

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO VII
1952

N.º 74
MAIO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE · NICETTE · CINE · FLORA

ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

2061 (1977) 6 1

MENDES & ANJOS, LDA.

Olhão
TELEFONE 313

Agência de Lisboa:
R. AUGUSTO ROSA, 66 — Telef. 30985

Distribuidores Gerais

A Folha de Flandres, também laminada a frio, é a folha de futuro. A sua camada de estanho, embora menos espessa, é melhor distribuída.

Disto resulta uma superfície perfeita, que a torna mais brilhante e acessível à ilustração, dando-lhe maior realce.

É fabricada normalmente com as dimensões de 20x28 e, até agora, em vários calibres até ao máximo de 270 lbs.



Contudo, os progressos no seu fabrico devem tornar possível, dentro em pouco, a produção em calibres superiores.

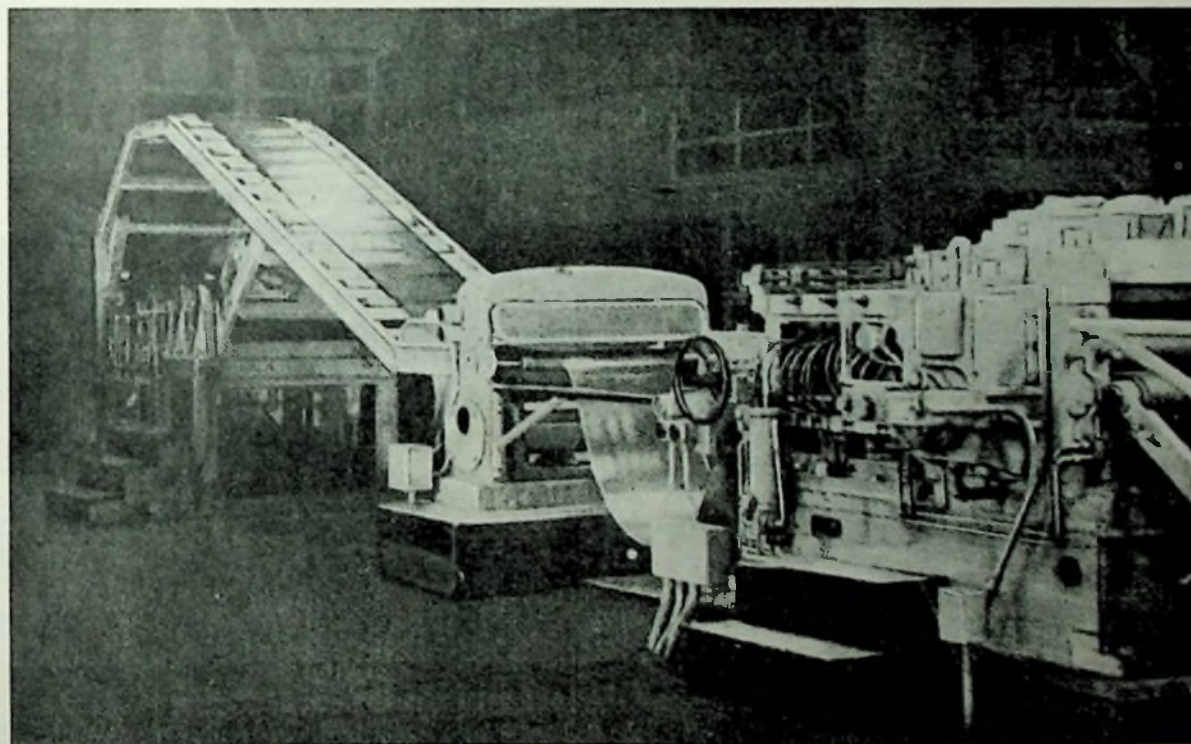
Não tem refugos, ou seja «wastes» ou «seconds».

Aos consumidores convém fixar, desde já e sempre, a marca de Folha de Flandres electrolítica

F E R R O S T A N

da nossa representada UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY, de Nova York

Esta marca dar-lhes-á todas as garantias para os trabalhos, mesmo os mais difíceis



COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de
FOLHA DE FLANDRES
e

Outros materiais para a Indústria Conserveira de Peixe
Agentes vendedores e distribuidores de conservas nos Estados Unidos
Exportadores de maquinaria, metais, etc..

17 BATTERY PLACE

Telefones

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

NEW YORK 4, N. Y.

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDADA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES

"DUCTILLITE"

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

WHEELING STEEL CORPORATION

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º
PORTO

TELEFONE: 2 2807

END. TELEG.: COLUMBA—PORTO

FILIAL:

RUA DA MADALENA, 80, 3.º
LISBOA

TELEFONE: 2 6754

END. TELEG.: COLUMBA—LISBOA



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

SETÚBAL (PORTUGAL) LIMITADA

TELÉFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FÁBRICA em SETÚBAL --- FÁBRICAS em ESPANHA

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-5-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

A. Spratley da Silva & Filho

Est. 1905



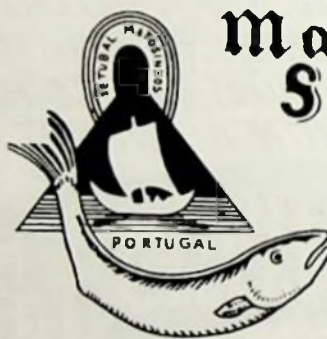
FOLHA DE FLANDRES



Rua do Almada, 151-B 2.º e 3.º
PORTO PORTUGAL

Telefones 23309 (PPC) e 28356

Telegrams RELLOM



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



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

SARDINHA DO ALGARVE
L I M I T A D A

**FABRICANTES E
EXPORTADORES**

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

Fabricações especiais em
azeite na marca MARGARET
Sardinhas sem espinha
Sardinha sem pele nem espinha
FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET
End. Telegráfico: BIENCODAR
NEW YORK, N. Y.

*Importadores e distribuidores em todos os Estados
Unidos dos mais finos produtos alimentares*

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS
EM AZEITE E TOMATE
COM ESPINHA
SEM ESPINHA
SEM PELE E SEM ESPINHA
E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

ANO VII
N.º 74



Conservas de Peixe

MAIO
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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

Sumário

A nova safra; Produção e Exportação; Production and Exportation; Preparação das Conservas de pequenas enguias; Mercados; Utilização dos Corpos Gordos na Indústria da Conserva; A. E. C. A.; O estudo de agentes do empouamento; Pedidos de Representação; O Mundo da Pesca e da Conserva; Medidas deflacionistas do Governo para contrariar a subida geral dos preços; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

A NOVA SAFRA

A nova safra fez a sua entrada em 1 de Maio, nada jovial e prazenteira, como seria natural no mês das rosas, mas antes esfingica, carrancuda mesmo, como quem ameaça borrasca...

A sua chegada teve o condão de pôr novamente em alvoroço todos os graves problemas que o período inter-regno do defeso deixara umodorrar.

O facto destes problemas passarem a ser agitados de norte a sul do País, prova que os interessados reconhecem que é chegado o momento das grandes decisões.

Sabemos que não será fácil conseguir uma unanimidade de vistas em problemas tão complexos que envolvem interesses tão divergentes. Mas confiamos em que a experiência, mestra de todos os ensinamentos, tenha mostrado aos mais renitentes que é já tempo de arripiar caminho para se entrar definitivamente no terreno dos entendimentos e da solução das velhas questões que têm envenenado e arruinado a indústria em longos anos de labor estéril.

Haverá, necessariamente, concessões mútuas, sacrifício de interesses egoístas, abdicção dos velhos princípios individualistas, espírito de isenção e colaboração sincera. Atingido este desideratum, será depois fácil chegar-se a acordo sobre um plano de realizações mínimas e de execução imediata.

É, por exemplo, de toda a urgência, que se ponha um travão à queda desordenada dos preços das conservas, dando possibilidade aos industriais de se fixarem numa base razoável e aguardarem com calma o regresso dos mercados à confiança e à compra normal dos nossos produtos.

Admite-se uma baixa nas conservas em geral, temos mesmo que nos preparar para ela em virtude da actual conjuntura económica do mundo, mas a que atingiu a nossa indústria ultrapassa os limites justificáveis e tomou o aspecto de pânico que causa estranheza e censura aos próprios compradores.

Erros sobre erros que se não têm querido emendar, filhos da mesma desorganização contra a qual se vem a clamar inutilmente há anos e que têm acumulado de prejuízos os que trabalham nesta indústria, cá dentro e lá fora, têm feito afastar, desgostosos, os seus melhores colaboradores estrangeiros.

Chegámos, com a safra de 1952, ao ponto mais perigoso da curva que temos feito em marcha desordenada e donde o salto para o abismo é um ápice.

É a altura de parar para alargar a vista sobre os perigos que estão em volta e escolher o caminho recto.

A nova safra, se não há em mira um suicídio colectivo, deve marcar o início da disciplina da produção e

da venda das nossas conservas, porque uma coisa se não poderá fazer sem a outra.

A produção e a venda constituem um ciclo homogêneo, interdependente, previamente calculado, com todos os seus elementos conjugados para se obter com a maior precisão possível, o fim a que a indústria tende: o lucro. Sem lucro não há indústria. A indústria de conservas de peixe portuguesa é a única, não só das suas congêneres, mas de todas as indústrias, em que a compra da principal matéria prima — o peixe — se faz sem base numa unidade rigorosa e sem preço definido. Na França, Noruega, Suécia, Estados Unidos, Marrocos, para só mencionar os nossos maiores concorrentes, o preço da sardinha é fixado por quilo, no principio de cada safra, por acordo entre conserveiros e pescadores, tendo em consideração as condições dos mercados importadores. Em Portugal, a compra é feita na lota, a olho, obedecendo o preço às circunstâncias ocasionais e à maior ou menor necessidade de se fabricar nesse dia para realizar rapidamente fundos.

Só no final do ano, feitas as médias, se fica a saber qual foi o custo da produção. A exploração da indústria é, portanto, um jogo de lotaria que só anda à roda no fim de 12 meses, para se verificar nessa altura, em regra, que o bilhete saiu branco...

Sem base num preço de produção fixo e uniforme, os preços das conservas portuguesas nos mercados são tão diversos quantos os ofertantes e tão oscilantes como uma agulha magnética que girasse sob a atracção dos interesses heterogêneos de cerca de duzentos vendedores.

Em consequência desta desorganização ou, melhor, como disse Salazar, desta «falta de organização», os prejuízos vão-se amontoando, tanto para produtores como para compradores que cansados de negociar num produto indesejável o têm sucessivamente abandonado, substituindo-o por outras conservas de outras origens. Julgamos que ninguém tem dúvidas de que é assim mesmo. A prova está bem palpável no stock volumoso de conservas de sardinha que aguarda escoamento nas fábricas e que vai sendo vendido ao desbarato, enquanto que os nossos principais concorrentes, Marrocos e a Noruega, com produções muito maiores do que as nossas, esgotaram as suas existências.

Estamos hoje como há vinte anos quando, como observou Salazar, «a necessidade de realizar capital levava o industrial a vender por qualquer preço e de qualquer modo, tão abaixo do custo que por vezes o facto foi tomado como dumping absurdo, sem vantagem para ninguém».

Não é possível manter o interesse pela compra de um produto que dá sistematicamente prejuízo a quem com ele negocia.

Enquanto fomos os principais fornecedores de conservas de sardinha no mundo, os compradores iam-se sujeitando à nossa versatilidade comercial. Hoje já não é assim nem é fácil que volte a ser.

A nossa proverbial instabilidade de preços é a causa primordial da crise em que nos debatemos e de que não é fácil sair sem uma transformação radical nos nossos processos de comerciar.

Os Estados Unidos pelas suas características pode ser tomado como o mercado «test» do que afirmamos. Os melhores e antigos compradores das nossas conservas de sardinhas puseram-nas de parte porque se cansaram de clamar inútilmente que não se importavam de as pagar mais caro, se fosse necessário, mas que estabilizássemos os preços. Hoje a nossa exportação está reduzida a metade do que era e quanto mais baixo daqui oferecem, menos os importadores se interessam.

A lei de 1932 que criou o Consórcio deixou sem solução o principal problema que tinha levado a indústria, depois do dumping de 1931, a pedir a Organização: o problema comercial. Não satisfaz igualmente o pensamento de Salazar que no seu Estudo reconheceu que a standardização, a fiscalização do fabrico, a não utilização do peixe magro de inverno era já alguma coisa, mas reputava isto insuficiente, por ficarem inatingidos aspectos dos mais graves sob o ponto de vista comercial: a desordem dos mercados externos, a concorrência desvairada, os métodos inferiores de comerciar.

Esses pensamentos, essa doutrina, esses principios, que são afinal os mesmos que salvaram e fizeram progredir a Nação, ainda há poucos dias foram novamente proclamados no seu discurso na União Nacional, contendo o espírito que ele deseja insuflar no País e de que desejaríamos igualmente ver a nossa indústria imbuida.

Disse Salazar nesse discurso:

«— Os riscos são de tal ordem que os valores isolados não contam nem poderão manter-se: cada vez se afirmam mais os grandes sistemas».

«— Não se pode ajuizar com exactidão a extensão dos esforços ou sacrificios que se imporão a cada um dos associados, mas não oferece dúvidas que o desenrolar dos acontecimentos exige de todos uma forte armadura económica e uma forte coesão moral».

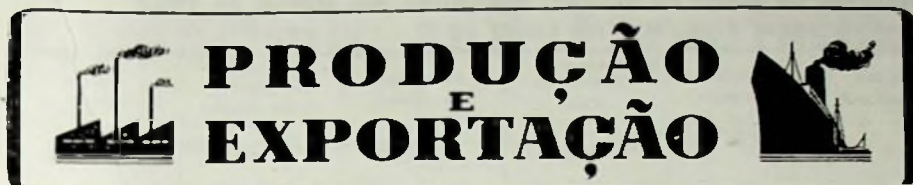
«— E não se há-de, em momento como este, esquecer que o livre jogo dos interesses particulares não pode levar à realização do interesse geral e que em numerosos casos os interesses privados terão de subordinar-se, terão mesmo de ser sacrificados ao interesse comum».

«— Dada a antinomia de interesses, é preciso encontrar um denominador comum que por todos possa ser compreendido e perfeitado».

«— Através de uma orgânica adequada toda a ideia construtiva, toda a divergência fundada, toda a reclamação justa têm as maiores possibilidades de ser ouvidas, consideradas e atendidas».

E para aqueles que eventualmente possam estar a ganhar com o mal colectivo e que julguem que manterão e consolidarão essas vantagens momentâneas, Salazar ainda lhes lança este aviso profético:

«— Na época apocalítica em que vivemos não nos salvaremos uns tantos, mas todos ou nenhuns!».



Situação nos meses de Março e Abril

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção total de conservas de azeite ou mólhos, nos meses de Março e Abril, foi de 685.235 quilos (58.731 caixas), distribuídos pelas seguintes espécies: cavala, 1.192 quilos (81 caixas); atum e similares, 48.533 quilos (2.355 caixas); filetes de anchova, 538.521 quilos (51.262 caixas) e outras espécies, 96.989 quilos (5.033 caixas).

O Centro que mais produziu foi Olhão, com 226.769 quilos, seguido de V. R. de Santo António com 122.250 quilos e de Portimão com 120.905 quilos. Em relação às espécies, V. R. Sto. António foi o Centro que fabricou mais cavala (717 quilos); Lisboa, mais atum (19.044 quilos); Olhão, mais filetes de anchova (206.313 quilos) e Setúbal, mais outras espécies (44.654 quilos).

Salmoura

O total da produção de conservas em salmoura durante estes dois meses, foi de 116.528 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 76.313 quilos e biqueirão, 40.215 quilos.

Os Centros produtores e as respectivas quantidades fabricadas, foram os seguintes: Matosinhos, 14.706 quilos de sardinha e 7.970 quilos de biqueirão; Lisboa, 4.483 quilos de sardinha; Lagos, 51.370 quilos de sardinha e 1.128 quilos de biqueirão; Portimão, 754 quilos de sardinha; Olhão, 5.000 quilos de sardinha e 14.377 quilos de biqueirão e V. R. Sto. António, 16.740 quilos de biqueirão.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou mólhos

A exportação total de conservas em azeite ou mólhos, nos meses de Março e Abril, foi de 4.515.629 quilos (292.269 caixas) no valor de 87.366.924\$50, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 2.961.547 quilos (161.977 caixas) no valor de 47.532.022\$30; carapau, 75.489 quilos (3.963 caixas) no valor de 962.484\$75; cavala, 369.601 quilos (13.911 caixas) no valor de 6.444.568\$95; atum, 463.006 quilos (15.511 caixas) no valor de 11.852.953\$60; filetes de anchova, 565.153 quilos (91.953 caixas) no valor de 18.691.019\$90; lulas e chocos, 66.780 quilos (4.177 caixas) no valor de 1.502.550\$00 e outras espécies, 14.053 quilos (777 caixas) no valor de 351.325\$00.

O Centro que mais exportou durante estes dois meses, foi Matosinhos, com 1.420.940 quilos (80.967 caixas), seguido de Olhão, com 865.105 quilos (71.132 caixas) e de Portimão, com 779.010 quilos (51.571 caixas).

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura durante os meses de Março e Abril foi de 198.403 quilos no valor de 1.910.043\$10, compreendendo as seguintes espécies: sardinha, 151.198 quilos; atum, 23.637 quilos; cavala, 16.191 quilos; biqueirão, 4.624 quilos; carapau, 70 quilos; outras espécies, 2.683 quilos.

Congelados

O total da exportação de congelados nestes dois meses, foi de

64.339 quilos no valor de 954.539\$50 nas seguintes espécies: sardinha, 38.602 quilos; polvo, 6.442 quilos; carapau, 5.952 quilos; lulas e chocos, 3.810 quilos; lagosta, 2.936 quilos; pescadinha, 2.170 quilos; pescada, 1.548 quilos; enguia, 1.215 quilos; salmonete, 460 quilos; cavala, 395 quilos; linguado, 315 quilos; chicharro, 246 quilos; sável, 100 quilos; diversos, 148 quilos. O principal importador foi Moçambique, com 30.355 quilos.

Por Países

Azeite ou mólhos

Os três principais países importadores, em Março e Abril, de conservas em azeite ou mólhos, foram: Itália, 1.193.600 quilos; E. U. A., 682.492 quilos e Alemanha, 573.052 quilos.

Em relação às espécies, a Itália foi o maior comprador de sardinha (675.703 quilos) e de atum (358.750 quilos); o Congo Belga, de carapau (27.782 quilos); a Bélgica, de cavala (155.976 quilos); os E. U. A. de filetes de anchova (446.209 quilos) e de outras espécies (3.153 quilos) e Cuba, lulas e chocos (42.350 quilos).

Salmoura

O principal país importador de conservas em salmoura durante os meses de Março e Abril, foi a Grécia com um total de 94.430 quilos.

Serrão de Faria & C.

Import — Export

Rua Nova de 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

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	-	-	-	2.227	15.691	11.462	29.380
Peniche	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	-	-	-	-	2.664	2.127	4.791
Setúbal	-	-	-	6.505	33.928	29.208	69.731
Lagos	-	-	-	-	5.886	2.562	8.448
Portimão	-	-	-	-	67.247	-	67.247
Olhão	-	-	-	3.743	115.050	8.474	127.247
V. R. de Santo António ...	-	-	-	2.045	70.595	1.406	74.046
Quilos	-	-	-	14.610	311.041	55.239	380.890
Caixas	-	-	-	785	31.997	2.824	35.606

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	56.413	-	-	-	1.637	56.413
Matosinhos	511.861	2.546	13.601	10.336	35.298	6.563	1.305	33.603	581.510
Lisboa	81.317	1.786	34.770	12.394	11.420	5.279	(a) 3.750	9.025	150.696
Setúbal	193.899	3.912	2.193	11.344	45.444	18.585	19	19.382	275.396
Lagos	19.983	-	5.415	-	8.367	-	-	2.067	33.765
Portimão	227.638	-	34.432	190	33.329	-	337	17.295	295.926
Olhão	213.331	114	132.520	118.118	114.367	7.017	1.444	47.524	586.911
V. R. Santo António.	104.614	-	702	161.729	67.698	-	-	18.783	334.743
	1.552.643	8.358	223.633	370.524	315.923	37.444	6.835	149.316	2.315.360

(a) Antepasto.

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the months
of March and April

PRODUCTION

Oil or sauce

The total production of preserves in oil or sauce during the months of March and April was of 685.235 kilos (58.731 cases), distributed for the following kinds: Mackerel, 1.192 kilos (81 cases); Tunny and the like, 48.533 kilos (2.355 cases); Filets of Anchovies, 538.521 kilos (51.262 cases), and other kinds, 96.989 kilos (5.033 cases).

The main packing center was Olhão with 226.769 kilos, followed by V. R. de Sto. Antonio, as second, with 122.250 kilos and lastly by Portimão with 120.905 kilos.

As regards kinds, V. R. Sto. Antonio was the greatest packer of Mackerel (717 kilos); Lisbon, of Tunny (19.044 kilos); Olhão, of Filets of Anchovies (206.313 kilos), and Setubal, of other kinds (44.654 kilos).

Brine

The total production of preserves in brine during these two months was of 116.528 kilos, for the following kinds: Sardines, 76.313 kilos and Biqueirão, 40.215 kilos.

The packing centers and their respective amounts were as follows: Matosinhos, 14.706 kilos of Sardines and 7.970 kilos of Biqueirão; Lisbon, 4.483 kilos of Sardines; Lagos, 51.370 kilos of Sardines and 1.128 kilos of Biqueirão; Portimão, 754 kilos of Sardines; Olhão, 5.000 kilos of Sardines and 14.377 kilos of Biqueirão, and V. R. de Sto. Antonio, 16.740 kilos of Biqueirão.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce during the months of March and April was of 4.515.629 kilos (292.269 cases) amounting to 87.366.924\$50, distributed for the following kinds: Sardines, 2.961.547 kilos (161.977 cases) amounting to 47.532.022\$30; Chinchards, 75.489 kilos (3.963 cases) amounting to 962.484\$75; Mackerel, 369.601 kilos (13.911 cases) amounting to 6.444.568\$95; Tunny, 463.006 kilos (15.511 cases) amounting to 11.852.953\$60; Filets of Anchovies, 565.153 kilos (91.953 cases) amounting to 18.691.019\$90; Calamaries and Cuttlefish, 66.780 kilos (4.177 cases) amounting to 1.502.550\$00, and other kinds, 14.053 kilos (777 cases) amounting to 351.325\$00.

The leading exporting center during these two months was Matosinhos with 1.420.940 kilos (80.967 cases), followed by Olhão, with 865.105 kilos (71.132 cases) and by Portimão, with 779.010 kilos (51.571 cases).

Brine

The export of preserves in brine during the months of March and April was of 198.403 kilos, amounting to 1.910.043\$10, comprising the following kinds: Sardines, 151.198 kilos. Tunny, 23.637 kilos; Mackerel, 16.191 kilos; Biqueirão, 4.624 kilos; Chinchards, 70 quilos, other kinds, 2.683 kilos.

Frozen

The total export of Frozen during these two months was of 64.339 kilos, amounting to 954.539\$50, dis-

tributed for the following kinds: Sardines, 38.602 kilos; Pulp, 6.442 kilos; Chinchards, 5.952 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 3.810 kilos; Lobster, 2.936 kilos; Little Whitting, 2.170 kilos; Whitting, 1.548 kilos; Eels, 1.215 kilos; Salmonete, 460 kilos; Mackerel, 395 kilos; Sole, 315 kilos; Chicharro, 246 kilos; Shad, 100 kilos, other kinds, 148 kilos.

The main importing center was Mozambique with 30.355 kilos.

By Countries

Oil or sauce

In March and April, the three main importing countries of preserves in oil or sauce were: Italy, 1.193.600 kilos; the U. S. A., 682.492 kilos, and Germany, 573.052 kilos.

As regards kinds, Italy was the greatest buyer of Sardines (675.703 kilos) and of Tunny (358.750 kilos); the Belgian Congo, of Chinchards (27.782 kilos); Belgium, of Mackerel (155.976 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (446.209 kilos) and of other kinds (3.153 kilos), and Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (42.350 kilos).

Brine

The main importing of preserves in brine during the months of March and April was Greece with a total of 94.430 kilos.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3

Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Março de 1952

March Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Equat. Fr. ...	13.740	-	-	-	-	-	337	14.077
África Orient. Brit. ...	14.763	-	-	-	-	-	-	14.763
África Ocíd. Brit. ...	75.769	1.900	-	-	-	-	-	77.669
África Orient. Ital. ...	475	-	-	475	-	-	-	950
Alemanha	27.300	-	-	-	-	-	-	27.300
Angola	13.517	-	200	912	132	663	1.445	16.878
Argélia	11.875	-	-	-	-	-	-	11.875
Austrália	570	114	190	408	-	57	304	1.643
Bélgica	165.715	-	122.411	8.922	1.424	-	-	298.472
Brasil	12.198	-	-	17.857	24.751	-	-	54.806
Cabo Verde	95	-	-	-	-	-	-	95
Canadá	5.283	-	-	-	11.291	-	-	16.574
Ceilão	285	-	-	-	-	-	-	285
Chipre	2.470	1.425	1.045	-	180	-	-	5.120
Congo Belga	950	-	-	-	-	-	-	950
Costa Rica	2.000	-	-	-	-	2.313	-	4.313
Cuba	38.636	-	-	500	95	20.920	-	60.151
Dinamarca	6.996	-	-	-	-	-	-	6.996
Egipto	18.379	-	895	972	1.121	-	-	21.365
Equador	1.520	-	-	-	-	-	-	1.520
Etiópia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
E. U. da América ..	136.540	-	4.750	-	266.302	9.842	1.320	418.754
Finlândia	19	-	-	-	-	-	-	19
França	138.757	-	-	-	-	-	-	138.757
Guiné	710	114	-	114	-	-	-	938
Holanda	10.596	-	-	2.738	-	-	-	13.334
Índia portuguesa ..	2.860	-	-	266	48	-	19	3.193
Inglaterra	-	-	-	4.845	-	-	-	4.845
Itália	500.742	2.432	53.460	313.109	-	-	-	869.743
Macau	-	-	-	187	-	-	-	187
Malta	380	-	-	-	-	-	-	380
México	20.213	-	-	3.504	4.038	3.236	-	30.991
Moçambique	50.702	1.822	114	1.273	393	183	336	54.823
Nova Zelândia	215	-	-	-	883	-	-	1.098
Panamá	475	-	-	-	-	-	-	475
Perú	14.150	-	-	-	-	230	-	14.380
Síria	18.943	-	-	-	950	-	-	19.893
S. Tomé e Príncipe	386	-	-	38	-	-	84	508
Suécia	30.704	-	-	-	-	-	-	30.704
Suiça	4.510	-	40.200	3.575	-	-	-	48.285
Tanganica	950	-	-	-	-	-	-	950
Terra Nova	950	-	-	-	-	-	-	950
Timor	1.748	551	190	456	-	-	-	2.945
Tunísia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
União Sul Africana	700	-	-	-	-	-	-	700
Venezuela	180	-	-	9.936	4.138	-	62.990	17.289
Forn. à Navegação ...	817	-	171	437	132	-	-	1.557
Quilos <i>Kilos</i>	1.352.643	8.538	223.633	370.524	315.923	37.444	6.835	2.315.360
Caixas <i>Cases</i>	72.256	442	10.687	11.461	51.750	2.278	442	149.316
Valores <i>Values</i>	21.980.448\$70	106.564\$50	3.909.104\$80	9.485.414\$40	10.558.146\$60	842.490\$00	170.875\$00	47.053.044\$00

(a) — Sardinha *espinha* (fancy) 38.193 quilos — *a pele e espinha* (skinless and boneless) 98.017 quilos. (b) — Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM MARÇO (AVERAGE FOB PRICES IN MARCH): *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 317\$30; sardinha em óleo, 229\$50; cavala em azeite, 332\$12; (base 1/10) filetes de anchovas 317\$50; (base quilo); atum em azeite, 25\$60; *Salmouras*: (beas quilo): sardinha, 6\$00; cavala, 10\$00; *Congelados*: (base quilo): sardinha, 13\$50; polvo, 14\$00; lulas e chocos, 13\$50.

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>
Matosinhos	-	-	-	549	8.378	16.848	25.775
Peniche	-	-	-	-	85	-	85
Lisboa	-	-	-	19.044	4.016	1.187	24.247
Setúbal	-	-	-	4.899	19.999	15.446	40.344
Lagos	-	-	-	-	12.480	-	12.480
Portimão	-	-	475	-	53.185	-	53.658
Olhão	-	-	-	-	91.283	8.269	99.532
V. R. de Santo António	-	-	717	9.431	38.056	-	48.204
Quilos	-	-	1.192	33.923	227.480	41.750	304.345
Caixas	-	-	81	1.570	19.265	2.269	23.125

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Abril de 1952
April Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	5.616	-	-	-	201	5.616
Matosinhos	786.824	20.463	8.552	3.097	6.279	9.412	4.803	47.364	839.430
Lisboa	94.608	6.122	5.666	38.790	20.260	5.477	2.206	9.993	173.129
Setúbal	198.682	26.581	8.808	14.725	7.427	14.162	19	15.613	270.404
Lagos	36.812	4.815	1.900	-	6.650	-	-	5.353	50.207
Portimão	293.572	3.800	103.494	217	79.971	-	-	34.276	483.084
Olhão	167.457	5.320	15.618	9.542	79.752	285	190	23.608	278.194
V. R. de St.º António	28.949	-	1.900	20.465	48.891	-	-	6.545	100.205
	1.608.904	67.131	145.968	92.482	249.230	29.336	7.218	142.953	2.200.269

NA EXPOSIÇÃO INTERNACIONAL DA PESCA QUE SE REALIZA EM BOULOGNE
 S/MER DE 15 A 30 DE JUNHO DE 1952, SERÃO APRESENTADAS A VV. EX.^{AS}
 AS MAIS MODERNAS, AS MAIS ECONÓMICAS E AS MAIS GARANTIDAS

Máquinas para a Indústria de Conservas de Peixe

DE TODO O MUNDO

NÃO DEIXEM VV. EX.^{AS} DE NOS VISITAR NESTA EXPOSIÇÃO EM FRANÇA



Nordischer Maschinenbau - Lübeck

Rud. Baader

Telegramas: Nordmaschine Lübeck Telefone: - Lübeck Nr. 2 59 06 - Postfach 7



Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo em Abril de 1952

April Canned Fish Export (By Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchari</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Eq. Francesa	2.470	15.846	950	-	-	1.045	855	21.166
África Merid. Brit.	190	-	-	-	-	-	-	190
África Ocid. Brit.	99.517	8.265	-	-	-	-	-	107.782
África Orient. Brit.	21.285	-	-	-	-	-	-	21.285
Alemanha	544.077	-	-	1.615	-	-	-	545.692
Angola	33.183	2.983	3.344	1.066	66	251	1.345	42.238
Austrália	650	-	-	-	-	-	190	840
Austria	7.524	-	-	-	-	-	-	7.524
Bélgica	65.474	-	33.565	2.560	-	-	-	101.599
Brasil	-	-	-	13.450	57.430	-	-	70.880
Caço Verde	18	-	-	-	-	-	-	18
Canadá	6.800	-	380	-	3.537	-	-	10.717
Chipre	988	-	-	-	-	-	-	988
C. Brit. Am. C. e Sul	3.058	-	-	95	-	-	-	3.153
Congo Belga	38.753	27.782	418	2.204	-	209	2.475	71.899
Cuba	33.558	-	-	5.133	466	21.430	-	60.587
Curaçau	3.246	-	-	95	-	-	95	3.436
Dinamarca	18.993	-	-	-	-	-	-	18.993
Egipto	34.850	817	-	700	3.065	-	-	39.432
Equador	1.425	-	-	-	-	-	-	1.425
E. U. da América	(a) 79.198	-	950	-	179.967	1.850	1.833	263.738
Filipinas	2.100	-	-	-	-	-	-	2.100
França	187.432	-	-	7.735	-	-	-	195.167
Grécia	2.352	-	-	285	9	-	-	2.646
Guiné	267	95	-	38	-	190	18	608
Guiana Holandesa	1.653	-	-	-	-	-	-	1.653
Holanda	7.398	-	-	-	-	-	-	7.398
Índia Holandesa	2.052	-	-	-	-	-	-	2.052
Inglaterra	-	-	4.750	475	-	-	-	5.225
Irlanda	4.750	5.168	-	-	-	-	-	9.918
Itália	174.961	-	98.077	45.651	-	-	-	323.857
Libéria	2.185	-	-	-	38	-	-	2.223
Macau	95	-	-	-	-	19	-	114
México	11.799	3.325	-	1.425	285	1.150	-	14.639
Moçambique	47.623	-	133	625	2.957	152	367	55.182
Perú	4.755	-	-	-	143	285	-	5.183
Síria	30.267	950	133	1.444	700	-	-	32.544
S. Tomé e Príncipe	1.175	-	-	171	19	-	42	2.355
Sudoeste Africano	756	-	-	-	-	-	-	756
Suécia	81.188	-	-	-	-	-	-	81.188
Suíça	28.174	-	3.135	5.616	-	-	-	36.925
Tanganica	1.090	-	-	-	-	-	-	1.090
Territ. E. U. A. Cent.	1.838	-	-	1.107	333	2.775	-	6.053
Togo Camarão Fr.	13.661	1.900	-	-	-	-	-	15.561
União Sul Africana	3.044	-	-	-	-	-	-	3.044
Venezuela	190	-	-	-	238	-	-	428
Fom. à Navegação	2.844	-	133	932	37	-	-	3.946
Quilos <i>Kilos</i>	1.608.904	67.131	145.968	92.482	249.230	29.336	7.218	2.200.269
Caixas <i>Cases</i>	89.721	3.521	3.224	4.050	40.203	1.890	335	142.953
Valores <i>Values</i>	25.581.573\$60	855.920\$25	2.535.464\$15	2.367.539\$20	8.132.873\$30	660.060\$00	180.450\$00	40.313.880\$5

(a) Sardinha e sardinha (fancy) 8.170 quilos — s/espinha (boneless) 4.806 quilos — s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 66.222 quilos.

PREÇOS MEDIOS, FOB, EM ABRIL. (AVERAGE FOB PRICES IN APRIL): Conservas em molhos: (base 1/4 clube 30 mm); sardinha em azeite, 310\$00; sardinha em óleo, 290\$00; cavala em azeite, 330\$00; (base 1/10): filetes de anchova, 310\$00; (base quilo); atum em azeite, 25\$60; Salmouras: (base quilo); sardinha, 9\$00; cavala, 10\$00; Congelados: (base quilo); sardinha, 13\$50; polvo, 14\$00; lulas e chocos, 13\$00.

PREPARAÇÃO DAS CONSERVAS DE PEQUENAS ENGUIAS

As pequenas enguias, pescadas no momento em que elas sobem do mar para os cursos de água doce, são vulgarmente chamadas «civelles» ou «pibales». Trata-se de pequenos peixes comestíveis, com aspecto vermiforme, de um comprimento médio de cerca de 7 cm, que podem ser postos em conserva. O valor nutritivo desta conserva é bastante satisfatório, porque o conteúdo em matéria gorda da carne das «civelles» é superior ao dos peixes de carne magra.

No processo de fabricação das conservas das enguias pequenas, não entra nem descabeço nem a evisceração. A «civelle» é metida inteira na lata e consumida na sua totalidade.

É conveniente, em primeiro lugar, ter em conta as duas recomendações seguinte:

- 1) Só tratar os indivíduos absolutamente frescos.
- 2) Conduzir a fabricação tão rapidamente quanto possível.

Estas duas precauções que são aplicáveis a qualquer outra conserva, são particularmente indispensáveis no caso das «civelles», para evitar o enegrecimento ulterior da carne dos indivíduos metidos nas latas, em virtude da formação de sulfuretos metálicos. Outras precauções importantes contra o enegrecimento serão indicadas a seguir, à medida das diversas operações da fabricação da conserva.

Lavagem :

Logo à chegada à fábrica, as enguias sofrem uma lavagem em água doce que pode ser feita mergulhando directamente as caixas que as contêm em tanques utilizados para este fim.

Cozimento :

Depois da lavagem, as enguias são cozidas durante pouco tempo em

água a ferver ligeiramente salgada, aromatizada e acidificada.

Para este cozimento, as enguias podem ser colocadas em telas dispostas sobre grades de vime ou grelhas planas que estão mergulhadas na «bassine» de cozer. As telas intercaladas entre as enguias e os utensílios que servem de suporte devem ser suficientemente largas para poderem ser dobradas sobre as enguias a fim de as envolver completamente e impedi-las de serem arrastadas na «bassine». A duração do cozimento é de cerca de 10 minutos.

Com o fim de evitar qualquer enegrecimento ulterior, as enguias não devem estar em contacto com utensílios ou recipientes de cobre ou de ferro. Convém, sobretudo, não utilizar «bassines» de cozimento em ferro não estanhado ou cuja estanhagem esteja danificada; o emprego de recipientes de ácido inoxidável, é aconselhável.

Além disso, o caldo do cozimento deve ser ligeiramente acidificado. Pode-se utilizar o vinagre na proporção seguinte: 1 litro de vinagre a 8° acetimétricos para 15 litros de água. O vinagre pode ser substituído por ácido cítrico, com a condição que se trate de ácido purificado e desprovido de qualquer substância nociva (ácido cítrico de qualidade oficial). A dose de ácido cítrico empregado pode ser de 93° (ácido hidratado do comércio) para 15 litros de água.

Escorrimento, arrefecimento, escolha :

Depois da cozedura procede-se a uma escolha cuidadosa a fim de eliminar os elementos estranhos que tenham sido pescados com as enguias (por exemplo: camarões, algas, restos diversos). A qualidade da conserva dependerá, em grande par-

te, do cuidado com que é feita esta escolha.

No decorrer da escolha, o produto sofre um escorrimento. Este tem uma importância especial quando o peixe tem que ser enlatado em azeite. Neste caso convém evitar que o azeite de cobertura da conserva não contenha uma quantidade apreciável de água exsudada. Tratando-se de uma preparação em azeite, a duração do escorrimento deve ser prolongada suficientemente, sem porém retardar demasiado a duração da fabricação.

Enlatamento :

O produto depois de escorrido é posto em lata, sem ser demasiadamente acamado. O enlatamento pode ser feito ou à mão ou, de preferência, com a ajuda de uma haste munida numa extremidade de um disco circular com o qual se faz ligeiramente pressão sobre as enguias.

A «civelles» podem ser colocadas em latas redondas (formatos utilizados para as conservas de atum).

É igualmente aconselhável, com o fim de evitar um enegrecimento das enguias, empregar latas protegidas interiormente por um verniz anti-caxofre (tipo verniz sulfatino) como as que se utilizam nas conservas de crustáceos. Na falta de tais latas, é possível empregar latas de folha de Flandres, protegidas interiormente por um papel sulfurizado. Neste caso, deve-se cuidar que o papel isole totalmente as enguias de todo o contacto com as paredes internas do corpo e dos dois fundos do recipiente.

Enchimento :

As latas devem estar suficientemente cheias. Convém que o peso de carne encontrado quando se abrem as latas não seja inferior a 65 % do peso net total do produto enlatado, nem a 60 % da capacidade total do recipiente expresso em peso de água.

É portanto recomendável que se

(Continua na pág. 21)

A utilização dos corpos gordos na conservação das mercadorias alimentares é uma prática muito antiga. É muito provável que ela remonte aos tempos em que o homem primitivo, tendo imaginado os primeiros utensílios de cozinha para o cozimento dos seus alimentos, verificou que as carnes gordas, guardadas no recipiente que serviu ao seu cozimento e envolvidas na camada de gordura formada durante este, se conservavam mais tempo que as carnes, cozidas ou não, simplesmente expostas ao ar e que elas eram melhores e de uma conservação tão boa como as carnes salgadas e secas que ele sabia desde há muito preparar.

Os arquivos culinários mostram-nos também que, na antiguidade, as gorduras e o azeite eram frequentemente empregados na preparação e conservação dos alimentos. Dizem-nos ainda esses documentos que, desde o fim da idade média, já se sabia preparar, nas costas do Atlântico, verdadeiras conservas de sardinhas fritando os peixes em manteiga (ou azeite) e colocando-os depois dentro de vasos de grez que se enchiam em seguida de manteiga derretida (ou azeite) e se tapavam.

Preparavam-se também, da mesma forma, as conservas de atum ou de «germon» que cozido préviamente numa salmoura aromatizada era cortado em bocados da grossura desejada metidos em seguida em potes ou frascos e recobertos de azeite.

Uma forma muito conhecida de conservar temporariamente as carnes, aromatizando-as, era a de as impregnar de azeite, cobrindo-as de *escabeche* à base de azeite mais ou menos aromatizado, ou ainda: impregná-las de gordura pelo seu cozimento e depois envolvê-las neste corpo gordo.

As causas da alteração das mercadorias alimentares

Todas estas preparações são certamente bem conhecidas das donas de casa. Mas porque é que o azeite, as gorduras, permitem conservar assim as mercadorias alimentares? É o que esteve durante muito tempo ignorado até às descobertas de Appert, «o pai da conserva», no começo do século XIX e, depois, aos trabalhos importantes de Pasteur e dos seus sucessores sobre as fermentações e os fenómenos de alteração e de putrefacção das matérias viscosas.

Sabe-se agora que a alteração e a putrefacção mais ou menos rápidas dos produtos alimentares, são devidas a diferentes causas de origem biológica ou psicoquímica.

Os fenómenos de putrefacção de origem biológica são devidos:

— às *diastases* ou *fermentos solúveis*, compostos químicos de estrutura ainda mal conhecida, elaborados pela matéria viva e existentes normalmente nos tecidos vivos de que provocam a auto digestão, activando assim a alteração já começada por outros organismos vivos;

— às *bactérias* ou *leveduras*, que encontram na substância alimentar, que atacam, os meios necessários ao seu próprio desenvolvimento.

UTILIZAÇÃO DOS NA INDÚSTRIA

Por JEAN

PROFESSOR AGREGADO DA UNIVERSIDADE, DIRECTOR DO

Mas, para se desenvolverem, estes organismos têm necessidade de um meio conveniente, com as condições favoráveis de humidade, de temperatura, de natureza (isto é, de acidez ou de neutralidade do meio). A maior parte deles têm, além disso, necessidade do ar ou do oxigénio do ar (*bactérias* ou *micróbios aérobios*), enquanto que outros o dispensam (*anaérobios*).

Entre as condições fisicoquímicas que provocam ou favorecem a alteração dos géneros alimentares, assinalamos rapidamente as seguintes:

— a influência da *luz* que, pela sua acção, modifica a cor, destrói certos constituintes importantes tais como as vitaminas A, por exemplo;

— a influência do *calor*, que ajuda as reacções químicas e, em certos limites, favorece a acção das diastases e a actividade dos micróbios;

— e, sobretudo, a *acção do ar*, que age pelo oxigénio que o compõe e que provoca a oxidação de certos constituintes da matéria, ocasionando, juntamente com o ranço das matérias gordas, por exemplo, uma alteração do gosto e do aroma; que favorece a actividade das bactérias aérobias e age ainda como agente condutor de micróbios capazes de virem provocar novas fermentações com novos depósitos de agentes de putrefacção.

Métodos de luta

Os métodos de luta contra a alteração possível das mercadorias alimentares consistirão, portanto, em *reduzir ou paralisar completamente a actividade das bactérias e das diastases* colocando-as em condições tais que esta actividade não possa mais manifestar-se, o que se pode conseguir:

— pela *salga e secagem* que, tirando uma grande parte da água constitutiva do produto alimentar, torna o meio impróprio à actividade das bactérias e das diastases;

— pela *fumagem* (que precede geralmente uma salga ligeira e que é seguida duma secagem) que age do mesmo modo desidratando o produto e impregnando-o de produtos empíreumáticos que desempenham o papel de antissépticos;

— pelo *frio*, que impede a actividade das bactérias, enquanto a sua acção se faz sentir;

CORPOS GORDOS DA CONSERVA

Le GALL

OFFICE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE DES PÊCHES MARITIMES

— pelo calor, que coagula as albuminas, paralisa e destrói as diastases e as bactérias, operação conhecida sob o nome de *esterilização* e que se completa colocando as mercadorias alimentares assim tratadas ao abrigo do ar e a luz, numa embalagem opaca e hermética: a conservação em latas herméticas, é o melhor dos métodos de conservação actualmente empregados.

A conservação por «enrobage»

As matérias a conservar podem ainda ser subtraídas à acção do ar por uma cobertura de substâncias diversas, umas sólidas, em pó (areia, greda, gesso, talco, serradura, cortiça, cinzas tamizadas); outras semi-sólidas (mel, gelatina, geleia, massa, leite coalhado, corpos gordos); outros líquidos (glicerina, azeite, etc.).

Todavia, este processo para ser eficaz só pode aplicar-se a alimentos antecipadamente esterilizados por um cozimento prévio, como na preparação dos «*rillettes*», carne gorda de porco ou de ave, cozida na gordura quente que a impregna totalmente, metida em seguida dentro de potes e coberta duma camada de gordura antes que o recipiente seja fechado; e dos «*confits*», peças de carne impregnadas de matéria gorda em virtude de um cozimento longo e envolvidas numa espessa camada de gordura que endurece ao arrefecer.

As carnes assim tratadas, esterilizadas pelo cozimento, impregnadas e cobertas de gordura que as isola do ar, podem ser conservadas durante um tempo mais ou menos longo, com a condição de serem *fiscalizadas*, porque, ao contacto do ar, a gordura superficial oxida-se, rança e comunica um gosto desagradável ao produto conservado.

É desta mesma forma que o azeite actua nas antigas conservas de sardinhas e atum, preparadas outrora nas costas de Bretanha e de Vendêa e que deram origem à importante indústria de conservas de peixe, na qual, entre os corpos gordos, o azeite se tornou num dos elementos essenciais para a preparação destas conservas em que intervêm para a cobertura dos produtos de qualidade assim como para o seu prévio cozimento.

O azeite entra assim, frequentemente, numa proporção vizinha de 25 % do peso de uma caixa de conserva entregue de consumo.

Ora, sobre uma produção francesa global de 2.500.000 caixas de 100 latas 1/4 25, em que se pode calcular a das conservas em azeite (sardinhas, atuns, cavalas, etc.) em cerca de 80 %, o azeite e o óleo são portanto uma necessidade primordial nas indústrias das conservas de peixe e o seu aprovisionamento constitui uma preocupação permanente desta profissão que os utiliza anualmente em França na proporção de 6.000 ton. de óleo de amendoim e 2.000 ton. de azeite.

As conservas de peixe em azeite

As conservas de peixe preparadas em azeite e óleo nas fábricas francesas são das mais variadas: sardinhas e atum em azeite, em postas e migalhas, cavalas, «*sprats*» e anchovas em azeite, «*sprats*» fumados e filetes de arenque fumados em azeite, filetes de peixe em azeite, etc., para só citar as principais.

Duas de entre elas são nitidamente as mais importantes: as conservas de sardinha e de atum em azeite. Mas, antes de as estudar, convém examinar a preparação dos filetes de arenques fumados e outras conservas de peixes em azeite em que a conservação do peixe é assegurada por meios diferentes.

Filetes de arenques fumados em azeite

As mercadorias alimentares, ligeiramente salgadas antes, o que as desidrata parcialmente, e, depois, submetidas à acção do fumo que as desseca ainda levemente e as impregna dos produtos antisépticos do fumo, conservam-se sob a acção conjunta destes produtos antisépticos que se opõem ao desenvolvimento das bactérias, e da acção desidratante do sal e do calor.

É assim que se preparavam antigamente as carnes chamadas «*boucanées*» (assada na grelha) e que se tratam hoje: os presuntos, diversos produtos de «*charcuterie*» e sobretudo os arenques «*Saurs*» (fumados) que, nos portos do Norte da França são objecto de uma indústria importante.

Mas estes peixes fumados não se conservam muito tempo, a não ser que tenham sido fortemente salgados e fumados e ulteriormente secos, o que prejudica o seu aspecto e o seu gosto. Ora, no começo deste século, um conserveiro bolonhês teve a ideia de tirar filetes destes arenques fumados, desembaraçando-os da pele e das grossas espinhas, des os meter com alguns condimentos, cebolas e pepinos, dentro de frascos de vidro ou em latas e cobrir depois tudo com azeite, antes de fechar o recipiente.

A experiência deu bom resultado e mostrou que não era necessária qualquer esterilização para assegurar a conservação do produto: os antisépticos do fumo impregnaram as carnes, a sua desidratação suficientemente alongada tornou o meio desfavorável ao desenvolvimento das bactérias, e a adição do azeite de cobertura envolvendo os filetes eliminou o ar do recipiente e impediu

assim o desenvolvimento de bactérias da putrefacção que podiam provocar a alteração ulterior do produto.

Estas novas conservas tiveram o sucesso que se conhece, e a mesma técnica foi aplicada à preparação de outras conservas de peixe fumados em azeite.

O azeite: agente de «enrobage» e meio de cozimento

Esta fabricação, por mais interessante que seja para os portos do arenque de Bolonha e Fécamp, está longe de ter a importância económica das conservas de sardinhas e de atum em azeite em que este é igualmente empregado como agente de «enrobage» (camada protectora), pondo a conserva ao abrigo do ar ao mesmo tempo que, como molho de cobertura, fornece o seu sabor particular, a sua untuosidade, o seu valor nutritivo que vêm melhorar as qualidades intrínsecas do peixe tratado, e também: como agente de cozimento e de esterilização, e tal é o caso particular das sardinhas em azeite em que o peixe é previamente frito no azeite antes de ser metido na lata e coberto com o mesmo líquido.

As conservas de atum em azeite

O atum tratado nas fábricas de conservas da costa francesa do Atlântico é exclusivamente o atum branco ou «germon», capturado à linha ao largo das costas durante os meses de Julho a Outubro. Sobre as costas da Península Ibérica, onde se pescam o atum branco e o vermelho, as duas espécies são tratadas da mesma maneira nas conservas do litoral.

Após a sua captura, o peixe é esvaziado das suas entranhas, lavado, conservado, em seguida, na ponte do barco, suspenso, de cabeça para baixo, em travessas de madeira ou então, metido no gelo no porão refrigerado. Chegado ao porto é levado para a fábrica, pesado rapidamente, decapitado e cortado em grossos bocados que são em seguida lavados e dispostos em caixas de madeira ou de metal para serem levados para a cozedura.

O cozimento faz-se em vazilhas que contêm uma salmoura forte levada à ebulição por tubos de vapor e na qual as caixas são mergulhadas durante duas ou três horas.

O peixe cozido é rapidamente lavado e depois posto a arrefecer para que retome a sua firmeza. Os grandes bocados de peixe são em seguida esartejados à mão, tirando-se a espinha e uma parte da pele, depois do que assim preparados são postos a seccar sobre grades de madeira num local especial ou num secador artificial, até que atinjam um grau de secura conveniente.

Os bocados secos são em seguida desembaraçados da película de carne estragada ou do óleo oxidado que os cobre, depois, cortados em pedaços de espessura diversa segundo o formato das latas a encher e metidos nestas latas. Depois do que, o atum é coberto de azeite as latas são fechadas à cravadeira e esterilizadas no autoclave.

A operação que nos interessa especialmente aqui é

a azeitagem que consiste em envolver o peixe previamente cozido numa toalha de azeite que o penetra, o cobre inteiramente e enche a lata. Esta operação faz-se ordinariamente à mão: operários empunhando púcaros cheios de azeite derramam a quantidade desejada sobre os bocados de atum apertados na lata. As latas são em seguida deixadas em repouso a fim de que o azeite penetre bem em todos os interstícios após o que as operárias completam o seu enchimento de azeite.

O papel do azeite e as suas vantagens sobre os outros molhos que podem ser empregados como cobertura

Além do azeite outros líquidos podem ser empregados como molho de cobertura e na nomenclatura dos produtos de conserva poder-se-ia encontrar muitos exemplos:

Molho de tomate, utilizado para a preparação das sardinhas, pilchards, arenques.

Molho de escabeche, para as sardinhas e as cavalas;

Molho «rémoulade», etc. A diversidade destes molhos é extrema, particularmente na Alemanha, onde eles enfeitam de diferentes maneiras o arenque e o sprat, os únicos peixes que oferecem nestas regiões à indústria da conserva as possibilidades duma fabricação industrial e regular.

Mas o azeite é o melhor dos molhos de cobertura pelas razões seguintes:

— *pela sua grande fluidez* à temperatura ordinária, ele penetra bem em todos os tecidos do peixe, elimina o ar e impregna as carnes do seu aroma particular ou dos que se lhes juntam;

— *eliminando o ar dos tecidos* do peixe e depois do interior da lata cheia de azeite antes de ser fechada, ele diminui os riscos de alteração ulterior tornando difícil, senão impossível, o desenvolvimento das bactérias aérobias que têm necessidade de ar para se desenvolver;

— *além disso, suprimindo a presença do ar nas latas*, permite a conservação das vitaminas A presentes no produto conservado e que, sob a influência do calor à temperatura de esterilização da conserva, seriam inevitavelmente destruídas em presença do ar;

— *o azeite fornece a sua untuosidade* à carne do peixe que, naturalmente, é ligeiramente seca. Ele dá ainda o seu aroma particular e vem juntar o seu valor nutritivo e as suas próprias vitaminas (1) às do peixe fazendo assim um produto de primeira escolha, recomendável pelo seu alto valor nutritivo (2).

Da escolha do azeite

Estabelecido o papel do azeite como *molho de cobertura*, concebe-se que nem todos os azeites podem convir para este uso.

O azeite, com efeito, deve manter o gosto do peixe,

(Continua na pág. 31)

A "E. C. A."

Uma das modalidades do auxílio que os Estados Unidos da América resolveram prestar à Europa para ajudar a resolver os problemas emergentes do período seguinte à segunda grande guerra e, a nosso ver, uma das mais importantes, consistiu na assistência técnica que proporciona aos países do ocidente europeu oferecendo-lhes os resultados práticos obtidos pelas suas indústrias e métodos de comércio.

Com esse objectivo a ECA («Economic Cooperation Administration») estabeleceu um programa, de cuja aplicação resultou já que, apenas num ano, 3.000 individualidades se deslocaram à América ou vieram dali à Europa.

Duma publicação recentemente distribuída por aquele Organismo parece-nos interessante destacar as formas mais características da assistência técnica efectuada.

As missões que visitam os E. U. A. podem ser constituídas por grupos de número variável de pessoas, inclusivamente por indivíduos isolados, e destinam-se a estudar «in loco» os processos de economia do trabalho, tendentes a evitar a fadiga e a aumentar a produtividade. Os itinerários dessas missões e o programa minucioso do que devem estudar e observar é preparado pela ECA, de modo a estabelecer um contacto íntimo entre os respectivos componentes e a indústria americana que lhes permita apreender a «filosofia da produção» que informa a indústria americana.

Acentua-se muito do outro lado do Atlântico que a Europa precisa mais do *espírito* americano do que de máquinas e ferramentas americanas.

Tal é o título dum interessante artigo na revista «Modern Industry» de Setembro do ano passado e a mesma tese desenvolve curiosamente o último número em língua inglesa do «Reader's Digest».

Não podemos aqui desenvolver o tema como desejaríamos e

vamos portanto continuar a ver as funções da ECA.

Técnicos de todas as espécies, engenheiros, contramestres, especialistas de várias classes, podem seguir nas melhores universidades americanas cursos ligados às suas actividades e adquirir experiência prática de trabalho nas fábricas.

Por outro lado, técnicos de valor, dirigentes da indústria e homens de ciência, podem ser enviados da América para ajudar a resolver os problemas com que lute a produção na Europa. As visitas destes peritos torna possível a utilização da respectiva experiência pessoal permitindo-lhes sugerir as melhores soluções para cada caso concreto.

A ECA ajuda a subvencionar estudos e inspecções nos países que assim o desejam, com os objectivos de prospecção ou alargamento de mercados, de instalação de indústrias, de eficiência das condições do trabalho, etc.

Também pode orientar a direcção de organismos de estudo criados em países da Europa com a mesma finalidade de aumento e melhoria da produção.

Os produtos e as técnicas americanas são levadas ao conhecimento da Europa através de exposições e demonstrações práticas junto dos interessados.

Os inquéritos e pedidos de esclarecimentos de natureza técnica são atendidos pelo Centro de Produtividade da ECA.

Igualmente podem ser fornecidos elementos estatísticos e numéricos indicativos dos resultados obtidos pela indústria americana.

Por último, dentro do plano de assistência técnica, inclui-se a facilidade de consulta ou obtenção de livros, revistas e outras publicações interessando aos especialistas dos diferentes sectores económicos.

Tais são em resumo, as facilidades que a América por intermédio da ECA ofereceu aos países da Europa

ocidental para facilitar o escopo dum melhor produtividade e, portanto, dum vida humana mais fácil e mais digna.

A ECA, que fora instituída para auxiliar o programa de ressurgimento económico da Europa distribuído entre os diferentes países os créditos resultantes da aplicação do plano Marshall, foi substituída, a partir de 30 de Dezembro de 1951, por um novo organismo: a «Mutual Security Agency» (M. S. A.).

O auxílio aos países europeus passou a fazer-se principalmente dentro dum critério das necessidades de defesa mútua, sem contudo se abandonar o objectivo de assistência económica, atendendo a que a aplicação do chamado plano Marshall terminará em 30 de Junho próximo.

PREPARAÇÃO DAS CONSERVAS DE PEQUENAS ENGUIAS

(Continuação da pág. 15)

ponham os pesos das enguias cozidas e escorridas, pelo menos iguais às quantidades indicadas a seguir:

- lata 1/5 170 ml.: 120 gr.
- lata 1/4 212 ml.: 150 gr.

Azeitamento:

O produto de cobertura pode ser azeite, óleo de amendoim ou qualquer outro óleo alimentar. O azeite pode ser substituído por uma mistura de azeite-tomate, um escabeche ou simplesmente uma salmoura fraca (ao natural).

Fecho das latas e esterilização:

É conveniente que a esterilização se efectue a 115° C. durante um período variável segundo o formato e o produto de cobertura.

A título indicativo damos os seguintes tempos para a temperatura de 115°:

Cobertura	Formato	Formato
	1/5 170 ^{mm} Alt. 35 ^{mm}	1/4 212 ^{mm} Alt. 40 ^{mm}
Azeite	55	70
Azeite e tomate ...	60	75
Escabeche	50	65
Natural	55	70

Do «Bulletin d'Information» de l'Ex.^o 1951 do «Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes».

Sociedade Comercial "Albóri," Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE:

~ IDEAL STENCIL MACHINE C.º

BELLEVILL, ILL. (U. S. A.)

Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas

~ MANUEL SERRA EM CT.ª

RIO TINTO
(só para o Sul)

Refinadores de azeite

~ PFIRSCHINGER NINERALWERKE

KITZINGEN (ALEMANHA)

Fabricantes da terra decorante marca «FRANKONIT».

~ POWELL & SCHOLEFIELD, LTD.

LIVERPOOL (INGLATERRA)

Fabricantes do detergente MOABRITE, destinado principalmente a desengordurar grelhas, desilustrar latas e lavar toda a espécie de material, equipamento e o chão das fábricas.

~ SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE SUISSE

NEUHAUSEN (SUIÇA)
(só para o Sul)

Fabricantes de empacotadoras e carrinhos manuais de transporte «SIG»

~ VICTOR M. CALDERON C.º, INC.

NEW YORK (E. U. A.)

Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc. etc.

SÍMBOLO DA



N / FIRMA

O ESTUDO DE AGENTES DO "EMPOAMENTO"

Pelo Dr. JOSÉ FREIXO

É frequente no peixe salgado, nomeadamente no bacalhau, e ainda em presunto, fiambre e outros produtos de salsicharia, o aparecimento de pequenas colónias geralmente de cor amarelada ou amarelo-acastanhadas.

São vários os agentes produtores da alteração citada, todos eles pertencentes ao grupo dos bolores.

Assim, os bacteriologistas canadianos M. Frank e E. Hess, consideram responsáveis um bolor de nome *Sporendonema epizoum*, já anteriormente descrito pelo norueguês, Hoye, com o nome de *Torula epizoa*.

Este bolor, segundo os autores, aparece frequentemente por todas as salgas das Províncias Marítimas do Canadá, na Terra Nova, na Islândia e na Noruega, sendo os esporos transmitidos pelo sal marinho.

As melhores condições de vida verificam-se para uma concentração salina entre 10 a 15 % com uma humidade de cerca de 75 % e uma temperatura de 25° C.

Foram ensaiados pelos referidos autores alguns produtos químicos fungicidas a fim de se conhecerem os processos de evitar a contaminação do peixe salgado pelo *Sporendonema epizoum* como os ácidos propiónico, butírico, o benzoato de sódio, etc., tendo concluído das suas experiências que o uso de soluções de propionato de sódio na proporção de 77 gramas por litro de água era o que melhor resultados oferecia, conjugados os efeitos com o menor preço de custo do produto químico e com a inocuidade sob o ponto de vista alimentar.

Com efeito, o peixe mergulhado durante 30 segundos na respectiva solução e guardado vários meses depois de escorrer num armazém em condições favoráveis ao desenvolvimento do *S. epizoum*, não manifestou sinais de bolor.

Recomendam a limpeza e desinfectação das instalações de salga e Armazéns por meio de formol ou do gás sulfuroso.

Frizam ainda, que a armazenagem do peixe à temperatura de 0° a 5° C., seria o processo ideal para inibir o crescimento do bolor.

Na Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau pudemos estudar outros agentes produtores de colónias acastanhadas e frequentes no «empoado» do bacalhau como o *Aspergillus glaucus* e o *Penicillium glaucum*.

Podemos resumir da forma seguinte as observações que efectuámos em exemplares de bacalhau verde e em seco para o estudo do *Aspergillus glaucus*.

a) *Observações macroscópicas de colónias existentes em exemplares verdes.*

Examinando a face ventral e dorsal dum peixe notámos colónias amarelo-acastanhadas, umas isoladas e outras mais ou menos confluentes, mais na face ventral que na dorsal;

b) *Observações macroscópicas de colónias existentes num exemplar seco.*

Colónias do mesmo fungo observadas num exemplar seco apresentavam-se de cor amarelada e os conidióforos menos desenvolvidos.

c) *Exame microscópico do fungo isolado de exemplares verdes.*

O exame sucessivo de preparações microscópicas mostraram-nos um fungo em que o talo segmentado, é

**NORDISHER MASCHINENBAU
— LÜBECK**

Vide Anúncio pág. 13

intumescido por uma esfera, que suporta, por intermédio de estigma simples, os rosários de conídios arredondados. O mesmo exame mostrara-nos a marcha da esporulação do fungo em estudo.

Assim, alguns esporos encontrando condições favoráveis de desenvolvimento, haviam germinado. Pudemos observar que a germinação se efectuava da seguinte maneira: num ponto da superfície do esporo, aparecia um pequeno espessamento que crescia progressivamente, para formar um tubo, donde se esboçava um talo em que se haviam de formar os conidióforos.

d) *Exame microscópico do mesmo fungo isolado dum exemplar seco.*

Mostrara-nos exactamente o mesmo fungo, tendo todavia os conídios menos distintos e o filamento frutífero menos desenvolvido.

Não nos apareceram casos de germinação como prova que as condições de vida eram favoráveis ao fenómeno da reprodução.

e) *Observações macroscópicas de colónias obtidas em meios de cultura à temperatura ordinária, com o fungo extraído dum exemplar verde.*

O aspecto em culturas de gelose é de colónias verdes azuladas ou acastanhadas.

f) *Exame microscópico de colónias obtidas em gelose a partir do fungo extraído de exemplares verdes e secos.*

A observação directa de caixas de Petri revelara-nos os conidióforos do fungo saprofítico.

g) *Sistemática do fungo diagnosticado.*

Grupo — Talofitas; Ordem — Ascomicetos; Família — Perisporiáceas; Género — *Aspergillus*; Espécie — *Aspergillus glaucus*.

h) *O que sabemos sobre a biologia dos fungos em geral e do *Aspergillus* em particular.*

Todos os fungos novos formam colónias brancas de dimensões variá-

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



FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e Cia. Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

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



*"Pinhais,"
a que todos disputam!*

MARCAS REGISTRADAS

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

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

ECONOMIA E FINANÇAS

Medidas deflacionistas do Governo para contrariar a subida geral dos preços

pelo dr. FILOMENO LOURENÇO DE SOUSA

Uma expansão rápida e elevada do papel-moeda, que não seja determinada por mais largas concessões de crédito às actividades económicas particulares e bancárias, provocará, por certo, a subida geral dos preços no mercado interno, se não se reabsorverem, a tempo, com medidas adequadas, as notas emitidas que não conseguiram colocação sólida em obras e empreendimentos úteis e duradouros. Os meios de pagamento que, depois desses investimentos de interesse económico, ficam disponíveis são dirigidos, por via de regra, para a especulação e açambarcamento de mercadorias de venda certa e de produção limitada ou de importação restrita e passam a exercer uma influência perturbadora nos preços.

Totalizava, com efeito, a circulação das notas, em 31 de Dezembro de 1950, 8.526.155.790\$00. Pois, na mesma data de 1951, já subia a 9.362.433.670\$00. Teve, portanto, um aumento de 836.277.880\$00, que se acentuou mais a partir de Outubro do ano findo.

O crédito que o instituto emissor concedeu a mais, em 1951, conforme se deduz das variações dos saldos das contas de Carteira comercial e Empréstimos e suprimentos, apenas avolumou a circulação fiduciária em 187.813 contos.

Por sua vez, a cunhagem da moeda divisionária e a compra de diversos títulos de crédito elevaram-na, em relação ao ano anterior, respectivamente nas escassas importâncias de 12.296 contos e 25.397.

De modo que foi a liquidação bastante favorável das contas da Metrópole e do Ultramar com o estrangeiro, em 1951, a causa que mais poderosamente concorreu para o grande

incremento registado na emissão das notas.

Depois de se apurarem, na balança de pagamentos do nosso País, nos anos de 1947, 1948 e 1949, sucessivos saldos negativos de 2.962 milhares de contos, 2.966 e 2.036, que se cobriram, na sua quase totalidade, com o sacrifício das reservas de ouro-metal e de disponibilidades em moeda estrangeira do Banco de Portugal, que experimentaram, por isso, uma notável redução — em 1950, os nossos créditos sobre o estrangeiro já excederam os nossos débitos em 147 contos. Agora, no fim de 1951, o balanço das nossas contas com as outras nações apresentou o elevado saldo positivo de 2.268 milhares de contos, o qual proveio não só do excesso das exportações do Ultramar sobre as suas importações, como ainda do saldo positivo da balança dos valores invisíveis. A soma destes dois saldos a nosso favor reduziu-se, no entanto, de 2.540 milhares de contos, que foi a cifra do *déficit* da balança comercial da Metrópole.

O saldo positivo da balança de pagamentos de 1951, representado, pode dizer-se, no crédito que Portugal conta, de 2 milhões e 800 mil contos, na União Europeia de Pagamentos, no fim do mesmo ano, impôs o lançamento de notas na circulação de igual valor. Mas o total emitido subiu a 3.171 milhares de contos, segundo se patenteia no Relatório do Banco de Portugal, devido às operações já indicadas e às dos acordos internacionais de pagamentos. Como voltaram às caixas do estabelecimento emissor notas na importância de 2.335 milhares de contos — 544 mil contos por virtude dos acréscimos dos depósitos do Tesouro público e 1.522 milhares de

contos pelos depósitos, em maior escala do que em 1950, feitos pelos bancos e banqueiros, além de outros movimentos a crédito de instituições — o aumento efectivo da circulação fiduciária fixou-se nos 836 mil contos apontados.

A par da circulação das notas, existe a chamada *circulação em potencial*, que é formada pelas responsabilidades-escudos à vista, que o Banco de Portugal contrai para com terceiros e que têm a natureza de um passivo que imediatamente se lhe pode exigir. Somavam, em 31 de Dezembro de 1951, 6.947.695 contos, havendo ultrapassado o quantitativo de 1950 em 2.031.292 contos. À sua parte, o Estado era credor de 986.888 contos: os bancos e banqueiros de 5.354 milhares de contos.

Ora, tão grande volume de notas represadas no Banco emissor não convém que entre no caudal da circulação senão lentamente, como enrgia vivificadora do fomento nacional.

Por isso, o Governo, não ignorando que o excessivo poder comprador nas mãos dos particulares, bem como os quantiosos depósitos no Banco de Portugal à livre disposição dos bancos e banqueiros, quando desviados para a especulação ou levantados em importâncias maciças, vão provocar agravamentos dos preços e o desequilíbrio da vida económica, tomou uma série de medidas de deflação, ou anti-inflacionistas, tendentes a atingir quatro principais objectivos:

1.º Reabscrever, por meio de empréstimos, o excesso das notas em circulação, a fim de criar receitas extraordinárias que permitam a continuação das obras planeadas e em curso da reorganização económica do País.

2.º Tributar a sobrevalorização que obtiverem na exportação, por virtude de uma procura mais intensa, algumas matérias primas e mercadorias, tanto metropolitanas, como coloniais, para com o produto colhido se realizarem obras de fomento.

3.º Fazer aplicar parte dos lucros

Georg Michaelsen

CASA FUNDADA EM 1926

Agente e Importador
de Conservas de Peixe
sardinhas e especialidades

H A M B U R G I

Speersort 1, Presshaus

Telegramas: «SARDINHAS» Telefones: 33 79 93
13 09 64

Correspondência em português

PESCA DA SARDINHA

MARÇO DE 1952

Lotas	Destino	Quilos			Valores		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Peniche	consumo	-	34.820	34.820	-	104.425\$00	104.425\$00
Lisboa	consumo	-	47.265	47.265	-	244.373\$00	244.373\$00
Setúbal.....	consumo	-	83.781	83.781	-	316.775\$00	316.775\$00
Lagos	consumo	-	135.560	135.560	-	567.957\$00	567.957\$00
Portimão.....	consumo	-	164.440	164.440	-	685.007\$00	685.007\$00
Olhão.....	consumo	-	71.258	71.258	-	249.295\$00	249.295\$00
V. R. St. António	consumo	-	80.720	80.720	-	254.410\$00	254.410\$00
				617.844			2.422.242\$00

ABRIL DE 1952

Lotas	Destino	Quilos			Valores		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	consumo	-	1.260	1.260	-	4.242\$00	4.242\$00
Peniche	consumo	-	163.930	163.930	-	405.787\$00	405.787\$00
Lisboa	consumo	-	169.212	169.212	-	419.156\$00	419.156\$00
Setúbal.....	consumo	-	1.244.583	1.244.583	-	1.779.564\$00	1.779.564\$00
Lagos	{ salmouras	11,51	40.495		7,65	59.190\$00	
	{ consumo	88,49	311.290	351.785	92,37	716.820\$00	776.010\$00
Portimão	{ salmouras	2,38	21.700		1,37	26.580\$00	
	{ consumo	97,62	891.695	913.395	98,63	1.911.684\$00	1.938.264\$00
Olhão.....	{ salmouras	11,16	33.150		5,14	41.510\$09	
	{ consumo	88,84	263.880	297.030	94,86	765.645\$00	807.155\$00
V. R. St. António	consumo	-	134.200	134.200	-	428.375\$00	428.375\$00
				3.275.393			6.558.553\$00

Para conservas em salmoura 95.345 quilos (2,91%) Esc. 127.280\$00

Utilização dos corpos gordos

(Continuação da pág. 20)

pó-lo em destaque e não impor o seu; deve ser fino e leve, não empastar o peixe tornando-o pesado e gordo; deve poder resistir às baixas temperaturas (vizinhas de 0°) sem se coalhar, para evitar um aspecto desagradável do produto à abertura das latas que, por razões diversas (consumo nos países frios, armazenagem em câmaras frias), tenham que estar depositadas a uma baixa temperatura.

Nem todos os azeites convém portanto para a preparação das conservas de peixe.

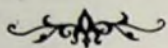
Em França, as primeiras marcas de conservas são sempre preparadas em *azeite puro e natural*, ou azeite virgem, obtido naturalmente prensando a polpa dos frutos. Este azeite fino e leve, límpido e perfumado, vem juntar ao peixe o seu gosto particular, o seu aroma potente e fino que acompanha sem o desnaturar o do

peixe; além disso, pela sua digestibilidade fácil, pelas suas propriedades medicinais desde há muito reconhecidas, torna estas conservas, por vezes reputadas indigestas, perfeitamente digestíveis. Pode-se-lhe contudo fazer a censura de ter um preço superior ao dos outros óleos vegetais, o seu gosto pronunciado não agradar a toda a gente e surpreender por vezes o consumidor que não está habituado a ele. É, por isso, substituído nas fabricações correntes pelo *óleo de amendoim*, cujo preço é menos elevado e tem um gosto neutro, e em certos países estrangeiros pelo *óleo de soia* (Japão) ou *óleo de algodão* (Estados Unidos).

(¹) A adição do azeite ou do óleo de amendoim introduz a vitamina E (reprodução) e uma pequena quantidade de A (crescência).

(²) O valor alimentar do atum em azeite expresso em calorías é de cerca de 350 calorías para 100 gr. de peixe em azeite. O da sardinha em azeite é em média de 375 calorías para 100 gr. do peixe. Por comparação, o valor energético de 100 gr. de carne de vaca fresca é de 320 calorías; o do mesmo peso de pão é de 260 calorías; de feijões: 320 calorías.

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

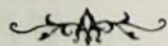


CONSERVAS DE PEIXE

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

▲
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. L.
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos
Vila do Conde



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

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

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

TELEPHONE:
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



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 Puro Azeite de Oliveira

A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

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 — *Soveda — Paris, 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

MANUEL VENTURA FRADE

FABRICANTE — EXPORTADOR

Fábrica em Olhão

Telefone 152

Escritório em Lisboa

Rua Bernardino Costa, 7 e 11

Telefone 20061

End. Teleg: TURA FraDE



Conservas de peixe em azeite e em salmoura

Sardinhas, Carapau, Cavalas, Sarrajão,

Atum, Filetes de Anchovas e Pasta

Marcas: FRADE E TURA FraDE

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES

in jars - in tins



RAMIREZ & C.^a, LDA.
OLHÃO (Portugal)

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

ESTABELECIDA EM 1882
Strohmeyer & Arpe Company

IMPORTADORES
 Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

139-141 FRANKLIN STREET
NEW-YORK, N. Y.
 Endereço telegráfico: «RYRABATE»

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
 COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º
LISBOA - PORTUGAL

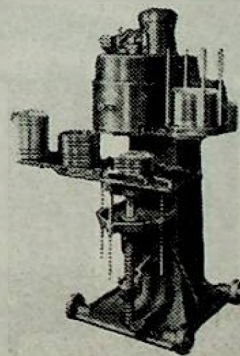
TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

CRAVADEIRAS

SEM E COM VÁCUO



Rua Ivans, 11-13-Telal. 20334

**APARELHOS PARA
 EXTRACÇÃO DE
 AR E SOLDAR**

CONSULTE-NOS

Marca
 «CLEMENS & VOGL»
 (a mais antiga fábrica
 de Alemanha)

Admitem-se distribui-
 dores regionais

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
fone: 17

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

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S

COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS DUBIX

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

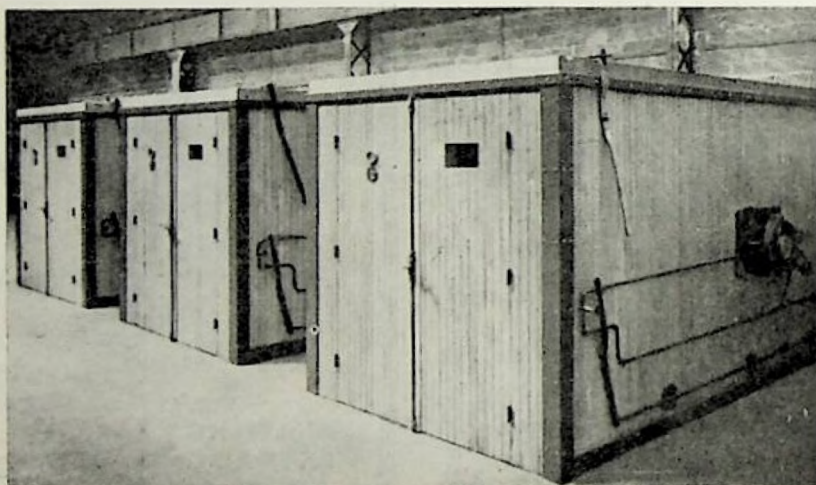
Grande rendimento

Funcionamento
simples

Fraco consumo
de vapor

Força molriz se-
gundo o tamanho

Comando directo



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

Dois tipos:
de Carro e Continuo

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

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

Établissements **F. DUMOULIN**, constructor

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

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

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

Representante na América do Sul: MAXIMO GUTIERRIZ MURO, Av. Independencia 3535 — Mar del Plata, Republica Argentina



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

José António Ferretre Barbosa
Narciso José Barroso
João Viariz Chaves Abreu

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

De Sotavento do Algarve

Mário Garcia Ramirez
João de Brito Folque
Lourenço Baptista L. de Mendonça

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques



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

