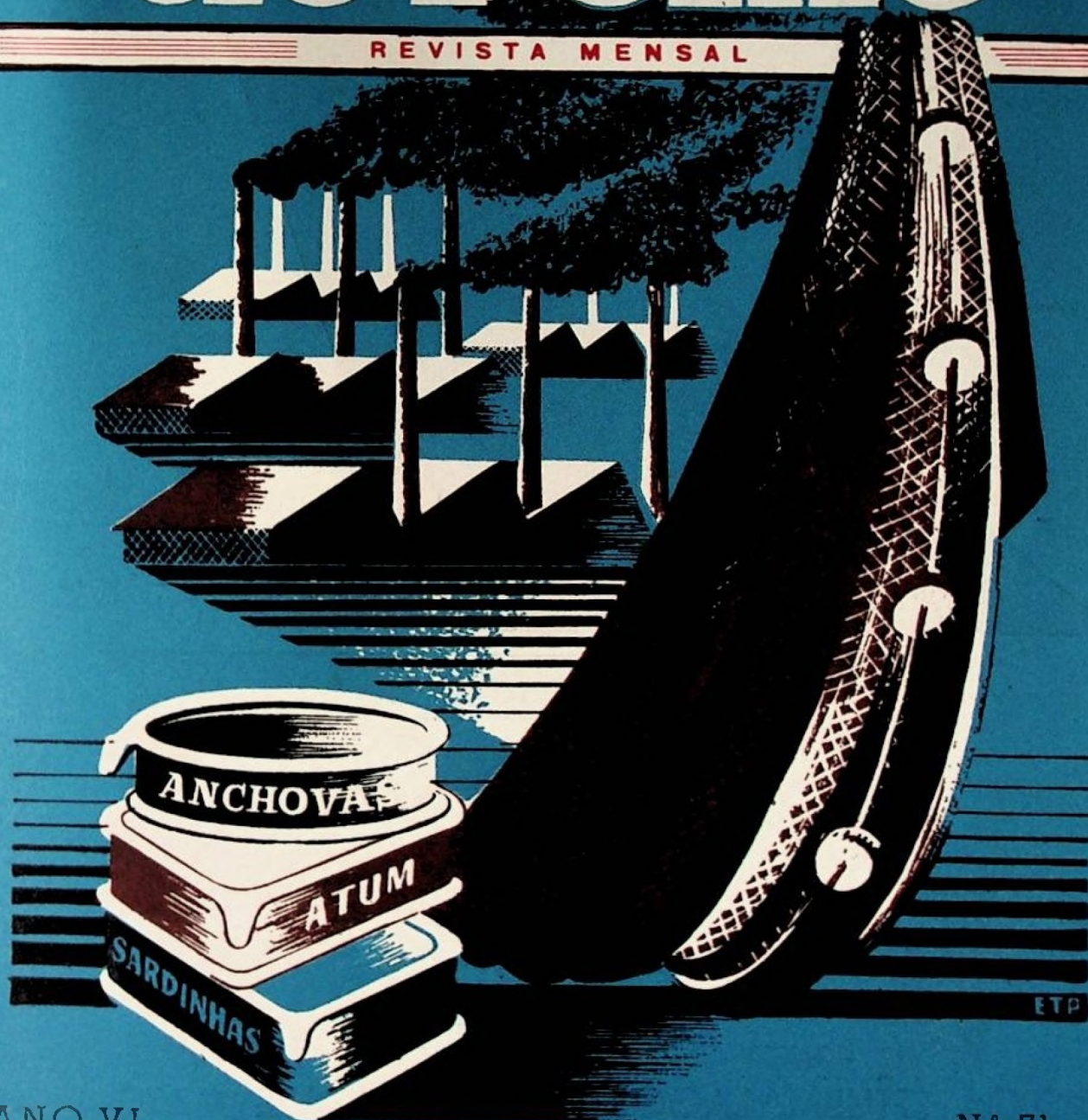


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO VI
1952

N.º 71
FEVEREIRO

algarve exportador l.^{da}

SIÉGE À LISBONNE

FABRICANTES DA MARCA

NICE



CONSERVAS DE PEIXE • ARMADORES DE PESCA

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARE MATOSINHOS



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

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

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

FUNDADA EM 1876

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



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

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

SUCURSAIS
CHICAGO, ILL. SAN FRANCISCO, CAL.

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

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.

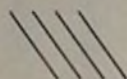
ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL
 PORTIMÃO-OLHÃO**

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES—DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:

MANSION HOUSE 6221/3

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.
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE**

●
CONCENTRADO DE TOMATE

●
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY

SARDINHA DO ALGARVE

L I M I T A D A

**FABRICANTES E
EXPORTADORES****CONSERVAS DE PEIXE**
em azeite e em salmoiraFabricações 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 71



Conservas de Peixe

FEVEREIRO

1952

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Guerra Junqueiro, 20-5.º DI.º—Tel. 7 5739—Lisboa

Sumário

O Acordo Comercial Luso-Francês; Produção e Exportação; Rectificação; Production and Exportation; As boas conservas de peixe; As dificuldades da Indústria de Conservas Marroquina; Como tratar os recipientes de latas; Conservas de Peixe; O Mundo da Pesca e da Conserva; A influência da natureza do sal na salga do peixe sob o ponto de vista bacteriológico; Um bom credo para os comerciantes; Refrigeração da sardinha; Strohmeier & Arpe Cº; Pedidos de Representação; Matérias Primas; Pesca da sardinha

O Acordo Comercial Luso-Francês

Um novo acordo foi assinado neste mês de Fevereiro entre Portugal e a França para regular as relações económicas entre os dois países durante um ano a começar em 1 de Março de 1952, e mais uma vez se verifica, com pesar, que nos não foi possível conseguir que se desse à nossa indústria de conservas de peixe satisfação aos dois pontos capitais pelos quais vem pugnando desde há muito: aumento do contingente anual de exportação e redução dos direitos de importação.

Segundo a notícia vinda a público sobre a conclusão do acordo, é mantido o anterior contingente de 2.500 ton. para as conservas de sardinha e não houve alteração na percentagem dos direitos.

A situação é, portanto, a mesma que anteriormente, o que quer dizer que vamos continuar a sofrer as mesmas dificuldades na nossa exportação para o mercado francês que tão duramente têm atingido a nossa indústria de conservas desde o fim da última guerra.

A França, nas suas relações com a indústria de conservas de peixe portuguesa, é bem um exemplo típico das consequências funestas que podem advir para a acti-

vidade económica de um sector vital de um país, da política de restrições severas e de exagerado nacionalismo de um outro.

Pode afirmar-se, sem receio de desmentido, que as maiores dificuldades que a nossa indústria tem encontrado, sobretudo depois da guerra, para o escoamento da sua produção, provêm da falta de absorção normal das suas conservas pelo mercado francês para aonde durante mais de meio século canalizámos o maior volume da nossa exportação e onde concentrámos todos os nossos esforços de expansão.

Desde 1931, ano em que cessou a liberdade de introdução das conservas de peixe portuguesas em França, que as autoridades francesas têm sistemática e progressivamente enveredado no caminho do obstrucionismo à sua importação que deveria culminar, depois da guerra, na situação actual em que o mercado, comparativamente ao que era, pouco mais tem para nós do que um significado simbólico.

Sobre a pressão dos interesses conserveiros e piscatórios que não podem tolerar a presença das conservas

portuguesas, os governantes franceses puseram desde então em movimento a máquina das restrições e dos impedimentos à importação. Contingentamentos, taxas sobre licenças de importação, duplicação de direitos agravados com novas taxas, concessão de entrada livre de direitos para 250.000 caixas de sardinhas marroquinas, o que dava às nossas conservas em relação àquelas uma desvantagem de 41 francos por caixa de 1/4 clube 30 mm., tudo então se fez para reduzir e possivelmente eliminar a nossa exportação de conservas.

Apesar disso, beneficiávamos ainda nessa altura de um contingente de 12.000 que depois passou para 10.000 ton.; os direitos e os vários encargos que oneravam a nossa sardinha totalizavam 1/3 do seu valor, o que era considerado pelos interesses conserveiros franceses suficiente para se defenderem da concorrência portuguesa, e graças ao prestígio que a qualidade das nossas conservas tinha adquirido entre os consumidores, foi-nos ainda possível levar de vencida os obstáculos que as autoridades francesas tinham acumulado para barrar a nossa entrada no mercado. Com o após-guerra, porém, veio o golpe de morte, remate lógico e fatal das medidas discriminatórias tomadas nos anos anteriores contra nós. Com o pretexto da crise financeira e cambial, o contingente para as nossas conservas de sardinha foi reduzido primeiro para 3.000 e depois para 2.500 ton., isto é, para 1/4 em relação ao de antes da guerra, e os direitos subiram para 35% ad valorem. Ao mesmo tempo o contingente marroquino, com franquia de direitos, era elevado para 12.000 ton.; isto é, quatro vezes mais. Com este aumento dos direitos sobre a sardinha, medida manifestamente discriminatória contra Portugal que é o único país estrangeiro que exporta conservas desta espécie para a França, os encargos que oneram estas nossas conservas passaram de menos de 33% de antes da guerra, para 59% ad valorem actualmente, tornando praticamente proibitiva a sua importação.

Como se já não fosse bastante, as autoridades francesas ainda pulverizam as licenças, distribuindo-as em grande parte por firmas sem passado no negócio, que as não utilizam, ou só as entregam tardiamente, quando o mercado está já suficientemente abastecido com conservas metropolitanas e marroquinas, ou em épocas do ano em que não há consumo. Em qualquer destes casos, os antigos importadores das conservas portuguesas são obrigados a desinteressar-se da sua compra e a voltarem-se para as sardinhas de Marrocos. Não admira, pois, que o contingente de 1950 só fosse utilizado em um terço e o de 1951 em cerca de metade, ao passo que os con-

tingentes marroquinos têm sido preenchidos com regularidade.

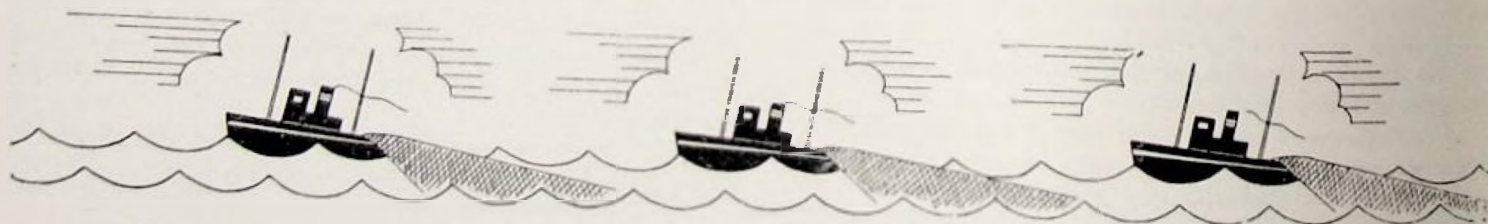
A destruição de um comércio construído durante cinquenta anos num trabalho árduo, proficiente e honesto, como foi o da exportação das conservas de peixe portuguesas para a França, dificilmente seria feito com mais persistência e eficácia do que as usada e obtida pelas autoridades francesas contra o nosso comércio conserveiro.

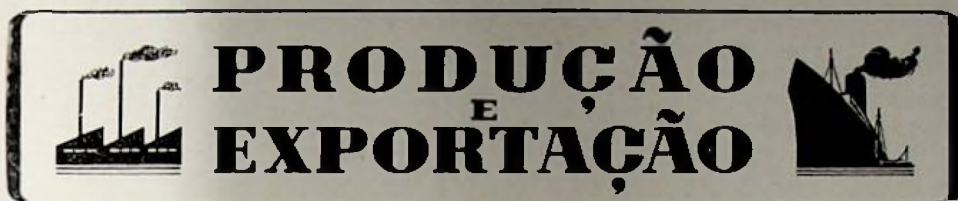
Uma manifesta má vontade tem prevalecido nas disposições que os governantes franceses têm tomado sobre a importação das conservas de peixe portuguesas. E, contudo, se compulsarmos as possibilidades de consumo de conservas de sardinha no mercado francês, calculadas, normalmente, em mais de 1.500.000 caixas anuais, verificamos que lá podem caber, sem se prejudicarem, a produção nacional, o contingente marroquino e o contingente português elevado à cifra das 10.000 ton. de antes da guerra e pagando os direitos razoáveis que a França aplica, por exemplo, às conservas de salmões que são 20% ad valorem.

Mas não haverá possibilidade de melhorar esta situação?

Para os leigos das intrincadas congeminações diplomáticas e que se limitam a raciocinar sobre os números, parece que sim. A estatística diz-nos que a nossa Balança Comercial fechou no ano passado com um saldo positivo a favor da França de 192.528 contos, o que quer dizer que este País exportou para Portugal mais cerca de 200 mil contos do que importou. Julgamos que com um pouco de boa vontade poderiam ser incluídos neste saldo alguns milhares de caixas de conservas da existência que se encontra nas fábricas por vender. A França interessa a continuidade do mercado português para a sua exportação, pois que embora pequeno (quais são hoje os mercados grandes?) tem a vantagem da sua moeda ser forte e da estabilidade e seriedade do seu comércio. E se ela se mostrasse relucante para um acordo justo, usar-se-ia de um sistema análogo ao que foi aplicado em Abril de 1935, em circunstâncias idênticas, quando Portugal promulgou a quintuplicação, para os navios franceses, das taxas sobre a tonelagem, comércio marítimo e passageiros embarcados e desembarcados daqueles navios, estabelecimento de uma taxa de licenças para 100 quilos de bacalhau provenientes da França e das Ilhas de Saint Pierre et Miquelon e de bacalhau pescado por navios franceses e importado directamente dos lugares da pesca.

— Para grandes males, grandes remédios — lá diz o povo na sua alta sabedoria.





Situação no mês de Janeiro

PRODUÇÃO

Azeite ou mólhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Janeiro foi de 2.038.145 quilos (116.136 caixas) distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha 1.636.144 quilos (83.698 caixas); carapau, 30.077 quilos (1.583 caixas); cavala, 86.133 quilos (3.228 caixas); atum e similares (11.664 quilos (609 caixas); filetes de anchova 247.605 quilos (25.688 caixas); outras espécies, 26.522 quilos (1.330 caixas).

Setúbal foi o Centro que mais produziu, com 737.704 quilos (36,1%); Matosinhos vem em seguida com 517.261 quilos (25,3%) e depois Olhão, com 353.508 quilos (17,3%).

Em relação às espécies, Setúbal foi o primeiro Centro produtor da sardinha (720.323 quilos); Matosinhos, de carapau (29.944 quilos), de atum e similares (11.172 quilos) e de outras espécies (12.980 quilos); Olhão, de cavala, (83.032 quilos) e de filetes de anchova (103.857 quilos). A produção em Janeiro foi inferior à de Dezembro em 70.706 caixas e superior à de Janeiro do ano passado em 8.935 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura em Janeiro foi de 45.724 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 32.755 quilos, biqueirão, 4.710 quilos e carapau, 8.259 quilos.

Matosinhos fabricou 13.860 quilos de sardinha, 4.640 quilos de biqueirão e 5.145 quilos de carapau; Peniche, 4.000 quilos de sardinha e 3.114 quilos de carapau; Lisboa, 13.625 quilos de sardinha e Olhão,

1.270 quilos de sardinha e 70 quilos de biqueirão.

Esta produção foi inferior à de Dezembro em 202.082 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeite ou mólhos

A exportação de conservas em azeites ou mólhos em Janeiro foi de 1.738.669 quilos (114.958 caixas) no valor de 36.019.988\$00, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 1.163.919 quilos (62.987 caixas) no valor de 20.950.542\$00; carapau, 23.935 quilos (1.275 caixas) no valor de 283.629\$75; cavala, 148.305 quilos (6.521 caixas) no valor de 2.580.507\$00; atum e similares, 114.233 quilos (4.277 caixas) no valor de 2.935.788\$10; filetes de anchova, 256.659 quilos (38.071 caixas) no valor de 8.726.406\$00; lulas e chocos, 30.646 quilos (1.773 caixas) no valor de 516.385\$15 e outras espécies, 972 quilos (54 caixas) no valor de 26.730\$00.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 635.936 kg. (35.279 caixas) ou 36,5%; Olhão, o segundo com 307.113 quilos (25.120 caixas) ou 17,6% e Portimão, o terceiro com 256.255 quilos (20.066 caixas) ou 14,7%.

Exportaram-se em Janeiro menos 61.744 caixas do que em Dezembro e menos 48.120 caixas do que em Janeiro de 1951.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura no mês de Janeiro foi de 70.149 kg. no valor de 480.933\$20, dos quais 69.094 quilos de sardinha, 197 quilos de cavala, 60 quilos de

atum, 638 quilos de biqueirão, 40 quilos de carapau e 120 quilos de outras espécies.

Exportaram-se menos 169.718 quilos do que em Dezembro.

Congelados

A exportação de congelados foi de 22.356 quilos no valor de 312.147\$00, sendo 17.675 quilos de sardinha, 1.585 quilos de carapau, 855 quilos de lulas, 760 quilos de polvo, 430 quilos de pescadinha, 410 quilos de lagosta, 260 quilos de enguia, 236 quilos de pescada e 145 quilos de peixes diversos.

Exportaram-se menos 527.658 quilos do que em Dezembro.

O principal importador foi Moçambique com 14.445 quilos.

Por Países

Os três principais países importadores em Janeiro, foram: E. U. América, com 446.987 quilos (25,7%); Itália, com 424.446 quilos (24,4%) e Bélgica, com 182.992 quilos (10,5%).

Em relação às espécies, a Itália foi o maior comprador de sardinha (303.171 quilos) e de atum e similares (56.492 quilos); o Egipto, de carapau (6.289 quilos); a Bélgica, de cavala (69.277 quilos); os E. U. A. de filetes de anchova (209.595 quilos), Cuba, de lulas e chocos (21.271 quilos) e Angola, de outras espécies (573 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália, com 42.718 quilos.

RECTIFICAÇÃO

No artigo que publicámos no nosso número de Janeiro sob o título «Notas sobre a indústria espanhola de conservas de peixe», da autoria do Dr. Francisco Lopez Capont, onde se lê, na páginas 18, no 5.º período, «capitais estrangeiros», deve ler-se «capitais particulares».

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, em Janeiro de 1952
January Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</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	446.345	29.944	-	11.172	16.820	12.980	517.261
Peniche	39.546	-	-	-	38	-	39.584
Lisboa	185.567	-	95	492	2.667	3.633	192.454
Setúbal	720.323	133	-	-	9.263	7.985	737.704
Lagos	29.841	-	-	-	7.466	-	37.307
Portimão	43.163	-	-	-	44.431	-	87.594
Olhão	166.619	-	83.032	-	103.857	-	353.508
V. R. de Santo António ...	4.740	-	3.006	-	63.063	1.924	72.733
Quilos	1.636.144	30.077	86.135	11.664	247.605	26.522	2.038.145
Caixas	83.698	1.583	3.228	609	25.688	1.330	116.136

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Janeiro de 1952
January Canned Fish Export (By Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	33.284	-	-	-	850	33.284
Matosinhos	541.358	19.530	6.749	30.734	26.953	10.320	292	35.279	635.926
Lisboa	65.604	760	7.482	12.173	9.450	12.273	342	6.060	108.084
Setúbal	185.973	2.945	632	2.385	37.161	6.203	-	15.909	235.299
Lagos	20.180	700	-	-	-	-	-	1.120	20.880
Portimão	166.149	-	45.557	-	44.749	-	-	20.066	256.255
Olhão	163.055	-	58.558	1.831	83.331	-	338	25.120	307.113
V. R. Santo António.	21.600	-	29.527	33.826	55.015	1.850	-	10.554	141.818
	1.163.919	23.935	148.305	114.233	256.659	30.646	972	114.958	1.738.669

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e C. Limitada

RUA MENEZES, 700
LISBOA
SINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEPHONE: 42-M

CONSERVAS DE:

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



"Pinhais"
a que todos disputam!

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS
PINHAIS • MASCOTO
RIOS • SAILOR
SEMPER-IDEI
EDUSA • YO
CIBELIS • MARIQUEIRO

OF. ARTISTAS REUNIDOS - PORTO

Production and Exportation

Situation during the month of January

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in sauce during the month of January was of 2.038.145 kilos (116.136 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 1.636.144 kilos (83.698 cases); Chinchards, 30.077 kilos (1.583 cases); Mackerel, 86.133 kilos (3.228 cases); Tunny and the like, 11.664 kilos (609 cases); Filets of Anchovies, 247.605 kilos (25.688 cases); other kinds, 26.522 kilos (1.330 cases).

Setubal was the first packing center with 737.704 kilos (36,1%), Matosinhos comes next with 517.261 kilos (25,3%) and finally Olhão as third with 353.508 kilos (17,3%).

As regards kinds, Setubal was the largest packing center of Sardines (720.323 kilos); Matosinhos of Chinchards (29.914 kilos), of Tunny and the like (11.172 kilos) and of the other kinds (12.980); Olhão of Mackerel (83.032 kilos) and of Filets of Anchovies (103.857).

As compared to the production during the month of December, this production was lower by 70.706 cases and higher by 8.935 cases to the one in January of last year.

Brine

The production of preserves in brine during the month of January was of 45.724 kilos for the following kinds: Sardines, 32.755 kilos; Biqueirão, 4.710 kilos and Chinchards, 8.259 kilos.

Matosinhos packed 13.860 kilos of Sardines, 4.640 kilos of Biqueirão and 5.145 kilos of Chinchards; Peniche, 4.000 kilos of Sardines, and 3.114 kilos of Chinchards; Lisbon, 13.625 kilos of Sardines; Olhão,

1.270 kilos of Sardines and 70 kilos of Biqueirão.

There were packed 202.082 kilos less than in December.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce during the month of January was of 1.738.669 kilos (114.958 cases) amounting to 36.019.988\$00, distributed for the following kinds: Sardines, 1.163.919 kilos (62.987 cases) amounting to 20.950.542\$00; Chinchards, 23.935 kilos (1.275 cases) amounting to 283.629\$75; Mackerel, 148.305 kilos (6.521 cases) amounting to 2.580.507\$00; Tunny and the like, 114.233 kilos (4.277 cases) amounting to 2.935.788\$10; Filets of Anchovies, 256.659 kilos (38.071 cases) amounting to 8.726.406\$00; Calamaries and Cuttlefish, 30.646 kilos (1.773 cases) amounting to 516.385\$15 and other kinds, 972 kilos (54 cases) amounting to 26.730\$.

Matosinhos is the main exporting center with 635.936 kilos (35.279 cases) or 36,5%; Olhão, takes the second place with 307.113 kilos (25.120 cases) or 17,6%, and Portimão is in third place with 256.255 kilos (20.066 cases) or 14,7%.

This export was lower as compared to the one in December by 61.744 cases and lower as compared to the one in January of last Year by 48.120 cases.

Brine

The export of preserves in brine during the month of January was of 70.149 kilos amounting to 480.933\$20, of wich 69.094 kilos of Sardines, 197 kilos of Mackerel, 60 kilos of Tunny, 638 kilos of Biqueirão, 40 kilos of Chinchards and 120 kilos of other kinds.

There were exported 169.718 kilos less than in December:

Frozen

The export of Frozen was of 22.356 kilos amounting to 312.174\$ for the following kinds: Sardines, 17.675 kilos; Chinchards, 1.585 kilos; Calamaries, 855 kilos; Pulp, 760 kilos; Little Whitting, 430 kilos; Lobster, 410 kilos; Eels, 260 kilos; Whitting, 236 kilos, and other kinds, 145 kilos.

In this month there were exported 527.658 kilos less than in December.

The leading importer was Mozambique with 14.445 kilos.

By Countries

The three main importing countries during the month of January were: the U. S. A., with 446.987 kilos (25,7%); Italy, with 424.446 kilos (24,4%) and Belgium, with 182.992 kilos (10,5%).

As regards kinds, Italy was the greatest buyer of Sardines (303.171 kilos) and of Tunny and the like (56.492 kilos); Egypt, of Chinchards (6.289 kilos); Belgium, of Mackerel (69.287 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (209.597 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (21.271 kilos), and Angola, of other kinds (573 kilos).

Brine

The main importing country was Italy with 42.718 kilos.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

Rua Nova da Almada, 36-2.º - Telefone 2 1092

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em mólhos, em quilos, por países de consumo, em Janeiro de 1952

January Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Merid. Brit. ...	950	-	-	-	-	-	-	950
África Oient. Brit. ...	5.605	-	-	-	108	-	-	5.713
África Ocíd. Brit. ...	65.622	-	-	-	-	-	-	65.622
África Orient. Ital. ...	570	-	-	-	-	-	-	570
Alemanha	36.178	-	-	-	-	-	-	36.178
Angola	14.444	190	247	38	73	114	573	15.679
Austrália	11.465	1.900	-	950	4.726	-	-	19.041
Áustria	13.984	-	-	-	-	-	-	13.984
Bélgica	110.538	-	69.277	2.122	1.055	-	-	182.992
Brasil	7.581	-	-	35.837	15.326	-	-	58.744
Cabo Verde	76	-	-	57	-	-	-	133
Canadá	1.020	-	-	-	10.310	-	-	11.330
Chipre	4.180	-	950	-	190	-	-	5.320
Col. Brit. A. C. e Sul	285	-	-	285	-	-	-	570
Congo Belga	7.410	3.265	-	190	237	-	-	11.102
Costa Rica	4.846	-	-	-	156	147	-	5.149
Cuba	32.700	-	-	-	-	21.271	-	53.971
Curaçau	1.715	-	-	-	190	-	-	1.905
Dinamarca	2.470	-	-	-	-	-	-	2.470
Egipto	23.731	6.289	-	83	1.216	-	-	31.319
Equador	4.085	-	-	285	-	-	-	4.370
E. U. da América ..	224.575	1.615	3.800	-	209.597	7.400	-	446.987
Filipinas	3.250	-	-	-	-	-	-	3.250
França	126.079	-	-	-	95	-	-	126.174
Guiné	2.072	131	-	152	-	-	42	2.397
Haiti	285	-	-	-	-	-	-	285
Holanda	8.219	-	4.275	-	-	-	-	12.494
Hong-Kong	57	-	-	19	-	-	-	76
Índia Holandesa	475	-	-	-	-	-	-	475
Inglaterra	76	-	-	2.185	1.140	-	-	3.401
Irlanda	6.127	-	-	-	237	-	-	6.364
Itália	303.171	-	59.358	56.492	5.425	-	-	424.446
Macau	-	-	-	185	-	-	-	185
Maláia Brit.	928	-	-	-	-	-	-	928
México	24.993	-	-	130	1.283	1.086	-	27.492
Moçambique	11.358	5.793	-	1.653	200	-	-	19.006
Noruega	57	-	-	-	-	-	-	57
Nova Zelândia	-	-	190	95	-	-	282	567
Palestina	7.600	-	-	-	-	-	-	7.600
Perú	950	-	-	-	195	-	-	1.145
Síria	51.487	4.750	38	33	594	-	56	56.958
S. Tomé e Príncipe	133	-	-	134	-	76	19	362
Suécia	9.627	-	-	-	-	-	-	9.627
Suíça	22.498	-	9.880	10.618	2.349	-	-	45.345
Tanganica	1.140	-	-	-	-	-	-	1.140
Territ. E. U. A. Cent.	-	-	-	-	-	552	-	552
Timor	464	-	-	50	-	-	-	514
União Sul Africana...	8.185	-	-	-	1.710	-	-	9.895
Venezuela	-	-	-	2.431	238	-	-	2.669
Forn. à Navegação ...	658	-	290	209	9	-	-	1.166
Quilos <i>Kilos</i>	1.163.919	23.935	148.305	114.233	256.659	30.646	972	1.738.669
Caixas <i>Cases</i>	62.987	1.275	6.521	4.277	38.071	1.773	54	114.958
Valores <i>Values</i>	20.950.542\$00	283.620\$75	2.580.507\$00	2.935.788\$10	8.726.406\$00	516.385\$15	26.730\$00	36.019.988\$00

(a) — Sardinha corrente (Standard) 52.825 quilos — s/espinha (boneless) 10.062 quilos — s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 161.688 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JANEIRO [AVERAGE FOB PRICES IN JANUARY]: *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30mm); sardinha em azeite, 355\$30; sardinha em óleo, 326\$80; cavala em azeite, 330\$60; (base 1/10) filetes de anchovas 323\$00; (base quilo); atum em azeite, 25\$70; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 6\$80; cavala, 7\$00; *Congelados*: (base quilo): sardinha, 13\$50; polvo, 13\$00; lulas e chocos, 14\$00.

AS BOAS CONSERVAS DE PEIXE

pelo dr. *Ferreira de Mira*

Para obter boas conservas de peixe, gratas ao paladar, nutritivas e saudáveis, como felizmente as temos em Portugal, é preciso não só que o trabalho nas fábricas de conservas seja excelente, mas também, e principalmente, que o peixe seja de boa qualidade. Com este termo impróprio de qualidade não quero referir-me à espécie zoológica, mas sim ao estado como ele se apresenta à entrada na fábrica, ou perante o consumidor se é destinado a ser consumido em fresco, como costumamos dizer, e que depende do tratamento que lhe é dado desde que sai do mar para os barcos até ser transportado destes para terra. Quando a pesca não é feita com pequenos barcos junto ao porto de desembarque emprega-se o gelo; mas o frio só conserva e não melhora, e quando o peixe tem qualquer avaria, por pequena que seja, o gelo não lhe dará remédio.

Os práticos, segundo creio, entendem que a putrefacção do peixe começa, em regra, ao segundo dia depois da pesca, começando pelas guelras e vísceras, isto é, caminhando da cabeça para a cauda. Na verdade, não pode estabelecer-se prazo certo. As transformações químicas por autólise começam logo depois da morte; a acção dos micróbios contidos nas vísceras é também imediata, se bem que, a princípio, irreconhecível. E há condições várias que apressam ou demoram o aparecimento dos sinais de putrefacção, umas referentes à espécie de peixe, outras ao sítio onde é colhido, outras à temperatura ambiente, outras ao tratamento que lhe é dado desde que sai da água.

Em primeiro lugar a carne dos peixes, bem como a dos animais terrestres, não tem a mesma proporção de água e de matérias gordas em

todas as espécies, nem nas várias épocas do ano considerando a mesma espécie. Todos conhecemos a diferença considerável na proporção da gordura que há nas sardinhas de Janeiro para as de Junho ou entre o atum de direito e o de revés. Também a temperatura da água é variável. Quer dizer: a putrefacção dos peixes aparece mais cedo ou mais tarde conforme a época do ano, a idade do peixe, a sua alimentação, a proporção de água e de gordura nos seus tecidos, a temperatura da água em que é colhido, a temperatura a que é submetido no barco e a espécie animal a que pertence. Os peixes cujos tecidos são fortemente gordurosos avariavam-se mais cedo, e do mesmo modo os de pele mais fina, menos resistente à invasão dos micróbios que vêm do exterior e mais sujeita a traumatismos que a lesem. Assim o cação resiste melhor do que o pargo; este melhor que a mar-mota.

A putrefacção é uma acção microbiana e a rapidez do seu aparecimento e a sua intensidade dependem de três factores, não contando com a espécie e virulência dos micróbios; o número destes, a resistência dos tecidos orgânicos e a temperatura. Quanto ao número temos que considerar os que se encontram nas vísceras e guelras e que variam com as condições de alimentação, e ainda os que vêm sobre a pele, às vezes em grandes quantidades quando os pescadores têm fundos ricos de detritos orgânicos. Essas impurezas são removidas pela lavagem que se faça no barco; mas tornam-se fontes de infecção quando esta não seja cuidadosa e o peixe apresente lesões por onde os micróbios possam penetrar no seu interior.

O efeito da temperatura é bem conhecido; e é atendendo a ela que

recorremos ao frio para conservar o peixe em bom estado, primeiramente a bordo nos barcos de transporte, depois em nossas casas aguardando a ocasião de consumo. Tem-se observado que no inverno, de Dezembro a Março, a carne dos peixes acabados de pescar é mais consistente e rija à pressão, do que em Maio e meses seguintes. Isto indica que resiste por mais tempo à putrefacção o peixe que provém de águas frias.

Em quaisquer condições, seja qual for a temperatura de água, a maior ou menor abundância de micróbios que ele contenha e as espécies de peixe que a rede tenha colhido, compreende-se que para sua boa conservação convém que ele não seja submetido a pancadas nem a fortes pressões. Há, porém, dificuldade em seguir à risca este preceito porque, por outro lado, não deve demorar-se o seu acondicionamento que o ponha sob a protecção do gelo. Já na rede, onde o peixe se acumula, a porção em contacto com esta sofre uma pesada pressão do que lhe fica por cima, e assim facilmente se torna maçado ou moído. Também os pescadores o pisam quando empurram o saco despejado para fora do barco e quando assentam as canastras sobre o pescado para as carregar. Na própria rede há presas que ferem os peixes seus companheiros de cativeiro, como são certos moluscos de conchas com arestas e vértices cortantes e crustáceos com carapaças espinhosas, e até certas espécies de peixes que picam os seus vizinhos.

Por todos estes motivos, a pele, mesmo quando defendida por escamas, é insuficiente para evitar a infecção pelos micróbios que trás sobre ela; mas ainda que a água do mar não contivesse agentes de putrefacção, o que está longe de ser verdadeiro, há sempre a contar com os que os próprios peixes transportam dentro de si. Para evitar ou diminuir quanto possível a acção destes, aconselha-se a evisceração e o descabeçamento. A primeira pratica-se, em regra, com peixes de certas dimensões,

(*Continua na pág. 26*)



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

Motores Diesel marítimos, Geradores, Balanças automáticas de todos os tipos, etc.

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

REPUBLIC STEEL CORPORATION

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens, etc.

SEDE

Av. 24 de Julho, 1,
2.º Di.º

LONDRES

115 Park Street London, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Stand: Largo de Santos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 2 2553

AS DIFICULDADES DA INDÚSTRIA DE CONSERVAS MARROQUINAS

O sr. Felici, Director do Comércio de Marrocos, numa reunião com a imprensa, declarou que a indústria de conservas de peixe marroquina atravessa uma crise grave, enumera as suas causas e indica as medidas que oficialmente vão ser tomadas e a colaboração que os próprios industriais devem dar neste esforço para a debelar. Classifica de duas ordens as causas da actual crise: *a)* as primeiras relativas à produção e *b)* as segundas ligadas à venda da fabricação.

Os elementos do preço do custo mereceram em primeiro lugar a atenção das autoridades marroquinas. Assim:

1.º — *Azeite* — O seu preço no ano anterior, em virtude da guerra na Coreia, tinha sido bastante elevado e os industriais para se garantirem com o seu abastecimento, fizeram compras de grandes quantidades. Esta situação colocou os industriais marroquinos em inferioridade aos industriais portugueses que tinham à sua disposição o azeite a preços mais vantajosos.

2.º — *O preço do vazio* — Sob este aspecto a indústria marroquina não ficou desfavorecida em relação às suas concorrentes. O benefício que os industriais portugueses tiveram com o recebimento de dotações oficiais de folha, teria sido anulado com as compras que fizeram no mercado paralelo a preços muito elevados, além de que o preço da mão de obra marroquina é inferior ao da portuguesa.

3.º — *O preço do peixe* — O facto de alguns industriais não se terem submetido à disciplina necessária quanto à compra da sardinha, influenciou forçosamente o preço do custo. Os preços fixados pela Administração, após consulta feita ao Comité das Pescas, não foram respeitados por alguns conserveiros que provocaram a sua subida.

4.º — *Dificuldades de tesouraria* — Fizeram-se sentir entre os industriais em virtude das demoras da Administração em reembolsar as importâncias a que tinham direito pelo «draw-back» do azeite e da folha importados e em restituir as taxas de transacção descontadas sobre as exportações de conservas de sardinha.

5.º — *Inadaptação de numerosos barcos e equipagens* às condições normais da pesca actual, por falta de equipamento moderno.

Insuficiência da pesca em 1951 — Em oito meses, em 1951, só foram pescadas 45.000 ton. de peixe industriáveis, contra 85.000 ton. durante o período correspondente de 1950. Os preços de custo foram, por esta razão, fortemente afectados.

Quanto às causas que dificultam actualmente a venda das conservas marroquinas considera o sr. Felici em primeiro lugar a concorrência que a indústria portuguesa lhe faz, agora que a sardinha voltou às costas de Portugal, a que se deve juntar a luta entre os próprios industriais marroquinos nos mercados estrangeiros e que força a baixa dos preços. A falta de um contrato com a Inglaterra que em 1950 comprou 1 milhão de caixas, as restrições à importação levantadas pelos países da União Europeia de pagamentos e a ausência de uma organização comercial de venda, moderna, justificam as dificuldades que a indústria marroquina encontra para o escoamento da sua produção de 1.600.000 caixas de sardinha em 1951.

Para resolver esta crise conserveira que o sr. Felici considera momentânea, a Administração tomou as seguintes medidas:

No que diz respeito ao azeite, permitirá a sua importação no caso dos preços lá fora serem mais vantajosos que os da produção nacional. Quanto

ao vazio, como o seu custo está condicionado aos preços mundiais da folha, reconhece que nada poderá fazer. O preço da sardinha será fixado de forma a permitir à indústria de conservas enfrentar a concorrência estrangeira e no caso de haver industriais contraventores estes sofrerão penas severas que poderão ir até à suspensão do seu contingente de exportação para a Metrópole. Para ajudar as tesourarias, serão acelerados os pagamentos do «drawback» e prevê-se a extinção das taxas de transacção. A flotilha de pesca será aumentada e modernizada para o que já foi concedido um crédito de 48 milhões de francos e está previsto um outro de 52 milhões. O primeiro crédito será utilizado na compra de um segundo barco destinado à detecção dos bancos de peixe, rádios, aparelhos ultra-sonoros, etc. Existe já um navio, o «Jean François II», explorado pelo Instituto Científico das Pescas e que presta excelentes serviços aos pescados, como se verifica pelos óptimos resultados obtidos, principalmente em Safi. Vão igualmente ser construídas novas escolas de pesca em Casablanca, Agadir, Fedala e Safi, para a formação das equipagens. Com o fim de aumentar as exportações, a Administração pedirá nos novos Acordos Comerciais, contingentes importantes para Marrocos e continuará a intensificar a propaganda. Este esforço da Administração para ser completamente eficaz deverá ter a colaboração dos industriais, tanto no plano individual como colectivo. Para isso será necessário que eles:

— Evitem o aumento nocivo do preço da sardinha;

— Se constituam em agrupamentos por afinidades;

— Resolvam sobretudo o problema da organização comercial de vendas no estrangeiro;

— Reduzam os seus preços de custo, modernizando a maquinaria e utilizando novas técnicas;

— Constituam reservas para vender em tempo oportuno;

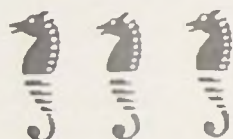
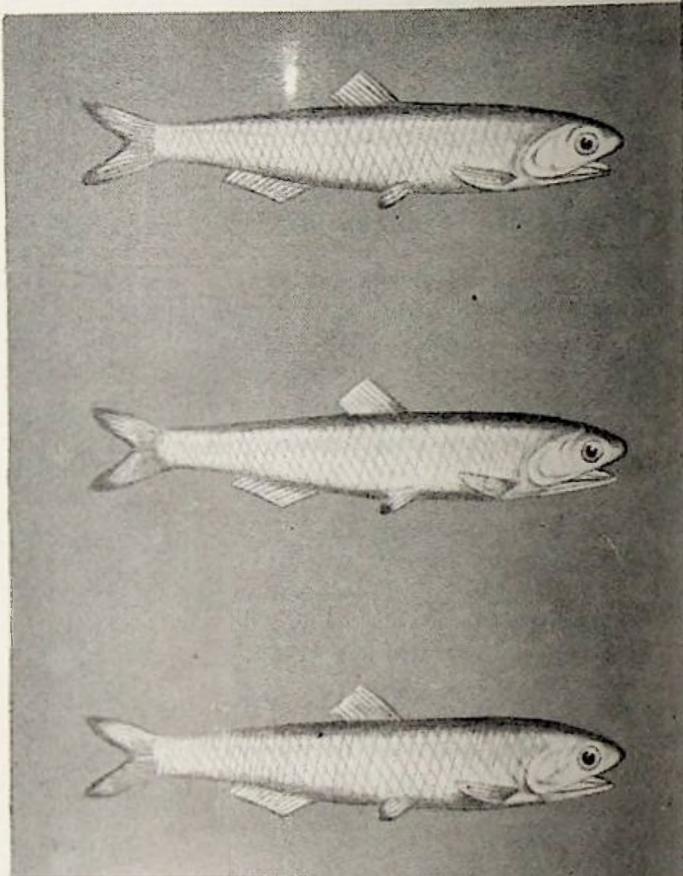
— Que explorem mais e melhor os subprodutos da pesca.

ALIANÇA EXPORTADORA. L^{DA}
LISBOA PORTUGAL

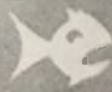


**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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



CAZ

COMO TRATAR OS RECIPIENTES DE LATAS

O Instituto americano de fabricantes de latas publicou uma série de recomendações, de que damos um resumo, para se obter a melhor utilização das latas de conservar alimentos e que interessam aos fabricantes de conservas de peixe conhecer.

Para evitar a ferrugem exterior

Dentro dos limites do fabrico comercial, a camada de estanho na folha, mesmo na sua maior percentagem, não garante uma protecção absoluta contra a ferrugem exterior quando está sob a acção de condições desfavoráveis. Por conseguinte, o fabricante não pode confiar só na camada de estanho para evitar a ferrugem nas latas e deverá tomar precauções razoáveis para as proteger contra estas condições que favorecem a ferrugem exterior. Como a camada de estanho tem vindo a diminuir, estas precauções são cada vez mais necessárias. Damos a seguir em resumo algumas das mais importantes:

1 — Evitar o desgaste da camada de estanho ou do verniz exterior no transporte das latas, nos autoclaves, na operação de resfriamento, etc.

2 — Evitar a gravação em relevo demasiadamente aguçada e profunda.

3 — Lavar as latas logo depois de fechadas para tirar o sal ou as salmouras ácidas das superfícies exteriores. Evite as concentrações demasiadamente elevadas de soluções detergentes alcalinas ao lavar a gordura das latas fechadas e passe as latas por água doce em seguida a esta lavagem.

4 — Descarregue rapidamente e completamente o ar dos autoclaves a vapor, no começo do fabrico.

5 — Ao ferver a água do banho maria, verifique bem se ela está no ponto de ebulição.

6 — Aplique tratamento químico à água de arrefecimento que seja ácida, salina ou muito carregada de ar.

7 — Deixe suficiente calor nas latas depois do arrefecimento com água para fazer secar a humidade que ficou à superfície antes de serem encaixotadas.

8 — Não encaixote as latas que estejam molhadas nem permita que a água se deposite nelas durante períodos longos. A água de arrefecimento deve ser pronta e completamente escurrida das latas. É aconselhável o uso de uma ventoinha de ar quente para remover o excesso de água depositada nas partes superiores das latas.

9 — Armazene tanto as latas cheias como vazias em lugares abrigados e secos. Não deposite os tampos das latas no sobrado da fábrica. Cubra as latas que não sejam encaixotadas com um encerado ou papel grosso.

10 — Obste a que a humidade se deposite nas latas cheias e vazias evitando mudanças súbitas de temperatura no armazém e utilizando uma ventilação apropriada para manter a humidade uniformemente baixa.

Contrôle da corrosão interior

Alguns alimentos esterilizados pelo calor tomam-se eventualmente impróprios para o comércio em virtude de reacção do recipiente. A vida comercial de um produto depende da natureza desse produto, da resistência do recipiente à corrosão e do contróle das condições que provocam o processo da corrosão. Os fabricantes de latas estão fazendo os maiores esforços com o material de que dispõem para fornecerem latas que resistam o mais possível à corrosão. Em complemento destes esforços, devem, por sua vez, os fabricantes tomar todas as precauções para

assegurar o máximo de duração possível a estas latas, tendo em consideração os factores que a seguir se indicam que influenciam todos eles a vida dos alimentos conservados nestes recipientes.

1 — Evitar que a lata fique demasiadamente cheia ou vazia.

Um enchimento conveniente retarda a formação do hidrogénio, provendo um espaço vazio razoável que actua como reservatório para receber o primeiro hidrogénio que se liberta no processo da corrosão. A eficiência deste reservatório é, contudo, grandemente diminuída se não estiver esgotado de ar e outros gases e estabelecido um bom vácuo dentro da lata.

2 — Eliminar o ar antes de fechar a lata. Devem ser empregados todos os esforços para diminuir o volume de ar contido na lata. O processo exacto varia segundo o produto, mas implica a formação de um bom vácuo por meios mecânicos ou pelo calor.

3 — Arrefecer convenientemente. As latas devem ser rapidamente arrefecidas logo após a esterilização e só durante o período necessário para que fique o calor suficiente para secar o recipiente e evitar a ferrugem.

O método preferido consiste em arrefecê-las em água com 95°-105° Farenheit e depois deixar que o ar as seque antes de serem metidas em caixotes. De forma alguma devem as latas ser encaixotadas a temperatura superior a 95° Farenheit.

4 — Manter a temperatura do armazém fria.

A corrosão é uma reacção química e a proporção da maior parte das reacções químicas duplica aproximadamente em cada aumento de temperatura de 18° Farenheit. Por consequência a vida útil das latas pode ser muito aumentada quando armazenadas em temperaturas baixas. Torna-se, pois, importante que os fabricantes mantenham as condições de armazenagem mais frias possíveis a fim de proporcionar uma maior margem de segurança depois das mercadorias serem vendidas.

O Congresso Internacional para a repressão das fraudes, realizado em Genebra em 1908, deu o nome de conservas aos produtos alimentícios que, submetidos a um tratamento apropriado, mantêm inalteráveis, por um período assaz longo, as suas principais propriedades.

Desde os tempos mais remotos que o homem sentiu a necessidade de conservar os alimentos, não só como reservas para os períodos de escassez, mas também para os transportar consigo nas suas deslocações de nómado.

Os processos de conservação primitivamente usados seriam a secagem e a fumagem, nas regiões quentes ou temperadas, e a congelação, nas zonas frias.

Mais tarde, aplicar-se-iam outros métodos de conservação, utilizando-se o azeite, o vinagre, o álcool, o açúcar e, principalmente, o sal.

Já nos tempos dos fenícios existia na península Ibérica o comércio do peixe salgado.

O escritor algarvio, Damião de Lemos Faria e Castro, na sua História de Portugal, referindo-se às notícias que os escritores da antiguidade deram sobre as nossas pescarias e comércio de salgas, diz:

«Autores antigos dão notícias das pescarias monstruosas que já na primeira época (refere-se ao período ante-romano) se faziam na costa da Lusitânia que então se encontraram os lusitanos em pêgo com uma mancha de atuns em grande quantidade; que cercando-a com redes e com instrumentos de ferro, que serviam como agora os bicheiros com que os prendem; eles os pescaram, os salgaram, os conduziam ao Cártago, onde foram tão estimados que daí em diante fizeram os lusitanos com este género de pesca um comércio efectivo».

No período romano, os lusitanos levavam à Itália, às Gálias, à Inglaterra, à África, em pipas, as suas conservas de atum e outros peixes em salmoura. Sabe-se que os povos da antiguidade clássica empregaram os processos de conservação de peixe em salmoura, de que faziam, por vezes, iguarias requintadas, utilizando, sobretudo, para essa preparação, a sardinha, a sarda, o atum e o biqueirão.

Cidades importantes desse tempo, umas que já desapareceram, e outras que ainda perduram, como Mértola, *Baeturis* (próximo de Castro Marim), Tavira, *Ossonoba* (hoje Estói, próximo de Faro) e Salacia (actual Setúbal), dedicavam-se afanosamente às pescarias e à sua conservação pelo sal.

Esta desenvolvida actividade está provada pelas moedas dessa época e pelos restos das antigas *cetárias* (depósitos para peixe) em vários locais junto à beira-mar, como Tróia, (na margem esquerda do Sado, frente a Setúbal), Budens ao pé de Lagos e Boca do Rio próximo do Tavira.

O nome que ainda hoje se dá às armações de pesca, *almadrava*, de origem árabe, mostra-nos também o desenvolvimento que no período da dominação muçulmana na Península teve a pesca e, consequentemente, o comércio da salga.

CONSERVA

pelo DR. FRAN

Desde o início da nossa nacionalidade que o povo português se dedica, com grande actividade, às pescarias e à sua conservação pelo sal, secagem e mesmo fumagem embora esta não saísse dos limites estreitos de uma indústria caseira.

O desenvolvimento das nossas pescas nessa época foi ao ponto de, no século XIV, por um tratado assinado entre a cidade de Lisboa e a Inglaterra, ficarmos com a exploração da pesca nas costas inglesas.

No século XV já nos abalancávamos a ir pescar à Terra Nova e fornecíamos de peixe salgado uma grande parte da Europa.

A salga foi, desde o início, bastante facilitada pela abundância de marinhas que existiam ao longo de todo o nosso litoral, desde o Minho ao Guadiana.

O peixe seco tem também ocupado um lugar importante na nossa economia desde épocas muito afastadas, e os nossos primeiros reis não se desdenhavam de o receber à sua mesa.

Na carta de quitação passada por Afonso III aos seus inchões (inserta por João Pedro Ribeiro na parte II do tomo III da Dissertação Cronológica) com a relação de tudo o que se gastou na mesa do rei no período de 13 anos, ou seja, de 16 de Outubro de 1257 a 10 de Julho de 1270, há figura, de peixe seco, 610 dúzias e 7 pescadas, 26 dúzias e 5 congros e 1.656 lampreias.

Lacerda Lobo, nas Memórias Económicas da Academia, assinala a séca da pescada, do cação e da raia, sendo esta a principal.

A séca da pescada era no século XVI altamente suscitada para substituir o bacalhau estrangeiro no consumo do país, conseguindo vencer este terrível concorrente nos mercados do Centro e Sul, porque, no Norte, o bacalhau imperou sempre.

Achamos curioso transcrever o processo de secagem descrito por João Batista da Silva Lopes, na sua obra «Corografia ou Memória Económica, Estatística e topográfica do Reino do Algarve, 1841».

«Para se secar deve igualmente tirar-se-lhe a cabeça, e entranhas, sendo escalado, lavado, metido na salmoira, mais ou menos tempo, conforme a grossura do peixe; passado por água ao sahir dela, espremido pela prensa tendo demasiada gordura, e pendurado em lugar onde não caião orvalhos nem humidades, e possa o ar girar livremente, devendo por isso ficar distante hum do outro.

Quando não há comodidade para estar pendurado, o que sempre he preferível, estende-se sobre as pédras ou areia, com a escama para baixo. Para este fim nunca

S DE PEIXE

ISCO GUERRA

deve ser salgado, mas sim metido em salmoira, para deixar absorver o ar da atmosfera. Sirva de exemplo a arraia e a pescada; esta salga-se, aquela não; a segunda absorve a humidade da atmosfera, e dura pouco; a primeira não sorve a humidade, dura muito, e com bom sabor. O peixe coiro, em geral, não precisa de salmoira para se secar; deve porém ser escorxado e lavado; pois que o sangue, terra, e outras materias imundas, de que o peixe não seja bem limpo, contribuem muito para nelle se desenvolverem os principios de corrupção. Bom será também abri-lo com algumas canas rachadas, ou pequenos páos, para melhor lhe entrar o ar.

A arraia, quando se seca, deve ser feita em tiras, e cortarem-se algumas para melhor girar o ar».

O sistema seguido nos nossos dias ainda é o mesmo, a que podemos chamar primitivo; salga e secagem ao Sol.

As espécies hoje mais utilizadas na secagem, são: carapau, boga, leitão, cação, pata-rôcha, chocos, lulas, que são quase na sua totalidade consumidas no país, e polvo, que é quase todo exportado.

A fumagem do peixe, embora em moldes muito rudimentares, é antiquíssima em Portugal.

Alguns Forais Manuelinos mencionam as *sardinhas de fumo*, como, por exemplo, o de Albufeira, que diz: «De sardinhas frescas, carga maior — 3 milheiros. De pilha ou de fumo, carga maior, — 4 milheiros»; ou o de Setúbal, em que há um capítulo sobre a dízima da sacada, no qual se lê: «É quanto a *sardinha de fumo*, declaramos e determinamos que os vizinhos de Setúbal paguem a dita dízima da sacada na mesma sardinha que *fumarem*».

A sardinha fumada era mais valorizada do que a não fumada, a que chamavam «branca».

Podemos, portanto, remontar a tradição desta indústria entre nós, pelo menos, ao século XV.

É de presumir que o seu conhecimento nos viesse através das nossas relações comerciais com a Flandres, onde, no século XV, Guilherme Beukels, segundo parece, introduziu o processo bretão de preparação do arenque pela fumagem.

Achamos curioso reproduzir o que sobre as *Sardinhas de Fumo* nos diz o autor anónimo da «Memória sobre as Diversas Salgas da Sardinha», publicada em Aveiro em 1804:

«— Também se preparão as sardinhas com o fumo, como os Arenques; methodo este, que suposto dispendioso, pelo que não he geralmente praticado tem con-

tudo muitas utilidades e vantagens; não faltando pessoas, que lhe dem estimação, e preferênciam nas suas mesas pelo delicioso gosto que se encontra nas sardinhas salgadas por methodo que as faz competir com os proprios Arenques.

Este se reduz ao seguinte: Salgão-se as sardinhas em pilhas, ou lagares, arrumando-as com as cabeças para fora, e as caudas para dentro, do que resulta huma pilha de figura semi-ovada; lança-se bastante sal entre as camadas, tudo da mesma forma que se pratica para as sardinhas, que se pretende imprensar de maneira que huma não toque na outra; e assim se deixão por espaço de dois ou três dias, quando muito.

Para que esta operação seja menos acre, se usa de sal de dous anos, porque, o peixe preparado com sal novo, mostra a experiência ser menos delicada.

Estando as sardinhas suficientemente salgadas, se enfião em varinhas delgadas, com a cautela que se não toquem, lavão-se em água do mar; e depois em água doce, pendurão-se no lugar do fumeiro, aonde se deixarão escorrer por espaço de vinte e quatro horas, antes que o lume se acenda, o qual he ordinariamente regulado, segundo o tempo, e a estação, a saber, sete para oito dias em tempo sêco, e dez em húmido.

O lume he lenha de carvalho, de castanheiro, e de aparas de tanoeiro, que se cobrem depois com cinzas de mattos, dispondo-se o dito lume ao longo das penduras das sardinhas.

A casa do fumeiro he uma espécie de celleiro, sem outro andar em cima, com uma chaminé cujo panno tem tanta largura, como o comprimento do espaço, que occupão as penduras das sardinhas.

O tempo mais próprio e conveniente para aproveitar êste methodo de preparar a sardinha de fumo, he quando ella he maior, o que succede nos fins da pesca, a saber, desde Novembro até meado de Janeiro.

Este methodo he mui especioso e a experiência testemunha he, de que as sardinhas por êlle preparadas são savorosíssimas, e delicadíssimas».

Estas operações de conservação, de que vimos falando, eram, porém, feitas ao ar livre ou em vasos abertos em contacto com o ar, e só no principio do século XIX, em 1809, com a descoberta do francês Nicolas Appert, as conservas foram preparadas em recipientes hermêticamente fechados, sob a acção do calor, e só então se deu início à indústria de prodigioso desenvolvimento que hoje é, e que produz anualmente, em todo o mundo, para cima de 300 milhões de caixas nos vários productos conservados.

Antes de Appert, já Roibert Boyle, nos fins do século XVII, tinha conhecido a importância, para a conservação dos alimentos, da sua cozedura em recipientes hermêticamente fechados. Mas foi Appert quem primeiro chegou a conclusões definitivas e industrializou a sua descoberta.

Foi em 1796 que Nicolas Appert, cozinheiro pasteleiro da Rua dos Lombardos, «o lugar mais doce do Uni-

verso», como então era conhecida esta rua, por nela terem os seus estabelecimentos os mais afamados pasteleiros, iniciou as suas experiências para a conservação dos alimentos. Oito anos depois, em 1804, tinha chegado a resultados concludentes, e em 1809 tira a patente de uma nova indústria que passados anos devia atingir um desenvolvimento prodigioso.

Neste mesmo ano foi-lhe concedido pelo Governo francês uma recompensa de 12.000 francos com a obrigação de divulgar o seu método, o que ele cumpriu com notável desinteresse, publicando o seu livro «A arte de conservar durante vários anos todas as substâncias animais e vegetais».

O seu processo era a esterilização pelo calor em vaso fechado.

Appert, contudo, não soube explicar, cientificamente, a esterilização. Na sua comunicação à Sociedade de Encorajamento à Indústria Nacional, dizia que o resultado da conservação era devido à *acção mágica do fogo*.

A chave do enigma foi dada mais tarde, em 1862, pelo genial Pasteur, com a sua descoberta dos micro-organismos.

Foi ele quem demonstrou que os alimentos encerrados por Appert, em frascos, estavam ao abrigo de todos os germes conduzidos pelo ar exterior, e que, por outro lado, os que já lá existissem, eram destruídos pela acção do banho-maria.

Appert, na sua pequena fábrica em Massy (Seine-et-Oise) só conservou carnes, frutas e legumes.

A aplicação do seu método às conservas de peixe, foi feita pela primeira vez, segundo uns, por Joseph Colin, de Nantes, em 1824, segundo outros, por Blanchard, de Lorient, em 1825, e há ainda os que afirmam que o primeiro que teve a ideia de conservar as sardinhas em azeite, foi Carayon ou Careillon.

Entretanto, na Inglaterra, Peter Durand tinha em 1823 aperfeiçoado o sistema, introduzindo os recipientes de lata em substituição dos frascos e garrafas de vidro usados por Appert.

Só passados 41 anos sobre a data do início das conservas de peixe, é que esta indústria foi introduzida em Portugal.

A primeira fábrica de conservas de peixe de que há notícia no nosso país, foi estabelecida em Vila Real de Santo António, em 1865, e dedicou-se ao fabrico de atum em azeite. Em 1879 já ali vamos encontrar a fábrica «Santa Maria», também de atum, pertencente a Parodi & Roldan, e em 1880 uma outra fábrica do mesmo peixe, a «San Francisco», de Francisco Rodrigues Tenório.

Ambas estas fábricas ainda hoje existem, pertencentes às mesmas firmas, e os seus produtos são bem conhecidos no mercado nacional.

A conserva, porém, que devia dar a Portugal justificada fama — a da sardinha — só teve início entre nós

em 16 de Novembro de 1880, em Setúbal, quando já em França existiam 200 fábricas.

Um industrial de conservas francês, de que, se não estamos em erro, é sucessora a actual firma F. Delory, veio instalar-se naquele porto, atraído pela informação que um capitão de navios, que lhe trouxera um carregamento de azeite de Bari, lhe dera ácerca da grande abundância de sardinha nas nossas costas, na altura em que uma grave crise de falta de pesca, que durou 8 anos, lavrava em França.

A affluência de sardinha nos pesqueiros de Setúbal era, de facto, tão grande, que Eliseu Reclus, na sua «Nouvelle Géographie Universelle», em 1875, escreveu que havia tanto peixe nas suas águas que o Mediterrâneo e a baía da Gasconha, em comparação, eram quase desertos.

A indústria portuguesa de conservas de sardinha em azeite desenvolveu-se, logo de início, rapidamente, aproveitando a crise de pesca que perdurou em França durante o período de 1880 a 1887.

Em 1884 já havia no nosso País 18 fábricas de conservas de peixe e em 1886 o seu número aumentava para 66, enquanto que a França via as suas fábricas reduzidas a 100, metade das que possuía em 1880. Em 1890, porém, devido à concorrência que a França, liberta da grande crise de falta de pesca, desenvolvia nos mercados consumidores, o número de fábricas em Portugal baixou para 54. Mas já em 1896 o número subiu para 76, empregando 4.653 operários, o que era, de facto, bastante apreciável.

Neste ano já exportámos 9.421 toneladas, enquanto que a França só atingiu 3.600.

De 1902 a 1908, em consequência de uma nova crise de falta de pesca em França, a indústria portuguesa tomou novo incremento, aumentando sensivelmente a sua produção.

Quando, posteriormente, vieram melhores anos para a França e ela quis retomar a sua posição, já os seus melhores mercados tinham sido conquistados por nós, como, por exemplo, a Inglaterra, para onde a indústria de conservas de sardinha francesa, em 1912, só conseguiu exportar 565 toneladas, enquanto que a nossa exportava 6.325. Em 1911 atingimos, pela primeira vez, o milhão de caixas na nossa exportação: 23.141 toneladas (base média de 20 quilos cada caixa de 100 latas).

A guerra de 1914 veio dar um impulso formidável ao desenvolvimento da nossa indústria de conservas de peixe.

O 2.º milhão de caixas na nossa exportação é alcançado, praticamente, pela primeira vez em 1919 com 39.737 toneladas, e daí em diante a nossa exportação mantém-se, em média, nesta cifra, com alguns anos menos, mas outros ultrapassando-a em muito, como, por exemplo, o ano record de 1923, que regista 53.599 toneladas equivalente a cerca de 2.700.000 caixas.

Finalmente, em 1924, atingimos o número mais elevado de fábricas de conservas de peixe que ainda se verificou em Portugal: 400.

É curioso anotar que a França, que no início da nossa organização industrial conserveira foi o nosso principal concorrente, tornou-se, depois, o nosso maior cliente e o melhor auxiliar do nosso desenvolvimento, absorvendo anualmente mais de 50 % da nossa produção de conservas de sardinha.

A par da indústria de conservas em azeite, e pouco mais ou menos na mesma data do seu início, a indústria de antiquíssimas tradições entre nós, a salga, organizava-se com processos novos de fabrico, valorizando a pesca e criando nova riqueza para a Nação.

Atraídos também pela abundância da sardinha nas nossas costas, vieram aqui instalar-se, no último quartel do século XIX, industriais italianos e espanhóis que introduziram no nosso país, os primeiros, o processo da anchovagem da sardinha e do biqueirão, e os segundos, o do peixe prensado, de que a França mantivera o monopólio até 1880.

A família Novack, cujo descendente, o Sr. Wladimiro Novack, é actualmente industrial de salga, monta em 1890, em Lagos, a primeira «estiva» da sardinha, segundo o sistema iniciado na Dalmácia, chamado anchovagem, e em Setúbal, Luigi Pistone, funda também na mesma altura outra «estiva».

Vêm a seguir os gregos, como Papaleonardos, cuja firma ainda hoje existe, e os nossos não se fazem esperar, como Júdice Fialho, que viria a ser, passados anos, o maior industrial português de conservas de peixe.

Adquiriu rápido desenvolvimento esta nova indústria que se espalhou ao longo da costa, desde Matosinhos a Vila Real de Santo António. Em 1905, já se exportavam 5.550 toneladas, e em 1911, 14.870, que eram consumidas, principalmente, na Itália, Grécia e países do Levante. O número de fábricas de salgas atinge, em 1922, o seu máximo: 150.

A técnica industrial nas nossas fábricas de conservas em mólhos, foi, a princípio, muito rudimentar, mas progrediu com relativa rapidez, deixando em pouco tempo a indústria francesa muito para trás.

A princípio o trabalho era todo manual. As latas vazias e o fecho das latas cheias, eram feitas por operários soldadores, que, os mais hábeis, não soldavam mais de 70 latas por hora. A cobertura de azeite nas latas, era realizada pela sua imersão em pios, ou por rega, com púcaros de folha. A esterilização efectuava-se em banho-maria, e a limpeza das latas cheias, antes de serem melidas nos caixotes, era feita por rapazes, utilizando escovas e seradura.

Logo a partir de 1883 emprega-se o autoclave para a esterilização, em substituição do banho-maria, que tinha sobre este a grande vantagem de atingir mais rapidamente as temperaturas necessárias para aquela operação e de diminuir o tempo em que ela se efectua.

Nos primeiros anos do nosso século, introduziram-se as cravadeiras, máquinas que fechavam as latas automaticamente, e que faziam, no mesmo período de tempo, o trabalho de 10 soldadores (700 latas por hora).

Esta inovação, que para a sua época foi uma autêntica revolução industrial, não pôde, nos primeiros anos do seu aparecimento, ser introduzida nas fábricas francesas da Bretanha por a isso se terem oposto os operários soldadores. O primeiro industrial que o tentou fazer, em 1902, M. Masson, de Douarnenez, teve a sua fábrica assaltada, pilhada e as máquinas destruídas pelos próprios operários num motim, aproveitando a data de 14 de Julho.

Vieram depois as prensas de embutir que com uma só «pancada» fazem 1 lata vazia, inteiriça, em 1 segundo, as máquinas soldadeiras, para soldar a lata vazia, as de azeitar, para derramar o azeite nas latas e as de lavar, para limpar as latas depois de esterilizadas. O auto-clave passou a ser de sobre-pressão e introduziram-se sucessivos aperfeiçoamentos nas cravadeiras para um maior rendimento, de forma que uma só máquina pode hoje fechar 2.400 latas por hora, ou seja, num dia normal de trabalho, cerca de 20.000 latas (200 caixas de 100 latas).

Com este desenvolvimento mecânico obteve-se não só um aumento notável na produção, o que era muito importante para dar vazão à pesca, que se tinha intensificado bastante, mas também uma economia muito sensível no preço do produto, o que nos permitiu bater a concorrência estrangeira nos mercados consumidores, e, sobretudo, uma melhoria apreciável na qualidade das conservas, visto que esta depende essencialmente da rapidez com que o peixe entrado na fábrica é enlatado e fechado.

E já que falamos na pesca, para conhecermos o grau de capacidade de produção das duas indústrias de conservas, francesa e portuguesa, e verificarmos a incomensurável desproporção a favor da nossa indústria, basta compararmos os sistemas das suas respectivas indústrias de pesca da sardinha.

Enquanto que em França se empregam as redes de emalhar de 10 a 25 metros de comprimento e 10 metros de altura, que podem apanhar, no máximo, uns escassos 6 milheiros de sardinha, em Portugal usa-se a rede de cerco que tem 800 a 900 metros e uma profundidade de 65 a 75 metros, e que pode pescar, em média, num lance, 1 a 2 milhões de sardinhas, ou mesmo 3 a 4, se se teve a sorte de a lançar num grande cardume compacto.

Mas todo este desenvolvimento técnico industrial, das conservas e da pesca, não seria suficiente para justificar a fama que acompanha as conservas de peixe portuguesas, se elas não tivessem na sua base esse peixinho airoso e brilhante, «canudinhos de prata» como lhe chama o pescador com ternura, de sabor delicado e incomparável: a sardinha.

A palavra sardinha vem de Sardenha. O apreço pelo seu sabor vem já de épocas muito remotas. Os romanos

faziam com ela pratos apetitosos, de que chegaram até nós algumas receitas, como estas legadas por Acipius:

«Tira-se a espinha à sardinha, moe-se o cuminho, a pimenta em grão, a hortelã, nozes com mel, mistura-se tudo e coze-se.»

«Coze-se com espinha e tempera-se com pimenta, ligústico, tomilho, ouregão, tâmaras e mel, e serve-se num prato guarnecido com talhadas de ovos.»

Um mestre de culinária moderna não se negaria, talvez, a subscrever estas receitas...

Os primeiros que aplicaram o nome de sardinha à espécie ictiológica «Clupêa Pilchardus», foram os franceses. Em meados do século XVI já usam essa designação que Cuvier, o célebre naturalista francês do século XVIII, consagrou, chamando aos pequenos peixes pescados nas costas de França, «Clupêa Sardina».

Sardinha, no seu significado genuíno, aplica-se unicamente à espécie cientificamente classificada de «Clupêa Pilchardus», também conhecida por «Sardinhas Pilchardus» (Walbaum), ou «Alausac Pilchardus», e que só se encontra no Atlântico, nas costas da França, Espanha, Portugal e Marrocos.

Há, certamente, peixes da mesma família a que pertence a sardinha que com ela têm bastantes semelhanças, mas são de espécie diferente.

O Dr. Hubs, cientista americano, propôs em 1929, à Academia das Ciências da Califórnia, que a estas espécies de sardinha, que se encontram nas costas da Califórnia, Perú, Chile, Japão e Austrália, fosse dado o nome genérico de «sardiños».

Alguns países têm abusado da designação de sardinha para com ela rotularem as suas conservas de peixe fabricadas com outras espécies inferiores, como, por exemplo, a Noruega, com os seus fabricos de «brisling» (sprat, ou a nossa espadilha), e de «sild» (arenque pequeno), e também a América do Norte, com as suas conservas de arenque, do Maine, e de pilchards (Sardiños Coerulea) da Califórnia.

Os noruegueses, quando iniciaram a sua indústria de conservas de peixe, em 1879, rotulavam as suas latas fabricadas com «brisling» em óleo com a designação de «Sproten in oel». Mais tarde, enviaram essas conservas para a Inglaterra com o nome de «Sprats á la Sardine», e, finalmente, começaram a usar a inscrição que hoje mantém de «Norwegian Sardines».

Os Estados Unidos da América do Norte encorajaram este abuso dos outros países produtores ao estabelecerem na «Pure Food Law», em 1906, por razões sem base alguma científica e simplesmente de interesse mercantil, que todos os pequenos Clupeidae conservados em latas pudessem ser etiquetados de «sardinhas». Esta decisão não foi tomada sem o protesto de alguns cientistas americanos, entre eles o Dr. Wiley, cuja opinião neste caso tinha ainda o especial significado de ser o Chefe da Repartição de Química em Washington que tinha a seu cargo a supressão das fraudes nos produtos de alimentação.

Os Sindicatos dos industriais de conservas de sardinha franceses têm intentado, com êxito, vários processos judiciais nalguns países, como França, Alemanha, Inglaterra, Bélgica, pelo uso indevido da designação de sardinhas nas conservas fabricadas com peixe que não seja a Clupêa Pilchardus. Nestes países só podem ser vendidas com esta designação as conservas fabricadas em França, Espanha, Portugal e Marrocos.

O «Merchandise Marks Act» de 1887, na Inglaterra, estabelece que a denominação comercial da «sardinha» é legalmente reservada à espécie particular de peixe designado na Grã-Bretanha pelo nome de «pilchard» e, em França, pelo de «Sardine».

As características que justificam a diversidade destas espécies, quer externas quem internas, são fáceis de distinguir.

Enumeramos a seguir algumas, entre a sardinha (Clupêa Pilchardus) e o Sprat (Clupêa Sprattus):

Clupêa Pilchardus — A cor é prateada; tem a barbatana dorsal avançada mais perto da cabeça; não tem espinha ao longo da barriga; tem o corpo arredondado.

As escamas são maiores em relação ao tamanho do peixe do que as do Sprat.

O número de escamas, desde a cabeça à cauda, é de 27/30.

Quando o focinho está fechado, a mandíbula inferior ajusta-se na superior.

O operculum atrás do olho tem radiações.

A pele tira-se facilmente e é mais oleosa do que a do Sprat. A carne é mais saborosa.

A espinha dorsal é redonda, como pequenas contas enfiadas num cordão.

Clupêa Sprattus — A cor é amarelo prateado; tem a barbatana dorsal mais recuada da cabeça.

Tem uma franja espinhosa bem definida ao longo da barriga; tem o corpo chato e largo.

As escamas são mais pequenas do que as da sardinha.

O número de escamas, desde a cabeça à cauda, media entre 43/50.

O operculum atrás do olho é liso.

A pele é menos oleosa do que a da sardinha e arranca-se com mais dificuldade.

A carne é menos saborosa; a espinha dorsal é achatada.

Há ainda outras diferenças entre a sardinha e o Sprat, quanto ao tamanho (a sardinha atinge maiores dimensões), à cor da carne e ao número de vértebras.

A sardinha não é, pois, *qualquer* pequeno peixe eulátado, como pretende, para fins comerciais, a Lei norte-americana, mas um peixe com características inconfundíveis e cientificamente definidas, e que, em conserva, reina, como soberana de bom gosto, em todos os mercados do Mundo, fazendo as delícias da mesa de milhões seus devotados apreciadores.

(Do «Boletim da Pesca», n.º 10)



O mundo da pesca e da conserva



Uma missão franco-belga de sábios e de pescadores estuda a migração dos bancos de arenques

Em virtude de um acordo entre a França e a Bélgica, o barco «Hindera», pertencente a este último país e levando a bordo um pescador especialista belga, membros do pessoal científico e técnico do Instituto de estudos marítimos de Ostende, o director do laboratório marítimo de Bolonha e o seu assistente, está fazendo estudos em frente da costa francesa sobre a pesca do arenque.

A sua missão é lançar sistematicamente ao mar os peixes que pesca. Placas de matéria plástica amarela, levando as iniciais R. F. (república francesa) e um número, são colocadas sobre todos os arenques capturados que são em seguida devolvidos ao mar.

Os pescadores que durante um ano apanharem estes peixes, são convidados a enviar à Inscrição marítima do porto a que pertencem, na Bélgica, França, ou em qualquer outro país, as placas-matrículas, especificando as indicações de longitude e de latitude e o lugar da captura. Ficará então sabendo como se deslocou o banco de arenques assinalado desde o fim de 1951 ao largo de Calais, e esta operação facilitará o estudo da migração que está a ser feito no mar do Norte pelos serviços belgas e franceses.

As despesas de expedição são a cargo da Bélgica, mas o prémio de 70 francos belgas pago a cada pescador que apresente uma placa-matrícula, é a cargo da França e é por isso que cada placa leva as letras R. F. Estas expedições organizadas pela Bélgica, França e outros países sob o patrocínio do Conselho Internacional de Copenhague, têm fornecido já elementos preciosos aos biólogos e

aos técnicos da pesca marítima. Um meio a um por cento das enormes quantidades de arenques marcados e lançados ao mar nos anos anteriores, foram pescados de novo e as placas-matrículas enviadas aos Institutos científicos competentes. As experiências confirmaram as teorias expostas pelo professor sueco Andersen sobre a vida dos arenques.

A Islândia e a Noruega utilizam para marcar os arenques pequenas placas que se conseguem meter na cavidade intestinal do peixe. Oitenta por cento dos arenques capturados pelos pescadores deste países foram expedidos para as fábricas de farinha de peixe onde esta marca interior era facilmente encontrada. Os outros países usam uma marca exterior, em virtude dos arenques capturados pelas pescadores destes países serem destinados em geral à alimentação.

A causa provável do escurecimento de certas conservas de peixe esterilizadas pelo calor

O escurecimento e as alterações de sabor que aparecem no decorrer da apertização de certos peixes de carne branca, seriam aparentemente devidos ao fenómeno chamado de Maillard que se traduz por uma reacção, sob o efeito do calor, entre os açúcares redutores e os amino-ácidos em solução.

Esta reacção pode ser suprimida por: a) eliminação de uma das substâncias reagentes — por exemplo para o açúcar redutor por extracção da água ou por fermentação; b) adição de anidrido sulfuroso ou de sulfatos e c) redução do conteúdo em água dos produtos.

Constatou-se que a imersão da carne de «lingue» (uma variedade de bacalhau), na água corrente durante

algumas horas, suprime ou atenua o escurecimento dos produtos no decorrer da esterilização, segundo a duração da imersão. Por outro lado, a adição do açúcar redutor à carne assim imersa provoca um completo escurecimento.

O oxigénio do ar não parece afectar numa medida apreciável a intensidade do escurecimento.

Sabe-se que a reacção de escurecimento é mais lenta num meio ácido, mas parece, contudo, que é necessário juntar quantidades importantes de ácido para retardar o escurecimento de uma maneira apreciável. O sulfato de sódio evita, igualmente, o escurecimento, mas as concentrações necessárias são muito elevadas.

Uma máquina para marcar em código as latas de conserva

A identificação das latas de conserva herméticas por estampagem segundo um código, facilita o controle da qualidade nas fábricas e é necessária para a inspecção. Não há um sistema «standard», mas os elementos essenciais requeridos, são (1) concisão (2), clareza (3), nada de duplicação na combinação dos símbolos (4) uma uniformidade rigorosa (5) o dia ou melhor a série em que a lata foi fabricada.

Uma letra ou um algarismo pode ser utilizado para indicar o dia; uma outra letra, um algarismo ou sinal para o mês. Três séries por dia podem ser representadas por 3 letras ou algarismos que são mudados anualmente para indicar o ano. Desta maneira 5 símbolos exprimirão a série, o dia, o mês, o ano, a fábrica e o conteúdo.

Uma fábrica da Califórnia construiu para este objectivo uma máquina que marca em código as latas transportadas por um transportador e que imprime qualquer número de algarismos, em uma ou várias linhas, à velocidade de 600 latas por minuto. A tinta seca imediatamente e não é afectada pela humidade depositada sobre os recipientes.

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



A influência da natureza do sal na salga do peixe sobre o ponto de vista bacteriológico

Pelo Dr. JOSÉ FREIXO

Quimicamente, goza o sal marinho português de justificada fama pelos efeitos provocados na salga do peixe, nomeadamente do bacalhau.

Porém, o seu emprego na salga do bacalhau apresenta os inconvenientes de todo o sal com a mesma origem.

Como é sabido, o sal português vulgarmente usado na salga obtém-se nas salinas pela evaporação solar e dos ventos das águas salgadas. Não se recorre, pois, ao aquecimento artificial, como em certos países, isto é, não existem entre nós salinas igrigénicas.

Ora, entre outros microorganismos, todo o sal marinho assim obtido, encerra os autores do vermelho.

A maior parte dos autores que se têm dedicado ao estudo do «rouge», não se têm ocupado da influência possível da composição do sal no seu desenvolvimento. Sòmente, duas referências foram relatadas.

Num estudo publicado em 1929, R. Fillon relata as observações feitas a bordo de lugres, por capitães de pesca, sobre diferentes lotes de bacalhau tratados com sais de composição química conhecida.

Mas, os ensinamentos obtidos não autorizam nenhuma conclusão certa.

Então, porque análises efectuadas no Laboratório da C. R. C. B. nos mostraram uma média de 0,5 % de sais de cálcio nos tecidos do bacalhau nacional, com o mesmo objectivo de verificarmos a acção possível de compostos calcáreos ou magnesianos no desenvolvimento do rouge,

efectuámos a seguinte série de experiências com cristais de sal, em tubos de ensaio que continham:

a) Testemunha: caldo de peixe à base de farinha de arroz, salgado com 20 % de cloreto de sódio quimicamente puro;

b) Caldo da alínea a), adicionado de 0,5 % de sulfato de magnésio;

c) Caldo da alínea a), adicionado de 0,5 % de cloreto de magnésio;

d) Caldo da alínea a), adicionado de 0,5 % de cloreto de cálcio + 0,5 % de cloreto de magnésio.

Dos resultados obtidos, deduzimos que a composição química do sal não parece ter grande influência sobre a propagação do «rouge», notando-se, todavia, que as colónias nos meios que continham cálcio ofereciam uma coloração mais viva que as desenvolvidas num meio desprovido daquele elemento.

Todos os indivíduos ligados à indústria bacalhoeira têm observado que o vermelho do peixe apresenta tonalidades diferentes.

Na verdade, os agentes do vermelho são seres cromogénios que segregam um pigmento que vai desde a cor rósea e vermelho claro, até à cor de tijolo.

As colorações e a intensidade de pigmentação, relacionando-se com a natureza dos seres que as originam, dependem, em especial, das piores ou melhores condições de vida dos mesmos seres.

Assim, a coloração será tanto mais

viva quanto maiores forem as percentagens de sal e humidade que encerram os tecidos dos peixes.

Por isso, as referidas colorações existem mais frequentemente nos peixes mal curados e do tipo «branco», nas épocas em que a temperatura se eleva.

Os tecidos do bacalhau mal seco e carregado de sal à superfície, constituem um meio propício ao desenvolvimento dos referidos seres, bastando para tal que a temperatura se eleve a determinado grau.

Assim, para que num exame rápido se possa ver a influência que a temperatura exerce como elemento biológico dos agentes da alteração vermelha, podemos resumir da seguinte maneira os resultados obtidos em experiências efectuadas no Laboratório da C. R. C. B.:

a) O desenvolvimento do vermelho a temperaturas inferiores a +8° C. é nulo, ou pelo menos muitíssimo lento e sem interesse na prática;

b) Às temperaturas do laboratório (limites de +13 a +20° C.), desenvolve-se lentamente;

c) O desenvolvimento aumenta a partir de 20° C. e prospera bem nos limites de 27 a 40° C., parecendo ser o óptimo de 42° C.

Por outro lado, são conhecidos os efeitos das altas temperaturas no processo da esterilização do sal.

Porém, aquela operação tem de ser feita a temperaturas bastante elevadas (a 100° C. durante meia hora é já todavia o suficiente), visto que a

temperatura de 80° C. é ainda insuficiente.

Experiências deste teor foram por nós realizadas em amostras esterilizadas para fins industriais.

Assim, dados os prejuízos que o vermelho provoca em carnes de salsicharia, especialmente nos toucinhos, mostrou determinada empresa interesse em conhecer o processo de esterilização do sal que usava na preparação dos seus produtos.

Para tal forma, foram recebidas para ensaio amostras nas seguintes condições:

1.º — Umhas latas fechadas, contendo sal, e que haviam sido submetidas à temperatura de 80° C.;

2.º — Outras latas com sal, sujeitas à temperatura de 100° C.

3.º — Iguais latas com a indicação de que haviam sido submetidas à temperatura de 120° C.

Os tempos das experiências eram indicados desde 1/2 hora a 1 1/2 hora.

As culturas efectuadas com as amostras enviadas, feitas em boas condições de desenvolvimento, mostraram-nos que a temperatura de 80° C. para o tempo da experiência, foi insuficiente para a esterilização.

Pelo contrário, as culturas efectuadas a partir das amostras que foram sujeitas às temperaturas de 100° C. e de 120° C., mostraram a ausência de vida dos agentes do «rouge».

Deduz-se assim que as temperaturas de 100° C. durante meia hora são já o suficiente para a esterilização do sal, mas que as de 80° C. se mostram ainda insuficientes.

Curioso, porém, é o que se passa com o peixe salgado com sal gema.

Com efeito, em virtude dos microorganismos do vermelho serem aeróbios, é o sal gema pela sua formação isento dos referidos seres.

Assim o provam as inúmeras análises realizadas pelos diversos investigadores que ao assunto se têm dedicado.

No Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, foram analisadas além de algumas

amostras de sal gema estrangeiro, umas outras de sal gema nacional pertencentes a minas encontradas no Distrito de Leiria.

As observações efectuadas, mostraram-nos sempre a ausência de produtores do vermelho.

Porém, não raras vezes se tem verificado a existência de parcelas de bacalhau vermelho em determinados carregamentos de bacalhau verde estrangeiro, tratados com sal gema.

Os estudos feitos, esclarecem suficientemente o verificado.

Na verdade, se é certo que o sal gema pela sua origem não poderá conter bactérias aeróbias, e as do «rouge» pertencem a essa categoria, não o é menos, que esses seres vivendo nos cristais de sal marinho, po-

dem fácil e rapidamente propagar-se, logo que aqueles se humedecem.

Um exame minucioso, permite-nos verificar que, em tais carregamentos, o bacalhau vermelho salgado com sal gema traz na maior parte dos casos uma mistura deste com sal marinho.

Fora disso, trata-se de sal gema infectado pela permanência em armazéns que habitualmente servem à armazenagem de peixe salgado com sal marinho.

Deduz-se assim que a salga efectuada com sal gema só poderá oferecer inteiras garantias na ausência do desenvolvimento da alteração vermelha, quando tiver sido feita com sal gema puro e tenha havido os demais cuidados para que se não conspurque posteriormente.

As boas conservas de peixe

(Continuação da pág. 13)

e seria de difícil aplicação, por motivos económicos, para peixes miúdos. A amputação da cabeça também se não usa, quando mais não seja por razões económicas. Quando se produz a extirpação das vísceras, ela deve ser completa, sem deixar fragmentos que seriam reservatórios de bactérias e óptimos meios de cultura.

Espalhado o peixe no convés, regado para ser refrescado e lavado, armazenado nos paióis, de modo a misturar o menos possível as espécies e os tamanhos, submetidos à acção conservadora do gelo, só restam como inimigos a possível elevação da temperatura das águas, que aqueça o costado do barco, o aquecimento do convés pelos raios solares e a grande agitação do mar, que traumatiza o peixe. Chegado o barco ao porto, requerem-se na descarga os mesmos cuidados que se recomendam na passagem das águas do mar para bordo.

Um bom credo para os comerciantes

Um industrial norueguês escreveu, emoldurou e afixou à entrada do seu escritório o seguinte Credo:

«Para se obter sucesso, devemos vender as nossas mercadorias com um lucro e satisfazer ao mesmo tempo os nossos clientes.

«É igualmente essencial obter o lucro e satisfazer o comprador.

«Se satisfazemos o cliente mas não conseguimos obter o lucro, estaremos em breve sem negócio.

«Se temos o lucro mas não conseguimos satisfazer o cliente, estaremos em breve sem clientes.

«O segredo em conseguir ambos, está numa só palavra: «SERVIÇO». Serviço não quer dizer fazer alguma coisa para nada.

«Significa fazer alguma coisa tão valiosa para o cliente que ele se sinta satisfeito em pagar-nos um preço razoável pelos serviços que lhe prestamos.»

REFRIGERAÇÃO DA SARDINHA

O «*Bulletin d'Information*» do «*Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes*» publicou no seu número de Janeiro último um estudo do seu Director, o Prof. Jean Le Gall, que contém recomendações sobre a refrigeração da Sardinha cujo conhecimento consideramos de grande utilidade para os industriais de conservas.

A União dos Sindicatos Franceses dos Fabricantes de Conservas de Peixe pediu ao «*Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes*» que realizasse investigações com o fim de estabelecer um método de conservação da sardinha, em bom estado de frescura, a bordo dos barcos de pesca ou nas fábricas de conserva durante o tempo que espera para tratamento. As investigações que se fizeram levam-nos a recomendar a experiência no domínio prático de uma refrigeração da sardinha numa salmoura ligeira, convenientemente arrefecida, obedecendo ao seguinte princípio:

Conservação na fábrica:

À sua chegada à fábrica, a sardinha, depois de lavada e escorrida, é misturada com gelo triturado num tanque de depósito com a altura mínima de um metro, alimentado pelo fundo com uma salmoura de sal marinho a 7 ou 8 %, arrefecido a 0° C.

O tanque não será cheio de peixe além de três quartas partes da sua altura.

Um escoadoiro colocado na sua parte superior permitirá que a salmoura derramada seja conduzida para um tanque de filtração para ser limpa das escamas e detritos arrastados, antes de ser retomada por

uma bomba de circulação. Esta impeli-la-á para um tanque de refrigeração antes de a lançar em circulação no tanque onde o peixe se encontra depositado.

A temperatura da salmoura neste tanque deve ser mantida nas proximidades de 0° C.

Nestas condições, segundo os ensaios efectuados no estrangeiro, a temperatura do peixe desce de 18 a 10° numa meia hora, depois a 5° em 9-10 horas, a 0°,5 em 18-20 horas, segundo a velocidade de circulação que deve ser regulada de maneira que a sardinha fique a boiar no tanque sem ser arrastada para o escoadoiro que pode ser coberto com uma grade. As experiências feitas na Califórnia onde esta técnica é aplicada em várias fábricas mostram que a melhor temperatura para uma conservação em perfeito estado de frescura é de cerca de 3° (temperatura do peixe).

A utilização duma salmoura ligeira dá um peixe mais rijo, com uma carne levemente salgada e agradável ao paladar.

A rigeza da carne permite uma aceleração na operação de descabeçar e estripar a sardinha com uma redução das perdas, o que se traduz por um aumento do rendimento calculado em 20 % e uma diminuição das despesas de mão de obra.

A conservação do peixe permite ainda uma redução do trabalho noturno e uma regularização da produção.

A mesma técnica poderia ser adaptada à conservação do peixe a bordo.

A Comissão Técnica especial do «*Office des Pêches*» estuda a aplicação desta técnica que poderá ser experimentada com a ajuda da Profissão durante a próxima Campanha sardineira.

Strohmeyer & Arpe C.º

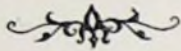
Esta importante firma de New York que celebra este ano o seu 70 aniversário e é uma das mais antigas e activas no comércio de importação das conservas de peixe portuguesas nos E. U. A., acaba de alargar a sua rede de distribuição à Califórnia onde abriu secursais.

Strohmeyer & Arpe C.º está fazendo, presentemente, uma inteligente campanha de propaganda da marca «*Marie Elizabeth*» pertencente à firma Judice Fialho & C.ª Lda que representa há já muitos anos, e de que, indirectamente, beneficiam as conservas de sardinha portuguesas.

Pedidos de representação

- Lucky & Company
P. O. Box 3260, Kowloon
Hong-Kong.
- Obadimeji Trading Company
52, Freeman Street (Espetedo)
Lagos (Nigéria)
- Aage Morning
Ostergade 11. Naestved
Denmark
- D. & W. Murray
197, Great Portland Street
London, W 1
- N. V. Handelmaatschappij
J. Smits Import-Export
P. O. Box 721 — *Rotterdam*
- Joel Lander
1617 Humboldt Street
Denver 6, *Colorado, U. S. A.*
- Theo Münzenberg
Eberburgweg 13
Aachen-Ronheide
- The United Agencies Co.
P. O. Box 40 — *Port Louis*
Mauritius
- Benson Commercial Company
P. O. Box 717 — *Lagos*
Nigéria
- Mario Travaini
Darsena X-18
Genova

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

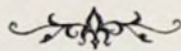


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

APA



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com Fábricas em:

Matosinhos

e Vila do Conde



MATÉRIAS PRIMAS



O comércio do estanho

Há muitos meses que os preços do estanho são objecto de uma pequena guerra entre os Estados Unidos, principal consumidor, e os produtores. Como se sabe, em virtude das grandes encomendas da América em seguida à guerra da Coreia, o preço do metal, que era de 600 libras a ton., antes daquela se desencadear, atingiu em Fevereiro de 1951 cerca de 1.700 libras esterlinas a ton. Foi então que os Estados Unidos tomaram a decisão de suspender as suas compras no Extremo Oriente. Isto foi seguido dum queda rápida dos preços e a «Reconstruction Finance Corporation» americana baixou progressivamente o preço «plafond» para o correspondente a 824 lib. est. a ton. Esta queda provocou uma forte emoção entre os produtores da Bolívia que se tinham tornado os principais fornecedores dos Estados Unidos em seguida à suspensão das compras na Malásia britânica. Quando terminou o primeiro contrato que tinha sido renovado por um mês até Outubro, a Bolívia recusou-se a renová-lo na mesma base de 112 cts. que correspondia a 830 lib. est. a ton., quando a cotação mundial era nessa data de 1.000 lib. est. A Bolívia pediu um preço de 150 cts. correspondente a a 1.200 lib. est. Mas a «Reconstruction Finance Corporation» não cedeu. A penúria de estanho tornou-se por este facto séria nos Estados Unidos onde a indústria da folha de Flandres foi obrigada a diminuir as suas fabricações.

Vai esta situação mudar? É provável, a avaliar por diversos indícios. A recente demissão de M. Stuart Symington, presidente da «Reconstruction Finance Corporation» que encarnava a resistência aos pedidos dos produtores, foi saudada com uma alta rápida dos preços do esta-

nho que de 902 lib. est. a ton. a que tinham caído subiram para 965, pois a interpretaram como sinal dum política menos intransigente. E há razão para tal, pois que o acordo anglo-americano anunciado em fim de Janeiro prevê a entrega de 20.000 ton. de estanho feita pela Inglaterra aos Estados Unidos do preço de 118 cts. durante o ano de 1952, o que equivale a 94 lib. est. a ton. Está-se ainda longe do preço de 150 cts. pedido pelos produtores bolivianos, mas também se pode concluir que a renúncia dos Estados Unidos ao preço de 112 cts. que pretenderam impôr nos últimos meses abre a possibilidade de um compromisso aceitável pelas duas partes.

As 20.000 ton. previstas no novo contrato só representam uma parte das necessidades dos Estados Unidos cujo consumo de estanho em 1950 foi de 71.774 ton. e têm os seus stocks actualmente muito desfalcados. Por outro lado, os produtores malaiois consideram insuficiente o preço de 118 cts. previsto pelo acordo.

Estes aumentos que se deram e se prevêem ainda no preço do estanho nos Estados Unidos, terão o seu reflexo na subida que já se fala, do preço da folha de Flandres americana.

Preço da borracha

A borracha que tinha ficado indiferente à notícia de que a «National Production Authority» suprimira em 1 de Janeiro último todas restrições relativas à utilização da borracha sintética mas manteria a limitação de 75.000 ton. por mês no consumo da borracha natural, foi agora influenciada pelas declarações de Truman. O Presidente anunciou que os Estados Unidos aumentaram os seus stocks de borracha natural de tal forma que

poderiam suspender em breve as suas compras, tanto mais que a produção de borracha sintética atingirá dentro em pouco 950.000 ton. Como consequência, o governo americano baixou o preço da borracha de 52 para 50,50 cts.

Segundo o grupo de estudo internacional da borracha, a produção da borracha natural durante os nove primeiros meses de 1951, foi de 1.405.000 ton. e o consumo de 1.142.500 ton., havendo portanto um excedente de produção de 262.500 ton.

Melhoria nas matérias primas

A crise de matérias primas que ameaçou o mundo no fim do ano passado, não chegou a materializar-se. Não quer dizer que estejamos gosando uma época de abundância, mas a acção imediata e resoluta tomada nos Estados Unidos e na Inglaterra para controlar o consumo civil e a distribuição de certos materiais através do mecanismo da Conferência Internacional de Matérias primas em Washington, permitiram que se mantivesse um nível elevado na actividade industrial.

O perigo que se verificou no fim de 1950 não era o dos fornecimentos de todas as matérias primas serem insuficientes para cobrir as necessidades, mas simplesmente que algumas matérias primas essenciais, como o enxofre e o zinco, realmente escassas, pudessem fazer diminuir muito seriamente a produção total.

A acção internacional neste campo, se bem que de alguma forma limitada, foi, indubitavelmente, bem sucedida em evitar que um país expandisse rapidamente a sua produção industrial em prejuízo dos outros.

A melhoria no estanho e na borracha, por exemplo, teve a sua origem mais na redução das encomendas do que no aumento da produção. O consumo civil destes materiais nos E. U. A. que é fiscalizado pelo governo, é muito menor do que há um ano e as compras para armazenagem para fins estratégicos têm sido também reduzidas.

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 — Perfis 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 le

também o mais económico) desengordorante de grelhas

Fabricado por

Powell & Scholefield Ltd.

(Est. 1879) LIVERPOOL — INGLATERRA

Representado por

Soc. Com «Alsori» 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.

93, Hudson Street - NEW YORK

PESCA DA SARDINHA

JANEIRO DE 1952

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	54,44	492.240	904.124	62,00	2.088.371\$50	3.368.222\$00
	salmoura	0,05	460		0,04	1.242\$00	
	consumo	45,51	411.424		37,96	1.278.608\$50	
Peniche	molhos	13,83	48.910	353.660	13,39	122.704\$00	916.180\$90
	consumo	86,17	304.750		86,61	793.476\$90	
Lisboa	mólhos	17,51	197.976	1.130.877	17,06	578.872\$00	3.393.601\$00
	salmoura	0,28	3.150		0,20	6.760\$00	
	consumo	82,21	929.751		82,74	2.807.969\$00	
Setúbal	mólhos	95,94	1.259.965	1.313.340	95,75	4.111.950\$00	4.294.540\$00
	consumo	4,06	53.375		4,25	182.590\$00	
Lagos	mólhos	73,09	21.510	29.430	74,87	88.920\$00	118.760\$00
	consumo	26,91	7.920		25,13	29.840\$00	
Portimão	mólhos	61,83	85.185	137.775	66,74	353.970\$00	530.387\$00
	consumo	38,17	52.590		33,26	176.417\$00	
Olhão	molhos	88,74	129.697	146.147	91,31	596.110\$00	652.815\$00
	consumo	11,26	16.450		8,69	56.705\$00	
V. R. Santo António	mólhos	2,70	1.200	44.520	3,05	2.820\$00	92.555\$00
	consumo	97,30	43.320		96,95	89.735\$00	
				4.059.873			13.367.060\$90

Para conservas em molhos 2.236.683 quilos (55,09%) Esc 7.943.717\$50 — Em salmoura 3.610 quilos (0,09%) Esc. 8.002\$00
 Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos

Matosinhos 4\$24, Peniche 2\$50, Lisboa 2\$92, Setúbal 3\$26, Lagos 4\$13, Portimão 4\$15, Olhão 4\$59, V. R. St.º António 2\$35

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



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. Barbosa, 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

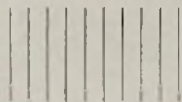
Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

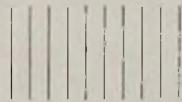
GRANADAISA FOODS, INC.

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

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. 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

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
MATOSINHOS

COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS
DUBIX

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

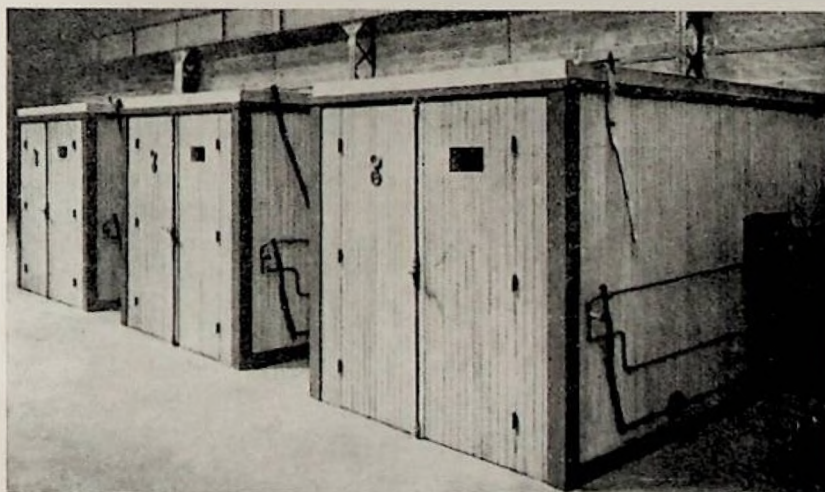
Grande rendimento

Funcionamento
simples

Fraco consumo
de vapor

Força motriz se-
gundo o lamenho

Comando directo



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

Dois tipos:
de Carro e Continuo

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

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

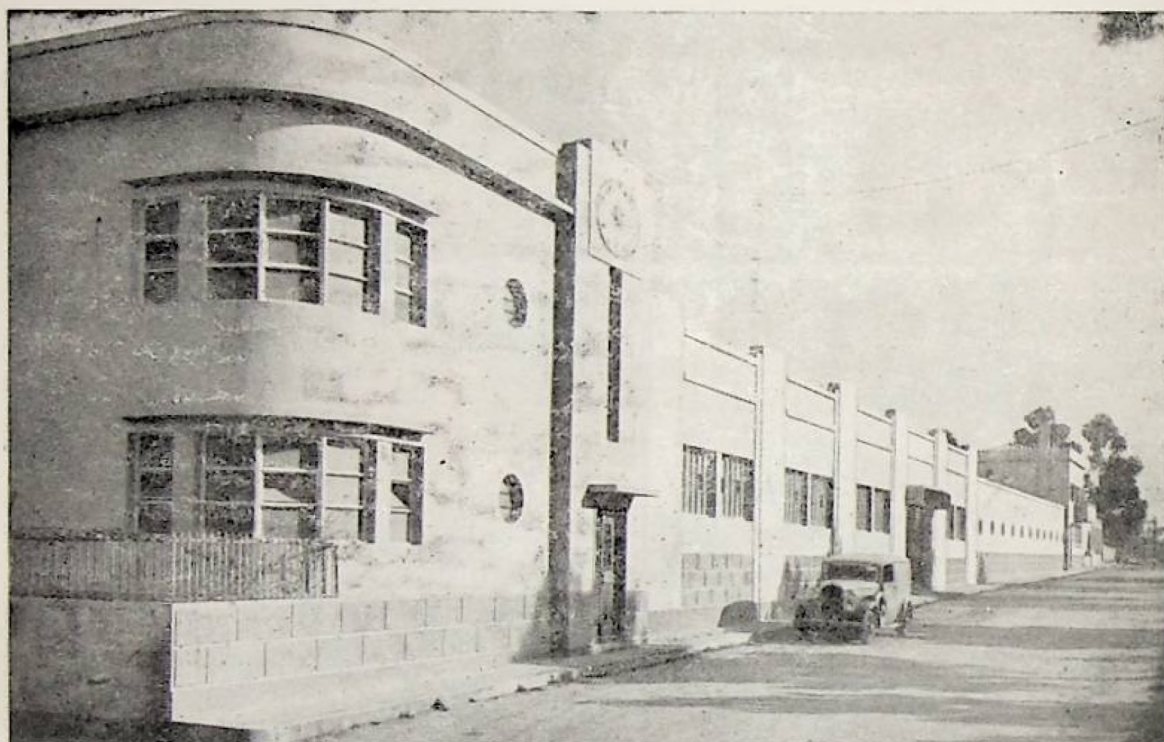
Établissements R. DUMOULIN, constructor

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

BOTELHOS & C.[^]



MATOSINHOS

“Botelho”
brand
the
finest quality

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

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

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

Endereço telegráfico: DICANGI

Telefones: P. B. X. $\left\{ \begin{array}{l} 38101 \\ 38102 \\ 38103 \end{array} \right.$

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»



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 Vioriz Chaves de Abreu

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

De Sotavento do Algarve

José Amândio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves 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

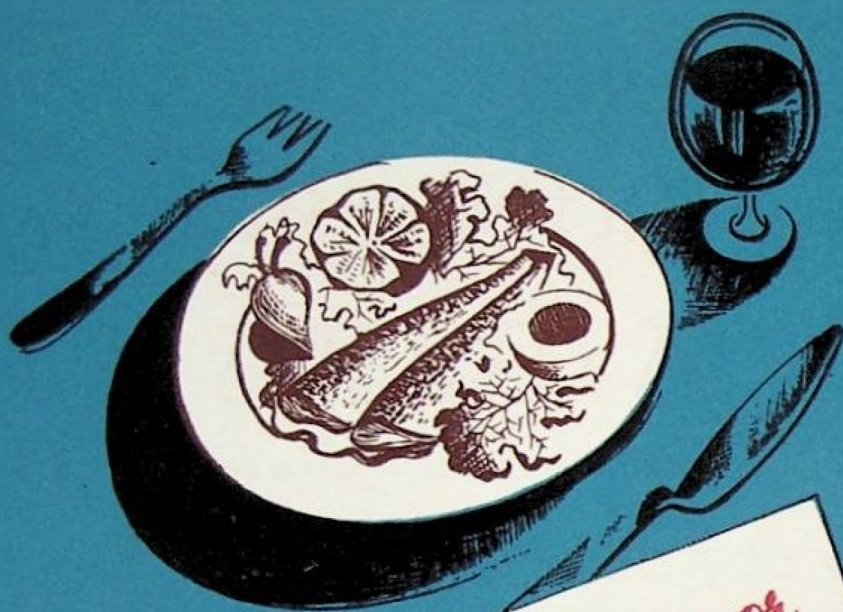
Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Frellas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrito
João Velga Henriques



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

