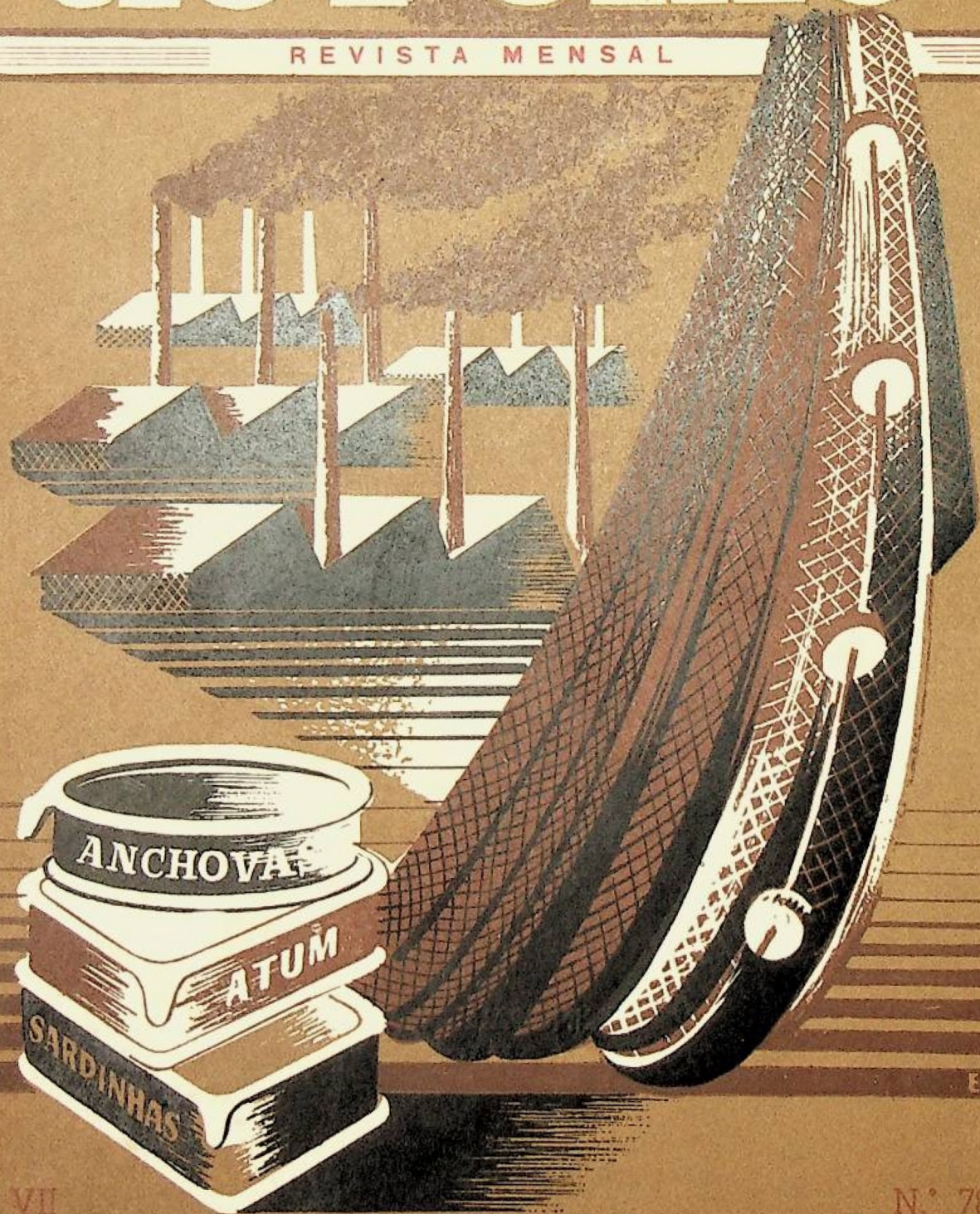


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



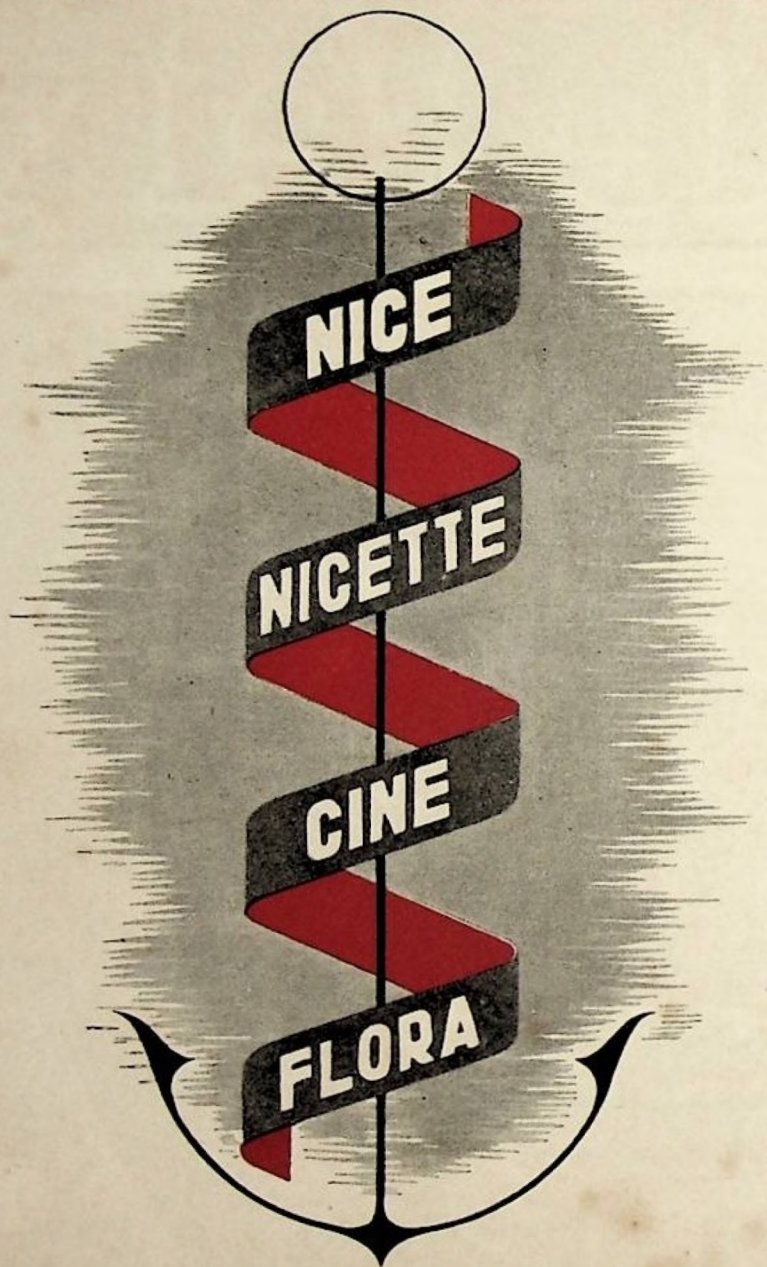
ETP

ANO VII
1952

N.º 78
SETEMBRO

algarve exportador l.^{da}

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



MENDES & ANJOS, LDA.

Olhão
TELEFONE 313

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

Distribuidores Gerais

A Folha de Flandres electrolítica, 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.

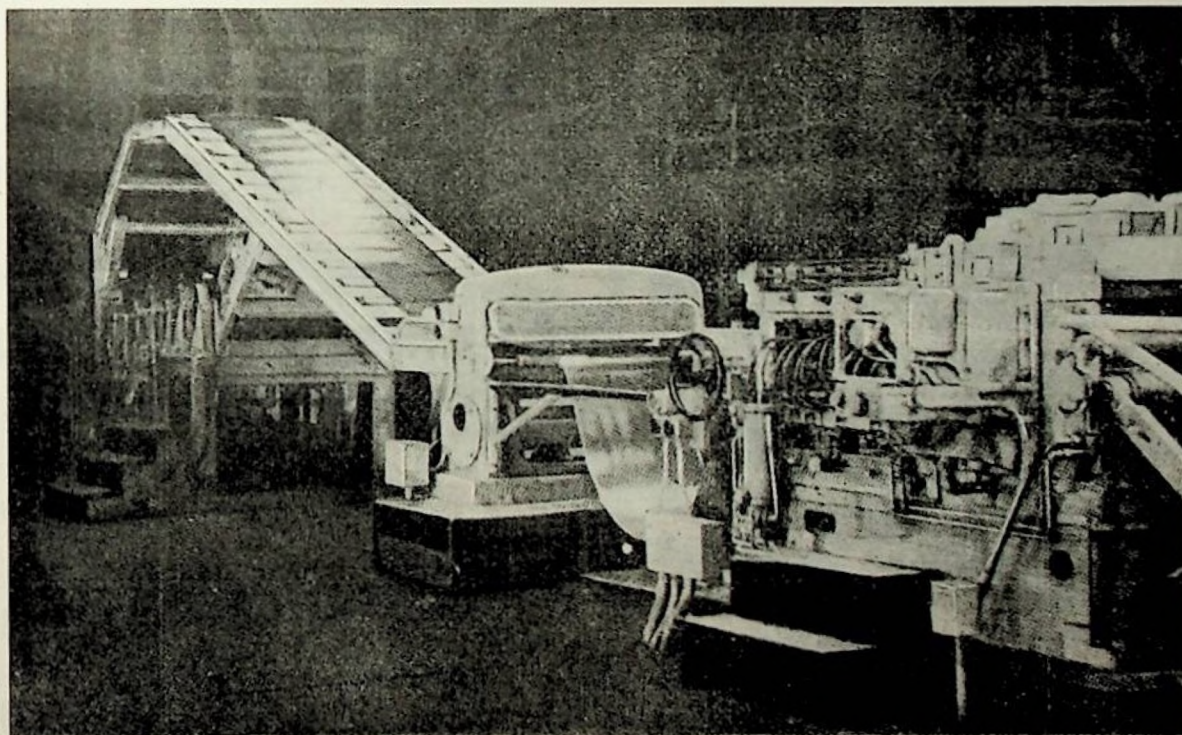
Não tem refugos, ou seja «waster» ou «seconds».

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

FERROSTAN

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



TELEPHONES
MANSION HOUSE 2208-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd
FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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



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 address
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic address
Adresse télégraphique
SOMAR

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



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DE LABARCA

FUNDADA EM
1923

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

SUCURSAIS
CHICAGO, ILL. SAN FRANCISCO, CAL.

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

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 — PIMENTAO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY



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 78



Conservas de Peixe

SETEMBRO
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

As perspectivas de nova crise económica: Produção e Exportação; Production and Exportation; Novo processo de cozimento da Sardinha; Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Setúbal; O Peixe na alimentação; Utilização dos Corpos gordos na indústria da conserva; A conservação do peixe pelo frio; A indústria de conservas de sardinha marroquina é organizada em novas bases; O mundo da pesca e da conserva; O plano de fomento de 1953-58; Matérias primas; Pesca da Sardinha.

AS PERSPECTIVAS de nova crise económica

As dificuldades com que luta presentemente a indústria portuguesa de conservas de peixe e que, em vários aspectos, têm sido analisadas com minúcia nesta revista, filiam-se em grande parte na evolução do comércio internacional durante os últimos tempos. As perspectivas de crise agravada que se desenham nos horizontes económicos fazem prever dificuldades ainda maiores no futuro próximo, se os seus reflexos neste primacial sector da nossa produção não forem contrabalançados pelas providências e realizações, que cabem ainda na alçada nacional. Não será inoportuno, por conseguinte, que nos demorem num relance, embora necessariamente sumário e breve, sobre as nuvens que se acumulam no panorama económico mundial, fazendo recear uma crise ainda mais grave e aconselhando a aplicação antecipada de medidas de providência que permitam reduzir os seus efeitos.

Os observadores económicos mais experimentados afirmam que nos encontramos, mais uma vez, perante os sintomas tradicionalmente conhecidos do início de uma nova crise ou do agravamento, em fase mais penosa e complexa, da que se verifica na economia ocidental desde a eclosão da guerra na Coreia. Os mercados

internacionais, agudamente sensíveis aos prenúncios das grandes vagas de desequilíbrio, acusam nas suas flutuações desencontradas as ameaças que se esboçam ainda indecisas; jala-se muito repetidamente em desorientação nas cotações e nos preços efectivamente realizados, com tendências cada vez mais desencontradas na oferta e na procura; entre as expectativas de uns e as precipitações de outros, a baixa vai-se apossando de numerosas matérias-primas e produtos; os industriais reduzem, em inúmeros sectores, o ritmo da produção; o desemprego volta a adensar os seus perigos de flagelo social dificilmente compensável em muitos países; os importadores, os distribuidores e o próprio consumo retraem-se em proporções crescentes. Neste ambiente, em que as forças desencadeadas parecem impulsionar-se reciprocamente, não é de estranhar que as opiniões mais ponderadas, já bem instruídas pela dramática experiência das últimas décadas, se interroguem com apreensão cada vez mais justificável sobre o destino próximo da vida económica.

A Europa ocidental, parcialmente, parece estar na iminência de desequilíbrios muito sérios. A sua vulnerabilidade aos factores declinantes da economia ficou terrivelmente agravada pelas brutais destruições da última

guerra e pelas conseqüências multiformes que se geraram no clima doente do seu rescaldo. Só o esforço vigoroso de reconstrução por toda a parte empreendido e a inteligência experimentada e diligente dos estadistas e orientadores económicos, ocorrendo a cada brecha da enfraquecida fortaleza europeia à medida que vão surgindo, têm impedido que os descalabros se precipitem. A iminência de nova crise, porém, está a suscitar preocupações invulgares — e o mais curioso, se não quisermos empregar o grave qualificativo de «trágico», é que ninguém consegue explicar cabalmente as causas do fenómeno. As explicações correntes não abrangem senão alguns aspectos da teia complexa de problemas que se entrecruzam ou só encaram alguns dos seus efeitos, actuais ou previsíveis, sem encontrarem a chave integral desta perigosa evolução presente.

Para muitos, é certo, os factores da inquietante perspectiva que se nos depara são essencialmente subjectivos e psicológicos. O clima da baixa de preços é, sem dúvida, muito contagioso. O comprador retrai-se na expectativa de novas baixas, o comprador corre com frequência ao seu encontro, sem reparar que a novas reduções se sucedem novos retraimentos, o distribuidor não consegue manter o equilíbrio neste jogo inquietante — e a atmosfera económica conserva-se saturada de incertezas, pesquisas e desencontros sucessivos. Tudo isto é certo, mas não basta. Não devem andar longe da inteira verdade os que apontam a explicação na política de egoísmos económicos, só muito frágilmente disfarçados, que continua sendo seguida pelos países europeus. As realizações ou os propósitos de organismos cujas iniciais salpicam as páginas da imprensa e andam na boca de tanta gente — a OEEC, a CEE, a U. E. P., a E. C. A., além do Conselho da Europa e alguns mais — não têm conseguido vencer, como tristemente se reconhece em sectores cada vez mais amplos, a persistência dos seculares egoísmos europeus.

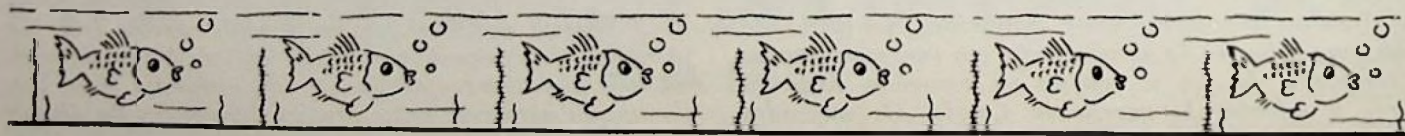
Trancando as suas fronteiras no intercâmbio comercial, paralizzando as correntes normais das transacções, procurando cada um resolver sem consideração pelos problemas alheios os seus próprios problemas, invalidando num momento o esforço de longas diligências estabilizadoras, os países europeus têm agravado em face da ameaça de novas dificuldades a crise latente que a todos vem afectando há muito tempo. A corrida dos egoísmos tem sido sempre muito mais célere do que a das largas intenções de cooperação; e quando uma vaga mais forte de anormalidade os ameaça a todos, como sucedeu ultimamente com os reflexos da economia do rearmamento, os países europeus correm sem demora para os sófregos antagonismos de interesses e para as restrições exasperadas que se impelem e agravam mútua-

mente. É neste ambiente que a Europa ocidental volta a viver, depois de tantas experiências de irreparáveis prejuízos motivadas por essas mal-entendidas políticas de conjuntura.

Para o nosso caso, especialmente difícil e embaraçoso pela situação contraditória a que nos conduziu o imperfeito sistema da União Europeia de Pagamentos, acrescem ao reflexo dessa situação geral mais alguns de incontestável gravidade. Podem apontar-se como exemplo os Acordos comerciais solenemente firmados mas que não se respeitam nem se cumprem, quer infringindo francamente as suas disposições, como já nos sucedeu com alguns países, quer escamoteando-as por disposições posteriores que equivalem à sua positiva infração. É o caso, também, das discriminações contra a importação de certos artigos que podem considerar-se essenciais à vida económica dos países visados, ou de produtos que o consumo espontaneamente deseja mas que lhe são bloqueados em nome de pretendidas conveniências de balança comercial. Estão nestas circunstâncias, notoriamente, as medidas postas em prática contra as nossas conservas de peixe em certos mercados, muito rapidamente esquecidas da preferência que lhes foi concedida quando os fornecimentos tinham larga procura.

A França, por exemplo, começou a aplicar recentemente uma dessas frisantes políticas discriminativas, em prejuízo das conservas de peixe portuguesas, impondo na sua importação direitos proibitivos de 35 % ad valorem. Práticas desta natureza constituem actos de guerra económica, que em outras épocas suscitavam veementes reacções, mas hoje são aceites com resignação fatalista num mundo económico que perdeu o sentido da normalidade e do equilíbrio. A maneira mais benigna de os interpretar é ainda como indícios de uma desorientação que parece anteceder a crise de graves proporções que se receia ver desabar sobre a economia ocidental.

O panorama dos pessimismos contemporâneos está claramente definido. Cumpre aceitá-lo como é e, sobretudo, preparar com a antecipação necessária, pondo em jogo os recursos que estão no nosso alcance, as medidas preventivas que reduzam os seus efeitos destruidores ou os delimitem nos aspectos realmente inevitáveis. No caso das conservas de peixe, como indústria batida por uma longa crise de anos sucessivos, mais justificadamente se impõe um esforço de organização decisivo, desde os processos de aquisição dos elementos fundamentais de fabrico até aos métodos comerciais adoptados perante os mercados estrangeiros. Nesse sentido tem sido inspirada a persistente actuação desta revista — e as perspectivas de crise que tendem a avultar cada vez mais no mundo económico constituem, infelizmente, a mais forte comprovação da necessidade das soluções que temos preconizado.





Situação no mês de Agosto
PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe no mês de Agosto, em azeites ou mólhos, foi de 3.790.979 quilos (214.670 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 3.310.364 quilos (187.011 caixas); carapau, 17.157 quilos (955 caixas); cavala, 70.913 quilos (3.936 caixas); atum e similares, 246.031 quilos (8.866 caixas); filetes de anchovas, 99.795 quilos (11.070 caixas) e outras espécies 46.719 quilos (2.832 caixas). Matosinhos foi o primeiro Centro produtor com 1.228.360 quilos; Olhão o segundo, com 960.307 quilos e Portimão o terceiro, com 726.993 quilos.

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinhas (1.188.946 quilos); Olhão, de carapau (7.672 quilos), de cavala (41.165 quilos), de atum e similares (89.131 quilos) e de filetes de anchova (26.648 quilos) e Setúbal, de outras espécies (20.654 quilos). Esta produção foi superior à de Julho último e à de Agosto do ano findo em, respectivamente, 1.954.750 quilos e 1.277.708 quilos.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 471.148 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 248.089 quilos; biqueirão, 218.065 quilos; cavala, 800 quilos; atum, 660 quilos e outras espécies, 3.534 quilos.

Matosinhos fabricou 56.340 quilos de sardinha, 8.810 de biqueirão e 800 quilos de cavala; Peniche, 17.807 quilos de sardinha, 350 quilos de biqueirão, 60 quilos de atum e 3.114 quilos de outras espécies; Lagos, 14.138 quilos de biqueirão; Portimão, 8.510 quilos de biqueirão, 600 quilos de atum e 420 quilos de outras espécies; Olhão, 95.860 quilos

de sardinha e 73.883 quilos de biqueirão e V. R. Sto. António, 78.082 quilos de sardinha e 112.374 quilos de biqueirão. Esta produção foi superior à de Julho último em 332.274 quilos e inferior à de Agosto do ano passado em 533.522 quilos.

EXPORTAÇÃO
Por Centros

Azeites ou mólhos

A exportação de conservas em azeite ou mólhos foi de 2.996.881 quilos (172.057 caixas) no valor de 50.636.239\$65, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 2.389.380 quilos (131.884 caixas) no valor de 35.625.655\$80; carapau, 18.323 quilos (1.184 caixas) no valor de 237.832\$54; cavala, 67.039 quilos (3.750 caixas) no valor de 1.146.903\$21; atum e similares, 326.710 quilos (9.243 caixas) no valor de 7.966.496\$64; filetes de anchovas, 166.056 quilos (24.425 caixas) no valor de 5.096.258\$64; lulas e choccos (21.690 quilos (1.249 caixas) no valor de 432.889\$02 e outras espécie, 7.683 quilos (362 caixas) no valor de 130.203\$80.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 1.139.783 quilos (63.608 caixas) ou 38%; Olhão o segundo, com 540.142 quilos (33.412 caixas) ou 18% e Portimão o terceiro, com 411.979 quilos (28.344 caixas) ou 13,7%. Exportaram-se menos 304.246 quilos do que em Julho e mais 1.955.049 quilos do que em Agosto do ano passado.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 89.475 quilos no valor de 891.381\$00, dos quais 43.402 quilos de sardinha, 33.515 quilos de cavala, 11.808 quilos de atum, 35 quilos de carapau e 715 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi inferior à de Julho em 112.360 quilos e superior

à de Agosto de 1951 em 40.389 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 58.399 quilos no valor de 870.549\$00 sendo: sardinha, 24.326 quilos; polvo, 19.228 quilos; lulas, 5.204 quilos; carapau, 3.428 quilos; salmone, 1.923 quilos; pescada, 1.330 quilos; pescadinha, 1.250 quilos; linguado, 370 quilos; pecebes, 220 quilos; lagosta, 200 quilos e diversos, 110 quilos.

Exportaram-se mais 6.170 quilos e 11.146 quilos do que, respectivamente, em Julho último e Agosto do ano anterior.

Por Países

Azeite ou mólhos

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 893.467 quilos (29,8%); Itália, 538.103 quilos (17,9%) e a Bélgica, 326.997 quilos (10,9%).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (893.467 quilos); a África Oc. Brit., de carapau (7.600 quilos); a Bélgica, de cavala (45.322 quilos); a Itália, de atum e similares (300.347 quilos); os E. U. A., de fletes de anchova (113.281 quilos); Cuba, de lulas e choccos (11.808 quilos) e o Congo Belga, de outras espécies (5.250 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Grécia, com 46.612 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 Agosto de 1952
August Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	1.188.946	90	5.583	987	19.140	13.614	1.228.360
Peniche	28.663	-	10.368	570	95	247	39.943
Lisboa	23.293	-	-	45.504	64	11.463	80.324
Setúbal	344.797	-	10.694	11.646	10.495	20.654	398.286
Lagos	200.311	2.508	494	315	8.247	741	212.616
Portimão	690.352	6.887	2.609	11.088	16.057	-	726.993
Olhão	795.691	7.672	41.165	89.131	26.648	-	960.307
V. R. de Santo António ...	38.311	-	-	86.790	19.049	-	114.150
Quilos	3.310.364	17.157	70.913	246.031	99.795	46.719	3.790.979
Caixas	187.011	955	3.936	8.866	11.070	2.832	214.670

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	61.671	-	-	-	1.701	61.671
Matosinhos	1.086.231	1.634	7.257	2.324	28.519	7.694	6.124	63.608	1.139.783
Lisboa	156.869	1.216	15.460	52.034	38.254	555	1.559	15.840	265.947
Setúbal	165.770	988	15.275	9.703	4.437	8.588	-	11.639	199.761
Lagos	104.693	-	950	-	13.457	-	-	7.932	119.100
Portimão	379.249	2.920	9.310	-	20.500	-	-	28.344	411.979
Olhão	441.710	11.565	18.177	30.469	37.068	1.153	-	33.412	540.142
V. R. de Santo António ..	54.858	-	5.610	170.509	23.821	3.700	-	9.581	258.498
	2.389.380	18.323	67.039	326.710	166.056	21.690	7.683	172.057	2.996.881

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of August

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in sauce during the month of August was 3.790.979 kilos (214.670 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 3.310.364 kilos (187.011 cases); Chinchards, 17.157 kilos (955 cases); Mackerel, 70.913 kilos (3.936 cases); Tunny, and the like, 246.031 kilos (8.866 cases); Filets of Anchovies, 99.795 kilos (11.070 cases), and other kinds, 46.719 kilos (2.832 cases).

Matosinhos was the first packing center with 1.228.360 kilos; Olhão comes next with 960.307 kilos and, finally, Portimão with 726.993 kilos.

As regards kinds, Matosinhos was the greatest packing center of Sardines (1.188.946 kilos); Olhão, of Chinchards (7.672 kilos), of Mackerel (41.165 kilos), of Tunny and the like (89.131 kilos) and of Filets of Anchovies (26.648 kilos), and Setúbal, of other kinds (20.654 kilos).

As compared to the production during the month of July, this production was higher by 1.954.750 kilos and also higher by 1.277.708 kilos as compared to the one of August of 1951.

Brine

The production of preserves in brine during the month of August was 471.148 kilos distributed for the following kinds: Sardines, 248.089 kilos; Biqueirão, 218.065 kilos; Mackerel, 800 kilos; Tunny and the like, 660 kilos, and other kinds, 3.534 kilos.

Matosinhos packed 56.340 kilos of Sardines, 8.810 kilos of Biqueirão and 800 kilos of Mackerel; Peniche, 17.807 kilos of Sardines, 350 kilos

of Biqueirão, 60 kilos of Tunny and 3.114 kilos of other kinds; Lagos, 14.138 kilos of Biqueirão; Portimão, 8.510 kilos of Biqueirão, 600 kilos of Tunny and 420 kilos of other kinds; Olhão, 95.860 kilos of Sardines and 73.883 kilos of Biqueirão, and V. R. Sto. Antonio, 78.082 kilos of Sardines and 112.374 kilos of Biqueirão.

There were packed 332.274 kilos more than in July and 533.522 kilos less than in August of 1951.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce was 2.996.881 kilos (172.057 cases) amounting to 50.636.329\$65, distributed as follows: Sardines, 2.389.380 kilos (131.884 cases) amounting to 35.625.655\$80; Chinchards, 18.323 kilos (1.184 cases) amounting to 237.832\$54; Mackerel, 67.039 kilos (3.750 cases) amounting to 7.966.466.496\$64; Filets of Anchovies, 166.056 kilos (24.425 cases) amounting to 5.096.258\$64; Calamaries and Cuttlefish, 21.690 kilos (1.249 cases) amounting to 432.889\$02, and other kinds, 7.683 kilos (362 cases) amounting to 130.203\$80.

Matosinhos is the main exporting center with 1.139.783 kilos (63.608 cases) or 38%; Olhão takes the second place with 540.142 kilos (33.412 cases) or 18%, and Portimão the third, with 411.979 kilos (28.344 cases) or 13,7%.

The export during this month was lower by 304.246 kilos as compared to the one in July and higher by 1.955.049 kilos as compared to the one in August of last year.

Brine

The export of preserves in brine during the month of August was 89.475 kilos, amounting to 891.381\$, 43.402 kilos of which were of Sardines, 33.515 kilos of Mackerel, 11.808 kilos of Tunny, 35 kilos of Chinchards, and 715 kilos of other kinds.

There were exported 112.360 kilos less than in July and 40.389 kilos more than in August of 1951.

Frozen

The export of Frozen was 58.399 kilos amounting to 870.549\$00 for the following kinds: Sardines, 24.326 kilos; Pulp, 19.228 kilos; Calamaries, 5.204 kilos; Chinchards, 3.428 kilos; Salmonete, 1.923 kilos; Whitting, 1.330 kilos; Little Whitting, 1.250 kilos; Eels, 500 kilos; Mackerel, 310 kilos; Sole, 370 kilos; Percebes, 220 kilos; Lobster, 200 kilos, and other kinds, 110 kilos.

During this month, there were exported 6.170 kilos more than in July and 11.146 kilos more than in August of last year.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: Germany, 893.467 kilos (29,8%); Italy, 538.103 kilos (17,9%), and Belgium, 326.997 kilos (10,9%).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer of Sardines (893.467 kilos); British West Africa, of Chinchards (7.600 kilos); Belgium, of Mackerel (45.322 kilos); Italy, of Tunny and the like (300.347 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (113.281 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (11.808 kilos) and the Belgian Congo, of other kinds (5.250 kilos).

Brine

Greece was the main importing country with 46.612 kilos.

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

August 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 Equat. Fr. ...	10.203	-	-	247	-	-	-	10.450
África Merid. Brit. ...	855	-	-	-	-	-	-	855
África Ocíd. Brit. ...	116.915	7.600	-	-	-	-	-	124.515
África Orient. Brit. ...	10.260	-	-	-	-	-	-	10.260
África Orient. Ital. ...	1.484	-	-	-	-	-	-	1.484
Alemanha	893.467	-	-	-	-	-	-	893.467
Angola	7.160	228	19	144	77	21	546	8.195
Arábia	190	-	-	190	48	-	-	428
Austrália	3.800	-	-	-	950	-	-	4.750
Áustria	44.536	-	-	-	-	-	-	44.536
Bélgica	269.297	-	45.322	9.776	2.602	-	-	326.997
Brasil	-	-	-	-	15.234	-	-	15.234
Cabo Verde	133	-	-	-	-	-	-	133
Canadá	5.655	-	950	-	4.385	-	-	10.990
Chipre	4.592	5.998	-	-	285	-	-	10.875
Col. Brit. A. C. e Sul	2.310	-	-	-	355	-	-	2.665
Congo Belga	31.835	950	-	190	-	-	5.250	38.225
Costa Rica	1.347	-	-	-	76	245	-	1.668
Cuba	52.575	-	-	989	570	11.808	38	65.980
Curaçau	647	-	-	-	-	-	-	647
Dinamarca	23.075	-	-	-	95	-	-	23.170
Egipto	10.222	-	-	-	380	-	-	10.602
Equador	3.429	-	-	380	380	92	-	4.281
E. U. da América .	174.091	-	950	-	113.281	6.475	950	295.747
França	154.871	-	-	-	-	-	-	154.871
Grécia	6.650	-	-	-	-	-	-	6.650
Guiné	4.861	266	-	236	2	84	187	5.636
Holanda	1.090	-	-	-	-	-	-	1.090
Índia Holandesa	2.660	-	-	-	-	-	-	2.660
Índia Inglesa	7.935	38	19	57	105	-	-	8.154
Índo-China	380	-	-	-	-	-	-	380
Inglaterra	390	-	-	2.344	3.752	-	-	6.486
Irlanda	-	-	1.824	-	-	-	-	1.824
Itália	237.718	-	-	300.347	38	-	-	538.103
Japão	47.500	-	-	-	-	-	-	47.500
Libéria	700	-	-	-	-	-	-	700
Macau	190	-	-	190	-	-	-	380
Malta	-	-	-	82	950	-	-	1.032
México	24.704	-	-	2.067	191	2.923	-	29.885
Moçambique	11.283	3.205	-	221	196	42	508	15.455
Nova Zelândia	-	-	-	-	386	-	-	386
Panamá	-	-	-	-	238	-	-	238
Perú	570	-	-	-	476	-	-	1.046
Síria	7.543	-	-	-	-	-	-	7.543
S. Tomé e Príncipe	171	38	-	145	-	-	19	373
Suécia	70.775	-	-	-	705	-	-	71.480
Suíça	131.281	-	17.860	4.091	19.154	-	-	172.386
Timor	570	-	95	190	19	-	-	874
Togo Camarão Fr. ...	760	-	-	-	-	-	-	760
União Sul Africana...	6.515	-	-	-	555	-	-	7.070
Venezuela	-	-	-	4.729	571	-	185	5.485
Forn. à Navegação ...	2.185	-	-	95	-	-	-	2.280
Quilos <i>Kilos</i>	2.389.380	18.323	67.039	326.710	166.056	21.690	7.683	2.996.881
Caixas <i>Cases</i>	131.844	1.184	3.750	9.243	24.425	1.249	362	170.057
Valores <i>Values</i>	35.625.655\$80	237.832\$54	1.146.903\$21	7.966.496\$64	5.096.258\$64	432.889\$02	130.203\$80	50.636.239\$65

(a) — Sardinha c/ espinha (fancy) 31.559 quilos — s/ espinha (boneless) 5.150 quilos — s/ pele e s/ espinha (skinless and boneless) 137.332 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM AGOSTO [AVERAGE FOB PRICES IN AUGUST]: *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 287\$70; sardinha em óleo, 265\$20; cavala em azeite, 325\$00; (base 1/10; fil-tes de anchovas, 291\$50; (base quilo); atum em azeite, 24\$40; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 6\$87; cavala, 10\$20; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 14\$00; polvo, 14\$50; lulas e chocos, 14\$00.

NOVO PROCESSO de cozimento da sardinha

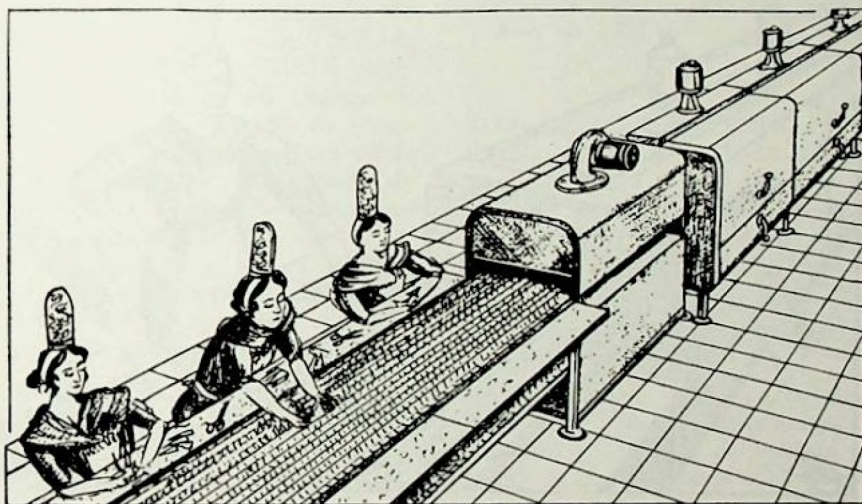
A CADEIA COMPLETA CANONNE-SUDRY

Para a conservação da sardinha no azeite, é evidentemente necessário cozer e secar o peixe.

O cozimento deve ser total se se quer evitar, durante a esterilização, a libertação dos líquidos de constituição que vêm poluir o azeite de

sobre todos os que estão submetidos ao tratamento.

Enfim, estas duas operações, que se fazem segundo os processos até aqui empregados, quer separadamente quer simultaneamente, devem ser efectuadas sem prejudicar a sardinha.



cobertura. Uma fabricação de qualidade obtém-se necessariamente com um cozimento perfeitamente homogêneo no interior da sardinha e igual sobre todos os peixes tratados.

O cozimento liberta líquidos de constituição: água, óleos e gorduras. Uma parte destes escorre pela acção da gravidade, a outra elimina-se pela secagem.

A secagem, muito importante para uma boa fabricação, deve ser, como o cozimento, perfeitamente regular em todo o corpo do peixe e igual

Dos processos actualmente utilizados, nenhum satisfaz completamente as condições essenciais atrás indicadas.

Com efeito, a fritura polui mais ou menos a sardinha, segundo o grau de uso do banho. O cozimento a vapor necessita duma secagem ulterior a ar quente que oxida as gorduras de constituição da sardinha. Os processos chamados «por enlatamento a cru» não permitem um cozimento homogêneo e uma secagem racional das sardinhas, em virtude

destas estarem em bloco dentro da lata durante estas operações.

Por outro lado, é evidente que um processo industrial moderno exige o trabalho à cadeia.

O novo processo *Canonne-Sudry* opera um cozimento e uma secagem simultâneos e racionais permitindo um tratamento rápido, regular e homogêneo, sendo a secagem conduzida facilmente até ao grau óptimo correspondendo à qualidade perfeita, sem nenhum risco de poluição ou de oxidação.

Este resultado é obtido fazendo-se passar as sardinhas num túnel, no qual circula com uma grande turbulência (contudo perfeitamente dirigida) um gás, na ocorrência o vapor sobreaquecido, que não pode provocar a oxidação das gorduras durante o tratamento.

A temperatura deste vapor sobreaquecido é variável segundo o tamanho e a natureza do peixe a trabalhar.

A turbulência é o factor principal que condiciona a rapidez das trocas térmicas entre o gás servindo de veículo ao calor e o produto a cozer e a secar.

Segundo a grossura do peixe a sua natureza, o tempo de cozimento e de secagem é igualmente variável. À saída do túnel as sardinhas assemelham-se extraordinariamente às que sofreram o tratamento pela fritura. Ainda melhor, elas têm um aspecto mais claro em virtude da ausência da película de azeite de fritura sobre a pele e não se partem, como sucede muitas vezes no cozimento a vapor.

Trabalho à cadeia

A cadeia de cozimento *Canonne-Sudry* apresenta-se sob a forma duma linha contínua em que se sucedem as diferentes operações da fabricação:

- 1.º — Engrelhagem
- 2.º — Cozimento-secagem no túnel
- 3.º — Arrefecimento
- 4.º — Enlatagem
- 5.º — Evacuação mecânica das latas cheias para a azeitadeira

Um tapete-grelha, em metal inoxidável, serve de veículo à sardinha durante o seu trajecto. O peixe é colocado exactamente como nas grelhas ordinárias, as quais doravante deixam de ter utilidade.

O tapete-grelha é lavado depois de cada uso, no trajecto de volta, por um dispositivo apropriado. Compõe-se de elementos justapostos, mantidos por duas cadeias laterais. Forma assim doze linhas de engrelhagem paralelas ao eixo do tapete.

Esta disposição favorece grandemente a organização e a fiscalização de trabalho das operárias.

Com efeito, a mão de obra pode ser dividida em equipas encarregadas cada uma do serviço de uma das doze linhas, tanto na engrelhagem como no enlatamento.

Dispositivo térmico

Uma circulação geral do vapor sobreaquecido em circuito fechado é constituída por um sobreaquecedor, aquecido a mazout, e uma tubuladura calorífuga ligando aquele a diferentes lugares do túnel. O gás divide-se no túnel em correntes opostas que, em definitivo, se dirigem para as extremidades, voltando ao sobreaquecedor por uma tubuladura calorífuga.

No interior do túnel, a deslocação do gás suporte de calorías é dirigido de tal forma que, não somente se desloca do centro para as extremidades mas é, também, obrigado a deslocar-se de baixo para cima, atravessando constantemente e completamente a massa inteira das sardinhas.

A calorificação muito cuidada do túnel e da tubagem e o dispositivo em circuito fechado permitem um rendimento térmico excepcional da instalação, reduzindo-se ao mínimo as perdas.

Recuperação das gorduras

Esta questão muito importante no cozimento automático das sardinhas é resolvida pela evacuação destas gorduras, para fora do túnel, por níveis da água corrente.

Este método assegura uma evacuação total das gorduras e impede completamente toda a vaporização mal cheirosa que ameaçaria destruir a qualidade da sardinha.

Produção

O conjunto da cadeia foi concebido para uma produção média de 1.000 quilos cada hora.

Preço de custo muito baixo

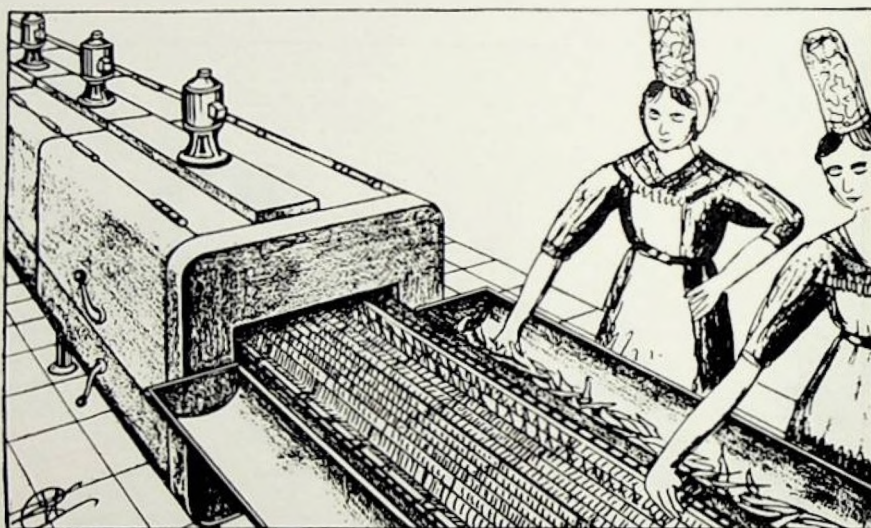
Vimos que por este processo o azeite de fritura era completamente suprimido. O consumo de «mazout» é pequeno e logo que o aparelho está em movimento é muito reduzido.

— todas as poluições possíveis;
— todas as oxidações das gorduras;
— todas as manipulações que podem prejudicar a sardinha.
E permite obter:

— carnes rijas, brancas e saborosas;
— peles brilhantes e prateadas;
— azeites de cobertura claros, conservado a cor e a limpidez de origem.

Tudo isto com um aparelho resistente, simples, fácil de manejar e de manter.

O complemento desta linha é indiscutivelmente a máquina de azeitar



A adaptação da cadeia de engrelhagem e de enlatamento reduz a mão de obra ao mínimo em virtude da supressão de todas as operações e manutenções diversas dos processos clássicos (carros, grelhas, peixes, latas, etc.). Verifica-se que, com o uso, o aparelho fica num estado de limpeza perfeita. O túnel conserva as suas paredes limpas como se nenhuma sardinha o tivesse atravessado.

Em resumo, a cadeia *Canonne-Sully* permite evitar radicalmente:

tipo H. A. 6, que permite (e isto numa maneira absoluta) meter o azeite unicamente dentro da lata e não por fora.

Isto dá pela continuação um azeite que conserva constantemente a sua limpidez.

A máquina de azeitar H. A. 6, pode ter, se for encomendado, uma distribuição automática dos fundos de cravar.

(De «La Revue de la Conserve»)

Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe de Setúbal

A Direcção deste Grémio teve a amabilidade de nos enviar o seu Relatório e Contas do exercício de 1951 de que extraímos a parte seguinte:

A falta de pesca e a deminuta produção, continuaram no ano de 1951 a caracterizar a indústria das conservas deste Centro que, mais uma vez, teve de recorrer à aquisição de peixe noutros portos e transportá-lo para esta cidade, com os inconvenientes que se tornam desnecessário enumerar.

Deve-se à pronta intervenção do Ex.^{mo} Senhor Governador Civil do Distrito junto das entidades superiores, conseguindo um regime de excepção para a duração do transporte, o ter sido possível, trabalhar em boas condições, peixe vindo do Algarve, atenuando, de certa maneira, a gravíssima crise que se estava sentindo. Por aquela medida, que trouxe incontestável benefício à indústria, é-nos grato deixar aqui expresso o nosso reconhecimento ao Ex.^{mo} Governador Civil, certos de que ao fazê-lo, damos inteira satisfação ao desejo de todos os industriais deste Centro.

Produção de Conservas em Azeite ou Molhos

Considerando a classificação apresentada no Relatório da Gerência de 1946, que foi a seguinte:

1.º) Anos bons — 1934 e 1935. Produções superiores a 1.000.000 de caixas.

2.º) Anos médios — 1936 e 1941. Produções superiores a 700.000 e inferiores a 1.000.000 de caixas.

3.º) Anos mediocres — 1933, 1943 e 1945. Produções inferiores a

700.000 mas superiores a 600.000 caixas.

4.º) Anos maus — 1937, 1939, 1940, 1942 e 1944. Produções inferiores a 600.000 caixas.

5.º) Anos de miséria — 1938 e 1946. Anos de mínima produção respectivamente de 391.565 e 409.080 caixas; as produções dos últimos 5 anos.

Ano de 1947 —	425.709	caixas
Ano de 1948 —	218.670	»
Ano de 1949 —	211.955	»
Ano de 1950 —	326.984	»
Ano de 1951 —		

	Quilos	Caixas
Sardinha	3.639.868	191.572
Cavala	178.548	9.397
Carapau	4.408	232
Atum	184.997	9.736
Anchovas	187.817	9.885
Outras espécies	219.791	11.568
	4.415.429	232.390

verifica-se, que apenas a produção de 1947 — com 425.709 caixas, tem cabimento, — anos de miséria, —, e que as dos restantes anos deverão constituir um novo grupo — anos de ruína.

Depois da apresentação destes números suficientemente elucidativos e que nos dão a noção clara da gravíssima situação da indústria de conservas deste Centro, pouco ou nada há a dizer, que não seja a repetição do muito que já se tem exposto em anteriores Relatórios, sobre uma crise que persiste em manter-se, provocando, como não podia deixar de ser, golpes profundos nas empresas que a exploram, onde os seus representantes se consideram impotentes para lhe resistir.

Mais extinções de unidades, maior desânimo nos industriais, são as cores negras deste quadro tenebroso, que tudo indica, a indústria das conservas deste Centro, continuará, infelizmente, a apresentar.

Contracto Colectivo de Trabalho

Está prevista a revisão de todo o Contracto Colectivo de Trabalho de 1 de Maio de 1945, de forma a ajustá-lo, o mais possível, às características especiais deste Centro.

O referido contracto, que se encontra denunciado, há muito, tem dado ocasião a certas anomalias, que além de acarretarem encargos incompatíveis, se refletem na disciplina do trabalho, criando situações complicadas aos industriais de conservas deste Centro, e não menos, e embaraçosas, aos que por dever dos cargos que exercem têm que julgar e considerar, com justiça, as faltas de assiduidade cometidas pelos operários, nomeadamente pelo pessoal feminino.

Tencionamos apresentar, a quem de direito, um estudo sobre aqueles assuntos, de forma a evitar que os industriais na precária situação de falta de produção, que há muito vêm suportando, se definham e desapareçam. Para tal, não deixaremos de recorrer ao auxílio dos Fundos, para os quais a indústria tanto contribui.

Para tudo isto, contamos com a compreensão do Instituto Nacional de Trabalho e Previdência, Sindicato dos Operários da Indústria de Conservas do Distrito de Setúbal, Instituto Português de Conservas de Peixe e do próprio Governo.

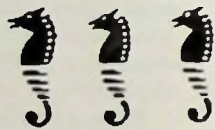
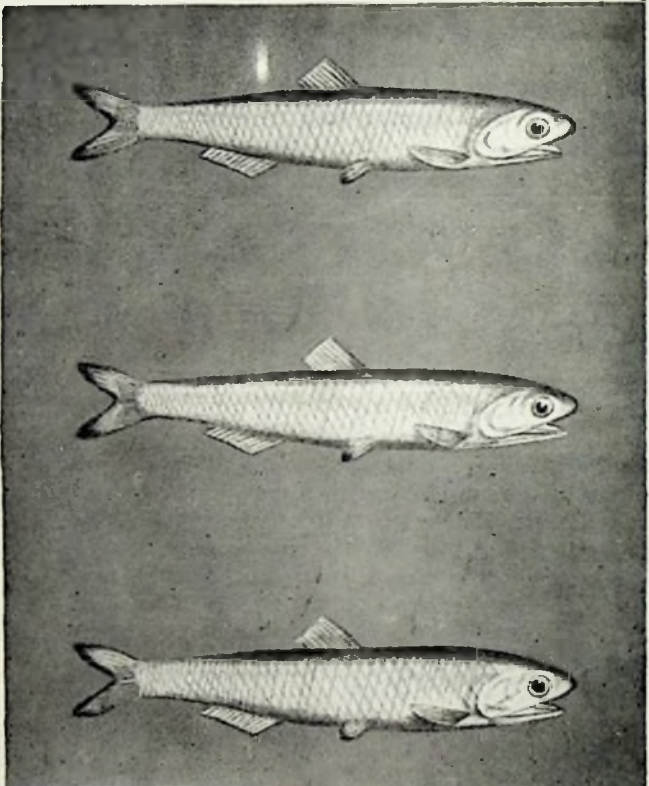
Por despacho de Sua Excelência o Ministro das Corporações e Previdência Social de 7 de Novembro, foram homologadas as alterações à Secção II do Contracto Colectivo de Trabalho de 1 de Maio de 1945, no que se refere ao horário de trabalho e descanso semanal (Cláusulas 25.ª a 34.ª), e que tinham sido aprovadas em reunião da Comissão Arbitral Corporativa, realizada no dia 20 de Setembro.

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**



LAZ

O PEIXE NA ALIMENTAÇÃO

Pelo DR. FERREIRA DE MIRA

Está assente: Em primeiro lugar que a progressão constante e considerável da população do Mundo ameaça destruir o equilíbrio entre esta e os géneros alimentícios postos à sua disposição. Em segundo lugar que entre os esforços empregados para aumentar a produção destes géneros, os que se realizam ou se podem realizar na parte marítima da Terra não são hoje de menor rendimento do que os efectuados na sua parte terrestre. Em terceiro lugar que a deficiência alimentar cuja ameaça se faz mais vivamente sentir é a de proveniência animal. Em quarto lugar que, no respeitante a digestibilidade, o peixe, com excepção de algumas espécies em que é muito grande a proporção de gordura, é superior à carne de animais terrestres, pelo menos quando estes chegaram ao estado adulto.

Sabe-se também, no que respeita ao valor termogénico medido em calorías, que o peixe, considerada exclusivamente a matéria alimentícia, é inferior à vaca ou ao carneiro. Há, é claro, excepções, como a das enguias; mas a regra geral consiste em ser a carne dos peixes, relativamente à dos mamíferos e aves, menos substancial e mais digerível. Quando se é obrigado a poupar as forças digestivas de alguém, por exemplo de um doente ou de um convalescente, é mais habitual que os médicos de hoje aconselhem o linguado ou a pescada, de preferência ao frango, tão preferido pelos seus antecessores.

Mas as qualidades de um alimento não são apenas a sua digestibilidade e as calorías que fornecem. Há outra muito importante: os princípios nutritivos que o compõem. Pondo de parte os sais inorgânicos e as vitaminas, uns e outros só necessários em doses mínimas, o organismo humano carece de três géneros de substâncias que são: os hidratos de carbono, isto é, amido e açúcares; as gorduras; as proteínas ou substâncias albuminoides. Estas últimas são

matérias azotadas; elas são a base da constituição dos nossos tecidos; elas são indispensáveis na nossa alimentação. Tanto nos alimentos animais como nos vegetais existem proteínas; mas elas prevalecem nos primeiros.

Evidentemente pode viver-se sem alimentos de proveniência animal, visto que há indivíduos vegetarianos, além de povos em que as classes menos favorecidas têm de consumir quase exclusivamente alimentos vegetais. Mas o vegetarianismo exclusivo não parece aconselhável pelos motivos seguintes.

O nosso tubo digestivo decompõe as proteínas em amino-ácidos; são estes absorvidos, passam para o sangue, e dessa massa tiram os órgãos para si, na quantidade conveniente, aqueles de que necessitam para recomposição dos respectivos tecidos. Mas, na verdade, as proteínas de que nos alimentamos não têm composição idêntica às do nosso organismo, nem têm elas próprias a mesma constituição em ácidos-aminados. Pode o organismo humano fabricar alguns destes, isto é, transformar uns ácidos-aminados em outros; mas há alguns que têm de vir com a alimentação, isto é, que não temos possibilidade de construir dentro de nós. Evidentemente, sob este aspecto, as melhores proteínas para nossa alimentação seriam as proteínas humanas, e é uma razão que poderia ser apresentada pelos antropófagos para sua justificação, se não tivéssemos ao nosso dispor proteínas de outras proveniências em que, embora em diferentes proporções, os ácidos aminados indispensáveis também se encontram.

Estes ácidos aminados indispensáveis na nossa alimentação são, segundo o que actualmente se conhece, em número de dez ou, pelo menos, de oito. E essa indispensabilidade demonstra-se com experiências de resultado evidente em animais, visto que não são de natureza a poderem ser efectuadas em homens. Veja-se, por exemplo, a seguinte:

Prepara-se uma ração alimentar sem proteínas, própria para ratos, e divide-se em três partes juntando à primeira 18% de caseína, que é uma proteína do leite; à segunda igual porção de gliadina, que é uma proteína do trigo; e à terceira o mesmo de zeína, proteína extraída do milho. Verifica-se que os ratos vivem e crescem normalmente com a primeira ração; com a segunda vivem, mas crescem muito pouco; com a terceira não vivem. Mas juntando lisina, que é um ácido aminado indispensável, à segunda ração, já os animais crescem normalmente; e juntando esse aminoácido e mais triptofano à terceira, os animais vivem e crescem como os outros. Como disse não são experiências que se possam praticar no homem; mas em muitíssimas aplicações da medicina humana temos de concluir para nós do que observamos em animais.

Há proteínas no pão e em muito maior proporção nas sementes das leguminosas: feijão, grão, fava, ervilha, lentilha. Somente em algumas proteínas vegetais faltam ou são representados em pequeníssimas quantidades alguns dos ácidos aminados indispensáveis. Assim as percentagens (dadas por Sherman) para os dois acima referidos é a seguinte:

Gliadina (do trigo)	0,92	1,14
Zeína (do milho)	0	0
Caseína (do leite)	6,3	2,2
Vitelina (dos ovos)	4,8	2,4
Carne de vaca	7,6	1,25
Carne de frango	7,2	presente
Peixe (em geral)	7,4	1,21

Isto significa que a abstenção completa de alimentação animal, isto é, de carne, ovos, leite e seus subprodutos não é aconselhável, segundo o que julgamos hoje; e que o peixe, no que respeita a proteínas, é um alimento de efeitos nutritivos análogos aos da carne de animais terrestres, com a vantagem da sua maior digestibilidade. Há a questão de ser consumido imediatamente ou de ser guardado em conserva. Mas esta, quando bem feita, não altera a constituição das proteínas alimentares.

IV

As características de um bom azeite

Das considerações precedentes conclui-se nitidamente que a qualidade da conserva depende em grande parte da boa qualidade do azeite empregado na sua fabricação. «O bom azeite faz a boa conserva», diz-se correntemente.

Quais são, portanto, em definitivo, os caracteres que permitem reconhecer um azeite de qualidade, elemento essencialmente importante na preparação de conservas de escolha?

Estas características foram definidas pelo laboratório da indústria das Conservas Norueguesas e são impostas actualmente aos importadores de azeite pela Associação Central das Conservas de «sprats» e arenques, isto é, pelos organismos que controlam a exportação dos produtos das fábricas de conserva norueguesas.

As características são as seguintes:

1 — *O azeite deve ser limpo*, isento de água, de mucilagem e de outras impurezas, qualidades importantes para a boa conservação ulterior do azeite, porque a água, extraída dos frutos pela pressão, assim como os outros corpos estranhos, aumentam a sua acidez e prejudicam assim a sua boa qualidade.

Esta pureza do líquido é obtida por uma filtração cuidada.

2 — *A cor do azeite* é um critério para julgar da sua qualidade. A cor amarela de ouro tirando ligeiramente para o verde ou o castanho é, em regra geral, um excelente índice.

Se o azeite possui uma cor verde ou castanha pronunciada, isto parece indicar que os frutos de que ele provém não estavam bastante maduros (frutos caídos debaixo da árvore) ou, o que é muitas vezes o caso, que o fruto foi sujeito a uma pressão demasiadamente forte que fez com que a clorofila tenha passado para o azeite.

A cor verde de certos azeites virgens recentemente fabricados torna-se, em geral, amarelo escuro ao fim de um certo tempo de armazenagem.

3 — *O azeite deve ter um sabor e um cheiro puros e agradáveis* e se assim não for é porque se empregaram na sua fabricação frutos de má qualidade (bichosos ou caídos da árvore), ou então que esta fabricação e a expedição ulteriores foram feitas em más condições de higiene.

4 — *A acidez calculada em percentagem de ácido oleico livre não deve ultrapassar 1,7 %*, sobre reserva de que o produto se compõe exclusivamente de azeite virgem.

Se o teor em ácidos gordos livres (acidez) é elevado, o azeite não é de primeira qualidade.

UTILIZAÇÃO DOS NA INDÚSTRIA

Por JEAN

PROFESSOR AGREGADO DA UNIVERSIDADE. DIRECTOR DO

Contudo, é necessário notar que se se mistura em proporções iguais um azeite virgem de uma acidez = 2 (isto é, inaceitável) com azeite de pressão refinado quimicamente, (também inaceitável) e que não contém nenhum ácido, obtém-se uma mistura de uma acidez = 1,0 conforme às condições impostas. É por isso que a condição 4 se deve acrescentar a seguinte:

5 — *O azeite de pressão refinado quimicamente, eventualmente empregado nas misturas, não deve exceder 30 % da mistura* e deve ser de boa qualidade.

Esta condição é particularmente importante e é por vezes objecto de controvérsia.

É costume fazerem-se misturas de azeite virgem puro com azeites de pressão refinados e neutros em pequenas quantidades, para se poderem constituir importantes «stocks» e fornecer um tipo uniforme durante toda a safra. Se o azeite refinado é de boa qualidade e se é só utilizado em diminuta proporção na mistura, não prejudica a qualidade do azeite virgem não refinado empregado na mesma mistura, pelo contrário, pode convir a certos e determinados usos, e, nas condições normais, a qualidade de uma tal mistura não baixa em seguida a uma armazenagem muito prolongada.

Contudo, se o azeite refinado quimicamente constitui uma parte essencial da mistura, a qualidade da mistura pode baixar depois de uma longa armazenagem se este azeite refinado não é de primeira qualidade. Foi esta a razão que levou o Laboratório de acordo com a maior parte dos técnicos oleícolas de Tortosa, Reus e Borjas Blancas, a fixar a proporção de azeite refinado quimicamente que pode entrar na mistura num máximo de 30 %. Objectam certas pessoas que há fábricas francesas e espanholas que empregam misturas de azeite contendo até 80 % de azeite de pressão refinado, ou mesmo mais. Contudo, após experiências feitas sistematicamente pelo Laboratório na fabricação do «brisling» e do «sild» em azeite, empregando o azeite misturado em proporções maiores ou menores com o azeite refinado, chegou-se à conclusão de que uma grande proporção de azeite refinado não é muito conveniente para os peixes noruegueses. O facto é particularmente visível à medida da armazenagem.

CORPOS GORDOS DA CONSERVA

LE GALL

OFFICE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE DES PÊCHES MARITIMES

A determinação do azeite de pressão refinado numa mistura é feita por meio de um método optico (Método G. Lunde e F. Stiebel). O resultado das análises do Laboratório figura nas tabelas sob a rubrica «Fluorescência» máximo em azul. Se o índice desta rubrica é inferior a 130, o azeite é virgem. A medida que a proporção de azeite refinado aumenta, o índice cresce igualmente e atinge cerca de 600 para o azeite de pressão refinado quimicamente puro.

6 — O azeite não deve conter azeite de extracção refinado conhecido pelo nome de «azeite de sulfureto», extraído dos «tourteaux» de azeite por meio de sulfureto de carbono e de tricloretilene. Este azeite não é considerado nos países produtores como comestível e é só reservado para usos industriais. Caracteriza-se pela presença de certos resinoides e por substâncias parafínicas ou os seus produtos de oxidação e de polimerização que são insaponificáveis e modificam as características do azeite.

7 — O azeite não deve coagular, isto é, não deve formar matérias gordas sólidas quando arrefece a uma temperatura de +8° a 4° C.

Sube-se que todos os azeites vegetais arrefecidos a temperaturas suficientemente baixas, deixam depositar ácidos gordos sólidos, que a quantidade de ácido gordo cristalizado aumenta com o abaixamento da temperatura e que se esta é suficientemente baixa, o azeite acaba por coagular completamente.

Esta solidificação tem um inconveniente nos países frios onde os «stocks» de conserva devem ser guardados a baixas temperaturas, porque as parcelas de ácido gordo coaguladas prejudicam o aspecto da mercadoria que é objecto de reclamação da parte dos consumidores.

Ora a experiência mostrou que os azeites puros começam a solidificar-se a temperaturas variáveis segundo a sua origem.

É assim que os azeites espanhóis, provenientes tanto do sul como do norte do país, mantidos depois da secagem, filtragem a uma temperatura de +8° durante um dia, depois a 4° durante três dias, não apresentam qualquer indicio de congelação dos ácidos gordos.

Por outro lado, os azeites originários da Tunísia e da Argélia, experimentados da mesma maneira, coagulam mais e notou-se que a quantidade de matéria gorda precipitada no estado de sólido no decorrer deste ensaio de refrigeração, é tanto maior quanto mais meridional é a origem do azeite.

Mas este inconveniente, que pode ter o seu interesse na Noruega onde o azeite empregado no fabrico do peixe assim como as conservas de «sprats» e de arenques podem ser expostos a baixa temperatura, não tem importância nas razões temperadas. É contudo útil tê-lo em conta na fabricação de conservas em azeite destinadas à exportação para os países frios.

8 — O índice de iodo é a característica mais importante duma grande parte dos azeites comestíveis.

No que diz respeito o azeite puro, este índice é muito fraco e varia de 79 a 88. Qualquer mistura com um outro azeite, aumenta-o, e um índice de iodo superior a 88 deverá motivar uma suspeita de mistura.

9 — O sabor e o ranço podem ser disfarçados e escapar aos nossos sentidos, mas a análise química feita segundo uma técnica estabelecida por Kreiss, permite revelar as novas substâncias cuja formação foi provocada pelo ranço do azeite.

O índice Kreiss, calculado em unidades vermelhas «Lovibond» é um critério da idade e do poder de conservação do azeite. Não deve ultrapassar 10 unidades vermelhas «Lovibond» num bom azeite.

10 — Um azeite virgem bem filtrado não deve conter muitas matérias minerais. Deve apresentar um teor fraco em cinzas depois da calcinação total. Admite-se que este teor em cinzas não deve ultrapassar 80 mgr. por litro.

Finalmente, um azeite, refinado quimicamente, pode conter sabões de soda em dissolução, se não foi suficientemente lavado depois dos ácidos livres que continha terem sido neutralizados com lixívia de soda. Estes sabões reduzem o poder de conservação do azeite e pode ser útil procurar a sua possível presença.

O regulamento em vigor no Estado do Maine (U. S. A.) estabelece que o azeite empregado no enchimento das latas com pequenos arenques, a que chamam sardinhas, deve ser exempto de água e de depósito, de cheiro e de sabor doces, conter menos de 0,25 a 1 % de ácidos gordos livres, manter-se limpo e brilhante depois de ter sido mergulhado durante 5,30 h. numa mistura de água e de gelo.

Em Portugal, o Instituto Português de Conservas de Peixe exige que o azeite empregado nas conservas não tenha mais de 0,5 % de ácidos gordos livres e o óleo de mendobi não pode ser importado nem sair das fábricas produtoras nacionais sem que lhe seja adicionado 5 % de óleo de gergelim que permitirá à análise química revelá-lo em virtude da reacção característica deste óleo.

Sociedade Comercial "Albora," 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 MINERALWERKE

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

A INDÚSTRIA

DE CONSERVAS DE SARDINHA MARROQUINA É ORGANIZADA EM NOVAS BASES

A Direcção do Comércio e da Marinha Mercante publicou as bases que a seguir transcrevemos da nova organização profissional da indústria de conservas de peixe marroquino.

O desenvolvimento rápido, em poucos anos, da indústria da conserva em Marrocos, criou problemas de organização técnica, comercial e profissional que convém resolver tanto mais depressa quanto é certo que se trata da segunda indústria exportadora de Marrocos que faz viver uma população muito importante de operários e de pescadores. Isto quer dizer que os problemas postos têm um duplo aspecto económico e social.

Organização técnica

As principais consequências sobre os preços de custo da organização técnica actual, podem ser resumidas da maneira seguinte:

— os investimentos importantes nem sempre permitem remunerar os capitais comprometidos;

— os preços de custo de produção são muito elevados para as fábricas grandes que só produzem 50 % pelo menos, das suas possibilidades.

Organização Comercial

O mercado interior é insignificante em relação à produção.

A maioria das vendas é feita para a exportação para França e para mercados mais longínquos (União francesa e outros países além dos da área do franco).

Uma organização comercial que permite ter acesso aos mercados de exportação, é dispendiosa e deve

apoiar-se sobre uma cifra de negócios extremamente importante.

Em virtude da média dessa cifra, por fábrica, ser baixa em relação à que seria necessária para uma organização normal de vendas, os conserveiros têm sofrido as maiores dificuldades para escoar as suas mercadorias nos mercados estrangeiros. Daqui resultou, em casos muito numerosos, uma concorrência severa que se exerceu no prejuízo do interesse geral da profissão.

Por outro lado, a existência de um grande número de marcas torna difícil qualquer publicidade e contraria as vendas.

Conclui-se, pelas verificações feitas, que a unidade optimum de venda é muito superior em volume à unidade optimum de produção. Parece, portanto, necessário que se constituam grupos de conserveiros para alimentar uma organização comercial apropriada para a exportação.

Organização profissional

A representação dos interesses no seio da organização profissional, não existe presentemente.

Esta situação é tanto mais séria quanto a diferença considerável verificada entre a unidade actual de venda e a unidade óptima de venda, exige uma coordenação dos vendedores no plano sindical.

Em resumo, uma organização profissional nova torna-se necessária para obter:

1 — uma melhoria no campo técnico, traduzindo-se por uma baixa de preços de custo, graças à redução das despesas gerais, à mecanização, à organização do trabalho e à concentração industrial;

2 — um esforço de disciplina e de coordenação comercial.

*
*
*

Assim se explicam e se justificam as decisões expostas sucintamente a seguir que a Administração acaba de tomar para dar remédio à situação existente.

1 — *A primeira decisão diz respeito à organização profissional.*

Prevê-se aqui, além dos agrupamentos existentes encarregados de regular os diferendos locais e servindo de colégio eleitoral, dois organismos fundamentais:

1) o Comité director que representa os grupos de interesses e as possibilidades de venda, encarregado, especialmente da coordenação comercial e da diminuição dos preços de custo. Compreende um representante por grupo comercial ou por grupo de isolados. Constituirá uma das várias comissões encarregadas de estudar e de relatar os diferentes problemas (comércio, questões técnicas, preço do custo). Estas comissões serão provisórias ou permanentes, segundo a decisão do Comité director e poderão incluir membros não conserveiros, mas tendo a competência técnica necessária;

2) o Comité de arbitragem que representa os indivíduos e assegura a informação da Administração, quando das suas decisões. Este Comité é presidido pelo Director do Comércio e da Marinha Mercante. É composto de 8 membros, sendo 4 eleitos pelas Câmaras sindicais e 4 designados pelo Presidente que pode, além disso, só escolher uma parte;

3) além destes dois organismos profissionais funcionará um Comité interprofissional presidido pelo Director do Comércio, ou o seu delegado, que compreende representantes dos conserveiros, dos armadores e dos pescadores, dos produtores de azeite e dos fabricantes de latas.

Este Comité tratará as questões de Coordenação interprofissional e materializará a solidariedade das dife-

rentes profissões interessadas na indústria da conserva.

A Federação das Indústrias da Conserva, que agrupa independentemente conserveiros de peixe, fabricantes de conservas de legumes e de frutos, continua a subsistir.

II — *A segunda decisão refere-se às modalidades de divisão de contingente de conservas de peixes, exportado com franquia de direitos para a França, Algéria e departamentos Ultramarinos da Guadalupe, da Guaiana, da Martinica e da Reunião.*

O sistema actual tem por base:

- uma exportação anual segundo as exportações do ano anterior;
- a existência duma parte fixa e duma parte variável.

Apresenta um certo número de inconvenientes de que os principais são os seguintes:

a) quando se faz a venda para a exportação, subsiste uma incerteza sobre o lucro, ou sobre a perda, porque o fabricante ignora especialmente o total das exportações do ano e o preço de custo do ano seguinte:

b) a deslocação dum ano entre a exportação e a fixação dos contingentes falseia a tesouraria e a conta de exploração;

c) é impossível prever a situação de cada mercado, pelo menos um ano antes;

d) o sistema não tem flexibilidade;

e) a existência duma parte fixa traz benefícios diferentes para dois conserveiros que têm a mesma produção, o mesmo preço de custo, mas possuem números de fábricas diferentes.

Para remediar a estes inconvenientes, uma decisão com data de 8 de Julho de 1952 fixa as partes dos contingentes de cada conserveiro, para um período de três anos, nas condições seguintes:

Campanha Junho 1952 Maio 1953

O sorteio é efectuado segundo as regras já estabelecidas desde o começo da precedente campanha.

Campanha Junho 1954 Maio 1955

O contingente é dividido proporcionalmente à média dos contingentes totais atribuídos a cada fábrica durante as campanhas de 1949-1950, 1950-1951, 1951-1952.

São tomadas disposições para evitar o afrouxamento das exportações para todos os países.

Cada conserveiro conhece, portanto, antecipadamente os seus direitos e possibilidade de exportação para a campanha actual assim como para as duas campanhas seguintes.

Estas novas medidas permitir-lhe-ão equilibrar melhor a sua conta de exploração, sem que tenha necessidade de se entregar a especulações a mais ou menos longo prazo que fazem correr riscos consideráveis à sua empresa e a todos os seus confrades.

Conclusões

As perspectivas podem ser muito brilhantes se a profissão, ajudada pela Administração, fizer o esforço necessário para vencer os obstáculos que ela encontre e que são:

- o estabelecimento da organização profissional;
- a formação e a estabilização dos grupos de venda;
- a acção sobre os preços de venda e sobre as quantidades vendidas;
- a acção sobre os preços de custo da produção.

As tarefas construtivas são suficientemente importantes e numerosas para que os profissionais trabalhem em conjunto para remediar a situação.

O seu destino está nas suas mãos.

A CONSERVAÇÃO DO PEIXE PELO FRIO

(Continuação da pág. 21)

quando mantido em câmaras de conservação entre -8 e -10° C., pode prolongar-se facilmente até 12 meses.

Relativamente à descongelação, deve esta ser lenta para dar bons resultados.

Pode fazer-se no ar, no gelo fundente ou na água.

No primeiro caso, a temperatura não deve ser superior a $+12^{\circ}$ C., para a qual um peixe médio é descongelado em seis horas, aproximadamente.

A descongelação no gelo fundente faz-se mais lentamente, levando 15 a 20 horas para um peixe médio de um quilo e meio.

Finalmente, temos a descongelação na água à temperatura ordinária onde um exemplar médio demora cerca de 3 horas a descongelar, findo o que é aconselhável retirar o peixe.

A duração do peixe descongelado é pelo menos a mesma que a do peixe fresco, convindo, evidentemente, que ela se faça apenas quando se pretende proceder à sua preparação culinária.

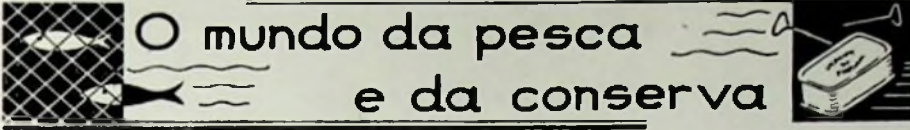
Com efeito, a pele do peixe descongelado, opõe-se de igual modo que a do peixe fresco à penetração dos germes exteriores.

É interessante notar que a perda de peso para a congelação em salmoura é praticamente nula e o mesmo se pode dizer para o peixe refrigerado.

Porém, se a congelação é feita ao ar, a perda de peso por evaporação é em alguns casos bastante sensível, visto que, pode ser de três, cinco ou dez por cento e até mesmo de 20 % de acordo com as condições em que é efectuada e a natureza do peixe.

Está provado que a perda de peso na congelação não tem importância comercial quando previamente se tenha envolvido o peixe em papel sulfurado e revestido interiormente as caixas de embalagem com o mesmo papel.

Interessante é ainda o facto de que as modificações porventura verificadas durante a preparação e conservação do peixe congelado não diminuem em nada o seu valor nutritivo, apresentando também os caracteres gustativos do peixe fresco.



O mundo da pesca e da conserva

Exportação de atum japonês para os E. U. A.

O governo japonês estabeleceu a partir de 1 de Maio um sistema de quota para a exportação de atum, válido durante um ano, em virtude do qual o Japão exportaria para os E. U. A. 1.000.000 de caixas de conservas de atum em óleo e em salmoura e 12.000 ton. de atum fresco e congelado. Por outro lado, o mesmo governo teria a intenção de pedir que o Congresso dos Estados Unidos não votasse direitos de importação sobre o atum, em virtude da limitação que fixara à sua exportação para aquele país.

Como é sabido, o Congresso norte americano, sob a forte pressão dos pescadores e conserveiros da Califórnia, está na disposição de aumentar para 45 % ad-val. os actuais direitos de 12 ½ % do atum em salmoura e de aplicar uma taxa de 3 cents. por libra ao atum fresco congelado que até agora estava isento de pagamento de direitos.

A situação do Governo de Washington neste assunto é delicado porque terá que encontrar uma solução que não contrarie os interesses Californianos nem prejudique sensivelmente os países exportadores de atum que já começaram também a reclamar contra as anunciadas restrições.

Forno eléctrico para a fumagem do peixe

Entrou agora em laboração o primeiro aparelho, utilizado numa escala industrial, para a fumagem do peixe, desde que a fumagem «electrostática» foi estabelecida teoricamente e à escala do laboratório, há alguns anos.

Este processo utiliza um fenómeno electrostático em uso há muito

tempo na indústria para a eliminação das poeiras e dos fumos, no qual as partículas são ionizadas pelo contacto com um «ionizador» de filamentos de tungsténio e são em seguida precipitadas sobre uma superfície de polaridade contrária.

No caso presente, esta superfície é a do peixe e as partículas ionizadas são as do fumo introduzido no aparelho por um assoprador especial que o faz encaminhar dentro dele a uma velocidade e com um volume controlados. As partículas do fumo são ionizadas à sua passagem sobre os filamentos de tungsténio e precipitadas sobre o peixe.

O método elimina as manipulações excessivas, as contaminações e sujidades, a contracção do peixe, as variações motivadas pelas condições diversas presentes no forno e, sobretudo, os riscos de cozimento ou de fumagem demasiadamente intensos.

A fumagem, que exige 6 a 8 horas segundo a técnica habitual, é realizada em 15 a 16 segundos sobre o transportador que leva o peixe a fumar de uma maneira contínua. O controle da operação é simples e fácil. O início faz-se por pressão sobre um único botão; a velocidade é regulada por um potenciômetro de controle ou pode ser regulada automaticamente no grau que se deseje.

O sabor do produto por este processo de fumagem é absolutamente igual ao do peixe fumado nas condições habituais.

As dificuldades da indústria francesa de conserva de peixes

Os preços elevados a que esta indústria que conta 250 fábricas labora, não lhe permitem acompanhar no exterior a concorrência estrangeira e colocam-na numa posição difícil sobre o mercado interior francês. A produção atingiu no úl-

timo ano a cifra bastante elevada de 51.800 ton. mas é provável que baixe muito este ano em virtude das dificuldades que a indústria encontra para a absorção do seu «stock».

As exportações não têm cessado de diminuir desde o princípio do século. Em 1902 totalizavam 10.000 ton. que representavam 80 % da produção. Em 1938 desceram para 3.400 ton. e em 1951 eram inferiores a 3.000 ton. das quais 566 ton. de conserva de sardinha. Este declínio tem sido devido, em parte, à concorrência estrangeira, primeiro da Espanha e Portugal e a partir de 1923 de Marrocos, para a sardinha, e do Japão dos E. U. A. e do Perú, para o atum, além das restrições levantadas hoje à importação por certos países, como a Inglaterra, que era um dos seus principais clientes.

Contudo, a causa essencial das dificuldades das exportações francesas deve-se ir procurar nos seus preços de venda que são 50 a 60 % mais elevados que os dos seus concorrentes estrangeiros.

Enquanto as exportações diminuíam as importações têm aumentado consideravelmente. Em 1951 a França importou 31.133 ton. de conservas de peixe (24.420 ton. de sardinha) contra 21.815 ton. em 1950.

A produção francesa actual é em média de 50.000 ton. por ano enquanto o consumo pode ser calculado em cerca de 70.000 ton. havendo portanto um espaço muito importante para as conservas estrangeiras que tem sido amplamente preenchido pelos países da França ultramarina, Marrocos, Argélia e Tunísia.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3
Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

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

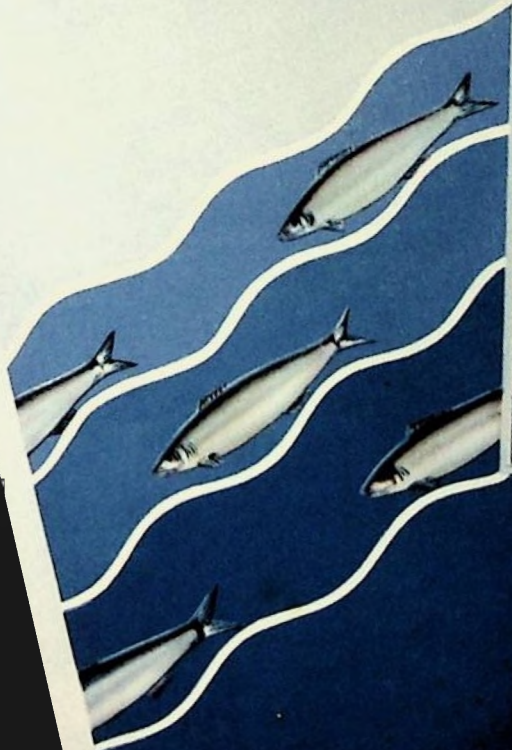
AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

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



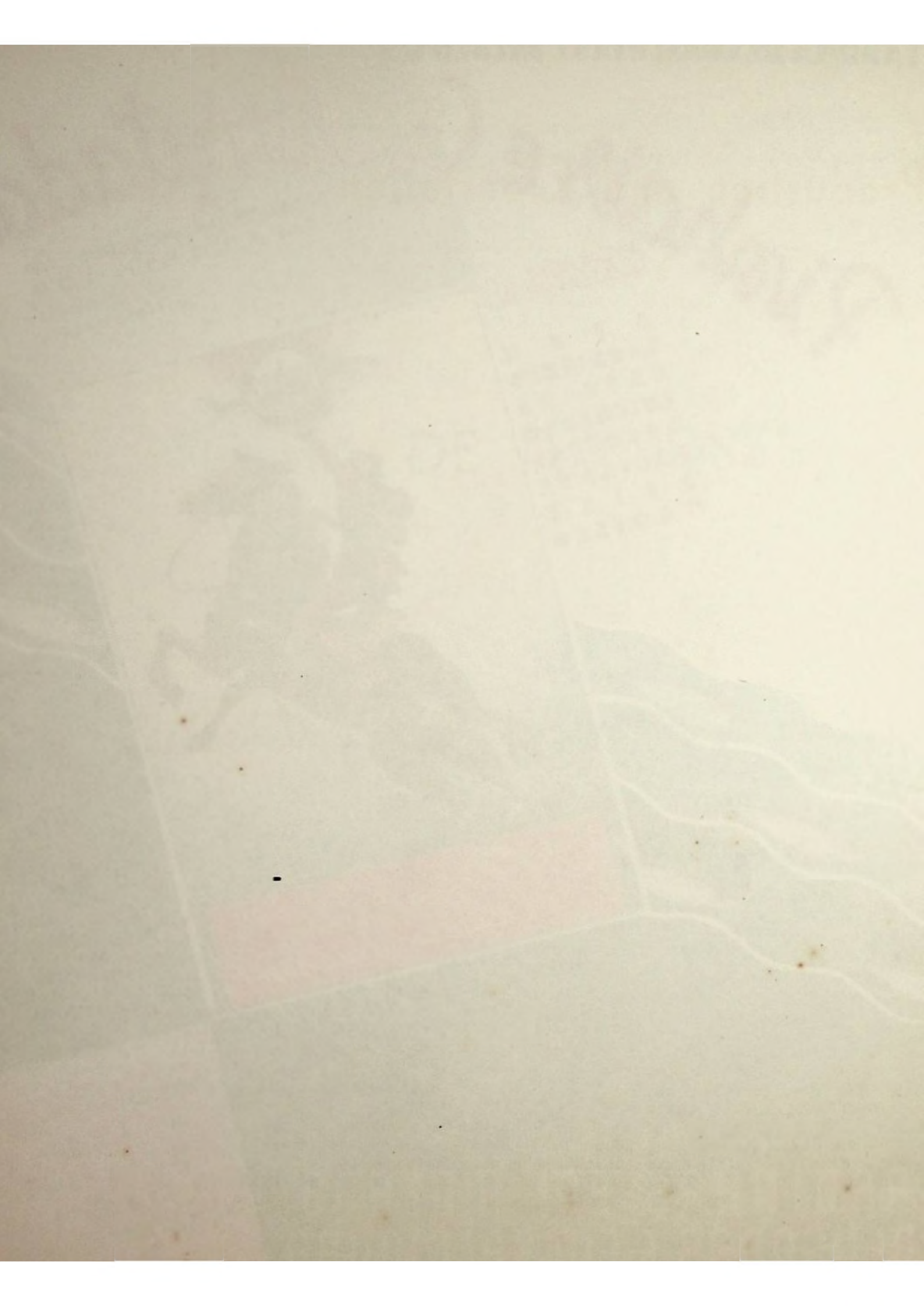
"Pinhais"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

- PINHAIS • MASCATO
- RIO • SOILOR
- SEMPER • IDEM
- E D U S A • Y O
- CIBELES • MORINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA



O PLANO DE FOMENTO DE 1953-1958

É já do conhecimento dos nossos leitores, pela grande publicidade que teve na imprensa, o vasto Plano de Fomento que o Governo elaborou para ser executado no sexénio 1953-1958 no montante total de 13,5 milhões de contos, dos quais 6 milhões serão aplicados no Ultramar e 7,5 milhões no Continente e Ilhas na agricultura, indústria, comunicações, escolas técnicas e Banco do Fomento do Ultramar.

Da grandiosidade do Plano e da sua projecção futura na economia da Nação e no rendimento e bem estar da sua população, falam os próprios números assentes em cálculos cuidadosamente estabelecidos.

Neste Plano está atribuída a investimentos na indústria a verba de 3.310.000, a maior de todas, na qual se incluem 120.000 contos da rubrica «Folha-de-Flandres» para serem utilizados na conclusão da instalação em curso da fábrica para laminagem a frio e estanhagem pertencente à Companhia Portuguesa de Siderurgia, concessionária da licença.

Por ser este empreendimento de excepcional importância para a indústria das conservas de peixe que já subscreveu com muitos milhares de contos para as obras iniciais da montagem daquela fábrica, reproduzimos a seguir o que no Plano se diz acerca da necessidade e vantagem de se instalar no noso País a nova indústria de Folha-de-Flandres:

1. O abastecimento do País de folha-de-flandres tem estado inteiramente dependente das possibilidades do fornecimento do estrangeiro e este nem sempre é regular, oportuno e suficiente.

Como se verifica do quadro seguinte, o valor médio anual das importações de folha-de-flandres no último decénio andou à volta de 80.000 contos, para um consumo médio da ordem das 15.000 toneladas.

Importação de folha de flandres

Anos	Total		Dos E. U. A.		Outros países Toneladas	
	Quantidades	Valor	Quantidades	Valor	Quantidades	Valor
1941	15:695	58:296	3:752	13:254	11:943	45:042
1942	12:513	54:057	1:105	4:684	11:408	49:373
1943	19:319	97:429	3:732	13:742	19:587	83:687
1944	11:045	63:252	6:677	30:037	4:368	33:215
1945	20:644	85:662	17:174	68:413	3:470	17:249
1946	10:771	47:123	6:129	25:888	4:642	21:235
1947	17:500	135:982	15:683	117:421	1:817	18:561
1948	23:541	152:748	19:803	125:254	3:738	27:494
1949	13:289	72:883	11:983	63:823	1:306	9:058
1959	4:029	23:184	3:442	19:743	587	3:441
1951	14:087	124:933	11:576	99:845	2:511	25:090

A folha-de-flandres é utilizada para diversos fins, mas é sobretudo consumida pela indústria de conservas de peixe, que deste modo se encontra à mercê das contingências do abastecimento, em especial nos períodos de alta de preços ou de escassez da matéria-prima.

As necessidades actuais do País, segundo os elementos fornecidos pelos organismos, são actualmente as seguintes:

Base: 1951

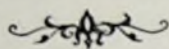
Indústrias	Necessidades segundo elementos fornecidos pelos organismos	Percentagem em relação ao total das necessidades
1) Alimentares:		
Conservas de peixe	15:180	70,26
Salsicharia	293	1,36
Lactínios	588	2,72
Azeitonas em conservas	145	0,67
Concentrado de tomate	287	1,33
Outras indústrias de frutas e produtos horticolas	184	0,85
Azeite	3:040	14,07
Bolachas e biscoitos	59	0,27
Cápsulas para garrafas	350	1,62
Total	20:126	93,15
2) Não alimentares:		
Óleos lubrificantes	900	4,17
Produtos farmacêuticos	40	0,18
Tintas, vernizes e alvaiades	180	0,85
Graxas, pomadas, ceras e limpametais	60	0,28
Latoaria	100	0,46
Outras aplicações, tais como: garrafas «termos», enlatamento de massa de marmelo, etc.	200	0,93
Total	1:480	6,85
Total geral	21:606	100,00

Mostram estes números que as exigências do consumo anual da folha-de-flandres tendem presentemente para a ordem das 22.000 toneladas, absorvendo a indústria das conservas, só por si, 70 por cento do total e distribuindo-se o restante por vários outros sectores da actividade económica.

A escassez ou a irregularidade do abastecimento determinam assim graves repercussões na indústria conserveira, cuja importância económica se mede não só pela mão-de-obra que ocupa — cerca de 21.000 operários —, como pelo volume tradicional das exportações, cuja média, nos últimos anos, foi de 550.000 contos.

(Continua na pág. 31)

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

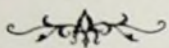


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telégrafo Correspondência Telefone
LUSITANIA APARTADO, 100 272

S E T Ú B A L

INDUSTRIAIS E
EXPORTADORES
DE CONSERVAS
DE PEIXE



Anunciar na Revista CONSER-
VAS DE PEIXE é fazer a propa-
ganda da vossa firma e dos vossos
produtos e colaborar na manu-
tenção e continuidade da VOSSA
Revista.



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.
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos
Vila do Conde



MATÉRIAS PRIMAS



A situação futura da folha

O autor dum artigo publicado na revista *Statistics of Tins and Cans* em que faz o estudo da produção da folha e das latas, calcula que a produção potencial de folha no mundo, em 1952, será de 7.492.000 ton. e de 8.564.000 ton. em 1955. O consumo, por outro lado, é calculado em 7.849.000 ton. em 1952 e 9.195.500 ton. em 1955.

O articulista tira destes números a conclusão de que os pedidos de folha excederão provavelmente os fornecimentos nos próximos anos futuros e acrescenta que se deve desde já fazer o necessário para planejar e iniciar um futuro aumento na capacidade de produção de folha, para evitar que se continue a sofrer a penúria desta matéria prima que dura há sete anos. Realça, em particular, a necessidade da Inglaterra modernizar a sua própria indústria da folha para que toda a sua produção seja tecnicamente eficiente.

Dificuldades com o estanho da Bolívia

A última revolução na Bolívia elevou ao poder um governo que pretende nacionalizar as minas de estanho. A Bolívia é o segundo produtor mundial de estanho, metal que é de importância capital na sua economia e preenche 65 % do total das suas exportações. A Inglaterra compra-lhe cerca de metade desta sua produção e os E. U. A. a outra metade. Mas desde que o último acordo expirou na primavera de 1951 que a América praticamente lhe deixou de comprar o estanho, em virtude dos produtores bolivianos não desejarem aceitar o preço de 121 1/2 cêntimos a libra que os americanos desejam pagar. Esta situação tem feito diminuir a produção e causado o desemprego.

Resta agora ver se o novo governo, para restaurar a economia abalada do país, aceita o preço de 121 1/2 cents. oferecido pelos E. U. A. ou se estes para evitar a nacionalização das minas aumentam o referido preço.

Chumbo

Os exportadores ingleses de manufacturas de chumbo esperam recuperar parte, senão todo, do negócio de exportação que perderam durante estes últimos meses, quando se renovarem as transações do referido metal na Bolsa do Chumbo de Londres.

Durante algum tempo, o preço europeu do chumbo virgem esteve consideravelmente abaixo do preço a que o Ministério de Matérias Primas Britânico o vendia aos consumidores deste país. A diferença actual é de cerca de 15 libras que se considera suficiente para permitir a muitos fabricante da Europa vender certos produtos ao redor do tipo que os fabricantes ingleses têm que pagar pela sua matéria prima, isto é, 131 libras por tonelada. Os exportadores ingleses dizem que a concorrência provém da Alemanha, Holanda e Bélgica, especialmente pelo que diz respeito às vendas para os países escandinavos. O estabelecimento de um preço internacional para o chumbo, como consequência da renovação das transações livres, eliminará automaticamente as actuais anomalias no preço e deste modo permitirá aos exportadores ingleses competir em condições mais análogas.

Borracha

A produção mundial da borracha natural nos primeiros seis meses deste ano totaliza 847.500 ton., comparado com 972.500 ton. em igual

período do ano passado. Por outro lado, o consumo mundial atingiu 737.500 ton. contra 805.000 ton. no ano anterior. Até Junho de 1952 a produção excedeu, portanto, o consumo em 110.000 ton., mas durante o mesmo período os «stocks» comerciais baixaram de 97.500 ton. A comparação sugere que cerca de 210.000 ton. de borracha natural entraram nas reservas oficiais durante estes seis meses, enquanto que durante todo o ano de 1951 só entraram 300.000 ton. nas reservas estratégicas. Assim, o mercado da borracha tornou-se mais dependente das compras oficiais do que nunca e contudo o preço neste ano desceu de 3 sh. 6 d. a libra peso no princípio de Janeiro para 2 sh. 2 d. A percentagem elevada das compras actualmente para armazenar, não poderá continuar indefinidamente, se bem que os produtores estejam confiados que será mantida até que o consumo mundial comece a elevar-se. A produção e o consumo da borracha sintética continuam a aumentar. A produção durante o primeiro semestre deste ano foi de 468.000 ton., comparado com 421.000 ton. nos primeiros seis meses de 1951. Por sua vez, o consumo alcançou 442.500 ton., cerca de 50.000 ton. mais do que nos doze meses anteriores, o que representa um dos mais elevados totais semestrais atingidos até agora. Os «stocks» em fim de Junho aumentaram de 30.000 ton. para 172.500 ton.

Expansão da indústria da borracha nos Est. Unidos

À indústria de manufactura da borracha nos Estados Unidos foi concedido um limite de expansão de 80 milhões de dólares para construir novas fábricas e instalar novo equipamento para produzir produtos de borracha. Este limite foi anunciado pela Administração de Produção de Defesa dos Estados Unidos. Servirá como guia dessa Agência na concessão de benefícios de taxa federal para encorajar companhias privadas a realizar a necessária expansão fabril.

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

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

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

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

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112, Market Street
San Francisco, California

PESCA DA SARDINHA

AGOSTO DE 1952

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	30,08	1.688.500	5.482.707	33,06	4.966.943\$00	15.025.104\$00
	salmoura	4,37	239.860		2,75	413.793\$50	
	consumo	64,83	3.554.347		64,19	9.644.367\$50	
Peniche	mólhos	10,87	75.010	690.120	11,36	285.044\$00	2.509.147\$50
	consumo	89,13	615.110		88,64	2.224.103\$50	
Lisboa	mólhos	2,15	25.591	1.187.958	2,41	69.977\$00	2.898.332\$00
	salmoura	3,22	38.250		0,80	23.280\$00	
	consumo	94,63	1.124.117		96,79	2.805.075\$00	
Setúbal	mólhos	54,13	448.840	829.134	55,05	992.785\$00	1.871.564\$00
	consumo	45,87	380.294		46,95	878.779\$00	
Lagos	mólhos	87,91	142.600	162.215	93,20	614.500\$00	659.360\$00
	consumo	12,09	19.615		6,80	44.860\$00	
Portimão	mólhos	65,27	937.030	1.435.675	81,28	4.313.412.00	5.307.146\$00
	salmoura	0,30	4.250		0,18	9.720\$00	
	consumo	34,43	494.395		18,54	984.014\$00	
Olhão	mólhos	77,59	798.040	1.028.542	83,10	2.720.260\$00	3.273.392\$00
	salmoura	4,17	42.850		2,16	70.680\$00	
	consumo	18,24	187.652		14,74	482.452\$00	
V. R. Santo António	mólhos	18,10	44.940	284.260	14,35	83.040\$00	578.705\$00
	consumo	81,90	203.320		85,65	495.665\$00	
				11.064.611			32.122.750\$50

Média do preço: Matosinhos 2\$94, Peniche 3\$80, Lisboa 2\$73, Setúbal 2\$21, Lagos 4\$30, Portimão 4\$60, Olhão 3\$40, Vila Real de Santo António 1\$84.

O PLANO DE FOMENTO DE 1953-1958

(Continuação da pág. 27)

Exportações totais de conservas de peixe

Anos	Toneladas	Contos
1941	62:000	524:000
1942	54:600	414:000
1943	53:500	927:000
1944	39:500	673:000
1945	42:000	560:000
1946	46:400	580:000
1947	37:800	446:000
1948	41:500	471:500
1949	24:200	441:500
1950	25:500	507:000
1951	31:200	585:000

Mas a irregularidade de laboração da indústria conserveira reflecte-se também noutros sectores que dela estão praticamente dependentes, como o da pesca, na qual se ocupam para cima de 30.000 pessoas e que encontra na indústria de conservas a saída natural para a sua produção.

2. Reconhecida a vantagem de produzir a matéria-prima indispensável, para abastecimento de uma das nossas primeiras indústrias de exportação, houve que estudar cuidadosamente a viabilidade técnica e económica do fabrico nacional de folha-de-flandres, para que não possa ser onerada com preços superiores às cotações internacionais uma actividade económica que, devido a

outros factores, tem de suportar apertada concorrência nos mercados externos.

Apesar dos estudos que serviram de base à planificação das actividades da Companhia Portuguesa de Siderurgia, concessionária da licença, houve que rever esse aspecto do problema e confirmar as possibilidades económicas da indústria, em face de alguns e definitivos esclarecimentos que a importância do empreendimento exigia.

As conclusões do estudo, efectuado por técnicos qualificados, permitem avançar com segurança.

3. Como 1.ª fase do empreendimento, está projectada e em curso a instalação de uma fábrica para laminagem a frio e estanhagem, com importação de aço laminado a quente. Estas operações utilizam como principais matérias-primas o estanho, ácido, óleo de palma e dissolventes, de produção abundante em Portugal. Para uma produção anual máxima de 25.000 toneladas está calculado o dispêndio, no País, entre aquelas matérias-primas e os trabalhos de laboração, de um valor superior a 90.000 contos.

O empreendimento projectado poderá abastecer normalmente o mercado nacional nas condições correntes de qualidade e preço e a sua realização tem em vista assegurar o auto-abastecimento do País, com os inerentes benefícios para a sua economia.

A ultimação dos trabalhos exige um investimento de 120.000 contos.



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

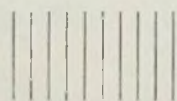
Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

GRANADAISA FOODS, INC.

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

Estabelecidos em 1890
New-York, N. Y. U. S. A.



Unicos importadores da marca
GRANADAISA
em Conservas Portuguesas
de Sardinhas, Anchovas e Atum
em 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 — Pertis 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 a 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

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
N E W - Y O R K , 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

SOCIEDADE FRIGORÍFICA
EXPORTADORA, LIMITADA

EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

PEIXE CONGELADO — FRUTAS
VERDES E SECAS — AZEITONAS
— TREMOÇO — CONSERVAS
DE PEIXE — QUEIJO — MASSA
TOMATE — CARNES — ETC.

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telef. { 30712-31857
Tojal 218

End. Teleg. AGENTIMPORTE

Sucursal: **PORTIMÃO — ALGARVE**

Telefone 366

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de
FOLHA DE FLANDRES
e

outros materiais para a Indústria de Conservas 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

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

MA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

Rua de S. Paulo, 12, 4.º — Telef. 32222 — LISBOA

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

Fábrica: - SETÚBAL
Telefones: - 2064 e 2627
Telegramas: - SELISMA

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

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

Conservas *Unitas*, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	



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 Ferreira 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
Francisco Ribeiro Modesto
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 Nozareth Fernandes

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Leda
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