrália com a participação de capitais americanos.

A indústria belga das conservas de «sprats»

A Bélgica possui uma indústria importante das conservas de «sprats». Calcula-se que 10 % da pesca belga de «sprats» sejam consumidos no estado fresco, 30 % vão para a fumagem e 60 % são utilizados nas fábricas de conservas em recipientes herméticos. As quantidades pescadas

variavam muito segundo os anos. Assim, durante as campanhas de 1943-46 registou-se uma desapareição quase completa do «sprat» nas costas belgas. Esta crise durou até 1947 ano em que tornou a aparecer. A Bélgica importa também quantidades apreciáveis de «sprat» principalmente da Inglaterra e da Suécia, das quais 30 % são para fumar e 70 % preparados sob a forma de conservas esterilizadas. O «sprat» fumado é geralmente salgado ligeiramente. Sob esta forma a sua conservação é evidentemente muito limitada e os produtos devem ser armazenados e consumidos no fim de alguns dias. Contrariamente à técnica norueguesa de preparação de conservas de «sprat» em latas herméticas, o método belga de fabricação de «sprats» em óleo aproxima-se sensivelmente dos processos clássicos utilizados em Portugal para a preparação de sardinhas. Desde há alguns anos as fábricas belgas adoptaram igualmente o método de tratamento do «sprat» por cozimento na lata a ar quente, utilizando as máquinas contínuas do tipo I. M. C.

Exportação de conservas japonesas

Se bem que ainda timidamente, as exportações de conservas de peixe japonesas começam a aparecer nos mercados. Assim é que em 1949 estas exportações atingiram 401.047 caixas, compreendendo este total, principalmente: 92.104 caixas de «sardinhas» em óleo e 10.555 caixas noutros molhos; 91.508 caixas de bonito em óleo, 80.150 caixas de atum em óleo, 50.177 caixas de caranguejo gigante e 26.220 caixas de cavala fabricada de várias maneiras.

O volume destas exportações aumentou consideravelmente em 1950, como o prova o número de

213.546 caixas de conservas de bonito e de atum em óleo, exportadas somente durante o primeiro trimestre de 1950.

Antes da guerra o Japão exportava importantes quantidades de conservas de «Rei dos Caranguejos», espécie muito espalhada no Pacífico, tanto na costa americana como na asiática. Este caranguejo gigante é sobretudo notável pelas suas patas longas e fortes que fornecem a carne para as conservas. Entre 1927 e 1939 a produção anual do Japão era em média de 445.000 caixas de 400 gramas de 450 gramas. O máximo foi atingido em 1930 com 600.000 caixas. Os principais mercados da exportação japonesa eram os E. U. A. com 55 % e a Inglaterra com 27 %.

25 milhões de toneladas de peixe pescadas anualmente

Segundo os cálculos efectuados pela Divisão das pescas da «Food and Agriculture Organization» pescam-se anualmente em todo o mundo cerca de 25 milhões de toneladas de peixe. Há, portanto, peixe suficiente para poder distribuir a cada habitante da terra 1,2 quilo cada ano. Mas, se bem que não seja rigorosamente conhecido o total que é actualmente consumido, julga-se que só 20 % são utilizados à mesa.

A sardinha, o arenque e espécies similares representam 21 % do total da pesca.

A Ásia é o continente onde a pesca é mais abundante, cobrindo 48 % da produção total mundial. Seguem-se-lhe a Europa com 24 % e a América com 17 %.

Os países de maior produção em cada continente, são: Ásia, o Japão (3 milhões ton.); Europa, a Inglaterra (1,1 milhão ton.); América do Norte, os E. U. A. (2,5 milhões ton.); América do Sul, o Brasil (145.000 ton.); África, a União Sul Africana (125.000 ton.). A nossa Angola figura em 2.º lugar com 125.000 ton.; Oceania, a Austrália e Nova Zelândia (150.000 ton.).

A descoberta de Nicolas Appert foi conhecida na Inglaterra antes mesmo da publicação do seu livro, visto que Saddington apresentava em 1807 à Sociedade Inglesa das Belas Artes «Um método de conservação dos produtos sem açúcar» para a Marinha, método derivado essencialmente do processo Appert. A Inglaterra, primeira potência marítima do Mundo, tinha as mesmas preocupações que a França para a alimentação das suas equipagens e igualmente o cuidado de economizar o precioso açúcar de cana que os corsários franceses consideravam como boa presa. Assim vamos ver os primeiros fabricantes ingleses, como os fabricantes franceses, cuidando antes de tudo em aprovisionar a Marinha e de proceder com ela às provas de conservação.

Em 1810, Augustus de Heine e depois Peter Durand, obtêm patentes para processos baseados no de Appert. Este último menciona pela primeira vez o uso possível de recipientes metálicos para a conservação das mercadorias esterilizadas. Mas é Bryan Donkin, membro da Royal Society e associado com J. e E. Hall, quem vai começar a produzir conservas em latas em escala industrial, depois de ter estudado o livro de Appert. São sobretudo as conservas de carne, os concentrados de legumes, que são utilizados pela Marinha britânica, a partir de 1813, nas Índias Ocidentais e nas explorações árticas.

De 1819 a 1826 aparecem então as conservas de cenoura, produto anti-escorbútico. Em 1841 assinala-se que Donkin, Hall e Gamble utilizam uma câmara de ensaio, estufa de controle para verificar a boa marcha das suas preparações.

Stephan & Wertheimer adquirem patentes para a produção do vácuo nas latas e a utilização de produtos químicos a fim de se obter uma temperatura mais elevada nos seus banhos de ebulição. É curioso ainda aqui verificar que se trata da aplicação de uma patente francesa obtida por Louis Fastier em 1839.

Donkin parece ter sido o primeiro conserveiro que utilizou latas de folha de Flandres cuja fabricação em ferro forjado estanhado tinha origens longínquas, na Boémia e depois na Alemanha, e foi realizada comercialmente durante o século XVIII na Inglaterra. Estas latas cilíndricas eram muito resistentes e apresentavam um anel sobre a tampa que servia para a levantar.

O primeiro conserveiro que parece ter utilizado a lata metálica em França e que fabricou as primeiras conservas de sardinha, foi Joseph Colin, em Nantes, cerca de 1822. Digno émulo de Appert, pioneiro de uma indústria de que conhecemos a importância e o desenvolvimento através do mundo, é justo que nos alonguemos sobre a sua obra, porque na origem da conserva alimentar ele deve ser considerado, depois de Appert, como o inventor e prático mais importante.

É certo que a partir de 1819 Thomas Kennett e Underwood começam a realizar nos Estados Unidos fabricações de conservas segundo o processo Appert. Mas se de

JOSEPH
POR P. H. LENOIR, DIRECT

facto os Conserveiros norte americanos deviam tornar-se mais tarde os mais importantes do mundo e contribuir grandemente para o progresso da técnica moderna, a verdade é que a sua indústria não apresenta nada de original no decorrer do século XIX e só se desenvolverá paralelamente aos progressos efectuados na Inglaterra que, por sua vez, devia o essencial aos inventores franceses.

★

Desde há muito tempo que Nantes era a capital da sardinha salgada e prensada em barris. O peixe fresco chegava à costa pelo Loire e além de prensado era tam-



JOSEPH COLIN

bém conservado em manteiga, em azeite, em vinagre em grandes vasos de grés chamados «houilles» que depois se rolhavam herméticamente e eram enviados para o interior da França e mesmo para o estrangeiro. Henrique IV, fazia, depois da sua abjuração, o seu almoço com sardinhas em todos os dias de abstinência.

Libaudière atribui a Joseph Colin, estabelecido antes de 1882 como confeitiro na Rua du Moulin em Nantes, a substituição pela lata de folha de Flandres dos recipientes de vidro ou de grés exclusivamente utilizados

COLIN

R DA CASA AMIEUX FRÉRES

em França até então. As edições do livro de Appert posteriormente a 1811 expõem o emprego justificado da lata metálica. O «Jornal de Nantes et de la Loire-Inférieure» de 6 de Junho de 1822, cita o relatório do capitão de navios Freycinet sobre as conservas de Appert e menciona que Joseph Colin se encarrega de fornecer as substâncias alimentares preparadas segundo o mesmo processo, com o sucesso que podem atestar vários capitães nantenses que as usam a bordo, aumentadas de artigos que se não podem encontrar em Paris, como sardinhas em manteiga ou em azeite. Colin envia uma amostragem copiosa dos seus produtos aos navios que partiam: conservas de caça (faisões, codornizes, galinholas, perdizes), de aves (perú recheado, coxas de pato), de peixes (salmões, lampreias), de pratos cozinhados (vitela com molhos diversos, galantines, «pâtés»), etc. «Graças a esta invenção preciosa o opulento Nababo de Calcutá que casa a sua filha pode, sobre as margens do Gange, copiar no «Cuisinier Royal» o menu do banquete de núpcias. Basta que fixe a data e escreva com 6 meses de antecedência para a rua dos Salorges 9, em Nantes».

Era, com efeito, na rua dos Salorges que Joseph Colin se estabeleceu em 1824. Este conserveiro amava as letras, frequentava os sábios, era um verdadeiro humanista como o provam as minúcias de estilo da sua manu-

factura, assim como as apreciações dos seus contemporâneos sobre o seu espírito social.

Pode-se ainda ver a fábrica de Colin, infelizmente destruída pelo incêndio que se seguiu aos bombardeamentos de Setembro de 1943. Esperamos, porém, que a cidade de Nantes restaurará o edifício e reconstruirá o Museu deveras original nele instalado. Com efeito, em 1924, Luis e Mauricio Amieux, desejosos de salvar esta construção ancestral da sua indústria, tinham-na adquirido, restaurado numa forma magnífica e nela reuniram colecções admiráveis de objectos, constituindo um museu retrospectivo da conserva e de tudo o que se relacionava com o passado marítimo, comercial e industrial de Nantes. Fizeram, depois, a sua doação à cidade.

★

Na sua obra «Nantes au XIX siècle», o Dr. Guepin escreveu em 1832: «As primeiras tentativas de Joseph Colin para explorar útilmente a descoberta de Appert contaram numerosos insucessos. Mas a sua perseverança triunfou e, dentro em pouco, encontrava-se chefe de uma empresa cuja prosperidade tende sempre a aumentar. Esta fábrica fornece 5/6 das conservas que a cidade de Nantes entrega ao comércio. A sua produção actual é de 100.000 latas, das quais 36.000 de sardinhas e 15.000 de legumes. As 49.000 restantes são mais importantes, umas pela sua quantidade, outras pela sua raridade como as aves e o salmão recheados.

Abatem-se na fábrica de Colin cerca de 80 bois, 400 vitelos e 200 porcos por ano. Na estação das ervilhas, sobretudo na das sardinhas, é curioso observar o seu estabelecimento em relação à ordem que nele reina em todos os pormenores. Cincoenta mulheres estão então ocupa-



das em abrir as barrigas à sardinha e lavá-las na ribeira que fica ao pé. Estas mulheres estão divididas em secções e cada secção tem o seu trabalho especial. Vê-se lá, na mesma altura, cerca de 20 soldados ocupados em soldar as latas. A rapidez e a regularidade das operações merecem também ser citadas. Um boi entra às 4 horas da manhã na fábrica e 30 horas depois está metido em latas prontas para serem expedidas.

Um forno construído duma forma curiosa funciona sem interrupção dia e noite durante todo o ano. Aquece e coze simultaneamente e os compartimentos de que se compõe produzem, no mesmo momento e segundo as necessidades, um calor uniforme e diferente em graus dados e assinalados no exterior por engenhosos calorímetros. Uma chaminé monstruosa, digna dos tempos cavalleirescos, podia permitir a todo um pelotão de granadeiros que se aquecesse debaixo dela sem se acotovelarem». Guepin, depois de ter precisado que tinha comido conservas que voltavam de Calcutá sem ter sofrido qualquer incómodo, declarava que:

«Colin gosava o privilégio de ser o homem mais conhecido dos «gourmets» estrangeiros, tanto dos países setentrionais como do Levante, da América e das Índias Orientais», e acrescentava:

«Não queremos terminar sem dizer que Colin se ocupa com probabilidade de êxito em conservar as carnes não cozidas, e sem emitir o voto que os capitães habituem as suas equipagens a preferir, apesar da diferença de peso, a sua carne de vaca às suas salgas, prestamos ao mais hábil dos nossos industriais o testemunho de que ele é também o mais benemérito. Na sua fábrica os salários são os que devem ser; ele nunca especula com a miséria do pobre e os produtos da sua fábrica, em quantidade considerável, que não podem figurar nas latas e que não foram consumidos pelos operários, servem para manter os lares mais necessitados do bairro, independentemente de outros auxílios que ele lhes dá».

J. Colin mandava vir as suas sardinhas de La Turballe numa carruagem «suspensa», veículo reservado aos viajantes e conservava-as, assim como aos seus produtos, em latas de folha de flandres, fabricadas mesmo em Nantes por Sarrieu e Riom, que ele fechava soldando-as, processo este que será usado até ao começo deste século. Antes de se retirar teve a prova do seu sucesso na luta que teve que sustentar contra as manobras fraudulentas de uma concorrência desleal a que o Tribunal de Comércio poria um termo.

Collin associa o seu genro Jules Bonhomme que veio a ser sucessor e que teve a honra em 1842 de receber no 9 da rua das Salorges S. A. R. o príncipe de Joinville. Infelizmente a firma Bonhomme Colin, pouco depois de ter montado uma «friterie» de sardinhas em Kernevel, ao pé de Lorient, faliu, o que se poderá justificar pelo facto de se ter que entregar a experiências por vezes dispendiosas necessárias para desenvolver, uma indústria então ainda incipiente. É também possível que não tenha encontrado apoios financeiros que lhe permitissem trans-

por as difíceis etapas do começo. Joseph Colin morria em 1848 nos arredores de Nantes, entristecido pela ruína da sua obra, como sucedera a Appert alguns anos antes. Assim, o inventor da conserva de sardinhas em azeite e o inventor da conserva em geral, tiveram a mesma sorte infeliz, ao passo que as suas descobertas iam permitir o desenvolvimento extraordinário, em todo o mundo, de uma das maiores indústrias alimentares.

Colin tinha podido manter a sua «friterie» de sardinhas no bairro de Salorges, porque este era então considerado um arrabalde de Nantes. Já não sucedeu o mesmo com Millet que montara uma fábrica dentro da cidade, 12, rua Santeuil. O inquérito oficial de «cômodo e incômodo» foi-lhe desfavorável em virtude do cheiro da frita do peixe, e Millet e Chereau tiveram que mudar em 1836 a sua «friterie» para Croisic. M. Leveque, antigo «maire» de Nantes, tivera desde 1830 a ideia de instalar a sua fábrica nos centros de pesca.

As fábricas de conseras multiplicam-se então: a casa Leydig e Bertrand, tornar-se-á em 1839 Philippe e Carnaud, em Nantes, e instalará a sua primeira «friterie» em Port-Louis em 1841. Paralelamente, abrem-se outras casas: Rodel em Bordeus desde 1824; Camus em La Rochelle (1825); Schelle em La Rochelle (1827) que devia tornar-se Chatelain & Basset; Coneau em Mans (1829) que se tornaria na casa Pellicier Frères; Gillet em Kernevel (1834); Peneau (1849); Amieux & Carraud (1851) em Nantes; Tertrais em Vertou (1853); Leveque em Nantes (1854) etc.

Em 1879 havia 160 fábricas de conservas de peixe em França, enquanto que em Espanha só existiam 7 ou 8 e em Portugal uma só.

Na segunda metade do século XIX, começaram a aparecer vários aperfeiçoamentos na técnica. Em 1851 Raymond Chevalier, sucessor de Prien e Appert utiliza um autoclave concebido especialmente para a conserva a que aplica um manómetro de gradação decimal (patente de 1852). Pasteur dá em 1860 a expliação científica da descoberta de Appert e abre o caminho a todos os estudos de bacteriologia que continuarão, não somente em França mas também na Inglaterra e nos Estados Unidos onde a corrida para os terrenos auríferos do Norte e do Oeste e depois a guerra da Secessão, estimularam o desenvolvimento da indústria da conserva.

As crises sardínheiras, isto é, a escassez, por vezes o desaparecimento das sardinhas das costas bretãs, atingirão duramente a indústria das conservas francesa e permitirão à indústria ibérica de se desenvolver em Espanha e sobretudo em Portugal. Em virtude da paralisação da exportação francesa motivada pelas duas guerras, estes concorrentes aproveitaram-se destas circunstâncias para a suplantarem, ajudados por uma organização da pesca e pelos preços de custo muito mais favoráveis. A própria indústria portuguesa não está, contudo, ao abrigo das más fortunas da pesca, visto que acaba de sofrer alguns anos de produção deficitária que permitiram à

(Segue na pág. 27)

A ACÇÃO DO FRIO

NA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

pelo Dr. José Freixo

O conhecimento da acção benéfica do frio na conservação dos alimentos data de épocas imemoriais.

Porém, durante muito tempo o homem pôde somente utilizar o frio natural, inconstante e caprichoso, e portanto impossível de regular-se por forma a servir os seus desejos.

Foi o francês Charles Tellier que abordou cientificamente a questão mostrando o interesse que representava a refrigeração sistemática.

Assim, em 1868, o sábio Tellier «o pai do frio», como lhe chamaram, conseguiu dar uma forma industrial às experiências de Carré, montando a primeira máquina produtora de frio.

Depois, apesar da opinião quase unânime do mundo científico, mesmo de Pasteur, prosseguiu as suas experiências de aplicação do frio à conservação dos alimentos, até que em 1873 ele próprio demonstrou perante a Academia de Ciências de França, que uma temperatura constante de 0° C., assegurava por muito tempo a conservação de toda a espécie de comestíveis.

Como prova de eficácia nos resultados obtidos, instalou, em 1876, algumas das suas máquinas a bordo dum barco, transportando-se assim um carregamento de carne submetida a baixas temperaturas, de Rouen a Buenos Aires.

No fim da viagem que durou três meses e meio, a carne conservava-se em excelentes condições.

A volta do barco, carregado de 35 toneladas de carnes americanas, realizou-se com igual êxito.

Logo as primeiras experiências despertaram o interesse de investigadores de toda a espécie que aperfeiçoaram a técnica e construíram novas máquinas, dando ao mundo uma ciência que dia a dia invade todos os ramos.

O frio conserva os alimentos porque retarda a velocidade das reac-

ções químicas e biológicas, executadas pelos micróbios ou pelas dipteras, ao mesmo tempo que deixa intactas as vitaminas.

A acção do frio na conservação dos géneros alimentares faz-se sentir sobre uma das três seguintes modalidades: como agente de asepsia, como estabilizador ou como antiséptico.

Para a boa conservação dos alimentos, há porém que obedecer-se a certos princípios fundamentais, sem o que não é possível obter-se bons resultados.

Assim, aqueles princípios assentam no seguinte:

1.º — Não se deve submeter à acção do frio produtos em mau estado de conservação.

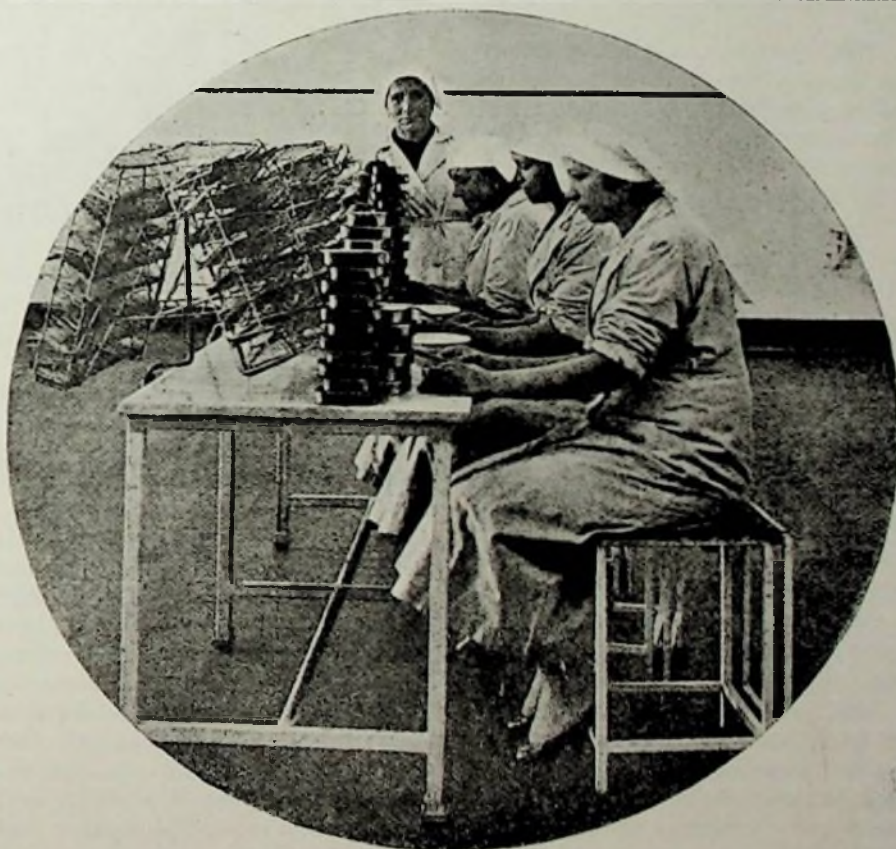
Com efeito, o frio não melhora os produtos avariados.

Nas condições vulgares da conservação frigorífica, se é certo que as transformações originadas pelos microorganismos da putrefacção se tornam muito mais lentas, não o é menos que se o produto entra avariado numa câmara fria, sairá dela, igualmente, em estado de decomposição, e, voltando à temperatura ordinária, a flora microbiana actua como se o produto não tivesse recebido a acção do frio.

Por outro lado, todo o produto que der entrada nas câmaras (nas quais se mantiver a temperatura e grau higrométrico adequados) em boas condições higiénicas, o frio conservar-lhe-á todas as características anteriores.

2.º — Deve procurar-se a asepsia do ar inibindo-o assim das poeiras com os micróbios nelas circulantes.

Há pelo menos, que renovar o ar periódicamente.



Enlatamento da sardinha

3.º — Cada produto exige determinadas condições de temperatura e humidade que devem conservar-se tão constantes quanto possível.

O frio tem também a sua técnica que variando de produto para produto é até diferente consoante se trata da conservação de seres vivos ou mortos.

Aplicado à fruta, por exemplo, se os frutos se colhem ainda verdes, ao amadurecer, não têm o sabor nem o aroma que seria de desejar; arrancando-se da árvore já bastante maduros, embora esteja provado que o frio retarda o fenómeno da maturação, a verdade é que este estado acelera a decomposição e o período de conservação será por tal muito limitado.

O grau de frigorificação tem que condicionar-se pelos caracteres do fruto e não se usam em geral temperaturas muito baixas, sobre pena de se congelar a água no interior dos tecidos e advir a alteração do produto.

Mas, quando usado sobre produtos mortos, tal como as carnes, ou peixe, pode baixar-se bastante a temperaturas negativas, sem inconvenientes.

4.º — Na saída dos produtos para o consumo, as subidas de temperatura devem ser lentas e progressivas, evitando-se assim a rotura dos tecidos e condensações de humidade que aceleram a sua decomposição.

Observadas as reeferidas regras, podem os frigoríficos que hoje existem em todas as nações civilizadas, satisfazer ao fim para que foram criados: equilibrar a procura e a oferta, regular a distribuição e aumentar os períodos de conservação diminuindo os desperdícios.

Nunca os frigoríficos foram criados para encarecer os produtos pela sua falta no mercado.

Mas, graças à utilização industrial do frio, têm os produtores uma forma de evitar os prejuízos duma colocação imediata em mercados saturados de produtos similares.

São inúmeras as aplicações do frio, e, entre elas, a fabricação do

gelo é certamente das mais importantes.

Na verdade, todos conhecemos a importância do produto que além dos estimáveis serviços prestados nos hospitais, nos hotéis, nos laboratórios, etc., se consome em grande escala para o transporte do peixe e resfriamento de vagões destinados ao transporte de outros produtos alimentícios.

Regra geral, é ainda o uso do gelo que serve à conservação do peixe a bordo.

preconiza-se o emprego do gelo britado, preparado a partir de água do mar, e do gelo preparado com água adicionada de umas pequenas quantidades de hypocloritos, como melhores resultados.

Porém, a refrigeração do peixe sem o emprego do gelo tinha já sido estudada antes da guerra de 1914, obtendo-se o arrefecimento pelo ar, numa câmara frigorífica, mantida a +2º C.

Numa técnica estudada mais tarde, era o peixe decapitado, eviscerado e lavado, e colocado em câmaras frias onde a temperatura é de -2º C., e por vezes de -4º C.

Nestas circunstâncias, o peixe conserva-se em boas condições sanitárias durante 15 a 60 dias, segundo as espécies e tamanhos.

Para aumentar o período de conservação, até 8 a 9 meses, usa-se actualmente a congelação em que depois de decapitado, eviscerado e lavado, é o peixe colocado numa câmara fria com a temperatura de -7º C., ou, como sucede a maior parte das vezes, de -15 ou -20º C., e até mais baixa.

Portugal, é ainda um país em que a indústria do frio pode dizer-se em embrião e, à falta do seu conhecimento se devem em parte os boatos contra a aplicação do frio neste ou naquele produto.

Na verdade, não há produtos cujo período de conservação não beneficie com a aplicação do frio.

Relativamente ao pescado, o frio não tem apenas aplicação na conservação do peixe verde.

Também o peixe seco beneficia

da acção frigorífica porque embora possua maior resistência que o verde, a percentagem de água contida nos seus tecidos é ainda o suficiente para permitir o desenvolvimento microbiano se a temperatura se eleva além dum determinado limite.

Pedidos de representação

- Royal Stores & Pharmacy
71, Havelock Road — Colombo-5 (Ceylon)
- General and Mercantile Agencies
P. O. Box 141 — Port-Louis — Mauritius
- J. B. Martin & Sons
P. O. Box 2396 — Nairobi (Kenya Colony)
- Commercial San Pedro
Casilla 1376 — Lima (Perú)
- A. N. Li Wan Po
P. O. Box 84 — Port-Louis (Mauritius)
- A. L. M. Rally
21, 17th Lane, Colpetty — Colombo
- Paris K. Cotsonis
Vragadinou Street n.º 27
Limassol — Cyprus
- Mesere Nyame Trading Company
13 Catholic Mission Street
Lagos — Nigéria
- F. Vitelli & Son
277 Broadway — New York
- Edouard Dubedat
84, Rue de Marseille — Bordeaux
- Rudolf Heinemann
Kirchenallee 25 — Hamburg
- Pasquale Pavoni
Via G. Arimondi, — Milano
- Ets. Fathallah K. Haddad
B. P. 1670 — Beyrouth
- Trait d'Union Commercial
P. O. B. 623 — Cairo
- M. H. Komaily Bros & Co. Ltd.
Ibex House, Minorities,
London, EC-3
- Max Leibbrandt
Postfach Basel 3 — Basel
- B. Meier & Son Inc.
209 Bronx Terminal Market Bldg.
Cromwell Avenue and 151st Street
— New York
- Camille B. Chammas
B. P. 664 — Beyrouth

A indústria de conservas marroquina

A fim de darmos a conhecer aos nossos leitores a situação actual da indústria de conservas de peixe marroquina, através da opinião de um dos seus membros mais categorizados, o Presidente da Câmara Sindical dos Fabricantes de Conservas e Salgas de Agadir e Sons, transcrevemos a seguir as respostas que deu às perguntas que um redactor do Jornal «Le Petit Casablancais» de Casablanca lhe fez e este jornal publicou:

P. — Que pensa, sr. Presidente, da crise que aflige a indústria da conserva?

R. — A crise da conserva é, antes de tudo, uma crise de preço de custo e, em 1951, os preços marroquinos são mais elevados 300 a 400 frs. por caixa para poderem fazer uma concorrência séria à indústria portuguesa e manter o nosso lugar nos mercados internacionais. Esta situação desfavorável é devida, quase que inteiramente, ao preço exagerado do azeite em Marrocos.

Em 1951, o deficit da pesca, em peixe de boa qualidade, permitiu que este «handicap» não fosse demasiado pesado, pois só tínhamos pequenas quantidades a colocar, mas não se pode, evidentemente, construir o futuro de uma indústria sob o signo da penúria. É portanto necessário que para a próxima campanha estejamos seguros de um preço de azeite em Marrocos igual ao máximo que é pago pelos nossos concorrentes. Sob o ponto de vista da lata vazia, a indústria portuguesa beneficia de preços oficiais inferiores aos nossos, mas as quantidades que lhe são concedidas a este título são insuficientes e é obrigada a recorrer ao mercado «paralelo» que é muito mais oneroso, para o complemento indispensável. De forma que, feitas bem as contas, o nosso «handicap» neste lado é facilmente suportável. Como temos o peixe em condições relativamente vantajosas, visto a sua

abundância nas nossas costas, a nossa indústria estaria em suma bem colocada se, como dizemos acima, nos fosse possível obter o azeite às cotações normais.

P. — Há, sr. Presidente, possibilidade de se chegar a este resultado?

R. — Esperamo-lo firmemente, tanto mais que vamos ter este ano, em Marrocos, como aliás em toda a bacia do Mediterrâneo, uma colheita magnífica de azeitonas. Se, contudo, esta abundância prevista não trazer a baixa que se calcula sobre o preço do azeite, pediríamos ao Governo que nos permitisse aprovisionar no estrangeiro. É uma questão vital para os conserveiros, e não se pode acreditar que nos recusassem uma coisa tão legítima. Disse-se e escreveu-se que a indústria da conserva estava com dificuldades e reclamava subvenções ao Governo. É absolutamente falso. Tudo que pedimos foi simplesmente a liberdade de comprar, às cotações mundiais, as matérias primas acessórias que nos são indispensáveis, quando Marrocos não no-las pode fornecer nas mesmas condições. Temos que exportar mais de metade da nossa produção para países estrangeiros onde nos defrontamos com a concorrência de outros países. É portanto necessário a todo o custo, que tenhamos preços de venda semelhantes aos dos nossos rivais.

P. — Julga, sr. Presidente, que as sardinhas desertam, realmente, das nossas costas?

R. — De forma alguma. O Instituto científico das pescas respondeu há já dois anos a esta pergunta, e as sondagens feitas desde então confirmam as suas afirmações. As costas marroquinas estão «cercadas», do norte até ao sul do «oned Draâ», por uma massa de água quente que opõe uma verdadeira «barragem» à evasão das sardinhas. Mas, neste vasto viveiro, elas deslocam-se segundo a temperatura; não ficam definitivamente, bem entendido, à flou

de água ou mesmo em frente dos nossos portos de pesca. O que não impede que as sardinhas se mantenham sempre nas nossa costas. Durante os três ou quatro meses em que as nossas fábricas estiveram paradas, registaram-se bancos de sardinha ao largo de Safi e Agadir, mas em profundidades demasiado grandes para poderem ser atingidas pelas nossas redes. Foram também assinaladas concentrações consideráveis de peixes pelo barco de exploração «Jean-François», em 250 quilómetros de comprimento e por vezes 50 metros de espessura, na altura de «Plage Blanche», isto é, cerca de 12 quilómetros ao sul de Agadir. A penúria de que sofremos teria podido ser conjurada se tivéssemos barcos capazes de ir buscar as sardinhas onde elas se encontrassem assim como técnicos que as soubessem trazer ao porto em estado perfeito de frescura. Possuimos já uma experiência suficiente do «detector ultrasom» para pensar que o problema da detecção de um banco de peixes, em profundidade, está resolvido.

Vinte e cinco por cento dos nossos barcos são já capazes de ir pescar até ao «oned Draâ», ou seja a quinze ou dezoito horas de distância. Ensaaios são actualmente em curso e os resultados já obtidos são cheios de promessas. A campanha de pesca de 1951-52 verá, certamente, resolvidas todas estas questões.

P. — O sr. Presidente tem confiança no futuro das conservas marroquinas?

R. — Absolutamente. Possuimos o território de pesca mais rico do mundo, sob o ponto de vista sardinhas. Estamos na proximidade de regiões extremamente ricas em tonidos. A indústria da conserva de peixes em Marrocos estará portanto excepcionalmente bem colocada, logo que todos os problemas que acabo de lhe apresentar estejam resolvidos.

No que diz respeito à técnica da fabricação, estamos igualmente em plena evolução. Se bem que a qualidade dos nossos produtos seja, desde já, pelo menos igual à dos nossos concorrentes estrangeiros, o que é um facto desde muito tempo reco-

nhecido pelos nossos próprios compradores, temos o cuidado de aperfeiçoar novos métodos que devem permitir, entre outras vantagens, dentro de um ou dois anos, um notável abaixamento dos nossos preços industriais de custo. Estamos neste terreno precisamente na vanguarda. Se, como é de esperar, chegarmos a comprimir ainda mais as despesas de transformação e a melhorar os rendimentos, poderemos atingir novas camadas de consumidores em todo o mundo. O que quer dizer que eu vejo o futuro da indústria da conserva de peixes em Marrocos com o maior optimismo.

Certos problemas, particularmente o da organização comercial, deverão ser resolvidos. Penso que se deverão constituir grupos de conserveiros representando cada um uma produção de duzentas a quatrocentas mil caixas, a fim de criar redes de venda no estrangeiro. Esta organização faz presentemente imensa falta a muitos dos nossos fabricantes, para poderem lutar, com armas iguais, com os nossos concorrentes nos mercados exteriores.

P. — Qual é, sr. Presidente, a importância exacta da indústria da conserva em Agadir?

R. — Existem hoje, na cidade,

sessenta fábricas de conservas de peixes que ocupam oito a dez mil operários e operárias. A flotilha de pesca conta cento e dez barcos sardinheiros com 2.000 toneladas brutas. De 1 de Janeiro a 31 de Outubro de 1951 desembarcaram no porto de Agadir, 19.600 ton. de sardinhas, vendidas às fábricas de conservas e de tratamento dos sub-produtos, e 1.900 ton. de tonidos, destinados às fábricas locais ou expedidos para outros portos. Em 1950 foram pes-

çadas, durante o período correspondente, 25.000 ton. de sardinhas e somente 160 ton. de atum. A campanha de pesca destes últimos peixes, no ano passado, foi desanimadora. Há ainda a assinalar que todos os tonidos capturados até aqui o foram na proximidade do porto e que se não tentou a pesca no alto mar na direcção do sul. Esta poderia dar resultados consideráveis, mas não possuímos ainda barcos suficientes para a praticar.

Os 4 atuns do Pacífico

Continuação da página 14

Estas duas espécies constituem a mais importante tonelagem dos atuns pescados no Pacífico oeste e médio.

Bluefin (barbatana azul)

Este é o «Tunny» dos antigos romanos, o atum da antiguidade clássica, que se encontra nos mares quentes através de todo o mundo, mas não em grandes concentrações proporcionando grandes pescarias. O seu nome científico é *Thunnus Thynnus*. O «Bluefin» é pescado usualmente na Costa do Pacífico no princípio do verão, ao longo duma parte relativa curta do litoral, desde a latitude de Los An-

geles até ao sul da Costa do México. Cerca de um terço do total das entregas de «Bluefin» feitas pela Califórnia, é pescado no oceano ao largo daquele País e os restantes dois terços são apanhados no mar ao longe da península mexicana da Baixa Califórnia.

O atum «Bluefin» é o de maior interesse para os desportistas e é a espécie que mantém o desporto da pesca do atum na Costa do Atlântico e alimenta uma pesca comercial de importância crescente nas Províncias Marítimas do Canadá assim como na costa do Maine.

(Do «Pacific Fisherman»)

Aspecto de uma fábrica de conservas de peixe portuguesa



MATÉRIAS PRIMAS



Fabricação da chapa de alumínio em Espanha

A Manufacturas Metálicas Madrileñas em sociedade com a Aluminium Union Limitada, do Canadá, estuda a instalação em Vigo de uma grande fábrica para a transformação do alumínio, compreendendo no seu programa de fabricação, a sua laminação em chapa, de calibres e características adequadas para a preparação de recipientes para conservas.

A revista viguense «Industria Conservera» publica as respostas a um questionário que sobre este assunto apresentou ao sr. Manuel López-Valcárcel, director da Unión de Fabricantes de Conservas de Galicia e ligado à Sociedade Manufacturas Metálicas Madrileñas, em que este sr. diz, em resumo, o seguinte:

O consumo potencial de Espanha, em folha, é calculado actualmente em 100.000 ton. A produção nacional deste material tem decrescido e orça nos últimos anos pelas 10.000 ton. À semelhança da Noruega que por falta de uma produção nacional de folha suficiente para satisfazer as necessidades da sua indústria conserveira se lançou na produção do alumínio para este fim, a Espanha tem que seguir as mesmas pisadas.

No momento actual não se pode pensar em que o alumínio substitua a folha em toda a variedade de recipientes, visto que a sua utilização está reduzida aos «embutidos», pois continua ainda sem solução o problema da soldagem.

Os recipientes de alumínio podem fabricar-se normalmente nas mesmas prensas de embutir que se utilizam para os de folha.

Comparando o recipiente embutido de alumínio com o de folha, temos a favor do primeiro a sua

maior facilidade de abertura e o facto de uma vez aberto poder conservar-se o produto durante um período de tempo maior que nos recipientes de lata, sem risco de excessiva contaminação metálica.

O envernizado da chapa não apresenta dificuldade e a oxidação anódica (anodizado) aumenta a protecção e melhora a aderência do verniz.

As propriedades que mais contribuem ao êxito industrial do alumínio, são: «ligereza» (densidade $\frac{1}{3}$ da folha); a sua viva «apetencia de oxigénio», com o qual se combina facilmente; «homogeneidade», o que faz com que não esteja sujeito à corrosão galvânica, nem às outras desvantagens de um material recoberto, quer dizer, os cortes e os riscos que podem sofrer os recipientes durante o processo de fabricação, têm menos importância no alumínio do que na folha, visto que no primeiro caso se reoxida rapidamente em contacto com o ar. É, além disso, um material inerte, com a segurança de nunca serem tóxicas as reacções que possam produzir-se e a vantagem de que o interior dos recipientes, em contacto com o peixe, não se enegrece. Convém também destacar que no alumínio não se apresenta o problema do azeite se rançar, por acção catalítica, ou de sobrevirem alterações no conteúdo vitamínico dos produtos enlatados.

Por outro lado, as propriedades mecânicas do alumínio não são tão boas como as da folha e como os recipientes são mais deformáveis, a sua fabricação tem que ser feita com menos rapidez e requer mais cuidados. Nas máquinas de cravar é necessário realizar uma ligeira adaptação nos carretos de 1.^a e 2.^a passagem ao calibre do alumínio. A pressão de fecho pode reduzir-se, sendo de recomendar que se aplique borracha líquida nos fundos para

assegurar um «sertido» mais uniforme.

A menor elasticidade do alumínio exige o emprego de autoclaves de cozimento a sobre-pressão e de arrefecimento a baixa pressão, semelhantes aos tipos Kvaerner o Hamar, usados pelos fabricantes noruegueses. Isto é indispensável, pois que, em virtude da pressão interior nas latas, durante o processo da esterilização, estas se deformam momentaneamente. As latas de folha recuperam a sua forma normal quando resfriam, ao passo que as de alumínio, se não se trabalha com sobre-pressão, podiam ficar permanentemente deformadas.

Os industriais espanhóis fazem votos para que em breve prazo a grande fábrica nacional em projecto os possa abastecer de chapa de alumínio adequada, ajudando-os a resolver a situação em que se encontra a indústria conserveira, por falta de materiais para enlatar os seus produtos.

Substitutos da folha

Os E. U. A. estão empregando grandes esforços para fazer baixar o preço do estanho e têm já em projecto a utilização de dois substitutos para a folha que na opinião de alguns técnicos não têm viabilidade prática. Um é a combinação de liga de alumínio e laca plástica que, de facto, não pode competir com a folha mas sim com a película de celulose. O outro substituto é constituído pelo aço com alumínio. Mas este material não poderia ser soldado numa máquina de fabricar latas, a espessura do alumínio teria que ser muitas vezes maior do que a camada de estanho comercial para dar uma protecção razoável e seriam necessários vernizes especiais para poder ser utilizado em produtos de alimentação. Note-se que o consumo mundial de folha aumentou de 4 para $5\frac{3}{4}$ milhões de toneladas nos últimos cinco anos e novas fábricas de folha estão em projecto nos E. U. A. e em quase todos os países industriais no mundo.



PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA
EXPORTADORA, L^{DA}**
LISBOA-PORTUGAL



**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**

H. ORMAI

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



PESCA DA SARDINHA

NOVEMBRO DE 1951

Lotas	Destino	PESO			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	mólhos	46,17	2.675.340	5.794.187	51,69	10.303.729\$50	19.932.158\$50
	salmoura	2,48	143.540		1,58	314.666\$50	
	consumo	51,35	2.975.307		46,73	9.313.762\$50	
Peniche	consumo	—	11.570	11.570	—	42.697\$00	42.697\$00
Lisboa	mólhos	8,50	26.685	313.805	7,43	79.266\$00	1.066.906\$00
	consumo	91,50	287.118		92,57	987.640\$00	
Setúbal	mólhos	79,03	751.170	950.524	80,03	2.862.935\$00	3.577.168\$00
	consumo	20,97	199.354		19,97	714.233\$00	
Lagos	mólhos	37,42	8.235	22.005	49,46	28.390\$00	57.400\$00
	consumo	62,58	13.770		50,54	29.010\$00	
Portimão	mólhos	56,93	173.835	305.360	62,13	413.690\$00	665.869\$00
	consumo	43,07	131.525		37,87	252.179\$00	
Olhão	mólhos	57,71	110.595	191.645	60,60	339.040\$00	559.443\$00
	consumo	42,29	81.050		39,40	220.403\$00	
V. R. Santo António	mólhos	16,01	189.250	1.182.325	18,10	518.180\$00	2.862.463\$00
	consumo	83,99	993.075		81,90	2.344.283\$00	
				8.771.419			28.764.104\$50

Para conservas em molhos 3.935.110 quilos (44,86 %) Esc 14.545.230\$50—Em salmoura 143.540 quilos (1,64%) Esc. 314.666\$50

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

Matosinhos 3\$83, Lisboa 2\$97, Setúbal 3\$81, Lagos 3\$44, Portimão 2\$37, Olhão 3\$06, V. R. St.º António 2\$73

JOSEPH COLIN

Continuação da pág. 20

jovem indústria marroquina desenvolver-se por sua vez em seu prejuízo.

A fabricação das conservas de peixe desenvolvia-se também consideravelmente nos países escandinavos, particularmente na Noruega que faz a concorrência à sardinha com os seus brislings e silks aos quais aplica fraudulentamente a designação «Sardinha» a que estes peixes escandinavos não têm direito. A «Union des Conserveurs Français» continua na sua tarefa de defesa das designações verdadeiras, apoiada actualmente pelos outros países produtores da verdadeira sardinha, Espanha, Portugal e Marrocos.

★

Além dos E. U. A., o Japão e outros países da América do Sul produzem quantidades consideráveis de conservas de peixe, principalmente de atum, e a luta nos mercados mundiais torna-se cada vez mais dura. Esta é, infelizmente, muito desfavorável para os conserveiros franceses cujos encargos constituem uma desvantagem tornada maior pelo facto de não poder ser compensada

por uma produção maciça em virtude da desorganização total da pesca. O simples esboço de um tal problema levar-nos-ia muito longe e mencionamo-lo somente para verificar com melancolia que a França, pátria de Nicolas Appert e de Joseph Colin, inventores da conserva, assiste, como se fossem eles próprios, à fortuna dos outros, de vendo ela contentar-se com as migalhas do festim.

Simple caso do Governo, porque os industriais franceses, emulos e sucessores de Appert e de Colin, conservam a mesma fé nas possibilidades ilimitadas da sua indústria, baseada sobre os dons excepcionais da Providência, sobre a qualidade francesa resultante da qualidade dos produtos do seu solo ou das suas costas, da cozinha francesa, do gosto em todos os seus pormenores de uma produção francesa.

Neste domínio como em tantos outros, o nosso país pode rivalizar, não pela quantidade, pela fabricação maciça em série, mas pela qualidade. Assim, prosseguindo a tradição de investigação, de grande consciência profissional e de aperfeiçoamento, legada por Appert e Colin, a indústria francesa da conserva mostrar-se-á digna dos títulos de nobreza que os seus inventores souberam conquistar aos olhos da humanidade.

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Telegr. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

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

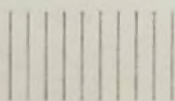
GRANADAISA FOODS, INC.

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
 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 — INVEJÁVEL

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»
 «PORTUGLIA»
 «ANNIE»
 «EAGLE»
 «LE PLAISIR»
 «ALL RIGHTS»

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
fone: 17

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

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S

COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS DUBIX

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

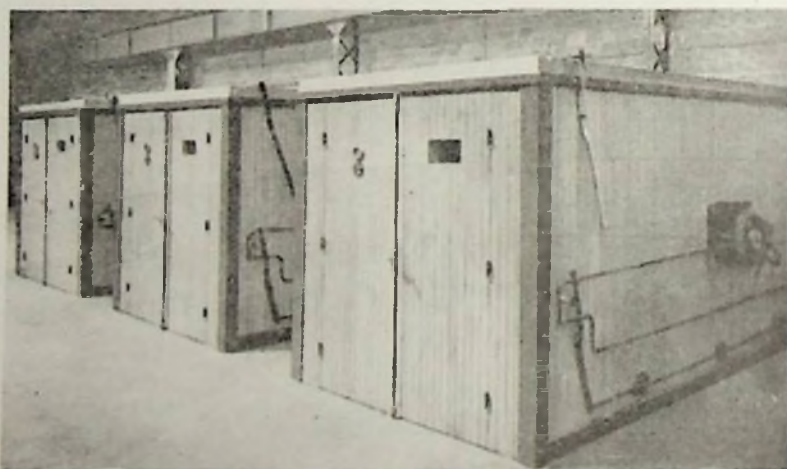
Grande rendimento

Funcionamento
simples

Fraco consumo
de vapor

Força motriz se-
gundo o lamenho

Comando directo



Nova patente para
o cozimento da sar-
dinha a seco com
alomicação
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

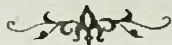
Établissements F. DUMOULIN, constructor

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

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}



CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

MARCA S:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
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-SÉ 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

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Agentes vendedores de conservas nos Estados Unidos

Fornecedores de materiais para a indústria conserveira de peixe

Exportadores de maquinaria e metais

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

WHITEHALL 2820 - 2821

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

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

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

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

Conservas Unitas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

A. B. C. 5th. & 6th. Ed.
BENTLY'S
MASCOTTE 2.ª Ed.
NATIONAL FRANÇAIS
RUDOLF MOSSE E SUPL.
PRIVÉS

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDU	UNITAS
SAMBA	

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.

USINOR — *Valenciennes (Nord), França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perlis 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.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: 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 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 Cãbrita

João Velga Henriques



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

ETP

