

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO VII
1953

N.º 84
MARÇO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE · NICETTE · CINE · FLORA

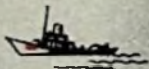
ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

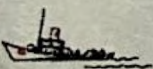
ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

CAZ

MENDES & ANJOS, LDA.

Olhão
TELEFONE 313

Rua D. João V - 7 - 1.º Dt.º (à Praça do Brasil) — LISBOA
Telef. 64141 End. Teleg. -STAG-

DISTRIBUIDORES GERAIS DA

« SUPERDRAW »

A última palavra em Folha de Flandres laminada a frio, do fabrico da nossa Representada, tanto de estanhagem por imersão (Hot Dipped), como por electrólise (Ferrostan).

Engloba tudo quanto há de melhor e essencial para todo o género de trabalhos dos mais delicados.

É a garantia máxima duma produção económica e perfeita.



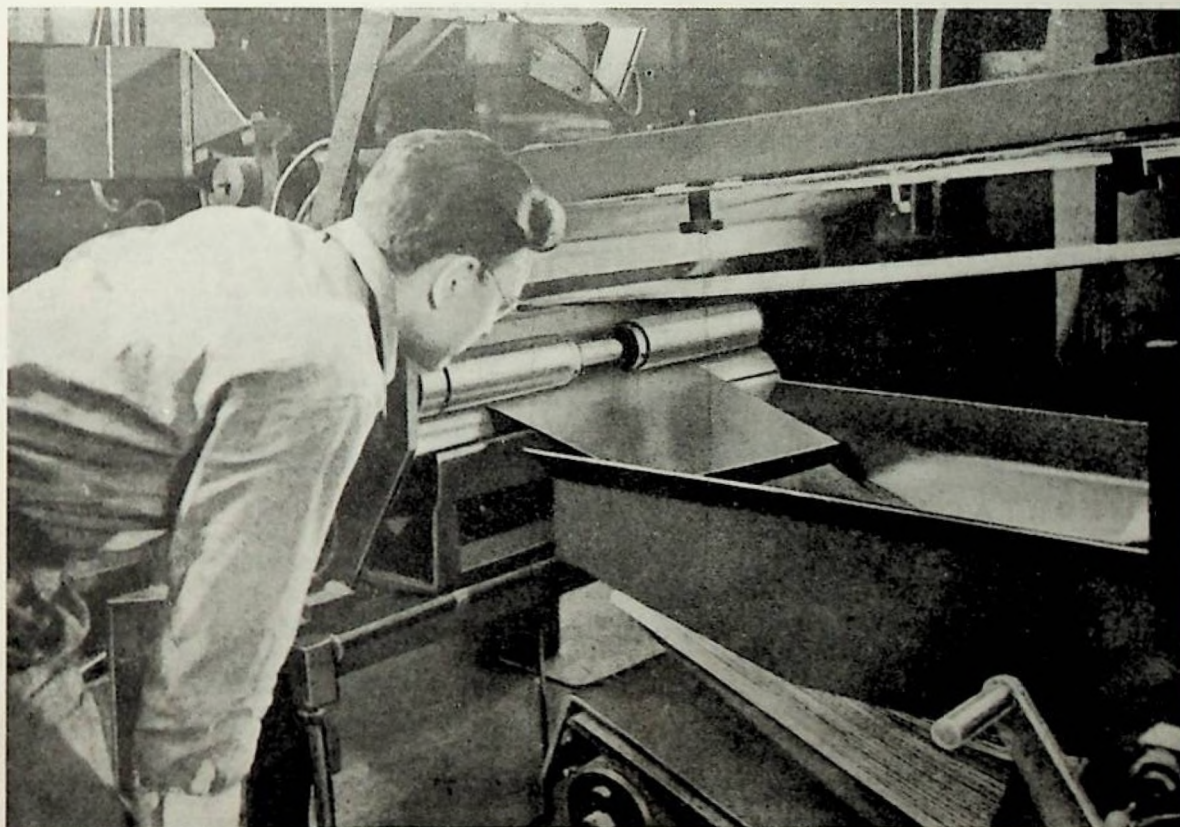
« FERROSTAN »

Nome universalmente conhecido como Folha de Flandres Electrolytica, do fabrico exclusivo da nossa Representada. O seu brilho torna-a sobremaneira atraente. Estreitamente acessível à ilustração, é hoje a Folha mais procurada pelos fabricantes.

Os mais recentes progressos no seu fabrico, permitem a produção do «FERROSTAN 100-25», de cobertura dupla — a revolução da indústria de Folha de Flandres.

«HOT DIPPED» ← «SUPERDRAW» → «FERROSTAN»

da nossa Representante, UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY, de New York
As marcas de confiança e garantia máxima



Máquina de escolha automática na secção de corte duma fábrica.



CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

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

SUCURSAIS

CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL.

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDA 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

Marcas Registradas:

*PALACIO DE ORIENTE, ALBATROS,
ANTONIO ALONSO, HIJOS, LA CORRIDA,
LION D'ARGENT*



SETÚBAL { 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.: «Fradess»
_____ 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

E S P E C I A L I D A D E S

**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



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 84



Conservas de Peixe

MARÇO

1953

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

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

Sumário

As dificuldades do Comércio Externo; Produção e Exportação; Production and Exportation; O desenvolvimento da indústria de alimentação americana; Progressos no fabrico do comércio de peixe; Resumos Analíticos da indústria de conservas pela F. A. O.; A luminosidade nos animais marinhos; A indústria pesqueira britânica em meio século de evolução; A conservação do peixe pelo frio artificial; Pedidos de Representação; Economia e Finanças; O mundo da pesca e da conserva; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

AS DIFICULDADES DO COMÉRCIO EXTERNO E A "INTEGRAÇÃO" DOS MERCADOS EUROPEUS

A indústria nacional de conservas de peixe continua a percorrer a sua triste e desalentadora trajectória dos últimos anos, através de dificuldades e perturbações sucessivas que têm posto à prova, bem penosamente, a sua capacidade de resistência. Os resultados da exportação em 1952 estão já patentes e estatisticamente documentados: com 38.424 toneladas no valor de 631.751 contos vendidos para os mercados externos, a melhoria registada no ano findo está ainda muito longe de corresponder às necessidades de satisfatória e desafogada exploração económica da indústria, já experimentada em melhores tempos.

Os obstáculos de politica comercial nos países importadores mantêm-se com gravidade indeclinável que os bons propósitos tantas vezes anunciados demoram a alterar. A Grã-Bretanha já por três vezes assinou acordos para a importação de 250.000 caixas, mas as suas compras efectivas em 1951 não foram além de 30.000 e em 1952 ficaram em zero. Para 1953 está igualmente firmado um compromisso de importação mas, até à data, não foram estabelecidos os contactos que permitam augurar o seu próximo cumprimento na prática, continuando a ignorar-se se os dirigentes económicos daquele país vão abrir as suas portas ao comércio de conservas de peixe e qual a orientação que vão adoptar no respectivo exercício. Com os Estados Unidos persistem as dificuldades motivadas pela falta de um acordo comercial

que desvendasse perspectivas mais favoráveis a este sector da nossa exportação. Ao mesmo tempo que as suas figuras políticas e económicas mais representativas proclamam a necessidade de mais amplos intercâmbios livres e da normalização do comércio internacional, perdura a aplicação de direitos alfandegários proibitivos que tornam extremamente difícil o acréscimo da colocação de conservas de peixe portuguesas no vastíssimo mercado norte-americano. Ainda não há muito tempo foi ali determinado o aumento de 22,5 para 45 % ad valorem nos direitos a cobrar sobre o atum em conserva, com prejuízo grave para a produção açoreana e, ao cabo de contas, para toda a indústria conserveira nacional. Com efeito, o mercado dos Estados Unidos vinha recebendo, sobretudo, atum em conserva produzido nos Açores e em Angola, ficando os melhores mercados europeus e, nomeadamente, o da Itália, reservados primordialmente para a produção do Algarve nessa especialidade. Com a entrada em vigor daqueles direitos proibitivos nos Estados Unidos o peso da concorrência entre as diversas zonas produtoras nos restantes mercados externos vai fazer-se sentir muito mais duramente.

Por outro lado, quanto às conservas de sardinha, continua a pagar-se nos Estados Unidos o dobro dos direitos (30 % ad valorem) na sardinha sem pele e espinha relativamente aos que pagam as conservas com pele e espinha, muito embora nesse país não se fabriquem conservas da primeira espécie referida e, por consequin-

te, não haja necessidade de proteger uma indústria local contra a nossa concorrência.

E não ficam por aqui os contrastes entre a teoria e a prática de que a indústria portuguesa de conservas de peixe vem sendo vítima, com sérios prejuízos para toda a economia nacional. O facto de não estar o nosso país integrado no Acordo Internacional de Tarifas e Comércio (GATT) implica que as conservas portuguesas paguem cerca de quatro vezes mais nos mercados por ele abrangidos do que as indústrias alheias concorrentes, como as de Marrocos, França, etc. Deste modo, um empreendimento internacional que se levou a efeito para facilitar e impulsionar os intercâmbios, está a reflectir-se para a nossa produção conserveira em efeitos precisamente opostos. A França, por seu turno, está a aplicar na importação das conservas de sardinha a tarifa de 35 % ad valorem, o que constitui praticamente uma medida discriminatória contra Portugal visto que somos o único país estrangeiro a fornecer tal artigo ao mercado francês. E o amargo rol poderia prolongar-se com muitos outros exemplos, constituindo extenso e desencorajante sudário com que continua a debater-se a nossa indústria conserveira em anos sucessivos de crise.

Entretanto, todas as perspectivas que vão surgindo de melhoria desta situação, mesmo a longo prazo, são acolhidas no sacrificado sector da produção nacional com justificável alvoroço de esperança. Está nesse caso a tendência em curso para se constituírem entre os mercados europeus novos «pools», no género do que entrou há pouco em vigência com a Comunidade Europeia do Carvão e do Aço, na base do Plano Shuman. Já se fala com insistência — e empregando curiosos hibridismos de linguagem — na criação de um «pool verde» para a agricultura; teve lugar recentemente uma conferência internacional para examinar o projecto de um «pool branco», abrangendo os produtos sanitários e farmacêuticos. E, dizendo-nos mais directamente respeito, o «grupo de trabalho» constituído na reunião preparatória da conferência europeia sobre a organização dos mercados agrícolas — o «pool verde» acima referido — elaborou, também há pouco tempo, um relatório acerca dos produtos da pesca, com o objectivo de os integrar naquela organização. Fundamenta-se este critério no princípio mais ou menos defensável de que as afinidades entre os produtos agrícolas e os produtos da pesca, na economia alimentar, aconselham a sua integração num plano único de reorganização dos mercados europeus, de modo a compensarem reciprocamente as deficiências de abastecimento.

No caso de concordarem com esta orientação básica os países participantes nos trabalhos preparatórios em curso, teríamos a possibilidade de ser constituído em prazo mais ou menos breve um mercado único europeu para os produtos da pesca, incluindo as conservas de peixe — um «pool Argenté», como nos parece legítimo chamá-lo em paralelismo com as híbridas designações de «pool Vert» e «pool Blanc» já correntes na linguagem internacional.

O problema que se nos apresenta em face desta perspectiva não é fácil; mas o princípio geral da atitude que cumprirá ao nosso país assumir, como ponto de partida para estudos e trabalhos futuros, parece-nos não oferecer grandes dúvidas. Haverá, realmente, vantagem positiva para a nossa indústria conserveira no estabelecimento de uma organização europeia em tais moldes? Quanto a nós, situando-nos no plano definido dos interesses da indústria e tomando em consideração as condições vigentes para a exportação dos seus produtos, tais como as deixamos esboçadas acima, parece-nos incontestável que sim.

Após tantos anos de prejuízos acumulados, de dificuldades sempre ressurgidas, de desilusões que teriam feito esmorecer qualquer outro sector do trabalho português com menos arreigadas e brilhantes tradições, é natural que a indústria de conservas de peixe aceite com interesse a ideia de uma ampla política de suspensão de obstáculos nos mercados europeus. A Europa continua sendo, a despeito de tudo, a via natural de escoamento para a nossa produção deste ramo. É certo que, antes da guerra, para os seus mercados se dirigiam 85 % das nossas exportações de conservas e que essa proporção se encontra hoje reduzida a 65 %, mas na franca reabertura e normalização do comércio europeu reside a mais ampla e fundamentada esperança do ressurgimento da produção e exportação de conservas de peixe.

Se o «pool» europeu tornar possível a concretização destas aspirações só teremos motivos para o acolher de braços abertos e fazer votos pelo seu pleno êxito.



Mariolinde
Sporting

LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar

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

MARQUES NEVES & C.^a, L.^{da}

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

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



Situação durante o mês de Fevereiro

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Fevereiro, foi de 359.462 quilos (34.143 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: carapau, 1.577 quilos (83 caixas); atum e similares, 15.470 quilos (1.025 caixas); filetes de anchovas, 262.539 quilos (28.704 caixas) e outras espécies, 79.876 quilos (4.331 caixas).

Olhão foi o primeiro Centro produtor com 123.818 quilos, V. R. Sto. António o segundo, com 72.256 quilos e Setúbal o terceiro, com 68.031 quilos.

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de carapau (1.577 quilos); Setúbal, de atum e similares (9.273 quilos); Olhão, de filetes de anchova 110.233 quilos) e Lisboa, de outras espécies (26.738 quilos).

Esta produção foi inferior à de Janeiro último em 853.114 quilos e a de Fevereiro do ano passado, em 5.789 quilos.

Salmoura

A produção de conservas de salmoura foi de 100.057 quilos, nas seguintes espécies: Sardinha, 4.320 quilos; biqueirão, 95.587 quilos e atum, 150 quilos.

Matosinhos fabricou 4.320 quilos de sardinha, 95.587 quilos de biqueirão e 150 quilos de atum.

Fabricaram-se menos 45.268 quilos do que em Janeiro último e mais 86.473 quilos do que em Fevereiro de 1952.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou mólhos

A exportação de conservas de azeites ou mollhos foi de 3.266.088 quilos (224.328 caixas) no valor de 54.463.530\$30, distribuída pelas seguintes espécies: Sardinha, 2.710.624 quilos (151.411 caixas) no valor de 40.063.022\$70; carapau, 18.240 quilos (975 caixas) no valor de 221.305\$90; cavala, 62.700 quilos (3.282 caixas) no valor de 1.106.216\$10; atum e similares, 121.745 quilos (4.837 caixas) no valor de 2.963.273\$30; filetes de anchova, 308.673 quilos (61.118 caixas) no valor de 9.152.154\$45; lulas e chocos, 37.250 quilos (2.360 caixas) no valor de 848.890\$25; outras espécies, 6.856 quilos (345 caixas) no valor de 108.667\$60.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador, com 999.140 quilos (55.450 caixas) ou 30,5 %; Portimão, o segundo, com 817.184 quilos (57.808 caixas) ou 25 % e Olhão, 506.235 quilos (48.016 caixas) ou 15,5 %.

Exportaram-se neste mês de Fevereiro mais 1.170.650 e 716.380 quilos do que, respectivamente, em Janeiro último e em Fevereiro do ano findo.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 124.996 quilos no valor de 571.049\$10, sendo: Sardinha, 119.397 quilos; cavala, 4.127 quilos; atum, 660 quilos; biqueirão, 50 quilos; outras espécies, 762 quilos.

Esta exportação foi inferior à de Janeiro em 89.504 quilos e à de Fevereiro do ano anterior, em 44.028 quilos. O principal centro exportador

foi V. R. Sto. António com 50.439 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 37.441 quilos no valor de 586.464\$70, sendo: Sardinha, 13.784 quilos; enguia, 255 quilos; cavala, 145 quilos; peixe espada, 115 quilos; carapau, 1.855 quilos; salmonete, 968 quilos; linguado, 590 quilos; pescada, 935 quilos; pescadinha, 1.352 quilos; polvo, 11.009 quilos; lulas, 3.556 quilos; lagosta, 2.779 quilos. percebes, 105 quilos e camarão, 20 quilos. O principal importador foram os E. U. A. com 16.926 quilos.

Por Países

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 871.043 quilos (26,6 %); África Oc. Britânica, 492.719 quilos (15 %) e E. U. A. 486.330 quilos (14,8 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (861.435 quilos); a África Oc. Britânica, de carapau, (13.186 quilos); a Bélgica, de cavala (40.956 quilos); a Itália de atum e similares (67.434 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova, (265.185 quilos); Cuba, de lulas e chocos (20.567 quilos) e a Venezuela, de outras espécies (4.532 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália com 105.237 quilos.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3
Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, em Fevereiro de 1953
February Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>
Matosinhos	-	1.577	-	246	18.591	7.946	28.360
Peniche	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	-	-	-	5.081	1.620	26.758	34.045
Setúbal	-	-	-	9.273	36.518	22.240	68.031
Lagos	-	-	-	-	11.671	519	12.490
Portimão	-	-	-	-	20.252	210	20.462
Olhão	-	-	-	270	110.223	13.325	123.818
V. R. de Santo António	-	-	-	-	63.358	8.898	72.256
Quilos	-	1.577	-	15.470	262.539	79.876	359.402
Caixas	-	83	-	1.025	28.704	4.331	34.143

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Fevereiro de 1953
February Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	7.823	-	-	-	318	7.823
Matosinhos	968.737	6.118	3.550	4.740	8.672	6.979	344	55.450	999.140
Lisboa	203.365	-	2.613	6.359	28.071	4.480	6.419	16.270	251.316
Setúbal	236.133	6.726	8.889	26.749	25.007	20.088	93	21.727	323.685
Lagos	129.564	-	-	-	-	1.900	-	7.773	131.464
Portimão	728.392	5.396	22.324	48	61.021	-	-	57.808	817.184
Olhão	362.469	-	22.490	7.926	111.444	1.906	-	48.016	506.235
V. R. de St.º António	81.964	-	2.834	68.100	74.455	1.888	-	16.966	229.241
	2.710.624	18.240	62.700	121.745	308.673	37.250	6.856	224.328	3.266.088

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 4 3258—LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of February

PRODUCTION

Oil or sauce

The total production of fish preserves in oil or sauce during the month of February was 359.462 kilos (34.143 cases) distributed for the following kinds: Chinchards, 1.577 kilos (83 cases); Tunny and the like, 15.470 kilos (1.025 cases); Filets of Anchovies, 262.539 kilos (28.704 cases), and other kinds, 79.876 kilos (4.331 cases).

Olhão was the first packing center with 123.818 kilos; next comes V. R. Sto António with 72.256 kilos and lastly Setúbal, with 68.031 kilos.

As regards kinds, Matosinhos was the greatest packer of Chinchards (1.577 kilos); Setúbal, of Tunny and the like (9.273 kilos); Olhão, of Filets of Anchovies (110.233 kilos), and Lisbon, of other kinds (26.738 kilos).

As compared to the one in January last, this production was lower by 853.114 kilos and by 5.789 kilos as compared to the one in February of last year.

Brine

The production of preserves in brine was 100.057 kilos, distributed as follows: Sardines, 4.320 kilos; Biqueirão, 95.587 kilos, and Tunny, 150 kilos.

Matosinhos packed 4.320 of Sardines, 95.587 kilos of Biqueirão and 150 kilos of Tunny.

There were packed 45.268 kilos less than in January last and 86.473 kilos more than in February of 1952.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce was 3.266.088 kilos

(224.328 cases) amounting to 54.463.530\$30, distributed for the following kinds: Sardines, 2.710.624 kilos (151.411 cases) amounting to 40.063.022\$70; Chinchards, 18.240 kilos (975 cases) amounting to 221.305\$90; Mackerel, 62.700 kilos (3.282 cases) amounting to 1.106.216\$10; Tunny and the like, 121.745 kilos (4.837 cases) amounting to 2.963.273\$30; Filets of Anchovies, 308.673 kilos (61.118 cases) amounting to 9.152.154\$45; Calamaries and Cuttlefish, 37.250 kilos (2.360 cases) amounting to 348.890\$25; other kinds, 6.856 kilos (345 cases) amounting to 103.667\$60.

Matosinhos was the main exporting center with 999.140 kilos (55.450 cases) or 30,5 %; Portimão comes next with 817.184 kilos (57.808 cases) or 25 %, and Olhão takes the third place with 506.235 kilos (48.016 cases) or 15,5 %.

During this month, were exported 1.170.650 kilos and 716.380 kilos more than, respectively, during January last and February of 1952.

Brine

The total export of preserves in brine was 124.996 kilos amounting to 571.049\$10, distributed as follows: Sardines, 119.397 kilos; Mackerel, 4.127 kilos; Tunny, 660 kilos; Biqueirão, 50 kilos, other kinds, 762 kilos.

This export was lower than the one in January by 89.504 kilos and also lower as compared to the one in February of last year by 44.028 kilos.

V. R. Sto. António was the main exporting with 50.439 kilos.

Frozen

The export of Frosen was 37.441 kilos amounting to 586.464\$70, dis-

tributed as follows: Sardines, 13.784 kilos; Eels, 255 kilos; Mackerel, 145 kilos; Swordfish, 115 kilos; Chinchards, 1.855 kilos; Salmonete, 968 kilos; Sole, 590 kilos; Whitting, 935 kilos; Little Whitting, 1.325 kilos; Pulp, 11.009 kilos; Calamaries, 3.556 kilos; Lobster, 2779 kilos; Percebes, 105 kilos, and Shrimps, 20 kilos.

The U. S. A. was the main importing country with 16.926 kilos.

By Countries

The three main importing countries were: Germany, 871.043 kilos (26,6 %); British West Africa, 492.719 kilos (15 %), and the U. S. A., 486.330 kilos (14,8 %).

As regards kinds, Germany was the most important buyer of Sardines (861.435 kilos); British West Africa, of Chinchards (13.186 kilos); Belgium, of Mackerel (40.956 kilos); Italy, of Tunny and the like (67.434 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (265.185 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (20.567 kilos), and Venezuela, of other kinds (4.532 kilos).

Brine

Italy was the main importing country with 105.237 kilos.

Serrão de Faria & C.

Import — Export

Rua Nova de Almeida, 36-2.º - Telefone 2 1092

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques:

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

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em mólhos, em quilos, por países de consumo, em Fevereiro de 1953

February Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Equit. Fr.	2.835	798	-	-	-	-	-	3.633
África Ocíd. Brit. ...	479.371	13.186	-	-	162	-	-	492.719
África Orient. Brit. ...	18.962	-	-	-	-	-	-	18.962
Alemanha	861.435	-	-	7.125	993	-	-	871.403
Angola	4.028	4.028	-	151	104	209	1.850	8.786
Arábia	1.900	-	-	-	-	-	266	1.900
Austrália	-	-	-	437	-	-	-	437
Áustria	10.182	-	-	-	-	-	-	10.182
Bélgica	152.150	-	40.956	15.133	1.204	-	-	209.443
Bolívia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Brasil	32.585	-	-	-	-	-	-	32.585
Cabo Verde	3.940	-	-	-	10	-	-	3.950
Canadá	3.558	-	-	48	7.154	-	-	10.760
Ceílão	370	-	-	-	-	-	-	370
Chipre	5.700	-	570	-	-	-	-	6.270
Col. Brit. A. C. e Sul	2.812	-	-	114	135	56	-	3.117
Colômbia	78.784	-	-	-	1.234	-	-	80.018
Congo Belga	4.188	-	-	-	712	-	-	4.900
Cuba	82.852	-	-	4.134	333	20.567	-	107.886
Curacáu	1.313	-	-	-	256	-	-	1.569
Dinamarca	39.953	-	-	-	-	-	-	39.953
Egipto	9.774	-	2.952	-	1.312	-	-	13.138
Etiópia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
E. U. da América .	(a) 213.695	-	-	-	265.185	7.450	-	486.330
França	50.055	-	-	-	-	-	-	50.055
Grécia	38	-	5	16	-	-	-	59
Guatemala	851	-	-	-	47	-	-	898
Guiné	4.147	190	-	285	10	-	154	4.786
Holanda	148.878	-	-	-	-	-	-	148.878
Hong-Kong	4.900	-	-	-	-	-	-	4.900
Índia Portuguesa	3.876	-	-	-	-	-	-	3.876
Inglaterra	19.000	-	-	969	4.380	-	-	24.349
Itália	193.027	-	1.960	67.434	-	-	-	262.421
Jordânia	3.857	-	-	-	-	-	-	3.857
Líbano	25.413	-	-	925	-	-	-	26.338
Líbia	26.284	-	-	-	-	-	-	26.284
Macau	760	-	-	190	-	-	-	950
Malaia Br.	11.913	-	-	-	-	-	-	11.913
México	27.437	-	-	1.342	-	3.275	-	32.054
Moçambique	12.725	-	74	482	265	80	54	13.680
Palestina	-	-	-	-	950	-	-	950
Panamá	1.247	38	-	-	95	37	-	1.417
Perú	266	-	-	-	200	-	-	466
S. Tomé e Príncipe	117	-	-	43	-	-	-	160
Sudão Ang. Egipto...	584	-	-	-	48	-	-	632
Suécia	55.165	-	-	-	371	-	-	55.536
Suíça	108.052	-	17.083	2.266	13.248	-	-	140.649
Togo Camarão Fr. ...	2.725	-	-	-	238	5.391	-	8.354
Territ. E. U. A. Cent.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Togo Camarão Br. ...	1.325	-	-	-	-	-	-	1.325
União Sul Africana...	450	-	-	-	-	-	-	450
Venezuela	11.293	-	-	20.518	10.027	185	4.532	46.555
Forn. à Navegação ...	152	-	-	133	-	-	-	285
Quilos	2.710.624	18.240	62.700	121.745	308.673	37.250	6.856	3.266.088
Kilos								
Caixas	151.411	975	3.282	4.837	61.118	2.360	345	224.328
Cases								
Valores	40.063.022\$70	221.305\$90	1.106.216\$10	2.963.273\$30	9.152.154\$45	848.890\$25	108.667\$60	54.463.530\$30
Values								

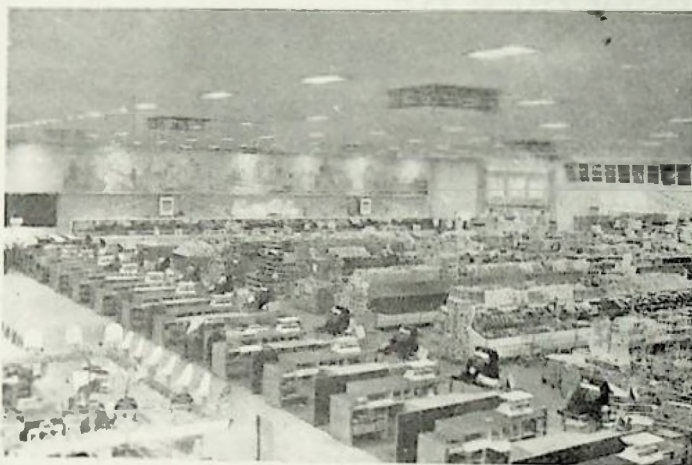
(a) - Sardinha c/ espinha (fancy) 79.785 quilos - s/ espinha (boneless) 6.408 quilos - s/ pele e s/ espinha (skinless and boneless) 178.002 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM FEVEREIRO [AVERAGE FOB PRICES IN FEBRUARY]; *Conservas em mólhos*. (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 280\$80; sardinha em óleo, 268\$70; cavala em azeite, 335\$20; (base 1/10); filetes de anchovas, 281\$70; (base quilo); atum em azeite, 24\$34; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 4\$30; cavala, 10\$00; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 13\$15; polvo, 13\$20; lulas e chocos, 12\$70.

O desenvolvimento da indústria de alimentação americana

A indústria de alimentação norte-americana tem passado nestes últimos treze anos por um enorme desenvolvimento. Temos, por exemplo, as vendas nas mercearias que passaram dentro deste período de 10 bilhões para 40 bilhões de dólares e o consumo de géneros alimentícios que subiu de 16 bilhões para 64 bilhões de dólares, anualmente. Em vez das pequenas lojas com 500 a mil produtos para a venda, existem hoje grandes e atraentes armazéns providos de ar condicionado, com um sortido de 4 a 5 mil produtos de alimentação, dispostos em altas rumas, nas prateleiras, duma maneira atraente.

A indústria de alimentação tornou-se uma activi-



Um «super-market»

dade científica, tanto para os produtores como para os distribuidores. A direcção das empresas já não actua ao acaso ou aos encontrões. A sua actividade é guiada pela investigação, ciência e experiência.

Os distribuidores estudam cientificamente tudo o que fazem: o aspecto da loja, o local e o potencial de negócio da vizinhança. Calculam os resultados das vendas de cada produto em relação ao espaço que ele ocupa nas prateleiras e o lucro em dólares realizado com esse espaço. Há mais laboratórios de investigação operando na indústria alimentar do que em qualquer outra. Os fabricantes de produtos alimentícios estão constantemente fazendo estudos para descobrir melhores processos de embalagem e de comercialização, desenvolver novos produtos, aperfeiçoar os antigos, criar novas utilizações, reduzir o preço do custo e tornar os caixeiros de praça mais produtivos, etc.

O desenvolvimento da indústria de alimentação de 16 para 64 bilhões de dólares a que acima nos referimos, é devido a uma maior população nos E. U. A. e também ao aumento nos últimos anos do consumo «per capita»

de 1.500 libras peso (679,5 quilos) para 1.600 libras (724,8 quilos). Este acréscimo de consumo foi estimulado por vários factores: melhoria na qualidade dos alimentos, sua maior variedade, preparação rápida e fácil, seu melhor sabor, embalagens sanitárias e apropriadas, aumento do poder de compra, lojas com esplêndida apresentação, etc. Tomando em consideração a qualidade e a quantidade conjuntamente, cada pessoa come em média 12 % melhor do que antes da guerra.

Este maior consumo e interesse geral na alimentação foram também em parte provocados pela propaganda constante e trabalho educativo que têm sido conduzidos pela indústria alimentar, através dos jornais e da rádio.

O objectivo para o futuro deve ser o de trabalhar para continuar o progresso. A luta de concorrência para adquirir o dólar do consumidor será cada vez mais renhida, mais, portanto, em 1953 do que em 1952 que já foi muito dura. A força que impele o desenvolvimento do produto impulsiona ao mesmo tempo o aumento do consumo. Novos e melhorados produtos em quantidade inumerável têm sido introduzidos no mercado. Como dissemos acima, há 4 a 5 mil diferentes artigos no sector da alimentação, todos esforçando-se por obter o interesse do consumidor. Isto quer dizer que numa loja onde haja uma marca de conserva de sardinha portuguesa à venda, existem outros 4.999 produtos lutando por atrair a atenção do consumidor e conquistar a sua preferência.

É em virtude desta enorme competição que há necessidade de utilizar uma vasta propaganda nos Estados Unidos. Sem uma clara compreensão da verdadeira situação do mercado retalhista, é lícito pensar que um produto (por exemplo as sardinhas portuguesas) deveria ter uma muito maior venda naquele país, visto a incomensurável capacidade de absorção do seu mercado. Tal raciocínio, porém, não está certo, porque os bons resultados para o escoamento dum artigo só podem ser obtidos se previamente são satisfeitas as condições no sector retalhista que asseguram esse sucesso. Além da apresentação do produto numa embalagem atraente para chamar a atenção do consumidor, é necessário educar este por meio da propaganda e publicidade a ter interesse pelo produto e habituar-se a ele antes de entrar na loja para fazer as suas compras.

Este sistema é o melhor para que o consumidor reconheça o produto entre todos aqueles milhares de produtos e venha a escolhê-lo de preferência a um outro produto similar.

Enquanto as nossas conservas não alcançarem esta posição favorável, não se pode esperar uma maior venda do que a que presentemente tem.

As conservas de peixe americanas vendidas nos E.

(Continua na pág. 22)

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

102, Rossio, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal
Beautiful — 137 — Honesty Pays

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

Progressos

no fabrico de conservas de peixe

O período que se segue à segunda guerra Mundial viu muitos interessantes progressos nos métodos de fabricar conservas enlatadas. Um destes progressos foi a introdução lenta mas crescente dos navios fábricas, barcos que preparam e enlatam o peixe logo que ele é pescado no mar. Até à data não são ainda muitos estes navios operando em larga escala, mas a ideia de fabricar o peixe acabado de pescar é de uma grande atracção para os proprietários de navios.

Há contudo muitos problemas a considerar com a utilização dos navios fábricas. Uma fábrica flutuante de conservas de peixe deve ser completamente equipada para o fabrico, com caldeiras, etc. e ainda ter espaço no porão para a armazenagem de água, não falando no próprio produto em conserva. Todos os operários da fábrica devem ser alimentados e alojados a bordo e o seu salário, que é consideravelmente mais elevado do que o dos trabalhadores em terra, deve ser pago durante todo o período da viagem. É muito difícil transferir o peixe no mar dum barco de pesca para um navio-fábrica. E se este faz a própria pesca, está sujeito a grandes flutuações no abastecimento do peixe, o que não sucede com uma fábrica em terra que é fornecida por uma larga frota de navios operando intensivamente.

FÁBRICAS FLUTUANTES

As fábricas flutuantes são vantajosas apenas quando as operações em terra não são possíveis. O sucesso dos navios-fábricas russos e japoneses para as conservas de salmão e caranguejo é devido ao salário e condições de vida baixos da sua mão de obra. A possibilidade

de fábricas flutuantes para a conserva de caranguejo está, contudo, a ser investigada nos Estados Unidos.

O problema dos baleeiros ingleses e noruegueses é mais da venda da carne das baleias que caçam do que do seu fabrico no mar.

Os grandes barcos de pesca de atum na Califórnia congelam a sua pesca a bordo ou transferem-na para barcos transportadores que a congelam, mas o custo elevado da congelação é absorvido neste caso pelo relativamente elevado preço de venda obtido pelo atum em comparação com qualquer outro peixe.

Bombas para descarregar peixe estão a ser utilizadas na Califórnia e no Maine para os pilchards e para os arenques. 100 a 300 ton. de peixe pequeno podem ser removidas por hora só com dois operários trabalhando com as bombas.

RECIPIENTES

Na própria fabricação da lata, houve um grande desenvolvimentto, durante a última guerra, das latas de folha preta e substitutos. As investigações laboratoriais resolveu o complicado problema de as adaptar para os produtos fabricados em óleo. A folha electrolítica, introduzida em virtude da falta de estanho, provou ser óptima na sua aplicação.

É difícil desenvolver a maquinaria para descabeçar e eviscerar o peixe, operação que se faz à mão. Uma máquina utilizada na Califórnia que arranca as vísceras por sucção pelo vácuo está também a ser usada na África do Sul. Nas áreas em que as sardinhas, os sprats ou os pequenos arenques constituem a maior parte da fabricação, as má-

quinas americanas não são tão eficientes no tratamento destas espécies delicadas. O Canadá tem patenteada uma fábrica para eviscerar anchovas e uma outra para descabeçar e eviscerar grandes arenques que têm dado excelentes resultados. Estão também em laboração máquinas para tirar as espinhas, filetar, assim como uma máquina para cortar os filetes de arenque em «tidbits». Em Espanha têm-se desenvolvido as mesas de limpeza com transportadores mecânicos.

Os Estados Unidos são um «leader» na lavagem mecânica e na salga. A fumagem electrostática foi também experimentada extensivamente pelo «Fish and Wildlife Service», mas não foi ainda usada comercialmente.

A maior dificuldade consiste em obter uma cor doirada no peixe fumado por este processo. Uma máquina pouco dispendiosa para empapelar latas acaba de ser construída na Alemanha.

Muitos dos sistemas existentes em fábricas americanas para a fabricação mecanizada do arenque e similares, estão a ser introduzidos em países estrangeiros, como França, Inglaterra, Marrocos, Alemanha e Bélgica.

FÁBRICAS ESTRANGEIRAS

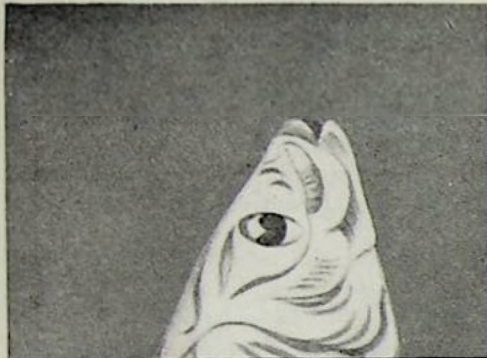
A França também construiu uma máquina para filetar atum igual às que estão em laboração nos Estados Unidos. O peixe cozido é colocado num molde cilíndrico comprido que abre de lado. Quando o cilindro fecha um êmbolo mergulhante transporta o peixe para a frente para ser cortado em talhadas do tamanho desejado.

A Dinamarca tem uma máquina a vapor especial para cavala e a Austrália desenvolveu um gradador de camarão similar aos modelos americanos.

Entre os novos produtos encontram-se o atum com sabor a limão e o atum fabricado em geleia.

O bacalhau salgado está também

(Continua na pág. 22)



PORTUGUESE CANNED FISH



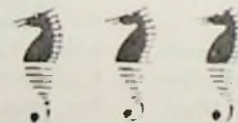
**ALIANÇA
EXPORTADORA, L^{DA}**
LISBOA-DORTUGAL



**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**

H. ORMAI

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





RESUMOS ANALITICOS DA INDÚSTRIA DE CONSERVAS PELA F.A.O.



A Carne de Baleia. España Pesquera (Alcalá 31, Madrid, 1950 vol. 1, N.º 2, p. 8, Maio 1950. (a):

Produtos Animais, a carne de baleia. Report of the Food Investigation Board (Great Britain) for 1949 (H. M. Stationery Office, York House, Kingsway, Londres) p. 8, 1951. (b)

a) Uma baleia pesa aproximadamente 80 a 100 toneladas, equivalente a 300 bois e dá, aproximadamente, 46,3 % do seu peso total em carne e 23 % em óleo. Da língua dum animal adulto, é possível tirar 6 barris de gordura pesando 100 quilos cada um.

A qualidade da carne de baleia varia segundo a idade do animal. Nos jovens cetáceos, a carne é rosada clara, mas escurece nos animais mais idosos.

A carne mais pálida é a mais tenra e de melhor gosto. Quando a baleia atingiu a maturidade sexual, a carne toma um gosto desagradável chamado «gosto de baleia». Contudo, se for posta em conservas esterilizadas, esse gosto desaparece e o produto assemelha-se à carne de vaca. Segundo as observações feitas, o cheiro provém da oxidação das gorduras e também da putrefacção quando as baleias não são evisceradas logo após terem sido mortas.

Recentemente, o consumo de carne de baleia aumentou muito. Se o animal é capturado para o consumo humano, o arpão deve ser lançado à base do pescoço para a baleia sangrar completamente e obter-se uma carne mais clara.

b) No decorrer duma expedição no Antártico a bordo do navio-fábrica *Baluena* durante a estação 1948-1949, obtiveram-se informações sobre as propriedades da carne da baleia. Esta carne que é contractil e tem uma consistência firme, seca antes que se dê a *rigor mortis*, passa no estado de *rigor mortis* a um pH de 6,0 a 6,2, e se é mantida entre 30 e 30° C, torna-se rapidamente não contractil, mole e húmida, e «sua», perdendo assim cerca de 20 % do seu peso de origem.

Depois da congelação e descongelação, a carne de baleia seca *pro-rigor* perde até 40 % do seu peso por exsudação, ao passo que húmida *post-rigor* perde por exsudação uma quantidade de líquido pouco mais ou menos equivalente à exsudada antes da congelação.

Encontram-se normalmente *Clostridium welchii*, *Cl. bifementans* e estreptococos nas fezes e na carne de baleia. As bactérias presentes na carne de baleia fresca vêm portanto do tubo digestivo. Um certo número de bacté-

rias atravessam, provavelmente, a parede do tubo digestivo e passam na corrente sanguínea durante a agonia, espalhando-se na carne da baleia. O crescimento bacteriano, que nunca sucede no estado de *pro-rigor*, só começa numa cadência rápida em média 15 horas depois da morte. Contudo as bactérias aumentam e estão bem introduzidas na carne da baleia húmida ou *post-rigor*, nas 6 horas seguintes à *rigor*. A carne que mostre uma pululação bacteriana marcada, deve ser rejeitada depois duma inspecção visual, se bem que seja difícil definir os critérios invocados. A perda de qualidade por putrefacção bacteriana não se produz uniformemente nos grandes filetes de carne não congelada.

A qualidade original da carne fresca foi conservada a 10° C durante 6 meses ou mais, mas somente no interior dos grandes pedaços, ao passo que se desenvolvia um cheiro a ranço nas camadas externas devido à desidratação e à oxidação das gorduras. É necessário encontrar os meios de evitar ou de reduzir ao mínimo o desenvolvimento do ranço de superfície na carne de baleia congelada antes que se faça a venda a retalho.

Resumo por: *Francisco Hoyos*

A Conservação do peixe fumado. La Revue de la Conserve (1, rue de la Réale, Paris) N.º 6, p. 67, Agosto 1951.

A capacidade de conservação do peixe fumado é influenciada por:

(1) Factores biológicos: acção das bactérias e bolores e dos próprios enzimas do peixe. Estes agem somente em presença da água e a sua temperatura óptima de acção está compreendida entre 22° e 38° C.

(2) Químicos: A oxidação das gorduras contidas no músculo do peixe, provocada pelo contacto do ar, ocasiona mudanças de cor e o ranço. É importante que os produtos estejam ao abrigo do ar e da luz.

(3) Físicos: Além da acção da luz, pode ser também aqui mencionada a destruição pelos roedores e insectos.

Para a protecção durante a armazenagem, os produtos fumados podem ser oleados, envolvidos em papel sulfurado, coberto duma camada delgada de parafina, ou simplesmente polvilhados de sal fino antes da embalagem.

A capacidade de conservação depende da frescura inicial do peixe, da quantidade de sal empregado, da per-

(Continua na pág. 31)

Ao contrário do que geralmente se julga, uma grande parte dos organismos marinhos são dotados da propriedade de emitir luz. Podemos mesmo dizer que em todos os grandes grupos de animais representados no mar há, pelo menos, algumas espécies com aquela curiosa característica. A emissão de luz pode ser permanente ou manifestar-se apenas em certas ocasiões; há espécies intensamente luminescentes e outras que só o são muito transitóriamente. O fenómeno não está hoje ainda bem explicado mas parece ser devido, na sua origem, à presença de fotobactérias, isto é, de bactérias que, no seu metabolismo, libertam energia química facilmente transformável em luz. Tal tipo de bactérias começou a ser isolado da água do mar e estudado, desde o fim do século passado até aos nossos dias, por Fischer, Johnson, Shunk, Katz e Bergey, conhecendo-se hoje mui-

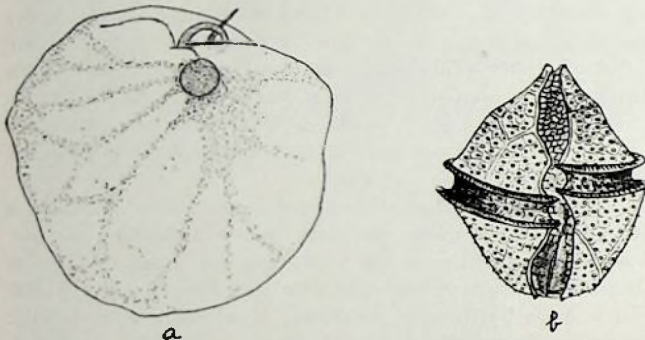


Fig. 1 — Dinoflagelados que apresentam luminescência: a — *Noctiluca scintillans* Mac. (s. E. S. Silva, 1952) b — *Gonyaulax polyedra* Stein (s. J. S. Pinto, 1949)

tas dezenas de espécies dos géneros *Bacterium*, *Photobacterium*, *Bacillus*, *Pseudomonas*, *Achromobacter*, *Vibrio* e *Micrococcus*. Para que a luminosidade se manifeste são necessárias boas condições de nutrição para as bactérias, uma temperatura favorável e uma oxigenação da água tão intensa quanto possível.

É claro que, dadas as suas exíguas dimensões, cerca de alguns milésimos de milímetro, não são as bactérias isoladas que causam a luminosidade da água do mar, tão intensa em certas ocasiões, mas os agrupamentos de quantidades enormes destes seres, fixados sobre partículas orgânicas de toda a natureza que existem sempre no mar provenientes dos cadáveres dos mais diversos animais marinhos, e que fornecem às bactérias um óptimo alimento. Ou por ingerirem essas partículas carregadas de fotobactérias ou por estas aderirem aos seus tecimentos ou, ainda, por existir uma associação entre o animal e as bactérias proveniente de uma infecção precoce, os mais diversos seres podem tornar-se luminescentes, uns mais que outros em virtude da maior possibilidade que apresentam de fornecer às bactérias um meio adequado.

Entre os Dinoflagelados, seres microscópicos já aqui

A luminosidade no

pela Dr.^a Estela

citados e de grande importância pois podem provocar extensas mortandades de peixes, há numerosas espécies luminescentes de que citamos, como bem conhecidas por nós, *Gonyaulax polyedra* e *Noctiluca scintillans* (fig. 1); quando em grandes quantidades como sucede nos casos de «red water», também já citados nesta Revista, chegam a iluminar o mar de tal maneira que tornam visíveis, numa noite escura, dois a três quilómetros de costa. Nessas ocasiões, se lançarmos um pouco dessa água sobre uma parede ou no chão, notam-se milhares de pontos cintilantes, de cor azul-esverdeada, correspondentes às gotas de água derramadas; a emissão de luz é mais intensa quando do choque da água com a parede e para daí a minutos. No mar sucede o mesmo sendo a luminosidade mais forte nos locais de agitação da água: rebentação das ondas, deslocamento de peixes e outros animais, etc. Este facto é devido a que a agitação ou o traumatismo aceleram as reacções metabólicas das bactérias que vivem em associação com os Dinoflagelados, libertando as substâncias fotogêneas. Se filtrarmos a água esta deixa de brilhar por mais que a agitamos mas, em compensação, o tecido que serviu de filtro fica transformado numa maravilhosa mancha de luz. Foi-nos dado observar há anos (1944), numa das nossas praias, um fenómeno desta natureza durante um «red water» que estudámos de colaboração com Jaime Pinto; é impossível esquecer-se o que então foi visto, e não há palavras capazes de transmitir a grandiosidade de tal espectáculo.

A «ardentia» do mar, mais intensa em certas estações, nas nossas costas, Primavera e Verão, é devida ao desenvolvimento de quantidades de Dinoflagelados que, se bem que apreciáveis, estão muito longe dos números

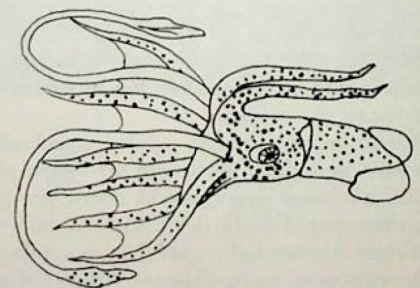


Fig. 2 -- Cefalópode luminoso do Mediterrâneo, ultrapassando 1 metro. Os pontos negros são os aparelhos fotogênicos. (s. L. Joubin, «Le fond de la mer»)

s animais marinhos

de Sousa e Silva

atingidos em casos de «red water». O deslocamento dos peixes, em especial cardumes, aumenta a luminescência pela razão atrás citada. É bom, porém, não confundir este fenómeno com o brilho apresentado pelos cardumes de certos peixes dotados de escamas prateadas e de iridocitos e que resulta simplesmente da reflexão por estes órgãos, da luz lunar.

Nos animais de organização mais complicada existem verdadeiros órgãos produtores de luz nos quais, porém, se tem por vezes constatado a presença de fotobactérias; geralmente em muco produzido por células existentes no órgão e lá se reproduzem com facilidade. A infecção dos animais por estas bactérias pode realizar-se por ingestão ou ser transmitida por infecção do próprio ovo.

Em certos ouriços do mar (Equinídeos *Diademídeos*) a carapaça apresenta numerosas manchas pequenas, azuladas, distribuídas em algumas das placas e na base dos espinhos. As manchas estão incluídas na espessura do tegumento e cada uma delas é constituída pela justaposição de um certo número de prismas transparentes onde há células produtoras de muco no qual vivem as bactérias; na base dos prismas há pigmento negro, granuloso e o conjunto assenta sobre uma camada de finas ramificações nervosas. A produção de luz parece, pois, estar na dependência do sistema nervoso.

Entre os Equinodermes não só os Equinídeos são luminescentes; alguns Ofiurídeos dos géneros *Amphipholis*, *Ophiopsila*, *Ophiacantha* e *Ophiocolox*, quando o animal é excitado por qualquer processo, as placas laterais e os espinhos tornam-se luminosos; a transmissão da excitação faz-se pelos cordões nervosos pois que, se estes forem cortados num determinado ponto, a luminosidade não se propaga além desse ponto. A substância fotogénica é produzida por células glandulares e acumula-se sob as placas.

Certos *Balanoglossus*, vermes cujo corpo é constituído por três porções distintas, são extraordinariamente luminescentes devido ao muco que os reveste por completo.

Nos *Pirosomas*, tunicados planctónicos, existem órgãos luminosos sob a forma de dois grupos de células situados lateralmente. Foi Pierantoni que descobriu que os elementos luminosos destes órgãos eram, na realidade, bactérias.

Os órgãos luminosos já citados são de estrutura relativamente simples; o mesmo não sucede, porém, com os aparelhos produtores de luz de que são dotados muitos

Cefalópodos, Crustáceos superiores e certos peixes, onde há um órgão que produz a luz e uma lente que a concentra e dirige. Segundo Joubin, tais aparelhos têm a estrutura geral de um olho; somente em vez de receberem a luz são eles que a produzem e reflectem.

Aquele autor teve ocasião de observar a bordo do Yacht do Príncipe de Mônaco, uma espécie de lula gigantesca que tinha sido capturada de noite; o molusco emitia uma intensa luz azul e vermelha que se extinguiu abruptamente logo que o animal foi tirado da água. Os órgãos são parecidos com os antigos candeeiros de petróleo que eram munidos de um reflector; de facto, a luz produzida passa através de uma espécie de lente e é reflectida por uma formação externa mais ou menos côncava. O tecido onde se origina a luz é muito semelhante à retina do olho e está em relação com termi-

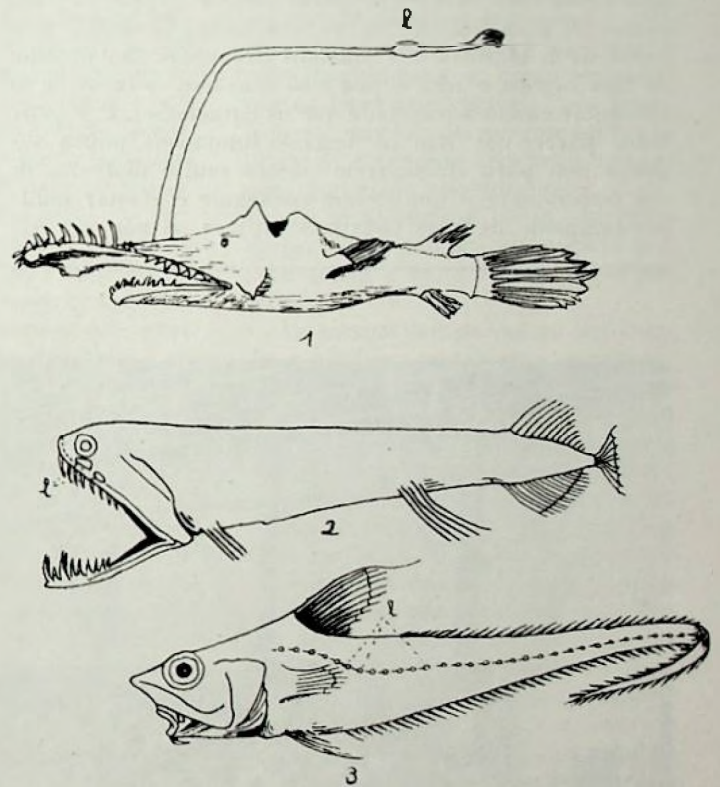


Fig. 3 — Peixes de grandes profundidades. 1 — *Lasiognathus* possui um órgão luminoso (l) no tentáculo. 2 — *Malacortea*; tem os órgãos luminosos (l) próximo dos olhos. 3 — *Macruias*, com numerosos aparelhos luminosos (l) distribuídos ao longo da linha lateral. (1-s. Tate Regan, 2, 3-s. L. Joubin «Le monde de la mer»)

nações nervosas que partem do cérebro, podendo o animal «apagar» ou «acender» a sua luz instantaneamente. Uns órgãos produzem luz branca e outros luz vermelha mas há alguns que podem mudar de cor rapidamente devido a cromatóforos que se encontram na pele em

frente do órgão luminoso e que servem como filtros coloridos.

Nos Crustáceos os órgãos luminosos são muito parecidos com os dos Cefalópodos mas distribuem-se nas patas, maxilas e antenas.

Os Peixes possuem órgãos um pouco mais complicados que estão situados, em pequeno número, junto aos olhos e, em grande abundância, sobre a linha lateral; também podem aparecer na extremidade de pedúnculos ou mesmo, dentro da própria boca de modo que, quando o animal a abre, fica com um halo de luz intensa à sua frente.

Cabe-nos agora fazer algumas considerações sobre a possível utilização da luminescência pelos animais que a possuem.

Seria de admitir que, para os seres abissais, dada a escuridão absoluta do meio em que vivem, os órgãos luminosos lhes servissem para melhor verem as suas presas e mais facilmente as ataquem. Contudo, nem todos os habitantes dos abismos oceânicos são dotados de tais órgãos e não é por isso que eles deixam de se alimentar com a voracidade que os caracteriza. Por outro lado, parece-nos que os órgãos luminosos pouca potência têm para iluminarem pontos muito distantes do seu possuidor e o que devem conseguir é afastar muito precocemente as suas possíveis vítimas, a não ser que

estas, justamente interessadas pela presença de um peixe com iluminação tão profusa, à maneira de navio bem iluminado, sejam levadas por fatal curiosidade à inevitável destruição... Em termos científicos, diríamos que só seriam capturados por este processo os animais que apresentassem *fortotropismo positivo* o que equivale a supor que os peixes luminosos realizem uma verdadeira «pesca ao candeio».

É escusado dizer que, para os animais da região litoral, fixos ou de pequenos deslocamentos, os órgãos luminescentes são absolutamente inúteis no que se refere à captura de alimento. E que dizer das pequeníssimas bactérias, afinal as verdadeiras responsáveis de toda a luz no mar? Tal propriedade ser-lhes-á útil? Não é provável. Parece mais correcto encará-la como um aspecto particular da sua fisiologia, correspondente a tantos outros apresentados por muitos organismos que, pela semelhança que apresentam com certas aquisições da inteligência humana, nos parecem numa apreciação superficial, extraordinariamente úteis para os seus possuidores mas que, como tantas vezes sucede, não só lhes são inúteis mas, muitas vezes, até prejudiciais. Quem se lembraria de achar vantajosa para os crustáceos, a luminosidade que, por vezes, apresentam as pulgas do mar por terem ocasionalmente ingerido um pequeno fragmento de peixe contaminado por fotobactérias?

Enlatar a sardinha



A Indústria Pesqueira Britânica

em meio século de evolução

por Luiz Muñiz Angüez

A Grã Bretanha tem dedicado em todos os tempos uma atenção especial à pesca, apesar das múltiplas e iniludíveis exigências das suas frotas mercantes.

A expansão técnica e geográfica experimentada pelos seus barcos pesqueiros nos anos finais do século XIX e preliminares do actual século XX, assim o fazem ver de maneira conveniente, situando-a além disso na categoria de primeira potência pesqueira.

Considerando sempre com sumo interesse e zelo as vantagens de toda a nova era industrial, a Grã Bretanha aproveitava nos meados do ano de 1882 a introdução do vapor na pesca, conseguindo assim dar uma maior potência e deslocação aos seus barcos e torná-los independentes do estado do tempo.

Como consequência, produz-se a emigração de armadores e pessoal de pesca, desde os mares habituais do Norte aos arriscados do Sul, instalando-se nos portos de Humber, Hull e Grimsby.

O barco de pesca a vapor podia alcançar sem perigo os pesqueiros destes portos e actuar neles com segurança, mesmo quando o novo meio de propulsão não substituisse momentaneamente a navegação primitiva.

Por sua vez, os barcos de pesca à vela teriam que vencer grandes obstáculos para lograr estes objectivos e correr graves riscos para manterem-se facilmente neles, com os ventos que pudessem surgir favoráveis.

Com perspectivas semelhantes, produziam-se outras emigrações até às costas da Terra Nova, Islândia e Lofoten, desafiando entre os nevoeiros contínuos do Ártico, a impetuosidade dos ventos ciclónicos e o rigor das baixas de temperaturas.

O bacalhau abundante nestas águas, não passava desaperecebido à indústria pesqueira britânica, e sobretudo o das águas de Lofoten, consideradas pelos pescadores como águas de maior produção, nas quais, em cada temporada, os técnicos calculavam existir 700 milhões de bacalhaus.

Como pode verificar-se os armadores britânicos ao dirigirem-se também por estes mares prolificos das rotas árticas, tinham sem dúvida algum em mira com a iniciativa privada a realização de grandes recursos para conseguir, como se supunha, a construção de barcos em conformidade com o progresso.

Em virtude dos recursos adquiridos nos mares do Sul, uma frota de novas unidades a vapor punha em clarividência as pretensões dos armadores britânicos, convertidas em prósperas e grandes realizações, com o aparecimento no decorrer do ano de 1900 de outras unidades muito mais caracterizadas com a evolução da técnica. Perante os êxitos obtidos nuns e noutros mares, o aço começou a deslocar o ferro nas construções dos cascos, as máquinas usuais de vapor foram dando lugar a outras máquinas modernas de triplice expansão, a mecanização apossou-se de todo o sistema de extracção, e o arrasto cada vez mais aperfeiçoado e rendoso, eliminava a pesca com aparelhos e outras artes similares.

Estes progressos e resultados não deixavam de constituir um exemplo para muitos países, a princípio indiferentes às promessas da era do vapor.

Mas por fim induzidos pela realidade dos factos, não vacilaram em introduzir o vapor nas suas frotas accionadas à vela e renovar estas com unidades que os desenhadores e construtores britânicos foram entregando até que cada país interessado

iniciou a construção pelos seus próprios meios.

Desta maneira viu a Grã Bretanha elevada a sua força pesqueira até a um estado de técnica revolucionária e científica.

Com a intervenção de técnicos, biólogos, e pescadores especializados, o seu esforço digno de aplauso em todas as emergências industriais, culminava com o decorrer de uns anos mais, no actual estudo da origem das espécies, explorações das águas que habitam, destino das mesmas, as diversas produções e outras causas de tipo construtivo.

Tal é o estudo dos barcos britânicos de exploração científica que hoje correm distâncias oceânicas, procurando descobrir novos pesqueiros para engrandecer a acção de esses outros barcos industriais, nos quais a pesca, em vez de ser simplesmente extraída e vendida sem mais aplicações que as de uso doméstico, é realizada tecnicamente como objectivo de produzir material alimentício por uma parte e subprodutos úteis por outra.

Ao mesmo tempo outras actividades científicas marcham progressivamente de acordo com estas, empreendendo entre outras coisas, o estudo das propriedades físicas e químicas das proteíras de peixe e crustáceos, da relação entre a proteína e as águas, da congelação de peixe, descongelação e obtenção de filetes e conteúdo vitamínico e valor nutritivo da generalidade dos subprodutos da pesca, composição química do peixe, utilização das vísceras de todo o peixe congelado e cooperação com a química agrícola sobre a determinação do óleo na farinha de peixe.

É não se pode dizer menos do progresso experimentado pelos unidades de captura que a Grã Bretanha constrói desde que terminou a guerra.

Estas caracterizam-se pelo melhoramento técnico dos seus cascos que realizados através de incessantes investigações, culminam, como se esperava, numa exploração mais económica e numa maior permanência no mar.

Como quer que os sistemas britânicos de refrigeração alcancem fa-

ses altamente evolutivas, é curioso descrever como funcionam nestas unidades, em parte destinadas à pesca nas águas longinhas e quase inexploradas do mar de Barenth.

Em cada uma delas, por exemplo, as serpentinas de refrigeração são de tubagem galvanizada a quente e providas de *aletas* em especial. Faz-se circular o líquido refrigerante por meio de bombas e a corrente de ar é impelida através das serpentinas de resfriamento à base de ventiladores que a fazem passar por um cotovelo de retorno que cruza a fila superior de recipientes de peixe, submetidos ao frio correspondente.

A congelação é tão rápida que, praticamente, o líquido de imersão não penetra no produto. Este tira-se por meio de um transportador cada vez que o líquido passa por um dos tanques inferiores para voltar a circular.

A engenharia britânica, satisfeita com estes êxitos em progresso, tem-se preocupado, com sóbrio espírito e decisão, da aplicação da energia motriz às instalações de superfície destes barcos e dos de futuro, levando já as suas experiências tanto ao campo da electricidade como ao da força hidráulica.

Entretanto o transporte terrestre,

na sua missão de realizar em condições os abastecimentos de peixe através do interior da Grã Bretanha, prossegue a construção dos meios de locomoção adaptáveis, tendo actualmente nas suas linhas férreas cinco mil vagões especiais para transportar o peixe em seco e outros tantos para o peixe em fresco, desde os portos de

afluência pesqueira. «Grinsby», é, entre estes, um dos principais, chegando a exportar semanalmente 3.900 ton. de peixes vários.

Outros portos, como os de «Fleetwood» e «Yarmouth», alcançam cada um uma exportação anual de 70.000 ton. que às vezes sucede baixar consideravelmente.

Progressos no fabrico de conservas de peixe

(Continuação da pág. 15)

sendo preparado neste país como alimento para creanças.

Os fabricantes da Califórnia estão experimentando o fabrico do pilchard num molho especial de gengibre, em «fumo líquido» e fabrico em seco como «lombo tenro».

A investigação nos Estados Unidos na indústria da pesca está assumindo proporções duma importância cada vez maior, e temos muito que esperar do trabalho dos investigadores científicos.

Um desenvolvimento possível nas conservas enlatadas será a utilização dos raios X, dos raios supersónicos e dos raios catódicos para a esterilização. A adição de antibióticos pode também reduzir o calor necessário para a esterilização.

Quando estas ideias progredirem do estado em que elas hoje se encontram para se tornarem comercialmente vantajosas, poderemos esperar delas ainda maiores resultados do que os que se obtiveram com aqueles que foram consideradas grandes no passado. As conservas de peixe são extremamente fáceis de armazenar e distribuir, e há ainda enormes quantidades de peixes que não são utilizados e que são próprios para serem conservados em latas.

As sardinhas e o atum desenvolveram-se actualmente pela conserva. Um mercado que vai aumentando aguarda o fabricante que tenha conhecimento técnico e visão.

(da «Fishing Gazette»)

O desenvolvimento da indústria de alimentação americana

(Continuação da pág. 13)

U. A. durante o ano de 1951, atingiram os seguintes valores: salmão, 190 milhões de dólares, atum, 160 milhões de dólares, «sardinha», 68 milhões de dólares e outros peixes, 115 milhões de dólares, o que no total excede meio bilião de dólares.

As somas empregadas pelos industriais de conservas de peixe na propaganda dos seus produtos, são enormes, apesar de alguns já serem conhecidos no mercado há

cerca de 50 anos. Em 1951, as firmas Van Camp Seafood C.º e French Sardines C.º dispenderam, naquele objectivo, respectivamente 434.000 e 371.000 dólares e a indústria das «sardinhas» do Maine está actualmente dispendendo 750.000 dólares em propaganda colectiva.

Este terá que ser também o sistema, utilizado igualmente pela indústria norueguesa, para a propaganda das nossas conservas de sardinha na América do Norte.



A CONSERVAÇÃO DO PEIXE PELO FRIO ARTIFICIAL

Pelo Dr. José Freixo

Na conservação dos alimentos a curto prazo usa-se geralmente a refrigeração que é feita à temperatura de cerca de 0 graus.

A congelação usa-se na conservação a longo prazo.

Pode o arrefecimento do ambiente efectuar-se por expansão indirecta, por circulação directa ou refrigeração mista.

No primeiro caso, a refrigeração é feita por ventilação de ar previamente arrefecido, exiccado e tanto quanto possível purificado.

No segundo caso, há uma circulação directa de salmoura ou do fluido frigorífico em tubos apropriados.

Finalmente, na refrigeração mista, faz-se uma combinação do sistema indirecto com um de circulação da salmoura.

A finalidade do frio em qualquer dos casos descritos é especialmente evitar a deterioração dos produtos e, consequentemente, prolongar o período de consumo.

Com efeito, o frio retarda pelo menos a velocidade das reacções químicas e biológicas dos micróbios, fermentos e diástases. Apenas em certos casos imobiliza por completo a acção bacteriana e apresenta mesmo resultados microbicidas.

Porém, os produtos submetidos ao frio devem encontrar-se em bom estado de conservação, visto que, o frio não melhora os produtos avariados.

Além disso, embora muito mais lentas, podem continuar em certos casos as transformações dos microorganismos que originam a decomposição dos produtos e assim, se estes entram avariados numa câmara frigorífica podem, decorrido certo tempo, sair em estado de decomposição maior.

Piette considera a acção do frio

debaixo das divisões seguintes: acção anti-séptica; estabilizadora; acção moderadora e de esterilização.

1.º — Acção anti-séptica

O frio pode considerar-se como um agente de asépsia como sucede quando se submete a carne à sua acção logo depois da matança.

É com este objectivo que se pratica a pré-refrigeração («precooling» dos anglo-saxões) que consiste em submeter à temperatura média de + 5º C., todas as carnes destinadas ao consumo diário.

Esta função anti-séptica resulta da acção retardadora exercida sobre a actividade bacteriana, de tal modo que, se os produtos estiverem exteriormente contaminados, o frio collocá-los-á ao abrigo da invasão microbiana profunda.

2.º — Acção estabilizadora

As baixas temperaturas retardam ou inibem a actividade bacteriana e diastásica.

Assim, o frio não melhora os produtos já alterados, mas consegue geralmente mantê-los sensivelmente no mesmo estado.

Deve porém dizer-se que a utilização do frio, aplicado no objectivo de estabilizar a acção microbiana, não deve tolerar-se senão como um recurso em certos casos, pois que, em princípio os produtos a conservar em câmaras frigoríficas devem encontrar-se num estado tanto quanto possível asséptico.

3.º — Acção esterilizadora

Está verificado que a simples refrigeração à temperatura de 0º C.

não tem qualquer acção esterilizante mas as temperaturas negativas em dado grau são capazes de matar certos parasitas ou as suas formas parasitárias como sucede com os monocistos e cisticercos das ténias.

Experiências efectuadas por americanos levam também à conclusão que a temperatura de — 34º C., mata rapidamente os vermes parasitas conhecidos pelo nome de triquinias.

Reina ainda hoje grande confusão na nomenclatura frigorífica, sendo muitas as pessoas que ignoram as diferenças existentes nas diversas modalidades da frigorificação.

A título elucidativo, apresentaremos a classificação proposta por Maurice Piettre e aprovada no 1º Congresso Nacional do Frio, reunido em França em 1912.

1.º — *Produtos pré-refrigerados*: são aqueles que se submetem a temperaturas superiores a + 1º C. (cerca de + 5.4 C.);

2.º — *Produtos refrigerados*: são os produtos submetidos às temperaturas compreendidas entre + 1 e — 1º C.;

3.º — *Produtos congelados* (congelação lenta): são os preparados a temperaturas inferiores a — 1º C. (média entre — 8 e — 12 graus centígrados);

4.º — *Produtos rapidamente congelados*: esta designação usa-se para os produtos submetidos a temperaturas iguais ou inferiores a — 17.8º C.

A acção da pré-refrigeração e da refrigeração nos alimentos deterioráveis conduz a um aumento de resistência à pressão, a um aumento de coloração tecidular e a uma contracção muscular.

Assim, o frio dando maior resistência aos tecidos vegetais opõe-se aos traumatismos e facilita o transporte dos produtos em melhores condições.

O aumento de coloração dos tecidos animais pela acção do frio parece devida a uma maior fixação de oxigênio.

No caso da congelação as fibras tornam-se duras, formando um bloco de grande rigidez como conse-

quência da solidificação da água que inicialmente contém.

Há no entanto a considerar grandes diferenças nos fenómenos produzidos na congelação lenta em relação à congelação rápida.

Assim, depois de variadíssimas experiências efectuadas por numerosos investigadores conclui-se para as carnes o seguinte:

1.º — A congelação lenta conduz à formação de grandes cristais e a rápida a pequenos cristais;

2.º — A desorganização dos tecidos das carnes congeladas é directamente proporcional às dimensões dos cristais formados;

3.º — Os caracteres organolépticos modificam-se mais na congelação lenta.

Para o caso do peixe, a acção do frio manifesta-se da seguinte maneira:

a) Na refrigeração

Neste caso, não há qualquer modificação.

Assim, o peixe conserva o aspecto normal e todas as qualidades se mantêm como no fresco, desde que a acção do frio se faça sentir imediatamente após ter saído da água.

b) Na congelação lenta

Para as temperaturas entre — 2 e — 10° C., verificam-se ligeiras modificações nos tecidos devido à congelação dos líquidos celulares, com a formação de cristais e desidratação dos tecidos. Porém, tais fenómenos podem considerar-se reversíveis e especialmente no caso de um resfriamento rápido os tecidos voltam ao estado primitivo.

c) Para a congelação rápida

Neste processo, 90 % a 95 % da água de constituição congela ao mesmo tempo que se produz rapidamente a coagulação das matérias albuminoides.

Há, pois, uma modificação sensível dos tecidos mas apenas nas camadas superficiais.

A aplicação do frio ao peixe, pode fazer-se em vivo ou morto.

Na verdade, os peixes podem sofrer sem inconvenientes a congelação desde que esta não tenha sido inferior a — 20° C.

Assim, a frigidificação dos peixes vivos apresenta grandes vantagens no transporte (diminuição do espaço ocupado, redução do peso inútil da água que os contém e menor consumo de alimentos), sendo um processo usado em muitos países para o peixe empregado em piscicultura no repovoamento de lagoas ou rios.

Para fins de abastecimento público interessa a refrigeração e congelação do peixe morto

A refrigeração numa câmara frigorífica a uma temperatura de 0 a + 1° C., mantém o produto durante 25 dias em boas condições, sem perda de qualidades nutritivas, nem aroma ou aspecto natural.

Congelados e mantidos a — 7° C., podem conservar-se muitos meses em bom estado.

Todavia, para que os peixes congelados não se deteriorem nem percam o aspecto e sabor do peixe fresco, é preciso tomar certas precauções.

Assim, por exemplo, certas espécies como os salmonetes para que não percam a sua cor encarnada característica, é preciso envolvê-los previamente em papel sulfurado.

Os linguados necessitam de ser colocados aos pares, ventre com ventre e as pescadinhas e cavalas dispõem-se com a boca aberta.

Para os peixes de grande tamanho como o salmão, a enguia, etc., torna-se absolutamente necessário fazer a desvisceração, mas nos pequenos ou médios evita-se muitas vezes esta operação.

Tem-se verificado que para um período de conservação de 9 ou 10 meses, quando a armazenagem tiver sido feita com os devidos cuidados e na saída houver um aumento gradual da temperatura com uma lavagem do peixe congelado antes de ir para o consumidor, o pescado apresenta o aspecto de ter saído dias antes da água e um sabor idêntico ao acabado de se pescar.

Pedidos de representação

- A. N. Li Wan Po
P. O. Box 84
Port Louis — Mauritius
- A. Hurst & Co. Ltd.
54 A, Tottenham Court Road
London W. 1
- M. A. Akoshile & Brothers
40, Offin Road
Lagos — Nigéria
- Delaporte et Cie
115, Grande Rue
Boulogne-Sur-Mer
- Acme Mercantil Corporation
15, Moore Street
New York
- Oribamishé Bakare & Sons
Lagos — Nigéria
- Jimson & Sons Trading Co.
2, Idoluwo Street
Lagos — Nigéria
- S. Agunleti Trading Co.
P. O. Box 595
Lagos — Nigéria
- Edward W. Schwartz
P. O. Box 1500
Minneapolis — U. S. A.
- J. N. Kalu
29, Netherhall Gardens
London — N. W. 3
- Thomas E. King & Co.
33, Malden Road
New Malden, Surrey
- American Export Lines
P. O. Box 1498
Genoa — Italia
- Miller & Eghave
Hammerensgade 6
Copenhagen
- Foreign Exchange & Industrial
Syndicate
P. O. Box 187
Ebute Metta — Nigéria
- Glarona Limited
15, Seething Lane
London
- Milantex Trading Co.
P. O. Box 157
Firenze — Italia
- Balfour, Williamson Merchant
Shippers Ltd.
7, Gracechurch Street
London E-C. 3



Economia e Finanças ~

A diferença jurídica entre o «troco», permuta directa de mercadorias, e a «venda», permuta indirecta por intermédio da moeda — Como surgiu a moeda de papel e qual o significado da sua convertibilidade metálica — Como a moeda de papel passa a ser fiduciária, baseada na confiança — O cheque, tipo monetário o mais aperfeiçoado e o mais moderno.

pelos *Dr. Alberto Xavier*

A forma originária, primitiva, de permuta de bens parece ter sido o *troco*, ou seja, a permuta directa, em que uma pessoa entrega uma mercadoria para obter de outra pessoa uma outra mercadoria. Mas, em breve, os homens reconheceram os inconvenientes do *troco* e procuraram, conseqüentemente, empregar a moeda como um meio de obviar a este inconveniente. Mercê da moeda, também uma mercadoria que todos os homens, em virtude dum acordo expresso ou tácito, convencionaram aceitar como intermediário nas suas transacções, suscitou-se a distinção jurídica entre o troco e a venda. Esta distinção tem uma origem histórica, e remonta, sem dúvida, à época recuada da antiguidade. Ela foi nitidamente estabelecida pelo direito romano. Quer dizer: não há venda senão quando se suscita o preço representado na moeda. Assim, se o valor obtido por uma das partes interessadas consiste em numerário, o contrato é uma *venda*; no caso contrário trata-se de *troco* no sentido estrito da palavra, isto é, duma simples permuta directa de mercadorias.

A substituição do acto chamado *troco* pelo acto chamado *venda* veio marcar, pois, um progresso económico considerável. Com efeito, o *troco*, na sua realização, encontrava múltiplas dificuldades. Em primeiro lugar uma pessoa que quisesse trocar uma coisa em seu poder precisava de saber quem era a outra pessoa que a desejaria adquirir, e se essa pessoa estaria disposta a ceder uma coisa que lhe pertencia pela que lhe era oferecida em troca. Se o valor das duas mercadorias era igual não havia embaraços. No caso contrário seria necessário que uma das mercadorias fosse divisível. Assim, por exemplo, o caso de alguém que sendo dono dum cavalo desejasse trocá-lo por uma arma. O possuidor do cavalo teria de averiguar quem é que lhe poderia ceder a arma. Mas o dono da arma poderia não desejar o cavalo e não chegar a acordo sobre o valor, e preferir obter, por exemplo, o trigo. O possuidor do animal teria, neste caso, de saber quem é que quereria trocar o trigo por cavalo. Ora o trigo é uma mercadoria essencialmente divisível. O dono do cavalo trocaria este animal por trigo, e iria oferecer

o cereal em quantidade necessária ao homem fornecedor da arma. Quer dizer: a realização do *troco* exigia uma série mais ou menos demorada de operações complicadas em que intervinham mais de uma pessoa conforme as circunstâncias. Este sistema é ainda praticado no seio de povos em estado primitivo de civilização.

Mas graças à moeda as trocas deixaram de encontrar obstáculos. Na hipótese referida, o dono do cavalo cedê-lo-á a qualquer pessoa mediante uma certa quantidade de moeda, isto é, venderá o cavalo, e, com a moeda recebida como preço, adquirirá a arma que deseja ou qualquer outra mercadoria. É que a moeda, por sua natureza, é aceite por todos, e susceptível de ser trocada por toda a outra espécie de riqueza. Tem o carácter de mercadoria privilegiada que serve para obter todas as outras mercadorias e todos os serviços, porque ela concentra em si a expressão de todas as necessidades. Evita-se assim o circuito complicado e moroso de operações a que dava lugar o *troco*; evitam-se ainda as dificuldades que podiam surgir pela diferença dos valores das mercadorias a permutar, porquanto a moeda, como elemento intermediário, é essencialmente divisível. No *troco* a permuta de mercadorias é directa. Na *venda*, ela é indirecta, quer dizer, realizada por intermédio duma outra mercadoria — a moeda.

A moeda é, pois, um instrumento de trocas e uma medida comum de valores. Ela sofreu, historicamente, sucessivas transformações desde as mais antigas sociedades humanas, até que, nos tempos modernos, veio a prevalecer, em todos os países civilizados, o uso de atribuir o carácter monetário a certos metais considerados preciosos: o cobre, a prata, e, sobretudo, o ouro. Mesmo neste campo, a evolução histórica da moeda assinalou-se por múltiplas transformações, desde o emprego de barras de metal mais ou menos irregulares, que era preciso não só pesar, mas experimentar a sua composição para se lhe determinar o valor, até se chegar ao fabrico de moedas metálicas de forma redonda, devidamente cunhadas, cujo valor era expressamente fixado. Nessa transformação evolutiva de moedas metálicas houve a intervenção da auto-

ridade pública, ou mais exactamente, do Estado, para certificar a qualidade do metal e a sua composição química, e estabelecer o peso e o valor.

Ora tendo sido possível ao Estado certificar o valor do metal e dar-lhe o carácter de moeda cunhada, de forma regular, surgiu a ideia de conferir a qualidade monetária a uma mercadoria qualquer, mesmo de mínimo valor. Assim nasceu o *papel-moeda*, que, independentemente de toda a representação metálica, foi mantida na circulação pelo valor que lhe era dado pela vontade do Estado. Mas esta ideia deu lugar a uma outra, similar, ou seja, à criação de *moeda de papel*, ou notas emitidas por um Banco para isso autorizado.

Com efeito, um Banco possuía em reserva uma certa quantidade de metais em barra ou amoedado. Emitia notas, isto é tomava nelas o compromisso de pagar uma certa soma, à vista e ao portador, a qualquer pessoa que lhe apresentasse os títulos assim emitidos. Desta sorte, ninguém recusava receber em pagamento duma mercadoria ou dum serviço tal título porque teria sempre a certeza de obter do Banco que emitira as notas o reembolso em espécies metálicas. A *moeda de papel* substituiu, assim, a circulação da moeda metálica por ser mais cómoda. Essa certeza fundava-se no facto de a Lei não reconhecer ao Banco emissor o direito de emitir notas além do seu encaixe metálico, isto é, além do valor dos metais preciosos conservados efectivamente em reserva. Nesta hipótese, a *moeda de papel* devia ser a representação dum equivalente em metais preciosos, em barra ou amoedados.

Mas se a Lei concedesse ao Banco a faculdade de emitir notas a descoberto, isto é, por uma cifra superior à da sua reserva metálica, este excedente de notas mantinha-se, todavia, em circulação sem perder o seu valor, pela confiança do público no Banco, na sua probidade, na sua habilidade, na eficácia da fiscalização exercida pelo Estado sobre as suas operações. A nota do Banco continuava a valer como ouro que representava, mas um ouro futuro que o Banco realizaria graças ao seu movimento comercial e de que ele se serviria para reembolsar os portadores das notas quando elas fossem apresentadas. Nesta hipótese, a *moeda de papel* circulará na medida em que ela inspire confiança, e na medida em que subsistir, firmemente, a crença na possibilidade do reembolso em espécies metálicas. É a esta poderosa influência da *fé metálica* que o ouro e a prata, ou as moedas destes metais preciosos, devem o seu prestígio. Essa crença é geralmente subconsciente, e elementar, porquanto a grande massa do público não possui senão os rudimentos dos princípios económicos da circulação. Pode suceder, e sucede de facto, que a *moeda de papel* convertível em ouro ou em prata entre de tal modo nos costumes, e se torne familiar, que a *religião da moeda metálica* se dissolva imperceptivelmente. A conversão das notas em metal, pelo menos para as necessidades interiores dum país, cai, a pouco e pouco, em desuso. De sorte que poderá um dia suprimir-se o encaixe metálico dos bancos emissores sem

que este facto provoque a menor inquietação, ou desperte mesmo a atenção.

A nota dum Banco emissor é, como ficou dito, uma promessa de pagar em moeda metálica a soma pela qual ela é emitida. É o estado juridico, normal, da *moeda de papel*, o de ser convertível em moeda metálica. Esta convertibilidade assegura o seu valor como instrumento de troca e de regulação dos negócios. Mas a nota passa a ser *inconvertível* quando não é reembolsada em metal e tem curso forçado, isto é, deve ser obrigatoriamente recebida nos pagamentos. É o que se chama a *circulação fiduciária*, fundada sobretudo na confiança no Estado e no Banco emissor.

Antes da primeira guerra mundial de 1914-1918, muitos países mantinham, regularmente, o regime de convertibilidade da nota. Outros países, como Portugal, viviam, desde muitos anos antes da guerra, sob o sistema de *papel-moeda* inconvertível, de curso legal e forçado. Mas essa guerra e as suas consequências obrigaram a maioria dos países de sistemas de convertibilidade a suspenderem-no. Decorridos alguns anos, certos desses países restabeleceram a convertibilidade, estabilizando, porém, o valor da moeda sobre outra base, tendo em conta as depreciações assinaladas. A Inglaterra assim o fez, porventura cedo demais, tanto assim que em 1931 não pôde manter a convertibilidade. Também a França estabilizou o franco em 1928, sobre nova base. Mas todas as tentativas similares foram prejudicadas por virtude da segunda guerra mundial, a de 1939-1945. O regime que hoje vigora, em geral, é o da inconvertibilidade da moeda de papel, ou seja, o regime fiduciário. Este regime não é um mal patológico mortal. Mas é um sistema monetário que tem graves defeitos e expõe os povos a grandes perigos, como sucede hoje na França, por exemplo. A crença metálica pode, todavia, subsistir mercê de forças psicológicas irresistíveis. Nos países onde a circulação monetária é de notas inconvertíveis ou fiduciárias desde data longínqua, as respectivas populações acabam por se habituar de tal modo a este regime que chegam a aceitar sem interesse as espécies metálicas que apareçam eventualmente no mercado.

É sobretudo nos câmbios internacionais que a moeda de papel representa um elemento perturbador, tanto maior quanto mais acentuada for a sua depreciação. Nas relações externas todos os preços são calculados em ouro, estalão permanente e universal, tendo curso por toda a parte como medida comum de valores. De sorte que todos os pagamentos que um país de moeda depreciada deve fazer no estrangeiro são acrescidos do ágio, prémio do ouro, isto é, da diferença entre o valor do ouro e o da moeda de papel. É esta diferença que exprime a cotação do câmbio internacional, o que dificulta consideravelmente a vida dos negócios comerciais na actualidade.

Na segunda metade do século XIX e na presente centuria, sobretudo, um outro título, chamado *cheque*, foi e continua a ser empregado na regulação das trocas,

(Continua na pág. 31)

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e C.ª Limitada

AVENIDA MENERES, 200
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS DE:

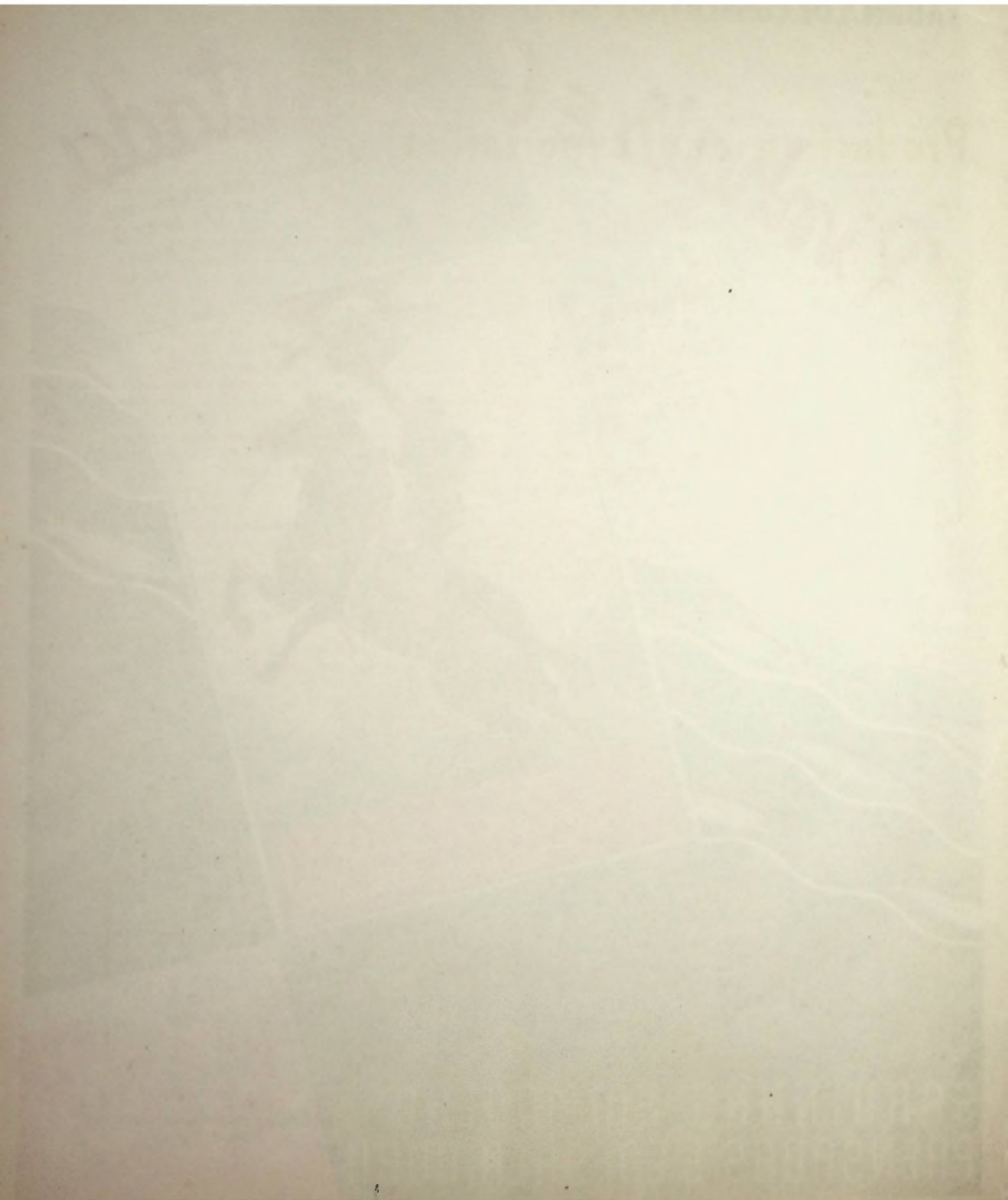
A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
CHICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
PEIXE
MARISCO

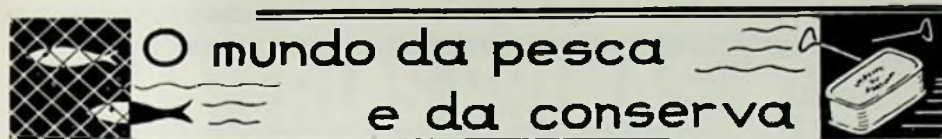


"Pinhais"
a que todos disputam!

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS
PINHAIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER-IDEM
E D U S A • Y O
CIBELIS • MARINHEIRO





O mundo da pesca e da conserva

Mercados no Oriente para as conservas de Marrocos

O sr. Felici, director do Comércio em Marrocos, numa entrevista à imprensa acerca dos trabalhos realizados pelo Comité Central das Pescas Marítimas, disse o seguinte:

A pesca industrial em 1952 foi superior à de 1951, pois se obtiveram 103.000 tons, contra 80.000 tons, em 1951.

Sobre este total, 65.000 tons, foram dirigidas para a conserva e 31.000 tons, para os subprodutos. O desenvolvimento deste último ramo está em nítido progresso.

O peixe industrial não foi de qualidade muito boa, devido sobretudo a questões biológicas e à temperatura da água.

Quanto à indústria da conserva, estava-se longe de atingir as cifras «record» de 1.400.000 caixas da exportação de 1950 para o estrangeiro.

Para a exportação de 1951-52, a exportação foi de 380.000 caixas e para 1952-53, este número baixou para 123.000 caixas. Isto é a consequência do novo esforço realizado por Portugal que retomou os seus antigos mercados e da perda de certos mercados para a indústria marroquina.

Foram exportadas para a França durante a safra de 1951-1952, 478.000 caixas e na safra de 1952-1953, 503.000 caixas.

A Administração Marroquina daria todo o seu concurso para a fabricação das conservas, facilitando as compras de óleo, os preços do peixe e a compra da folha, na base das cotações mundiais.

Para ajudar à exportação, será lançada a «um preço baixo», sobre os mercados do Próximo e Médio-Oriente, uma lata «standard» de conserva dum produto de qualidade ex-

celente, mas duma preparação especial. Estão a ser efectuados presentemente estudos com o O. C. E. (Office Cherifien d'Exportation) para este efeito. As experiências não estão ainda concluídas.

Apresentam-se também perspectivas interessantes para a fabricação de conservas de atum que se pode pescar por dezenas de milhares de toneladas.

A indústria inglesa de conservas de «brisling» e «sild»

A indústria de conservas de peixe inglesa do «sprat» e do arenque teve o seu início há cerca de 40 anos e conta actualmente em laboração 7 fábricas.

Durante muitos anos estes peixes, com os quais a Noruega tinha já construído uma grande e importante indústria, eram utilizados na Inglaterra unicamente como adubo para a terra, vendidos pelos pescadores a menos de 1 libra por tonelada.

Hoje as fábricas inglesas estão apetrechadas com os maquinismos mais modernos para a fabricação da conserva de «brisling» e «sild», em molho de tomate e óleo, e têm já uma larga produção para a qual só o grupo British Fish Cannery Ltd., com 2 fábricas, concorre com cerca de 200.000 caixas anualmente.

Fabricação de «anchovas» nos E. U. A.

As «anchovas» que eram anteriormente desprezadas pelos pescadores da Califórnia, como um peixe indesejável, estão agora a ser muito apreciadas, desde que o «pilchard» quase desapareceu daquela costa, e a auxiliar valiosamente a economia abalada

das indústrias de pesca e da conserva em Monterey e S. Francisco.

De Julho a meados de Novembro do ano passado pescaram-se em Monterey cerca de 17.000 tons, de «anchovas» no valor de 708.000 dólares com que se fabricaram cerca de 422 mil caixas no valor de cerca de \$3.200.000 dólares.

Estas conservas são fabricadas em tomate, em latas de 15 e 5 onças e na sua quase totalidade exportadas para as Filipinas.

Sprat congelado para a conserva

Fizeram-se na Noruega experiências para estudar as possibilidades de preservação pelo frio dos sprats destinados à fabricação das conservas de «brisling» em azeite. Os ensaios foram feitos com peixe congelado e armazenado durante 3 a 11 semanas a temperaturas entre — 23 e — 35° C., e em seguida preparado em conservas esterilizadas. Verificou-se que as conservas em latas fabricadas com os lotes de peixe congelados e armazenados às temperaturas compreendidas entre — 30 e — 35° C., eram comparáveis às preparadas com peixe fresco, ao passo que a qualidade das conservas confeccionadas com sprats congelados e armazenados a temperaturas mais elevadas deixaram muito a desejar.

Os técnicos calculam que a pré-conservação do sprat por congelação, só apresentará um interesse prático quando permita assegurar que o peixe se mantenha perfeito durante oito semanas pelo menos.

Necrologia

Dr. Ferreira de Mira

Faleceu em Lisboa o sr. dr. Ferreira de Mira, nosso ilustre colaborador, professor, homem de letras e de ciência, que era um autêntico valor na cultura portuguesa.

À família enlutada endereçamos os nossos sentidos pêsames.

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE:

RICHARD THOMAS & BALDWINS, LTD.
THE STEEL COMPANY OF WALES, LTD.
E SUAS COMPANHIAS SUBSIDIÁRIAS

L O N D R E S

*

LISBOA

Rua de Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

MATÉRIAS PRIMAS



Produção de alumínio

A produção de alumínio está em contínuo progresso mas não consegue satisfazer as necessidades. Esta produção que era de 600.000 tons. em 1935, atingiu em 1951 1.830.000 tons. e calcula-se que em 1952 deva ultrapassar 2 milhões de tons, que é superior à tonelagem «record» do período da guerra que foi de 1.980.000 tons. Estas cifras compreendem a produção da U. R. S. S. e dos seus satélites que se calcula em 350.000 tons. para 1952. O mundo ocidental teria assim produzido 1.700.000 tons. das quais cabem aos E.U.A. 850.000 tons., ao Canadá 450.000 tons. e à Europa Ocidental 380.000 tons. Mas o consumo exige sempre tonelagem mais considerável que se calcula deverá ser de 3.300 tons. em 1960 e 5.500 tons. em 1975. Assim, estão em curso grandes trabalhos para satisfazer as necessidades futuras. Os E. U. A. devem elevar a sua capacidade de produção em 1954, para 1.350.000 tons. O Canadá que produz actualmente 500.000 tons. trabalha para elevar a produção para 1.000.000 de tons. em 1960. A Grã-Bretanha instala na Costa do Ouro uma fundição de alumínio cuja capacidade poderá atingir 210.000 tons. A Noruega esforça-se por elevar a sua produção de 50.000 para 90.000 tons. e a Alemanha produziu 100.000 tons. em 1952 em comparação com 68.000 tons. em 1951. Igualmente, na França, a produção de 1952 foi de 106.000 tons. contra 91.000 tons. em 1951.

A indústria de alumínio está, pois, em pleno desenvolvimento para o que muito contribuem, temos que confessar, as fabricações de armamento.

A Borracha

A borracha atingiu os seus preços mais baixos, visinhos dos da borra-

cha sintética americana, de forma que as possibilidades duma maior baixa são limitadas.

A produção de borracha natural em 1952 é calculada em 1.762.500 tons., o número mais baixo registado desde 1919, contra 1.375.000 tons. em 1951.

O consumo é avaliado em 1.447.500 tons., a cifra também mais baixa desde há três anos, contra 1.500.000 tons. em 1951.

O excelente de 315.000 tons. foi completamente absorvido pelos americanos para «stock» e pelas compras russas.

A produção de borracha sintética foi de 375.500 tons. contra 908.381 tons. e o consumo de 885.000 tons. contra 812.000 tons.

O Estanho

O governo boliviano concluiu com a Grã-Bretanha um contrato de entrega da metade da sua produção de estanho válido por três anos. Consta que o preço acordado é de 117,5 cêntimos entrega portos chilenos, equivalente a 121,5 cêntimos entrega New York, ou seja o mesmo preço ao qual foi concluído o último contrato com a América. A refinação dos minerais será feita na Grã-Bretanha.

Consumo de Estanho da Grã-Bretanha

Durante 1952 o consumo de estanho no Reino Unido totalizou 22.554 toneladas contra 23.892 toneladas em 1951, de acordo com o Bureau britânico de Estatísticas dos Metais não ferrosos.

Do total de 1952, 11.491 toneladas foram de folha de Flandres, em comparação com 9.417 toneladas no ano anterior, e ligas de estanho 6.463 contra 7.639 toneladas em 1951.

Exportação de folha inglesa em 1952

A exportação desta folha durante o ano passado foi de 300.756 tons. o que representa um aumento de 61.101 tons. ou 25 % sobre a de 1951 que atingiu 239.655 tons.

Produção de Azeite

Segundo números publicados pelo Departamento da Agricultura dos E. U. A. a produção de azeite de oliveira da colheita de azeitona de 1952 na Costa do Mediterrâneo é calculada em 780.000 tons. ou seja menos de metade da colheita «record» de 1.6 milhões de ton. produzidas em 1951.

A produção da zona Mediterrânica em 1951 foi de cerca de 90 % do total da produção mundial.

A produção de azeite em Espanha em 1952 é calculada em cerca de 300.000 tons. e a de Portugal aproximadamente 50 mil tons.

A produção de azeite na safra do ano passado é inferior a metade da anterior e de qualidade medíocre, devido à acidez. Em primeira estimativa calculou-se esta produção em 468 milhas de hectolitros, o que equivale a 72,3 % da produção média do último decénio e de 40,4 % da safra transacta.

Importação portuguesa de matérias primas

	Outubro	
	Quilos	
F. Flandres ...	1.111.730	7.091.016\$00
Chumbo	46.060	519.700\$00
	Novembro	
	Quilos	
F. Flandres ...	1.527.865	11.174.475\$00
Chumbo	251.153	2.246.900\$00
	Dezembro	
	Quilos	
F. Flandres ...	1.976.806	13.419.100\$00
Chumbo	213.345	1.696.226\$00
	Total do ano de 1952	
	Quilos	
F. Flandres ...	20.764.072	148.562.908\$00
Chumbo	972.721	9.708.763\$00

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 descorante 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»

~ CALDERÓN & C.º, INC.

NEW YORK (E. U. A.)

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

SÍMBOLO DA



N / FIRMA



FEVEREIRO DE 1953

Lotas	Destino	Quilos			Valores		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	— consumo	—	89.790	89.790	—	305.927\$60	305.927\$60
Peniche	— consumo	—	—	—	—	—	—
Lisboa	— consumo	—	313.023	313.023	—	1.329.778\$35	1.329.778\$35
Setúbal	— consumo	—	64.337	64.337	—	249.203\$42	249.203\$42
Lagos	— consumo	—	3.605	3.605	—	13.662\$95	13.662\$95
Portimão	— consumo	—	1.680	1.680	—	8.282\$40	8.282\$40
Olhão	— consumo	—	—	—	—	—	—
V. R. Sto. António	— consumo	—	472.685	472.685	—	1.904.920\$55	1.904.920\$55
				945.120			3.811.775\$27.

Resumos analíticos

(Continuação da pág. 17)

segundo o gosto (2 % a 3 % de sal) pouco mais tempo se conservam do que os peixes frescos. Os peixes que perderam 5 a 7 % do seu peso só podem ser dificilmente conservados e durante um curto período à temperatura normal, ao passo que os «Kippers», depois de terem perdido 14 a 22 % do seu peso na fumagem, podem estar conservados durante 6 dias à temperatura normal.

Durante a fumagem morrem várias formas vegetativas de bactérias e bolores, mas muitos esporos sobrevivem. O sal e os constituintes do fumo, retidos pelo peixe, podem inibir o seu desenvolvimento. Pouco tempo depois da fumagem, há um abaixamento do pH na camada mais externa do peixe, que inibe também o crescimento das bactérias, mas em 1 ou 2 dias os compostos interessados espalham-se no interior da carne do peixe e são gradualmente neutralizados. No conjunto, a acção preservadora dos constituintes do fumo é fraca; é, portanto vantajoso prolongar o tratamento de fumagem. No decorrer duma experiência, uma fumagem de 50 min. depositou 45 mg. de fenol por 100 g. de filetes; prolongando a armazenagem de 2 dias e uma fumagem de 100 min. depositou 85 mg./100 g. e prolongou a duração de armazenagem até 10 dias.

Baixando a temperatura de armazenagem entre 0° C e — 2° C, a duração de armazenagem pode atingir cerca de 2 semanas. Para uma armazenagem mais longa é necessária a congelação. Em geral, é preferível fumar arenques que foram congelados no estado de fresco que fu-

mar arenques frescos e conservá-los fumados numa armazenagem congelada, porque estes últimos são mais susceptíveis de criar ranço em virtude do aumento do seu teor em sal e porque o óleo do corpo é mais facilmente acessível ao ar.

Resumo por: C. J. H. van den Broek

Economia e Finanças

(Continuação da pág. 26)

com o fim de se conseguir que as moedas metálicas ou fiduciárias circulem o menos que possível seja. O cheque entrou hoje de tal modo nos hábitos dos negócios correntes, que os economistas o consideram o tipo monetário mais aperfeiçoado, o mais moderno. Quer dizer: o cheque não é apenas um meio de pagamento, mas desempenha uma função económica muito útil. Representa uma moeda, não cunhada ou não fiduciária, mas cifrada, exprimindo-se em lançamentos de escrita nos livros de contabilidade dos Bancos e em operações de compensação. Circula no interior dos estabelecimentos de crédito, de conta em conta.

No próximo artigo para esta revista ocupar-me-ei do cheque, tanto mais que o assunto tem flagrante actualidade, visto que o Governo, pelo Ministério das Finanças, fez publicar, no começo do corrente mês de Março, uma Portaria criando uma Comissão incumbida de estudar os meios de maior utilização vantajosa dessa espécie de título de crédito nas liquidações, mesmo nas do Estado e nas que os particulares devam realizar quanto às suas responsabilidades para com o Estado.

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

I M P O R T A D O R E S
Distribuindo através de todos os
E S T A D O S U N I D O S

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

Telefs. { 30712-31857
 { Tojal 218

End. Teleg. AGENTIMPORTE

Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE

Telefone 366



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

Setibal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

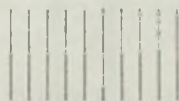
OLHÃO

GRANADAISA FOODS, INC.

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

Estabelecidos em 1890

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



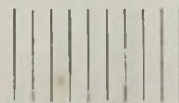
Unicos importadores da marca

GRANADAISA

em Conservas Portuguesas

de Sardinhas, Anchovas e Atum

em Puro Azeite de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

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

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

(Sucessores de Alfred M. MacGrotty & Co. — Est. 1884)

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

PLANTATION HOUSE

4, MINCING LANE-LONDON E.C.3

TELEFONE

MANSION HOUSE 8331/3

CONSERVAS DE PEIXE — FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE — CONCENTRADO DE TOMATE E CONSERVAS
VEGETAIS — CONSERVAS DE FRUTOS — AZEITE DE OLIVEIRA — PIMENTÃO

FIRMAS ASSOCIADAS:

Alfred M. MacGrotty & Co. (Portugal) Ltd.

Plantation House, 4 Mincing Lane
LONDON E.C.3

End. Teleg.
Sociber — London

Telef.
Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal da

BAGLAN BAY TINPLATE CO. LTD.
SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

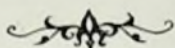
Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

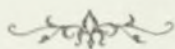


CONSERVAS DE PEIXE

*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

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



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos
Vila do Conde



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

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, Belgica.* 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 — Perlis para caixilharia metálica.

S. A. DES FORGES — USINES & FONDERIES DE HAINE ST. PIERRE — *Haine Saint-Pierre, Belgica.* 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: TURAFADE



Conservas de peixe em azeite e em salmoura
Sardinhas, Carapau, Cavalas, Sarrajão,
Atum, Filetes de Anchovas e Pasta
Marcas: FRADE E TURAFADE

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)

Calderón & Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

Maison F. Mathieu, S. A.

ANVERS

FOLHA DE FLANDRES

Agentes exclusivos da

Bethlehem Steel Export Corporation

NEW YORK

Agências em Portugal

A. C. TORRES FERNANDES

37, Travessa do Carvalho

LISBOA

A. DA SILVA MAIA & C.^A

232, Rua do Almada

PORTO



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Delegado do Governo junto dos Grémios: Dr. Pedro Chaves Ferreira

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

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 Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

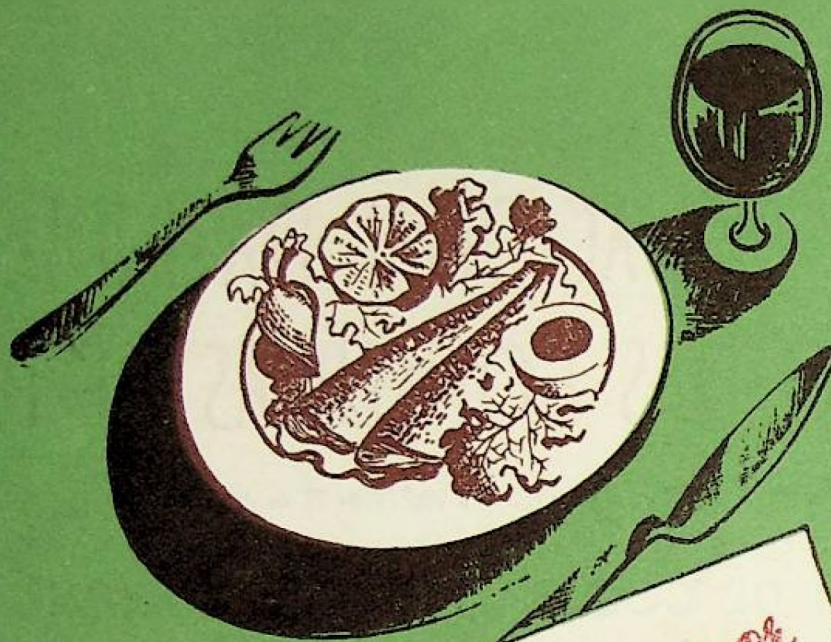
Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

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.*

