

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO VIII
1953

N.º 89
AGOSTO

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

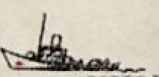
ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

MENDES & ANJOS, LDA.

Olhão
TELEFONE 313

Rua D. João V - 7 - 1.º Dt.º (a 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. Estremamente 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»

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



Folha Electrolytica (Ferrostan), com um novo tipo de embalagem composto de papel e fibra canelada, também adoptado pela United States Steel, Export Company, de New York. Evita a ferrugem e oferece um máximo de protecção material.

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

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

Endereço Telegráfico

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS: MacGROTTY, LONDON PLANTATION HOUSE TELEFONE
4, MINCING LANE-LONDON E.C.3 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. Telef.
Sociber — London 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

ROBERT L. STIX, INC.
CANNED and FROZEN FISH

Agente de vendas local e para todo o País

260 West Broadway, N. Y. 13, N. Y.
End. Telegr. FISHSTIX, New York



Os nossos **RELATÓRIOS DO MERCADO** e **Informações Estáticas** mensais, são lidos pelos principais exportadores em todo o mundo

Eles são úteis porque acompanham os últimos desenvolvimentos e tendências do Mercado Norte Americano

Escreva-nos se deseja que o seu nome seja incluído na lista das nossas expedições

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





CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
CALDERON

FUNDADA EM
1923

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

REPRESENTANTES DE FÁBRICAS DE CONSERVAS

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



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 FLALHO & C.^A

FARO



ANO VIII

N.º 89

Conservas de Peixe

AGOSTO

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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

Sumário

A Indústria de Conservas de Peixe e o Novo Fundo de Fomento de Pesca; Produção e Exportação; Production and Exportation; O Ambar Cinzento; Considerações sobre o Mercado Americano dos produtos alimentares; O Relatório do Grémio do Centro; Pedidos de Representação; Farinhas e Óleos de Peixe; A orientação profissional nas indústrias conserveiras; Factores que influem na Esterilização de conservas pelo calor; O mundo da pesca e da conserva; Condicionamento da indústria; Matérias Primas; Pesca da Sardinha

A INDÚSTRIA DE CONSERVAS DE PEIXE E O NOVO FUNDO DE FOMENTO DE PESCA

Pelos Ministérios da Marinha e das Finanças foi tomada recentemente uma iniciativa de grande significado para o desenvolvimento da indústria piscatória, a que a imprensa se referiu em devida oportunidade: a criação do Fundo de Renovação e de Apetrechamento da Indústria de Pesca. Reconheceu-se, desde há muito, a necessidade de impulsionar em escala decisiva a actividade e o rendimento da frota pesqueira nacional — e nesse sentido se levou a cabo durante os últimos anos um esforço de brilhantes resultados: a entrada em vigor do Plano de Fomento assinalou nova fase na expansão organizada das fontes da riqueza do País, aconselhando implicitamente a renovação desse esforço com a amplitude requerida pelo simultâneo progresso de todos os sectores de actividade; e considerou-se, com justeza incontestável, que a nossa indústria da pesca não dispõe, nesta conjuntura, de recursos bastantes para levar a efeito o plano aprovado com tal objectivo pelo sr. Ministro da Marinha.

Com a instauração do Fundo de Renovação e de Apetrechamento da Indústria da Pesca veio o Governo ao encontro das aspirações dos produtores desse ramo, incorporando-as sob forma prática e eficiente no conjunto das actividades construtivas que o Plano de Fomento está a pôr em marcha. A indústria piscatória pode ter doravante muito mais seguras garantias de que serão convenientemente melhorados os seus meios e processos de acção, facilitada a rentabilidade mais favorável da sua exploração, ampliado o seu apetrechamento, promo-

vida a criação de novas actividades, desenvolvido o aproveitamento compensador dos produtos da pesca. Na base dos 250 mil contos inicialmente postos à disposição do Fundo por via de empréstimo, muitas coisas poderão ser feitas com alto sentido de utilidade e oportunidade. A estrutura administrativa que vai reger as suas iniciativas, sob a presidência do sr. Comandante Henrique Tenreiro, ilustre e dinâmico representante do Governo junto dos organismos corporativos da pesca, é antecipado penhor da valia futura da sua actuação.

Cumpria salientar sumariamente estes aspectos antes de pôr em destaque o que mais directamente diz respeito às actividades económicas representadas por esta revista: a importância do Fundo de Renovação e de Apetrechamento da indústria da Pesca para a economia da produção de conservas. É muito largo, decerto, o âmbito dos serviços a prestar pelo Fundo; mas não deixarão de ser incluídos neles os que interessam aos ramos piscatórios mais estreitamente relacionados com a indústria conserveira e, em especial, à pesca da sardinha.

Ninguém ignora nem contesta que os meios e processos da pesca da sardinha precisam de ser modernizados e melhorados em escala considerável; que o emprego de novos equipamentos, de aparelhagem moderna de detenção dos cardumes, de colheita do peixe e de conservação, que o desenvolvimento da investigação científica relacionada com a pesca e com o aproveitamento dos seus produtos — podem melhorar grandemente os resultados desta actividade produtora. Ora a indústria

de conservas de peixe não poderá libertar-se das dificuldades que a atingem profundamente sem que se realize previamente essa condição. Os seus graves problemas — escassez de mercados, inferioridade das condições de luta contra a concorrência, contradições e incertezas da política de preços, penúria de recursos para suportar os prazos de pagamentos deferidos — estão em grande parte pendentes da melhoria económica da pesca. Com sardinha abundante e barata, a indústria de conservas não terá que recear as circunstâncias presente e futuras do ambiente económico em que se desenvolve a sua actuação.

É esta, sem dúvida, a primeira face auspiciosa das perspectivas que a criação do Fundo veio desvendar. A renovação e apetrechamento da frota de pesca da sardinha permitirá reduzir os preços de custo desta actividade e tal redução, por sua vez, tornará possível a desejada e indispensável redução dos preços de custo na indústria conserveira.

Nunca é demais repetir que os preços actualmente exigidos à indústria de conservas pela sardinha necessária ao seu fabrico são manifestamente inoportáveis. Portugal, país pescador por indole secular, é aquele em que se paga mais cara a matéria-prima básica da indústria de conservas; e isso implica, como é evidente, um «handicap» negativo que coloca a indústria em situação de antecipada inferioridade perante as suas concorrentes nos mercados estrangeiros. Chegou-se a uma situação em que é lícito afirmar sem rodeios: a nossa indústria de conservas de peixe poderá dificilmente manter-se se o preço e as condições de aquisição da sardinha se mantiverem no nível actual.

É claro que teria grande importância para a exploração industrial deste ramo a redução pelo Estado dos encargos pesadíssimos que a oneram; mas a baixa de preço da matéria-prima exerceria, sem a menor dúvida, influência fundamental — e é o que pode esperar-se da salutar aplicação dos objectivos do Fundo de fomento de pesca.

Por outro lado, a realização desta iniciativa deixa entrever para a indústria de conservas novas perspectivas animadoras. Se a pesca vai ser tão eficazmente auxiliada, pode admitir-se que também a indústria conserveira o será, quando as estâncias superiores considerarem mais decisivamente os seus actuais problemas e dificuldades. Com a pretendida reorganização da indústria, com efeito, deveria ser encarada a constituição de fundos de fomento exportador que alimentassem seguramente o movimento dos negócios neste sector da produção, afectado desde longa data pelas dificuldades de pagamentos dos seus clientes de inúmeros países. Nas condições de baixa ou até nula rentabilidade a que chegou a nossa indústria de conservas, depois de crises sucessivas, este aspecto da sua actividade atingiu importância crucial; e não se poderá deixar de o situar entre os mais importantes da desejada reconstrução da economia con-

serveira, cada vez mais imperativamente exigida pelos interesses gerais da economia nacional.

O estabelecimento de desajogadas operações de exportação sem o pesadelo dos encargos dia a dia emergentes, ao mesmo tempo que as receitas de venda se mantêm imobilizadas à espera de ordens internacionais de pagamento, constituiria o primeiro e essencial objectivo do aventado Fundo de Fomento da indústria de conservas. É certo que a verba a empregar com este objectivo deveria ser bastante substancial; mas a verdade é que com ela se resolveriam problemas da máxima gravidade para a indústria conserveira, permitindo-lhe impulsionar o seu rendimento de trabalho em paralelo com a baixa de preços de custo decorrente da melhoria de condições da pesca da sardinha.

É indiscutível que não se pode esperar tudo do Estado-providência e que às próprias actividades produtoras cumprirá levantar os alicerces das soluções exigidas pelos seus problemas. Mas o caso da indústria de conservas é, bem notoriamente, dos que merecem a intervenção básica do poder público, verificado com flagrante êxito para vários sectores da actividade económica nacional. A gravidade da situação que essa indústria atravessa e a importância dos interesses de produção, de trabalho e de aquisição de divisas que lhe andam ligados, são de molde a justificar uma iniciativa como a que vem de ser posta em prática, muito oportunamente, em benefício da indústria da pesca.



**Mariolinde
Sporting**

**LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar**

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

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

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

SETÚBAL
Telegraphic address
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic address
Adresse télégraphique
SOMAR



PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO



Situação no mês de Julho

PRODUÇÃO

Azeites ou molhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Julho foi de 3.050.986 quilos (168.494 caixas) distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 1.948.224 quilos (107.633 caixas); carapau, 228.724 quilos (13.153 caixas); cavala, 85.829 quilos (4.774 caixas); atum e similares, 473.204 quilos (12.406 caixas) e outras espécies, 77.760 quilos (3.957 caixas).

Olhão foi o centro de maior produção (1.107.286 quilos), seguido de Portimão (553.041 quilos) e de V. R. Sto. António (525.487 quilos).

Em relação às espécies, Olhão foi o maior produtor de sardinha (312.334 quilos), de cavala (33.451 quilos) e de carapau (149.496 quilos); V. R. Sto. António, de atum e similares (425.405 quilos); Matosinhos, de filetes de anchova (58.873 quilos) e Lisboa, de outras espécies (24.167 quilos).

Fabricaram-se mais 2.018.599 e 1.214.757 quilos do que, respectivamente, em Junho último e Julho do ano passado.

Salmoura

A produção de conservas de salmoura foi de 494.980 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 38.368 quilos; biqueirão, 452.812 quilos; cavala, 1.800 quilos e atum 2.000 quilos.

Matosinhos fabricou 30.765 quilos de sardinha e 45.970 quilos de biqueirão; Peniche, 75.270 quilos de biqueirão; Setúbal, 10.800 quilos de biqueirão; Lagos, 42.742 quilos de biqueirão; Portimão 23.148 qui-

los de biqueirão; Olhão, 6.295 quilos de sardinha e 134.780 quilos de biqueirão e V. R. Sto. António 1.308 quilos de sardinha, 120.102 quilos de biqueirão, 1.800 quilos de cavala e 2.000 quilos de atum.

Esta produção é inferior à de Junho em 733.799 quilos e superior à de Julho de 1952 em 356.106 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou molhos

A exportação de conservas de azeites ou molhos, em Julho, foi de 1.958.516 quilos (115.963 caixas) no valor de 31.196.499\$20, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 1.596.832 quilos (86.968 caixas) no valor de 22.599.963\$30; carapau, 15.251 quilos (804 caixas) no valor de 178.619\$70; cavala, 43.852 quilos (2.470 caixas) no valor de 823.277\$45; atum e similares, 176.032 quilos (5.380 caixas) no valor de 4.352.919\$30; filetes de anchova, 96.198 quilos (18.216 caixas) no valor de 2.531.835\$15; lulas e chocos, 20.372 quilos (1.227 caixas) no valor de 455.599\$40 e outras espécies, 9.979 quilos (898 caixas) no valor de 254.284\$90.

Matosinhos é o primeiro centro exportador com 793.333 quilos (47.338 caixas) ou 40,5 %, Olhão o segundo, com 295.026 quilos (20.343 caixas) ou 15 % e Setúbal o terceiro, com 257.459 quilos (14.289 caixas) ou 13,1 %.

Exportaram-se menos 270.111 quilos e 1.342.611 quilos do que, respectivamente, em Junho último e Julho do ano passado.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 224.678 quilos no va-

lor de 1.267.456\$70, dos quais 117.664 quilos de sardinha, 70.470 quilos de cavala, 35.669 quilos de atum, 300 quilos de biqueirão e 575 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi superior à de Junho em 126.411 quilos e à de Julho de 1952 em 22.843 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 57.657 quilos no valor de 881.763\$15, sendo: sardinha, 18.300 quilos; enguia, 920 quilos; cavala, 510 quilos; bonito, 100 quilos; peixe espada, 145 quilos; carapau, 3.718 quilos; robalo, 100 quilos; salmone, 2.882 quilos; linguado, 675 quilos; pescada, 1.055 quilos; pescadinha, 2.545 quilos; polvo, 13.706 quilos; lulas e chocos, 10.116 quilos; camarão, 430 quilos; lagosta, 2.060 quilos; lagostim, 100 quilos e diversos, 295 quilos.

A exportação neste mês foi superior à de Junho e a de Julho do ano anterior em, respectivamente, 1.006 quilos e 5.428 quilos.

Por Países

Azeites ou molhos

Os três principais países importadores foram: Alemanha, 426.753 quilos (21,7 %); Itália, 318.794 quilos (16,2 %); E. U. A., 221.625 quilos (11,3 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (426.753 quilos); Angola, de carapau (4.560 quilos); Bélgica, de cavala (39.451 quilos); Itália, de atum e similares (117.886 quilos); E. U. A., de filetes de anchova (64.196 quilos); Cuba, de lulas e chocos (13.776 quilos) e Nova Zelândia, de outras espécies (7.173 quilos).

Salmoura

O país maior importador foi a Grécia, com 108.020 quilos.

Robert L. Stix, Inc. — Vide anúncio na pág. 3.

Produção, por centros, de conservas em azeite e mólhos, em quilos, em Julho de 1953
July 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	305.755	4.807	19.792	1.533	58.873	2.984	393.744
Peniche	5.738	—	6.935	—	—	—	12.673
Lisboa	2.128	—	—	20	56	24.167	26.371
Setúbal	55.585	52.495	323	1.279	22.738	20.340	152.760
Lagos	248.932	6.963	8.707	—	12.644	2.378	279.624
Portimão	488.281	12.967	13.199	—	38.594	—	553.041
Olhão	812.334	149.496	33.451	44.967	56.068	10.970	1.107.286
V. R. de Santo António	29.471	1.996	3.422	425.405	48.272	16.921	525.487
Quilos	1.948.224	228.724	85.829	473.204	237.245	77.760	3.050.986
Caixas	107.633	13.153	4.774	12.406	26.571	3.957	168.494

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Julho de 1953
July 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 spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	—	—	—	23.982	—	—	—	844	23.982
Matosinhos	746.170	5.225	16.398	3.431	12.596	8.219	1.294	47.338	793.333
Lisboa	79.075	1.330	5.303	10.070	15.966	954	1.136	8.426	113.834
Setúbal	222.113	165	2.737	16.711	4.446	11.009	278	14.289	257.450
Lagos	58.939	1.425	2.660	—	3.900	—	—	3.886	66.924
Portimão	230.903	—	419	380	15.335	—	—	15.141	247.037
Olhão	224.430	7.106	11.970	15.907	28.342	—	7.271	20.343	295.026
V. R. de St.º António	35.202	—	4.365	105.551	15.613	190	—	5.696	160.921
Quilos	1.596.832	15.251	43.852	176.032	96.198	20.372	9.979	115.963	1.958.516

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada
 ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e Cia. Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

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



"Pinhais"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS
PINHAIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER-IDEM
E D U S A • Y A
CIBELES • MABINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

Production and Exportation

Situation during the month of July

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of the preserves in sauce during the month of July was 3.050.986 kilos (168.494 cases) distributed for the following kinds: sardines, 1.948.224 kilos (107.633 cases); chinchard, 228.724 kilos (13.153 cases); mackerel, 85.829 kilos (4.774 cases); tunny and the like, 473.204 kilos (12.406 cases) and other kinds, 77.760 kilos (3.957 cases).

Olhão was the first packing center with 1.107.286 kilos, followed by Portimão with 553.041 kilos and by V. R. Sto. António with 525.487 kilos.

As regards kinds, Olhão was the largest packer of sardines (812.334 kilos), mackerel (33.451 kilos), and chinchard (149.496 kilos); V. R. Sto. António, of tunny and the like (425.405 kilos); Matosinhos, of filets of anchovies (58.873 kilos) and Lisbon of other kinds (24.167 kilos).

This production was higher than that of June last and July 1952 by respectively 2.018.599 kilos and 1.214.757 kilos.

Brine

The production of preserves in brine was of 494.980 kilos for the following kinds: sardine, 38.368 kilos; anchovies, 452.812 kilos; mackerel, 1.800 kilos and tunny 2.000 kilos. Matosinhos packed 30.765 kilos of sardines and 45.970 kilos of anchovies; Peniche, 75.270 kilos of anchovies; Lagos, 42.742 kilos of anchovies; Portimão, 23.148 kilos of anchovies, Olhão, 6.295 kilos sardines and 134.780 kilos of anchovies and V. R. Sto. António, 1.308 kilos of sardines, 120.102 kilos of anchovies, 1.800 kilos of mackerel and 2.000 kilos of tunny.

This production was lower than the one in June by 733.799 kilos and higher than the one in July 1952 by 356.106 kilos.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce in July was of 1.958.516 kilos (115.963 cases) amounting to 31.196.499\$20, distributed for the following kinds: sardines, 1.596.832 kilos (86.968 cases) amounting to 22.599.963\$30; chinchards, 15.251 kilos (804 cases) amounting to 178.619\$70; mackerel, 43.852 kilos (2.470 cases) amounting to 823.277\$45; tunny and the like, 176.032 kilos (5.380 cases) amounting to 4.352.919\$30; filets or anchovies, 96.198 kilos (18.216 cases) amounting to 2.531.835\$15; calamaris and cuttlefish, 20.372 kilos (1.227 cases) amounting to 455.599\$40; other kinds, 9.979 kilos (898 cases) amounting to 254.284\$90.

Matosinhos is the main exporting center with 793.333 kilos (47.338 cases) or 40,5 %, Olhão comes next with 295.026 kilos (20.343 cases) or 15 % and Setubal takes the third place with 257.459 kilos (14.289 cases) or 13,1 %.

During this month there were exported less 279.111 kilos and 1.342.611 kilos than respectively June last and July of 1952.

Brine

The export of preserves in brine was 224.678 kilos amounting to 1.867.456\$70 including 117.664 kilos of sardines, 70.470 kilos of mackerel, 35.669 kilos of tunny, 300 kilos of anchovies and 575 kilos of other kinds.

The were exported 126.411 kilos more than in July of last Year.

Frozen

The total export was of 57.657 kilos amounting to 881.763\$15 for the following kinds: sardines, 18.300 kilos; eels, 920 kilos; mackerel, 510 kilos; bonito, 100 kilos; sword fish, 145 kilos; chinchard, 3.718 kilos; robalo, 100 kilos; salmonet, 2.882 kilos; sole, 675 kilos; whitting, 1.055 kilos; little whitting, 2.545 kilos; pulp, 13.706 kilos; cuttlefish, 10.116 kilos; shrimp, 430 kilos; lobster, 2.060 kilos; prawn, 100 kilos; and other kinds, 295 kilos.

There were exported 1.016 kilos more than in June and 5.428 kilos more than in July of 1952.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: Germany with 426.750 kilos (21,7 %); Italy, with 318.794 kilos (16,2 %) and U. S. A. with 221.625 kilos (11,3 %).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer of sardines (426.753 kilos); Angola of chinchards (4.560 kilos); Belgium of mackerel (39.451 kilos); Italy of tunny and the like (117.886 kilos); U. S. A. of filets of anchovies (64.196 kilos); Cuba, of cuttlefish and squids (13.776 kilos); and New-Zealand of other kinds (7.173 kilos).

Brine

The main importing country was Greece with 108.020 kilos.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3
Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:
CONSERVAS DE PEIXE

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

July 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 Ocid. Franc.	2.204	-	-	-	-	-	-	2.204
África Equat. Fr.	5.548	-	-	570	-	-	-	6.118
África Ocid. Brit.	83.319	3.515	-	-	218	-	-	87.052
África Orient. Brit.	48.860	-	419	342	266	-	-	49.887
África Orient. Ital.	3.800	-	-	760	-	-	-	4.560
Alemanha	426.753	-	-	-	-	-	-	426.753
Angola	19.610	4.560	567	367	576	730	1.113	27.523
Antilhas	3.600	-	-	-	-	-	-	3.600
Arábia	1.130	-	190	380	95	-	-	1.795
Austrália	38	-	-	505	1.209	-	-	1.752
Áustria	16.262	-	-	-	-	-	-	16.262
Bélgica	166.442	-	39.451	10.267	2.186	-	-	218.346
Cabo Verde	-	-	-	19	-	-	-	19
Canadá	7.086	-	-	-	6.912	-	255	14.253
Ceilão	1.230	1.425	-	95	67	-	-	2.817
Chipre	9.481	950	-	-	1.150	-	-	11.581
Col. Brit. A. C. e Sul	1.750	-	-	18	1.638	-	-	3.406
Colômbia	63.327	-	-	1.332	4.068	185	-	68.912
Congo Belga	28.624	1.900	285	2.095	840	-	-	33.744
Costa Rica	780	-	-	-	20	-	-	800
Cuba	9.200	-	-	3.918	48	13.776	-	26.942
Curaçau	970	-	-	-	190	-	-	1.160
Dinamarca	26.611	-	-	-	-	-	-	26.611
Egipto	12.949	-	-	1.456	2.823	-	-	17.228
Equador	5.778	-	-	580	-	-	-	6.158
E. U. da América	144.141	-	-	13.288	64.196	-	-	221.625
França	79.185	-	-	1.601	382	-	-	81.168
Filipinas	38.876	-	-	-	-	-	-	38.876
Grécia	30.758	-	-	1.523	522	-	10	32.813
Guatemala	384	-	-	12	301	-	131	828
Guiné	1.995	380	-	58	-	5	47	2.465
Holanda	24.968	-	-	240	-	-	-	25.208
Hong-Kong	285	-	-	-	-	-	-	285
Índia Holandesa	456	-	-	-	-	-	-	456
Inglaterra	2.300	-	-	3.515	-	-	-	5.815
Itália	198.908	-	-	117.886	2.000	-	-	318.794
Japão	-	-	-	-	760	-	-	760
Jordânia	2.223	-	-	-	475	-	-	2.698
Libano	4.807	-	-	-	437	-	-	5.244
Malaia Brit.	450	-	-	-	-	-	-	450
Macau	380	-	-	467	212	-	-	1.059
Marrocos-Tânger	475	-	-	-	-	-	-	475
México	31.601	-	-	3.075	1.426	3.560	370	40.032
Moçambique	10.525	2.356	280	1.547	632	796	880	17.016
Nova Zelândia	-	-	-	-	-	-	7.173	7.173
Panamá	280	-	-	-	143	-	-	423
Perú	-	-	-	-	333	370	-	703
S. Tomé e Príncipe	138	-	-	196	-	-	-	334
Somália Francesa	950	165	-	-	-	-	-	1.115
Suécia	18.850	-	-	-	381	-	-	19.231
Suiça	54.770	-	2.660	3.268	950	-	-	61.648
Ter. E. U. A. Cent.	-	-	-	-	-	950	-	950
Timor	380	-	-	190	-	-	-	570
Togo	210	-	-	-	-	-	-	210
União Sul Africana	1.750	-	-	-	-	-	-	1.750
Venezuela	865	-	-	6.587	742	-	-	8.194
Forn. à Navegação	570	-	-	95	-	-	-	665
Quilos <i>Kilos</i>	1.596.832	15.251	43.852	176.032	96.198	20.372	9.979	1.958.516
Caixas <i>Cases</i>	86.968	804	2.470	5.380	18.216	1.227	898	115.963
Valores <i>Values</i>	22.599.963\$30	178.619\$70	823.277\$45	4.352.919\$30	2.531.835\$15	455.599\$40	254.284\$90	31.196.499\$20

(a) — Sardinha c/espinha (fancy) 32.775 quilos — s/espinha (boneless) 1.800 quilos — s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 109.566 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JULHO [AVERAGE FOB PRICE IN JULY]; *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube, 30^{mm}); sardinha em azeite, 275\$70; sardinha em óleo, 257\$00; cavala em azeite, 356\$70; (base 1/10) filetes de anchovas 250\$00; (base quilo); atum em azeite, 24\$73; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 5\$60; cavala, 7\$71; *Congeladas*: (base quilo); sardinha, 12\$68; polvo, 13\$61; lulas e chocos, 13\$00.

O AMBAR CINZENTO

por LUS MUÑIZ ANGUEZ

É uma substância original das baleias de cor preta.

Entre os países que a produzem, a Lituânia ocupou o primeiro lugar até ao começo da última guerra mundial.

O ambar cinzento é proveniente dos animais da fauna marítima e tem a sua origem nas baleias de cor preta, incluindo os cachalotes, animais emigrantes, que além de carnívoros sentem uma predilecção extrema pelo polvo, lula e o choco. Para os apanhar, os cachalotes percorrem diariamente grandes distâncias, em pequenos grupos, defrontando nas profundidades frondosas uma diversidade de polvos gigantes que resistem a ser devorados.

A luta que então se trava entre ambas as espécies, mortal e decisiva, pelo meio mortífero empregado e pelos efeitos que se repercutem na espécie sobrevivente.

Se a profundidade do mar onde o combate se desenvolve é grande, o polvo, auxiliado pelo efeito das grandes pressões submarinas, elimina o cachalote até produzir-lhe a morte, empregando os tentáculos e as ventosas como meio de asfixiá-lo e deixá-lo sem sangue.

No caso contrário, a pouca profundidade permite ao cachalote uma pequena imersão, o que lhe dá tempo suficiente para esmagar a cabeça do polvo contra o fundo rochoso e devorá-lo imediatamente. É muito provável que a laboriosa digestão que então se produz seja a causa da formação do ambar cinzento, se bem que o processo exacto da sua formação não tenha podido ser determinado até ao momento actual.

Está, porém, provado, que o cheiro do ambar se encontra igualmente no polvo, pelo que se deduz que a arte do polvo ingerida indevidamente é essencial para a sua constituição, se bem que o ambar requeira uma formação mais complexa.

Por exemplo, na digestão de espécies corpulentas, o estômago do cachalote exerce uma actividade excessiva de resultando, inevitavelmente, a formação de pedras e cálculos hepáticos. Noutros casos, encontram-se as partes duras dos moluscos e as carapaças de que igualmente o cachalote se alimenta. Estas, constituídas por diversos materiais, ao resistirem à acção dos sucos digestivos, são matérias vitais, alheias a toda a actividade assimilável. Além disso, é sabido que em todos os seres em que o alimento não está assegurado duma maneira regular, a acção intestinal que recolhe os produtos depois destes serem submetidos à acção do estômago, conserva-os durante tempo com o fim de extrair todas as substâncias assimiláveis.

Entretanto, as substâncias não assimiláveis formam

uma pasta pesada que desce logo ao intestino grosso donde é expulsa facilmente para a água, se o estado do cachalote é normal. Em caso contrário, a expulsão é demorada e produz-se, por fim, com lentidão, saindo esta pasta transformada numa matéria sólida que ao cair no mar, em tiras pequenas e grossas, flutua como uma massa gomosa, adquirindo rapidamente, ao contacto com a água e com o ar, uma cor acinzentada, transparente que o tempo se encarrega de dar plenitude e esplendor. Tal é o ambar cinzento que nas costas meridionais da Arábia se encontra afluindo entre os ondas, em



Na praia, encontram-se continuamente, grandes quantidades de ambar impulsionalas pela ressaca

grandes blocos opacos ou refulgentes, mostrando uma cor cinzenta escura ou cinzenta brilhante.

Igualmente, a sua presença é fértil nas costas setentrionais da Lituânia que os antigos chamaram «País setentrional do Ouro», em virtude das enormes quantidades de ambar que os comerciantes gregos, fenícios e romanos adquiriam aos nativos, a troco de nutridas bolsas de ouro.

Aqui, sob a fronde romântica do campo e a brisa alada do mar, encontram-se pletóricas de rica tradição marítima, as aldeias de Nerinja, Sianliao e Palanca. Ao longo dos seus quilómetros de costa, os seus habitantes, dedicando-se à busca do ambar, nas praias e no mar, além de conservarem incólume uma tradição, mantêm a produção do ambar num lugar privilegiado. Isto foi motivo para que a Lituânia, ainda nos preliminares da última guerra mundial, tivesse a maior produção entre os países dedicados à exploração do ambar, a que se juntam outras quantidades colhidas noutros lugares costeiros do Báltico, assim como as obtidas pelos ribeirinhos do vale do Silêncio, pelos naturais do Sahará Norte e pelos pescadores do Nida. Entretanto, a técnica lituânica adquiriu conhecimentos suficientes para familiarizar-se com as características do ambar e dominar a sua industrialização, particularmente no que se refere à alaboração de perfumes ambarinos.

Sabe-se que no perfume do ambar cinzento mal cla-

(Continua na pág. 22)

**ALIANÇA
EXPORTADORA**

**DA
L.
LISBOA-PORTUGAL**



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE

H.ORMAI

105. HUDSON STREET NEW YORK, 13



LAZ

Considerações sobre o mercado americano dos produtos alimentares

por Walter A. Benz



W. A. Benz

Walter Benz, Presidente da conhecida firma Strohmeyer & Arpe Company, é um colaborador dedicado e entusiasta da indústria de conservas de peixe portuguesa nos E. U. A.

Inteligente, prático, dinâmico, é o prototipo do moderno comerciante americano.

Neste artigo, dá-nos as suas ideias sobre «a revolução» por que o mercado americano está passando e a «associação» que deve existir entre exportadores e agentes para a expansão dos produtos.

O século XX, que, actualmente, já ultrapassou a sua segunda metade, inaugurou uma era das mais notáveis realizações do homem nos mais variados domínios.

Os mágicos da ciência produziram maravilhas que até ainda há pouco não existiam no mundo dos sonhos.

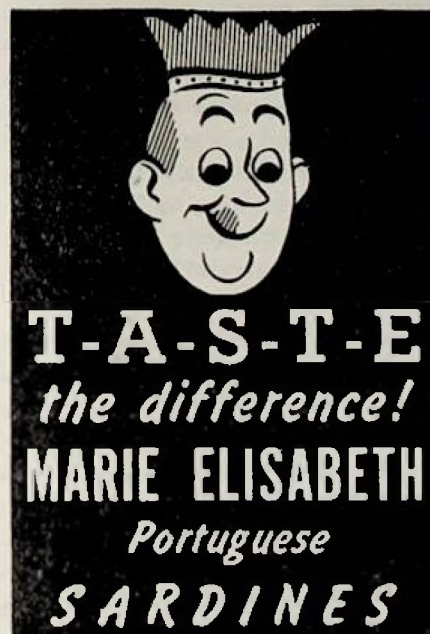
Estes antigos prodígios tornaram-se agora realidades correntes. Já não especulamos sobre a conquista do espaço. A viagem à Lua, outrora fruto da imaginação dos romancistas, deixou de ser um mistério, agora que sabemos como atingir este astro. A única questão que subsiste é: quando?

Em virtude da rapidez dos progressos efectuados, certos processos tornaram-se arcaicos; outros mantiveram-se, mas a título de tradições. Certas técnicas, certos produtos desapareceram ou estão fora do uso. É o preço do progresso. Por outro lado, certos fenómenos específicos da época actual não se podem explicar pela lei do envelhecimento.

Queremos fazer aqui alusão à conservas alimentares — principalmente de proveniência europeia — que pela sua diversidade e delicadeza conquistaram os «gourmets» das nossas cidades, desde que elas foram introduzidas pelos nossos emigrantes e vizinhos, cuja rápida adaptação aos usos e costumes ame-

ricanos não ia até ao abandono dos seus próprios hábitos culinários.

O facto das conservas americanas só oferecerem uma variedade e uma



Especime da propaganda que Judice Filho & C.ª está fazendo da sua marca Marie Elizabeth, nos E. U. A., de colaboração com Strohmeyer & Arpe Company

escolha relativamente limitadas, não explica de forma nenhuma o prestígio atribuído aos produtos que traziam a etiqueta «importado». Com

efeito, considerava-se que os produtos de importação eram os melhores.

Há cinquenta anos, a população dos Estados Unidos era pouco mais ou menos metade da que é actualmente e, durante algumas décadas, o seu crescimento marchou a par do do consumo e da variedade das conservas importadas que invadiam as cozinhas americanas e ornamentavam diariamente todas as mesas.

Este estado de coisas prolongar-se-ia indefinidamente se não fosse o desenvolvimento, que tomou proporções gigantescas, dum indústria alimentar americana que transformou os hábitos alimentares dos americanos da mesma forma que a máquina tinha modificado a nossa maneira de viver.

Apouco e pouco, as conservas importadas foram vítimas dum processo de atrito, lento mas eficaz, que reduziu os seus mercados e destruiu o seu sistema de distribuição.

A queda vertiginosa das vendas pelos antigos canais de distribuição, não despertou atenção particular, visto que era atribuída a métodos caducos de repartição. Julga-se, com efeito, que a intervenção de novos distribuidores mais activos seria certamente suscetível de provocar uma subida dos negócios para o seu nível elevado doutros tempos. É como sucede muitas vezes nos casos em que falta a perspectiva de conjunto, o significado real da evolução, quase quotidiana, do mercado, sob o impulso dos novos progressos, escapou aos interessados até que a situação se tornou crítica e o afrouxamento dos negócios tomou proporções muito inquietantes.

Novos produtos alimentares, sempre mais abundantes e variados, eram oferecidos ao consumidor. A refrigeração, tornada corrente, era seguida da aparição dos produtos congelados e dos vários sistemas de congelação.

Não somente todos estes factos reflectiam a nova via em que se lançava a nossa vida económica, mas também, numa certa medida, eles eram os seus responsáveis. O período

recente do após guerra, enfim, provocou uma mudança nos hábitos alimentares. Paralelamente a estas modificações tinha-se desenvolvido a transição entre o sistema de venda antigo, personificado no merceiro da esquina, amável e amigo, e o sistema actual, de «cadeia», em que o cliente se serve a si mesmo (*self service*), o dos super-mercados (*super-market*), impessoal, mecanizado, tão eficiente como os calculadores eléctricos estabelecendo a classificação dos produtos sobre a base das preferências do consumidor.

Um censo recente dos armazéns de alimentação em todo o país, demonstrou que há actualmente nos E. U. A., 18.218 «cadeias» de «super-mercados» e 9.660 estabelecimentos análogos, menos importantes.

Esta «revolução» na venda a retalho, realizou-se num tempo relativamente curto e a sua influência é tão notável que obrigou os fabricantes a transformar as suas técnicas de distribuição. Ela afectou também inexoravelmente os valores das propriedades, as condições de aluguel, e subordina, actualmente, o modo de construção dos locais de venda, com o fim duma melhor armazenagem e acesso dos produtos, facilitando a escolha do cliente num sortido de cerca de 5.000 artigos diferentes.

Tornou-se obvio, especialmente para os industriais de iniciativa, que o factor decisivo para a venda, mais importante que a competição entre eles, era a concorrência dos seus produtos, não nas fábricas, nos armazéns dos grossistas ou mesmo nos preços, mas pelo lugar que ocupam nas prateleiras das lojas dos retalhistas de forma a poderem atrair com a maior eficiência a atenção do consumidor.

Em virtude das modalidades modernas de compra pelo «self-service» (serviço pelo próprio), os produtos alimentares lançados no mercado não têm advogado que possa fazer valer a sua superioridade. Eles devem pleitear por si mesmo, graças a uma apresentação e uma marca sempre mais atraentes. A rapidez do

ritmo de venda não pode deixar lugar para considerações simpáticas a respeito dum produto mal apresentado.

Um outro sistema engenhoso é o da «pré-venda», que consiste em «vender» antecipadamente ao consumidor um produto que ele não viu, por uma publicidade judiciosa que familiariza o cliente com tal marca que ele escolherá em seguida nas prateleiras do armazém de venda.

Um facto é certo: o consumidor é quem, em última instância, é o juiz da maneira como deve gastar o seu dinheiro e este conceito aplica-se principalmente na alimentação. Entre a enormidade de produtos postos à sua escolha, um atrairá sobre todos a sua atenção e decidirá da sua escolha. É a este estado de coisas que as conservas importadas se devem adaptar. O fim é difícil, mas não impossível de atingir.

Um produto de importação, introduzido no mercado americano, encontrar-se-á num terreno em que reina a abundância e em que terá que justificar os seus méritos por si próprio, sem esperar um tratamento de favor, igualmente recusado aos seus concorrentes americanos. Deverá, especialmente, adoptar uma apresentação atraente e colorida, própria para atrair a atenção do consumidor.

As conservas importadas não devem, forçosamente, ser novidades ou mesmo especialidades; podem adquirir uma importância igual à dos produtos americanos no consumo diário. Para isso, os exportadores estrangeiros devem estudar de perto o nosso mercado e compreender as mudanças por que ele passou. Descobrirão então que os seus produtos devem ser distribuídos segundo uma técnica construtiva e sobre uma base sã.

Visto a natureza do trabalho de importação, o produtor estrangeiro deve considerar os seus compradores como seu associado na distribuição dos produtos; portanto, as suas relações só terão valor na medida em que elas prosseguirem um objec-

tivo comum, o de atingirem o consumidor. As antigas relações entre comprador e vendedor, baseadas somente sobre negociações relativas ao preço, estão actualmente ultrapassadas e, o que é mais grave, são prejudiciais às duas partes.

O preço, só, não pode atrair o cliente, nem decidir da venda do produto. Por conseguinte, as transacções em que só o preço constitui o factor decisivo, não só não aumentam mas entram a venda.

Neste sistema, o importador está aliás, colocado nas mesmas condições que o fabricante americano; tem que fazer face aos mesmos problemas da distribuição e do consumo.

Os fabricantes daqui reconheceram a necessidade duma fiscalização ao longo da linha da distribuição dos produtos, desde a fábrica ao consumidor. Eles não arriscariam, em caso algum, a perda do seu mercado (arrastando posteriormente a sua ruína) com reduções inúteis e prejudiciais dos preços. Abandonaram a técnica arcaica que consiste em fazer baixar os preços pelo jogo da concorrência e vender abaixo da cotação normal. Não admitiriam uma diminuição do preço resultante da redução da margem de lucro, medida que ameaça destruir toda a emulação no pessoal interessado. Não consideram como um fim em si — no que diz respeito ao seu interesse — a realização dum lucro, nem tão pouco autorizam o distribuidor a vender os seus produtos a um preço demasiadamente baixo ou elevado, criando o risco de desorganizar os mercados futuros. Desencorajam todos os oportunismos prejudiciais dos distribuidores, precisamente porque o seu desejo é de construir uma indústria contínua de progresso constante e aumentado, e eles sabem que isso exige a garantia dum lucro razoável para todos aqueles que os secundam. Instruídos por uma experiência longa e por vezes amarga, eles sabem que uma venda rá-

(Continua na pág. 31)

O Relatório do Grémio do Centro

O Grémio do Centro teve a amabilidade, que agradecemos, de nos enviar o seu Relatório referente à gerência do ano de 1952, de que extraímos as seguintes considerações:

Já ninguém se furta às consequências ruinosas das cotações das conservas serem sucessivamente decrescentes, a despeito do custo do fabrico se ter mantido ou mesmo agravado.

Este fenómeno estranho denuncia a ausência de organização e a inutilidade de esforços individuais, isolados, para deter a concorrência desordenada tanto na aquisição de peixe, como no forçar das vendas aviltando o preço das conservas.

A Direcção deste Grémio continua, hoje mais do que nunca, insistindo pela execução das ideias fundamentais com que Salazar preconizou pôr cobro à desordem nos mercados externos, «projecção de vícios da organização industrial».

Na base de qualquer solução que se adoptar, terá de estar o processo de remodelar o nosso conjunto fabril, para que passe a obedecer às exigências de um trabalho realizado em condições de bom rendimento. É daí que temos de partir para um imediato ordenamento do nosso comércio. Naturalmente, que haverá que alterar a lei para que o Instituto Português de Conservas de Peixe e os Grémios passem cumprir a missão que pode justificar a sua existência:

«Disciplinar o mercado e disciplinar a produção.

Uma coisa não se fará sem a outra» (Salazar).

De certo que o problema é complexo, mas não insolúvel. Com efeito:

— Temos de concentrar o fabrico, para baratear, em unidades que possam ser consideradas elementos úteis

e são; logo facilite-se o abandono desta actividade por amortização de alvarás sem espírito mesquinho e estimule-se a fusão que fortalece;

— Temos de estabilizar as cotações de venda; logo temos de disciplinar a oferta por recurso às quotas de exportação;

— Temos de proteger a indústria do aviltamento de preços; logo temos que assegurar um justo preço a produção, so efectivo desde que a Organização o pague;

— Temos que adquirir o peixe em quantidade e a preços que permitam exportar conservas no nível normal; logo temos de firmar acordos equilibrados com a indústria de Pesca, visto tratar-se de actividades interdependentes;

— Temos de produzir em condições de enfrentar a concorrência estrangeira; logo temos de suprimir até ao extremo possível, quanto esteja a onerar o nosso custo, tanto para a defesa das conservas como da pesca.

Enfim: Já é tempo de impor ordem e critério económico desde que se adquira o peixe, até que se vendem as conservas.

Na verdade, como acção constante do I. P. C. P. apenas temos a sua fiscalização da qualidade, executada com o rigor que só o prestigia. Porém, até esse inegável mérito opera em desfavor da indústria, pois que, garantida a qualidade, o comprador tende a decidir-se apenas pelo mais baixo preço, todos se indo nivelando assim num anonimato que desclassifica, confunde e aniquila.

Temos aqui excelente prova de que a melhor das medidas, desde que aplicada sem ajustamento do conjunto, bem pode degenerar até ao absurdo.

A Direcção deste Grémio consciente das suas responsabilidades, tem fomentado e dado todo o apoio às iniciativas com que se tem procurado levar os Grémios a defini-

rem um plano de reforma da indústria e do comércio das conservas, que pudesse ser considerado como representando a vontade dos interessados.

Infelizmente tal objectivo não se atingiu, porque deparámos ainda — como Salazar escreveu — com «filhos dum individualismo exagerado, hóstis à associação, renitentes ao acordo espontâneo, doentamente desconfiados», sem alma — por isso — para se libertarem de acanhados e discutíveis interesses locais, senão mesmo pessoais, que os impedem de ver como solucionar o problema em plano nacional.

Pedidos de Representação

- Keywares Link Distributors
439 Stockport Road
Manchester
- Oyekan & Tunji Company
Private Mail Bag
General Post Office
Lagos (Nigéria)
- Swift-Train Company
3200 Agnes Street
Corpus Christi (Texas)
- F. A. Chedrawy & Sons
P. O. Box 1073
Accra
- Idowo Trading Company
62 Agoro St
Lagos (Nigéria)
- Thomson Young
P. O. Box 260
Port-Louis (Mauritius)
- S. Indur
P. O. Box 152
Port-Louis (Mauritius)
- Firn Foods Ltd.
10 Drake Street
Red Lion Square
London W. C. 1
- Ori-Ire Trading Company
21 Idumagbo Avenue
Lagos (Nigéria)
- I. A. Adetoye Store
P. O. Box 224
Zaria, N. (Nigéria)
- Moriyamo Trading Brothers
5, St. Ana Street
Lagos

Num mundo em que a carência de substâncias alimentares assumiu aspectos de situação normal, preocupam-se os homens de Estado e de Ciência em aproveitar até às últimas parcelas todas as matérias-primas que, directa ou indirectamente, podem servir para alimentação humana.

Assim é que do peixe, que os mares nos fornecem em grande abundância, se procura o aproveitamento integral.

No consumo directo em muitos países é o peixe entregue ao comprador já devidamente amanhado, ou mesmo preparado em filetes. Resultam das operações necessárias para esta apresentação um volume importante de resíduos que não podem desperdiçar-se.

Também no fabrico da conserva os sub-produtos são consideráveis e valiosos.

Há, ainda, regiões felizes onde a abundância da pesca é tamanha que o consumo directo ou as conservas não conseguem absorver essa sobreprodução.

Citemos, por último, que nos aparelhos de pescar vêm muitas vezes espécies ictiológicas que não são comestíveis.

Com todas estas matérias-primas se produz a farinha de peixe e, quando se trata de peixes gordos, também, o óleo de peixe.

A importância económica que estes produtos adquiriram não só é já hoje muito grande como apresenta tendência para aumentar dia a dia.

Tem-se estudado e ensaiado muito o emprego da proteína extraída dos peixes para alimentação humana. Parece, porém, que essa indústria não atingiu proporções notáveis em qualquer ponto.

No que respeita, porém, a farinha de peixe para alimentação de animais, o aspecto da questão muda de figura.

Em quase todos os países europeus e americanos em que a pecuária atingiu grande desenvolvimento, o emprego nas rações de uma quota parte de farinha de peixe não só se generalizou, como se tornou imprescindível, a ponto de se considerar este produto como indispensável para a economia desses países.

Por outro lado, o óleo de peixe, tem cada vez aplicações mais largas. Servindo, depois de endurecido por hidrogenação, para o fabrico de margarinas e de sabões, o seu emprego torna-se imperativo no fabrico de certos tipos especiais de vernizes. Por esta razão durante a última guerra algumas nações procuravam o óleo de peixe com tal avidez que o facto deu lugar à enorme elevação de preços porque o produto passou a ser cotado. Acabada a guerra, voltou-se à quase normalidade neste campo, mantendo-se no entanto a cotação do óleo de peixe bastante alta, se a compararmos com o que sucedia anteriormente ao conflito mundial.

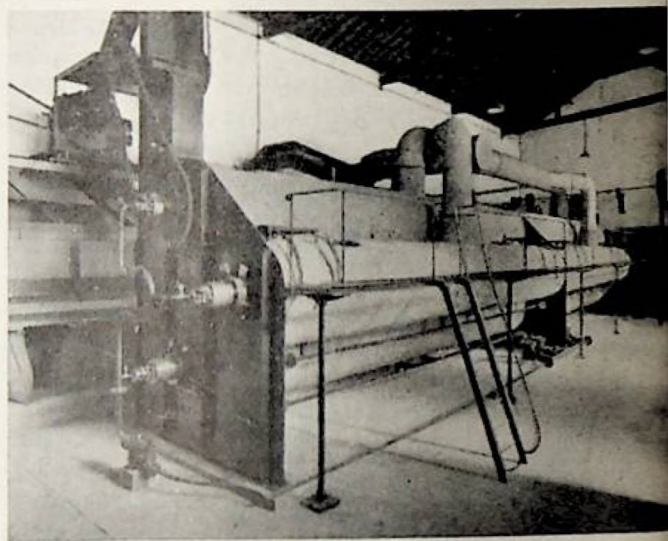
As estatísticas actuais de que se pode dispor não permitem fixar com qualquer segurança qual a produção de farinha e óleo de peixe.

FARINHAS E

peelo Engenheiro

Segundo elementos coligidos pela FAO a produção de farinha de sardinha, arenque e similares, teria sido em 1948, de 293.708 toneladas métricas, e, em 1949, de 246.624 t. Outras fontes, porém, indicam números muito diversos. E na lista de países que serviram para obter o total apresentado pela FAO não figuram alguns produtores importantes, como o Japão, a Suécia, e

Supomos que o quantitativo total da produção de todo o Mundo, para todas as qualidades de farinha e



Secador de Farinha de Peixe instalado em Portugal

peixe, isto é, não só de sardinha e arenque, será superior a 500.000 toneladas anualmente.

Neste volume, Portugal, com a sua escassa produção de apenas 1.500 toneladas, que só se atinge excepcionalmente, tem lugar insignificante.


O maior produtor são os E. U. A., seguindo-se o Canadá e Terra Nova, e depois, a Noruega.

Quanto a óleos de peixe, a mesma FAO calcula a produção anual de óleo de arenque, sardinha e similares nas seguintes quantidades, em toneladas: Noruega, 30.000; Islândia, 20.000; Canadá, 15.000; E. U. A., 10.000. A Inglaterra deve estar produzindo actualmente mais de 14.000 t. de óleo de peixe. A produção total de todo o Mundo é, portanto, superior a 100.000 toneladas.

Para comparação registam-se as quantidades da estatística oficial portuguesa sobre produção de óleos de peixe: em 1950, 1.101 t.; em 1951, 1.156.

Um dos aspectos mais melindrosos da técnica da produção de farinha e óleo a partir do peixe é a desigua-

OS DE PEIXE

Henrique Parreira 

de condições resultante das contingências de pesca: escassez e super-abundância. Daqui resulta a necessidade das fábricas ou terem capacidade para absorver os máximos da pesca ou ser possível arrastar o peixe ou seus detritos por espaço de tempo suficiente para permitir uma laboração regular. Este objectivo é muito difícil de atingir na prática, porque a matéria-prima se altere, dando lugar a produtos como a farinha e o óleo, de inferior qualidade. O tamanho das instalações nos Estados Unidos obedece ao critério de poderem trabalhar dentro de 24 horas que recebem nos dias de pesca máxima. Assim, nos E. U. A. e no Canadá as instalações para tratamento não têm em média a capacidade de trabalho de 15 toneladas de peixe por hora. Embora existam algumas fábricas apenas com a capacidade de 2 t./h., também as laborando 20 toneladas por hora.

Na Europa, as instalações são mais modestas. Em Inglaterra e na Islândia, o peixe é guardado durante bastante tempo, às vezes, semanas, com adição de sal para retardar a putrefacção; mas são as condições de frio intenso de que gozam aqueles países que têm esta técnica, embora a alteração do peixe se faça com rapidez, com as inerentes desvantagens da má conservação dos produtos.

Além disto estas fábricas, pela sua péssima localização sob o ponto de vista dos cheiros exalados, não podem existir junto de centros urbanos.

As experiências que se têm realizado em vários pontos para conseguir a conservação do peixe por vários meses não parecem animadoras.

O emprego do sal como preservativo não só não produz efeitos completos, como constitui um elemento de desvalorização da farinha produzida com o peixe em que foi empregado. De facto, durante o processo de fabrico, parte deste sal é eliminado durante a prensagem, ficando sempre algum, o que prejudica o valor da farinha para o seu emprego alimentar.

O melhor elemento de conservação parece ser o alho-báscico, mas o seu emprego é delicado, porquanto provoca a alteração da proteína e outros nutrientes. Segundo cremos, a adição de formol como conservador e coagulante não entrou ainda no domínio da prática industrial.

De entre o grande número de processos que têm sido utilizados e empregados para o fabrico de farinha de peixe, ainda hoje o método clássico é, de longe, o mais simples e eficiente.

Vamos descrevê-lo rapidamente, não fazendo referência a outros processos que têm para nós menos interesse.

A matéria-prima (peixes inteiros, resíduos do fabrico das conservas, ou a mistura das duas) passa através dum cozedor contínuo, constituído por um cilindro ou canal em forma de U, tendo no interior um parafuso sem-fim que arrasta a matéria; por meio de tubos injecta-se vapor no interior da massa em todo o comprimento do aparelho.

A matéria cozida cai por gravidade para uma prensa de parafuso, em geral colocada por baixo do cozedor: a pressão exerce-se entre a espiral que transporta a matéria e a parede interior do cilindro, que é perfurada, com furos ou ranhuras, apresentando-se mais largos por fora do que interiormente, para evitar que se entupam.

O bolo («cake») resultando da prensagem, é transportado mecânicamente para secadores que, em geral, são cilindros aquecidos por vapor e animados de movimento de rotação. Há vários tipos de secadores, variando principalmente na forma de aquecimento, que pode ser por chama directa, por tubo de gás, etc., mas o mais generalizado é o que comporta uma camisa exterior ou tubos interiores, onde circula o vapor.

O líquido que sai da prensa é constituído essencialmente por água e óleo; alguma matéria sólida é arrastada à saída da prensa, pelo que se faz, em geral, a passagem do líquido através dum crivo. A separação da água e do óleo efectua-se por decantação ou, melhor, em turbinas especiais.

É a água residuária desta última operação que os americanos dão o nome de «stickwater». Pela quantidade apreciável de vitaminas que contém, constitui hoje uma operação muito interessante a concentração das águas residuárias do fabrico de farinha e óleo de peixe.

Convém esclarecer qual é a posição actual deste problema do aproveitamento destas águas.

Sabia-se há muito que as águas residuárias das fábricas de guano e farinha de peixe constituíam, pela sua composição, um produto suscetível de aproveitamento.

Em tempos, procurou-se fazer a extracção das matérias colagénias nelas contidas; mas a cola de peixe obtida era muito impura o que levou a abandonar a tentativa.

Em Portugal, por vezes, vendem-se essas águas aos lavradores da região onde são produzidas, os quais as lançam à terra, aproveitando assim a pequena percentagem de azoto e fosfatos que existem nas matérias dissolvidas e, principalmente, em suspensão no líquido.

Mas foi na América do Norte, onde essas águas constituíam um resíduo das fábricas difícil de eliminar, pois o seu lançamento no esgoto ia poluir as águas dos rios e portos, que se começou a proceder à sua evaporação — operação cara, destinada unicamente a livrar as fábricas desse abundante e indesejável sub-produto. A

partir de 1934, Sven Lassen, começou a estudar a maneira de resolver o problema, reconhecendo que as águas residuárias da prensagem continham não só uma quantidade apreciável de proteínas, mas também vitaminas e aminoácidos importantes. A proteína animal tem uma maior eficácia nas rações pecuárias do que a proteína vegetal, embora ambas sejam da mesma qualidade, pelo facto da presença do chamado factor animal de crescimento ou vitamina B12.

A presença desta e doutras vitaminas de valor nas águas residuárias tornou possível a instalação de uma indústria nova nos E. U. A. depois da última guerra mundial.

Como é vulgar naquele país o empreendimento assumiu em pouco tempo uma ordem de grandeza e um valor económico além do que seria de supor.

Na esteira da América procuraram outras nações, em especial a Noruega e Islândia, não continuar o desperdício económico que representa o não aproveitamento das águas residuárias do fabrico de farinhas de peixe. Como é natural, foram os países em que esta última indústria tem maior importância que mais se preocuparam em resolver o problema.

Na Europa, porém, as condições são sensivelmente diferentes das que se encontram do outro lado do Atlântico.

Assim, embora teoricamente as quantidades de águas residuárias sejam muito importantes, a dispersão ao longo das costas marítimas das fábricas que as produzem, não facilita a obtenção dos volumes necessários para o tratamento industrial num único ponto. A capacidade de trabalho mínima duma instalação para tratamento eficiente, técnica e economicamente, das águas, é superior à quantidade de matéria-prima disponível em áreas de abastecimento limitadas.

As fábricas desta nova indústria têm um custo de instalação muito elevado. Daqui a dificuldade da sua amortização, quando se considera o regime de trabalho intermitente e curto da sua laboração.

A própria colocação no mercado dos concentrados ou «solubilizados de peixe», produzidos a partir das águas residuárias, está ameaçada de sofrer dificuldades futuras,

mercê de várias razões. E uma delas consiste no aparecimento duma técnica que permite o fabrico de novas vitaminas sintéticas.

Embora se considerasse de início que o mercado dos «concentrados de peixe» era praticamente ilimitado, tornou-se depois duvidoso se os preços obtidos para o produto compensavam todas as despesas necessárias para a sua obtenção.

No entanto, trabalha-se activamente para reduzir os custos de instalação e produção das unidades destinadas a esta nova indústria, ao mesmo tempo que se procura resolver o problema técnico de conseguir montar fábricas de produção mais limitada do que aquelas que se encontram actualmente em trabalho.

When you are looking for quality buy
GABRIEL



SARDINES in
oil or 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

Produtora Nacional de Conservas, L.^{da}

Packers and Exporters of Preserved Fish

Sardines, Tunny-fish, Fillets of Mackerels, Fillets of Anchovies
Registered Brands: Revelation, Impeccable, Tamariz

Telefones: Fábrica 162 — Escritório 111 — Gerência 31 — Teleg. «PROCOL»
Olhão Portugal

A ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL NAS INDÚSTRIAS CONSERVEIRAS

pelo Dr. F. Falcão Machado

Viu-se, no anterior artigo, a situação da Pesca entre as nove categorias de actividade existentes em Portugal; que a Pesca, incluindo as *actividades correlativas*, constituía uma classe e um só ramo da categoria a que pertencia e que abrangia 4 actividades: *Apanha de algas e molíços, Ostreicultura, Pesca e Piscicultura*.

Ostreicultura, Piscicultura e Apanha de algas e molíços são as actividades correlativas da Pesca que é a actividade que interessa ao nosso estudo e, na sua essência, consiste na colheita dos animais que vivem nas águas: Celáceos, peixes (e ciclóstomos), moluscos, crustáceos e outros.

É exercida por *Pescadores*, trabalhadores manuais ou mecânicos que exercem, directa ou pessoalmente, a actividade de pescar.

Viu-se, ainda, quais eram as profissões piscatórias: *Arpoadores, Pescadores, Pescadores-marinheiros; Pescadores-redeiros e Tratadores de peixes* e de cada uma destas cinco profissões deram-se a conhecer as diversas designações profissionais, que mostram, não só a especialização na actividade, como indicam a utensilagem de que se servem.

Disse-se, ainda, que a importância das operações de trabalho manual é enorme e estas operações estão relacionadas com a utensilagem usada, repercutem-se na mentalidade do pescador, dependem de aprendizagem mais ou menos longa e complicada e de qualidades próprias.

Enumeram-se, ainda, algumas destas qualidades.

A finalidade da Pesca é contribuir, principalmente, para a *Alimentação*; secundariamente, contribui para *Indústrias Químicas*.

As espécies que se pescam podem ser *sedentárias e emigrantes* e estas subdividem-se em *viajantes e emigrantes propriamente ditas*.

A pesca ainda é influenciada pela maior ou menor *abundância* das espécies e pelo seu *sabor*, mais ou menos fino e delicado.

Estas espécies são *fluviais, lacustres* (de interior e de água salgada), e *marítimas*, que podem ser *costeiras, do alto e longínquas* consoante se exerçam até 3 milhas, de 3 a 20 ou além de 20 milhas.

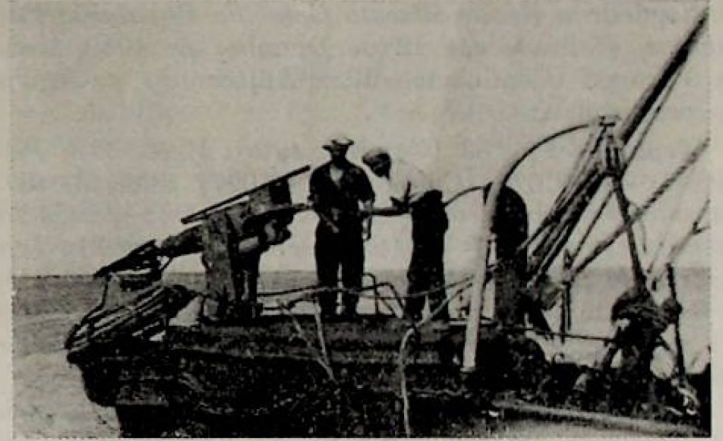
O exercício da pesca é realizado por meio de *utensilagem e oficinas*.

As *oficinas* são as embarcações, de tipo variado e não menos variada capacidade ou tonelagem.

Certo é que há pesca sem embarcações. Geralmente, a pesca interior, fluvial, não implica embarcações, para os pescadores que, mediante diversos métodos, mas, ha-

bitualmente, de cana de linha, ou rede e estacada nos caneiros, se dispersam ao longo dos cursos de água no exercício piscatório. Da mesma forma, há uma pesca costeira sem embarcação, umas vezes pesca à linha ou mesmo com redes, outras vezes, mais exactamente, uma pesca-colheita de mariscos, especialmente moluscos bivalves.

Mas, esta pesca, por via de regra, é realizada em condições insuficientes para contribuírem para a formação



Arpoadores modernos

dum tipo característico de pescador profissional, que é o que interessa, embora possa predispor para essa actividade os numerosos garotos a ela dedicados, especialmente nas rias de Aveiro e Faro, nas costas rochosas do Algarve, nos lodos do Tejo e do Sado.

Toda a restante pesca exige a embarcação-oficina, que vai de simples barcos ou botes a remos para um ou dois tripulantes, até traineiras, vapores, lugres, hiates de numerosa tripulação, passando pelos barcos à vela.

A *utensilagem* é constituída pelos *aparelhos* de pesca.

Estes aparelhos costumam classificar-se de *móveis e fixos*. Os móveis vão capturar os peixes onde eles se encontrem; os fixos aguardam que os peixes vão ao seu encontro e, então os capturam.

Pertence à primeira categoria os *bicheiros*, os *arpões e arpêus*, as *linhas de anzol*, com numerosas unidades, de um ou mais anzóis, como o *espinhel*; as *redes de emalhar*, cujo nome deriva do facto do peixe se embaraçar nas malhas da rede e nelas ficar preso, por não poder atravessá-las; e as *redes de arrastar*. As redes de arrastar subdividem-se em dois grupos: as de *arrastar para terra*, como as *xávegas*, cujo *saco* ou *copo* é alado para terra por homens e, muitas vezes, por juntas de bois; e as de *arrastar para bordo*, como acontece com os *cercos americanos*.

Na categoria dos *aparelhos fixos* encontram-se as *armações*, como as *almadravas* da pesca do atum, e são complicados conjuntos de redes e cabos, mantidos num determinado espaço do mar, próximo da costa, por um não menos complicado sistema de âncoras e lateixas formando uma «perfeita *armadilha*», geralmente de

grande permanência no mar, como acontece com as do atum.

Dispensamo-nos da descrição destes aparelhos, como nos dispensamos de descrever e classificar os diversos tipos de embarcações utilizadas na pesca.

Basta saber que os individuos que lidam com eles se especializaram tecnicamente, originando cinco tipos profissionais: *Arpoadores*, *Pescadores*, *Pescadores-marinheiros*, *Pescadores-redeiros* e *Tratadores de peixe*.

Não é a mesma a importância destas profissões.

Segundo o *Recenseamento Geral da População Portuguesa*, realizado em 12 de Dezembro de 1940, havia em Portugal (Continente e Ilhas Adjacentes), os seguintes profissionais:

Arpoadores — 58 (Continente, 26; Ilhas, 32); *Pescadores* — 21.875 (Continente, 18.027; ilhas, 3.848); *Pescadores-marinheiros* — 85 (Continente, 73; Ilhas, 12); *Pescadores-redeiros* — 7 (Continente, 5; Ilhas, 2); *Tratadores de peixe* — 413 (Continente, 402; Ilhas, 11).

De modo que a importância social destas actividades é a seguinte: *Pescadores*; *Tratadores de peixe*; *Pescadores-marinheiros*; *Arpoadores*; *Pescadores-redeiros*.

Como elemento confirmativo desta importância, pode acrescentar-se que, segundo o mesmo Recenseamento, havia os seguintes desempregados nestas actividades:

Pescadores, 805 (Continente, 725; ilhas 80).

Tratadores de peixe, 8.

Pescadores-marinheiros, 5.

Pescadores-redeiros, 2.

Não havia arpoadores desempregados.

O *arpoador* é um pescador encarregado de lançar o arpão cu arpéu na pesca de cetáceos, como baleias e cachalotes. Outrora, ia em barco a remos, que se aproximava do cetáceo, flutuante ao lume de água e, num impulso do seu braço possante, lançava o arpão, cravando-o no flanco do animal; este enraivecido, açoitava o mar com a cauda, correndo a embarcação o risco de se voltar; e, depois, lá ia, dorido e irado, mar fora, mergulhando e voltando à superfície, arrastando atrás de si a embarcação presa ao dardo por um cabo — até morrer. Então, o apanhavam.

Hoje, não: os barcos caçadores são pequenos vapores, que se deslocam rapidamente, e possuem na proa canhões ou obuses que permitem realizar o arpoamento com mais segurança e mais eficiência. O arpoador é um artilheiro de hábil pontaria.

A resistência e força que caracterizavam o arpoador antigo, substituem-se a habilidade na mira e manejo do canhão e a velocidade na execução do tiro que há-de cravar no flanco do cetáceo o dardo mortífero.

Dado, mesmo, o nulo interesse que, para a indústria conserveira de peixe, tem a pesca dos cetáceos, absteino-nos de mais considerações sobre esta profissão da actividade piscatória, posto lhe reconhecamos todo o valor e importância que merece e o apreço em que deve ser tida no quadro da economia nacional.

O AMBAR CINZENTO

(Conclusão da pág. 13)

borado, predomina ligeiramente o cheiro do mar, misturado com o cheiro nauseabundo da origem fecal do ambar. Cheiro que igualmente se faz notar em valiosos objectos de bijuteria, sobretudo nalgumas pedras preciosas de cinzento muito escuro, afectadas pela falta de uma elaboração que tivesse eliminado os efeitos da matéria fecal.

É necessário ter em conta que noutras aplicações peculiares, o ambar cinzento intervém como uma substância vital em diversos componentes líquidos. Os povos das Índias Orientais, de algumas cidades do Ocidente e duma infinidade de domínios muçulmanos, utilizam-no para deitar em pó, por exemplo, no chá, no café, no mate, habituados a obterem, com ele um sabor especial, como quando usamos o sal e o açúcar como condimento. Noutros territórios árabes é empregado em ritos religiosos e fórmulas medicinais, pela faculdade que desde os tempos pré-históricos lhe é conferida da cura de doenças relacionadas com a glândula suprarrenal, mal de pele e lesão pulmonar.

A sua aplicação na Lituania transcende das utilizações ordinárias para outras que se referem em forma implícita à religião.

Este pequeno e belo país, talvez um dos mais pitorescos do continente europeu, destaca-se pelas suas lendas, a sua arte popular e o seu sentimento religioso.

Desde a sua conversão ao cristianismo, que o súbdito lituano celebrava os acontecimentos importantes e o baptismo, erigindo cruzeiros de ambar. Nas margens dos rios, nos caminhos, nos cumes das montanhas, as cruzeiros erigidas pelas várias gerações podem ver-se hoje iguais às que no mar coroam os mastros de centenas de embarcações.

Para finalizar, resta-nos somente dizer que em virtude dum emprego tão extenso como variado, o ambar foi antigamente e continua sendo na actualidade, um produto desejado, escasso e de custo elevado.

Tanto ao Oriente como noutras partes do mundo, continua a ser procurado com grande interesse para os fins citados e pago a preço de ouro.

Como o tempo só faz aumentar a sua qualidade, em muitas cidades chinesas e japonesas e ilhas de Sumatra, Molucas, Java, Bali e Timor, é guardado como o ouro em grandes cofres.

Algumas indústrias dedicadas à elaboração de perfumes, tentaram substituí-lo, mas em vão, por vários sucedâneos químicos, precisamente pela dificuldade de o adquirir em quantidade suficiente.

Com este fim, a química alemã pôs em prática o ambar sintético, mas a qualidade inferior dos produtos obtidos, foi mais uma vez a prova concludente da qualidade incomparável que possuem os produtos do autêntico ambar cinzento.

Factores que influem na Esterilização de Conservas pelo Calor

pelo Dr. José Freixo

Coserva é todo o produto fechado herméticamente que pode sofrer a acção do calor ou de outros agentes para uma conservação duradoura.

Assim, o princípio da esterilização consiste em destruir os microorganismos existentes a fim de manter o produto inalterável por longo tempo, ao abrigo dos elementos externos.

São diversos os factores que inter-vêm favorecendo ou prejudicando a esterilização desejada pelo calor, tais como: a espécie e o número de germens; o PH do meio; a velocidade de penetração do calor; a temperatura empregada e duração da esterilização.

1.º) O factor germe

Sabe-se que a resistência ao calor difere muito de espécie para espécie microbiana.

Na verdade, as formas esporoladas são muito mais resistentes que as formas vegetativas.

Com efeito, as formas vegetativas, isto é, os micróbios durante o período de actividade vital, são geralmente destruídos em poucos minutos à temperatura de 70-80° C. .

A maior parte dos micróbios esporolados retirados das latas de conservas não resistem ao aquecimento durante meia hora à temperatura de 115° C. no vapor de água.

Entre os esporos mais resistentes citam-se os de *Clostridium sporogenes*, *Bacillus tetani*, *Clostridium botulinum* e *Bacillus subtilis*.

Sucedo ainda que a resistência dos mesmos esporos varia com certos factores, entre os quais a idade e as condições do meio em que se desenvolvem.

Alguns investigadores notaram para a mesma espécie de esporos resistências diferentes que variavam

de 12 a 2 minutos à temperatura de 120° C. .

Para *Clostridium botulinum* observaram-se resistências de 3 a 100 minutos a 105° C. .

Tem-se igualmente verificado que o número de esporos existentes exerce grande influência na esterilização.

A este respeito é elucidativo o seguinte quadro que certos autores apresentam, resultante de experiências laboratoriais.

Concentração inicial dos esporos por c. c.	Minutos precisos para a destruição dos esporos no mesmo meio a 120.º C.
35.000	50
1.000	28
100	18
13	10

Compreende-se portanto a vantagem de se trabalhar em condições higiénicas que diminuam tanto quanto possível a contaminação do produto a conservar.

Para tal, impõe-se uma limpeza e desinfecção cuidadosa de todo o material que contacta com o produto a conservar, tendo-se em atengão que os objectos de madeira são difíceis de limpar especialmente devido à sua porosidade.

Recomenda-se uma lavagem escrupulosa sempre depois de cada operação e outra antes de começar o trabalho.

2.º) Influência do PH

O PH, ou acidez actual, é uma propriedade intrínseca do produto que exerce grande influência no fenómeno da esterilização pelo calor.

Sabe-se que um PH fraco corresponde a uma acidez forte e inversamente.

Em geral, os produtos com PH

baixo são igualmente os mais fáceis de esterilizar.

Trabalhos efectuados, mostram que a resistência das bactérias é máxima numa zona compreendida entre PH=6 e PH=7, e que diminui rapidamente quando o meio é mais ácido ou mais alcalino.

Compreende-se por tal a importância prática que tem o conhecimento do PH especialmente quando se trata de esterilizar um produto desconhecido.

Com efeito, ensaios laboratoriais mostram que fazendo variar artificialmente o PH por adição de um ácido, pode esterilizar-se facilmente a 100° certos legumes que precisam normalmente 115 e 120° C. .

Usa-se também a adição de ácido cítrico para evitar o fenómeno do enegrecimento nas conservas de crustáceos.

3.º) Velocidade e penetração do calor

A penetração do calor nas latas de conservas diminui do exterior para o centro, sendo portanto a temperatura deste que é preciso tomar como base no fenómeno da esterilização.

Há ainda que considerar o tempo de actuação visto que, pode esterilizar-se um produto por aquecimento rápido a alta temperatura, ou por aquecimento mais demorado a uma temperatura menor.

Sabe-se, por exemplo, que os esporos de certas bactérias necessitam de um aquecimento 100 vezes mais prolongado para a sua destruição a 100° que a 120° C. .

A penetração do calor do exterior para o interior está sujeita às leis da condução e da convecção.

Pela condução o calor transmite-se duma molécula a outra através dos corpos bons condutores de calor, como succede com os metais.

A convecção, e a transmissão do calor num meio líquido ou gasoso pelos movimentos ou correntes produzidos nesse meio, provocados pela dilatação térmica duma porção do líquido ou do gás a qual por uma

diminuição da densidade em relação à parte não aquecida se desloca para se misturar com a parte restante.

Assim se propaga o calor da superfície ao centro duma lata de conserva tratando-se dum produto banhado num meio líquido.

No caso dum alimento sólido e compacto, não mergulhado em meio líquido, a transmissão do calor faz-se somente por condução sendo por isso muito mais lenta.

Também as dimensões e a forma das latas influem no aquecimento sendo muito mais rápido nas de menores dimensões.

Para os produtos densos e em geral para as latas cilíndricas em que a altura é superior ao diâmetro, tem-se verificado que o tempo necessário para que o calor atinja o centro é sensivelmente proporcional ao quadrado do raio.

Também a temperatura inicial das latas tem influência para a penetração do calor quando postas em autoclave, sendo a velocidade do mesmo maior nas latas com temperatura inicial menor, de tal modo que as latas atingem ao mesmo tempo a temperatura da autoclave.

No entanto, há a notar que a lata com temperatura inicial maior conserva sempre um grau mais elevado até ao momento em que se iguala à temperatura da autoclave.

Este facto, como é evidente, tem grande importância na prática, visto que, o que interessa na esterilização não é a temperatura final, mas sim o tempo durante o qual o produto é submetido a uma alta temperatura.

Está igualmente verificado que quando duas latas do mesmo formato, contendo o mesmo produto, são aquecidas separadamente em duas autoclaves a temperaturas diferentes, os centros das mesmas latas atingem no mesmo momento as temperaturas respectivas das duas autoclaves.

4.ª) Temperatura e duração da esterilização

Não existe uma temperatura fixa que possa ser chamada temperatura

«esterilizadora», sendo também variável o tempo de actuação de acordo com a temperatura usada.

Nos Estados Unidos, depois de diversas investigações laboratoriais em colaboração com os fabricantes de conservas, são actualmente usadas as seguintes temperaturas:

a) Para produtos ácidos	100° C.
b) Para a maior parte dos legumes	115,5° C.
c) Para a maior parte das carnes	120° C.
d) Para espinafres e outros legumes de penetração térmica muito lenta	122° C.

O contróle do fabrico pode fazer-se submetendo à incubação amostras tiradas durante a preparação.

Aconselha-se que uma dúzia de amostras sejam incubadas a 55° C. até 5 dias para provar a existência ou ausência de bactérias termófilas, algumas das quais não se desenvolvem abaixo de 40° C. e uma outra dúzia a 37° C., até 10 dias, para mostrar o que se chama a esterilidade comercial do produto.

No caso de haver abaulamento, pode este ser de natureza química ou biológica.

O primeiro deve-se à libertação de hidrogénio produzido por reacções entre os líquidos em que o peixe está mergulhado e a folha da lata.

O segundo é devido a germens gasificantes cuja presença anda quase sempre ligada a uma esterilização imperfeita.

Alguns autores aconselham o aquecimento das latas abauladas em estufas a 37° C. durante 7 a 8 dias, findo o que são esfriadas lentamente.

Então, mantendo-se o volume inicial das latas, os gases existentes são de origem química e, no caso de haver aumento e este se mantém, aqueles são de origem microbiana estando por tal a conserva imprópria para consumo público.

Transcrições

Mau começo...

A conceituada revista, *Industria Conservera*, de Vigo, transcreveu, na íntegra, no seu número de Maio último, o nosso editorial do nosso número do mesmo mês, com o título acima, fazendo-o preceder do seguinte comentário, que muito nos desvanece e agradecemos sensibilizados:


Na interessante revista «Conservas de Peixes», publicação de carácter técnico da indústria de conservas de peixe em Portugal, que vê a luz em Lisboa, no seu número correspondente ao mês actual, e como artigo de fundo, acabamos de ler um interessante e documentado trabalho relacionado com a grave crise por que atravessa o comércio de exportação dos seus produtos. E como os problemas são idênticos aos que suporta nestes momentos a indústria irmã espanhola, temos especial prazer em reproduzi-lo integralmente nas nossas colunas, visto que as sensatas observações do autor daquele documentado trabalho e a necessidade indispensável de lhes dar solução, têm exacta aplicação ao nosso problema. Numa palavra, se houvesse de se escrever um trabalho semelhante, referente à nossa indústria conserveira de peixe, não seria necessário alterar-lhe nem uma vírgula. Por isso, ao honrar hoje as nossas colunas com a sua reprodução, temos especial prazer em significar ao seu autor as nossas mais sinceras felicitações.

Pela tradução,
A. G.


Balanço de 1952 e perspectivas para 1953

A importante revista francesa «La Pêche Maritime» transcreveu, no seu número de Junho, grande parte deste nosso artigo publicado no nosso número especial de Abril último, assim como a nossa análise da produção das várias conservas de peixe durante o ano findo.

Agradecemos.



O mundo da pesca e da conserva



As exportações marroquinas de conservas em 1952

Segundo as estatísticas da divisão do Comércio da Marinha Mercante do Governo cherifiano, as exportações marroquinas de conserva de peixe totalizaram em 1952, 37.359 ton. num valor de 8.154.057.000 fs. contra 39.911 ton. (6.725.060.00 fs.). Verifica-se, portanto, uma baixa de 2.552 ton. nas exportações enquanto que os preços mostram uma certa alta.

Com efeito, o preço médio dum peço de conserva exportado que era de 180 frs. em 1951, subiu para 218 frs. em 1952.

Os principais Centros produtores de conservas de sardinha, foram os seguintes: Safi, 771.612 caixas; Casablanca, 673.719 caixas e Agadir, 568.083 caixas.

As exportações são distribuídas da maneira seguinte: *Zona do franco*: França, 14.813 ton.; União francesa, 11.958 ton. *Zona do esterlino*: Grã-Bretanha, 109 ton.; outros países, 543 ton. *Zona do dólar*: U. S. A., 2.297 ton.; outros países, 1.837 ton.; Países da UEP, além da Grã-Bretanha, 3.895 ton.; outros Países, 707 ton.

A pesca do atum de carne vermelha por electro-narcose

Segundo consta, os pescadores suecos experimentaram com sucesso a pesca dos grande atuns de carne vermelha (*thunnus thynnus*) por meio da electro-narcose.

Os atuns pescados nas águas escandinavas podem atingir um peso de cerca de 400 quilos (de 200 a 250 quilos em média) e é muito difícil trazê-los para a ponte do barco quando estão presos ao anzol. Calcula-se que nove entre dez destes peixes conseguem escapar-se antes de serem içados a bordo.

O equipamento empregado para esta pesca pela electro-narcose é muito simples e fácil de manejar. Consiste num motor conversor, alimentado por um acumulador. Empregam-se pequenos anzóis. No momento em que o atum é fígado pelo anzol, volta-se, geralmente, e quando nesse movimento se encontra paralelamente à linha, abala, para se libertar. Mas, ao voltar-se assim, chega a um campo eléctrico criado entre dois polos formado pela linha e pelo anzol. É «chocado» e sob a influência deste choque eléctrico fica temporariamente inconsciente, não se debate mais e é facilmente trazido para bordo.

O processo eléctrico parece dever economizar a mão de obra, porque dois homens podem ocupar-se de três linhas e içarem simultaneamente um atum sobre cada borda, enquanto que com o antigo método eram necessários, pelo menos, quatro homens a bordo e só podia ser içado um atum de cada vez.

O preço deste equipamento não é excessivo.

Os suecos consideram que este dispositivo fará revolucionar a pesca do atum vermelho nos mares setentrionais.

A duração da Conserva enlatada

O caso sucedeu com uma lata de conserva de vitela assada, fabricada em 1811, que fazia parte das provisões alimentícias dos navios ingleses «Hecla» e «Fury» quando foram equipados para a terceira viagem para a descoberta da Passagem do Noroeste, sob o comando do capitão sir Edward Parry.

Esta lata nunca foi utilizada na viagem e foi aberta em 1938, isto é, 127 anos depois, e examinada pelos bioquímicos da Universidade *College*, bacteriologistas da *London School of Hygiene and Tropical Medicine* e pe-

los cientistas do *International Tin Research Council*.

Como a chave para abrir latas ainda não tinha sido inventada em 1811, a lata tinha uma etiqueta exterior com a seguinte legenda: «Corte em volta da tampa com um martelo e um escopro».

Ao abrir, o conteúdo da lata — três grandes bocados de vitela em molho — verificou-se que estavam em perfeita condição, fresca de cor e sabor, e os exames laboratoriais mostraram que a carne tinha retido as suas propriedades nutritivas em grau elevado e que a vitamina D do produto era igual à da vitela morta recentemente.

A designação de «sardinha» nos Estados Unidos

As autoridades americanas autorizaram ultimamente que os arenques grandes em conserva pudessem ser também designados por «sardinhas».

Durante anos o «Food and Drug Administration» estabelecera que só podiam ser designados como «sardinhas» os peixes pequenos enlatados e conservados em molho. O arenque com mais de 9 polegadas (2 dm.) de comprimento, não podia ter aquela designação.

Os fabricantes do Maine, onde abunda o arenque grande, reclamaram várias vezes contra essa lei, alegando que os conserveiros da Califórnia podiam fabricar os «pilchards» de qualquer tamanho como «sardinhas». Para compensar a perda da produção do «pilchard», o governo americano autorizou agora, embora lhe desse um carácter temporário, que o arenque com um tamanho superior a 2 dm. pudesse ser rotulado de «sardinha». Esta autorização tornou-se, porém, num espada de dois gumes para os conserveiros do Maine, pois que a *Columbia Britânica*, que durante a guerra fabricou milhões de caixas de arenque grande em tomate, está-se também já preparando para invadir o mercado norteamericano com os seus grandes arenques disfarçados em «sardinhas».

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 do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 2 0150

PORTO

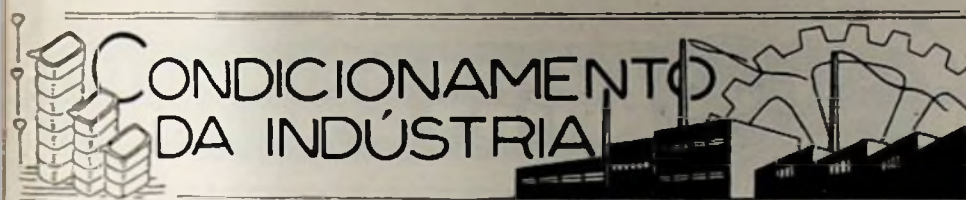
Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 2 4842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91



Pedidos de instalação

— Para conhecimento dos interessados e devidos efeitos se declara que o processo referente ao pedido de Fratelli Cocco di Giuseppe, publicado no Boletim n.º 214, de 4-2-953, passa a correr os seus trâmites em nome de Francesco Cocco, único proprietário do estabelecimento.

— Da firma Lopes da Cruz & C.ª, Lda. para ser autorizada a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua Brito e Cunha, 541, em Matosinhos, 3 cozedores-secadores a ar quente, triplo.

— De Manuel dos Anjos Ruivinho com fábrica de conservas de peixe em salmoura, sita em Vila Real de Santo António, para ser autorizado a instalar, no referido estabelecimento, uma secção de filetagem com uma cravadeira «Sudry» B. C. 12.

— Da firma Empresa de Conservas Nereida, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, para ser autorizada a modificar 2 cofres simples, para cozedura de peixe, com 1,25 m x 1,28 m x 1,75 m, cada um, que possui no referido estabelecimento, para 2 cofres duplos com 2,45 m x 1,28 m x 1,75 m, cada um.

— Da firma Sociedade de Conservas, Lda., com fábricas de conservas de peixe, denominada «Mexilhão», sita no lugar do Mexilhão, freguesia de Estômbar, concelho de Lagoa, para ser autorizado a instalar no referido estabelecimento um cofre simples de cozer peixe com 1,55 m x 1,30 m x 1,25 m e um cofre para esterilização com 2,06 m x 1,20 m x 1,25 m.

— Da firma Costa, Domingues & Correia, Lda., com fábrica de conservas de peixe pelo sal, sita em Castro Marim, para ser autorizada a instalar no referido estabelecimento uma secção de filetagem.

— De Manuel Inácio Bettencourt Barcelos, com fábrica de conservas de peixe, sita na Praia da Graciosa, concelho de Santa Cruz da Graciosa, Angra do Heroísmo, para ser autorizado a instalar no referido estabelecimento um cofre simples para estufagem com 1 m. x 1 m. x 1,10 m. e uma cravadeira automática «Sudry» por substituição duma manual.

Despachos ministeriais

— Autorizada a firma Benito Garcia, Limitada a instalar, na fábrica de conservas de peixe «A Exportadora», sita em Peniche, 2 bacines para cozimento de peixe, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 6 meses.

— Autorizados Lourenço Baptista Lopes de Mendonça, José Baptista Pires Mendonça, Maria Escolástica Mendes Pires e Joaquim Mendonça Ramires a cederem as quotas que possuem na União Conserveira do Algarve, Limitada, com fábrica de conservas de peixe, sita em Lagos, do seguinte modo:

Lourenço Baptista Lopes de Mendonça cede a sua quota de 90.000\$00 a :

Maria do Rosário Baptista 25.000\$00
Leonel Maria Baptista 65.000\$00

José Baptista Pires de Mendonça cede a sua quota de 200.000\$00:

João Agostinho 175.000\$00

Evaristo Severiano Gomes de Vasconcelos 25.000\$00

Maria Escolástica Mendes Pires cede a sua quota de 200.000\$00 a:

Maria do Rosário Baptista e,

Joaquim Mendonça Ramires cede a sua quota de 10.000\$00 a:

Leonel Maria Baptista, sob condição das escrituras serem lavradas no prazo de 3 meses.

ATA



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

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



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

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

PALLARES HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Dt.º

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 2 2553

MATÉRIAS PRIMAS



A indústria do alumínio no Mundo

O alumínio ocupa hoje um lugar de primeira categoria entre os metais estratégicos. A sua expansão data de 1886, época em que a produção mundial não representava mais do que 17,5 ton. Em 1952, a quantidade de alumínio produzida no mundo, atingia 1.770.000 ton. Paralelamente, o seu preço baixou de 8 dólares a libra peso (453 gr.) em 1886 para cerca de 19 cents. hoje. O movimento ascensional da produção de alumínio foi particularmente notável a partir do fim da última guerra.

Entre os planos para o desenvolvimento da produção deste metal, o mais importante é o dos Estados Unidos que fabricaram no ano passado 336.000 ton., para uma capacidade total de produção de 1.283.500 ton., contra somente 747.300 ton. em 1951 e uma capacidade de produção de 71.250 ton.

Apesar, porém, de ser o maior produtor de alumínio do mundo, a América ainda importa, sobretudo do Canadá, que figura como segundo produtor. Em 1952 este país forneceu aos Estados Unidos 104.100 ton. de alumínio, o que representa cerca de 10 % do seu consumo deste metal.

A Borracha

As cotações da borracha estão em baixa e situam-se, presentemente, muito próximo das mais baixas do pós-guerra (1949) e sensivelmente abaixo das pré-coreanas.

O consumo, porém, está em subida nos E. U. A.: 120.462 ton. em Junho último contra 119.062 em Maio e 106.149 ton. em Junho de 1952.

A partir de 1 de Agosto, nos Estados Unidos, a produção das fábricas governamentais de borracha sinté-

tica será gradualmente reduzida até 600.000 ton. As fábricas com um preço de produção elevado, serão fechadas.

O estanho da Bolívia

A Bolívia é, depois da Malásia, o maior produtor mundial de estanho o qual constitui a sua principal riqueza. A média anual da sua produção deste mineral é de cerca de 35.000 ton. o que representa aproximadamente, 23 % da mundial que anda à roda de 150.000 ton. cada ano.

Compreende-se, portanto, o interesse que o governo boliviano dedica a este sector da economia que o levou ao ponto de nacionalizar as suas minas. O governo teve o cuidado de explicar no Decreto da nacionalização que tal medida não foi inspirada por princípios socialistas ou comunistas. A razão deve estar, de facto, na conveniência de libertar este sector do predomínio do capital estrangeiro. As três principais companhias mineiras, a «Patino», a «Hochschild» e a «Aramayo» tinham as suas acções, respectivamente, nas mãos de americanos, chilenos e suíços.

Vão ser construídos altos fornos para que se possa efectivar no país todo o processo industrial do estanho que até agora tem sido exportado em bruto com benefício dos países que o refinam e prejuízo para a Bolívia.

Economia do estanho

O dr. B. S. Clark, cientista da American Can Company, num discurso proferido em New York no Instituto dos Tecnologistas da Alimentação, disse que cerca de 257.000 toneladas de estanho no valor de \$495.000.000 tinham sido poupadas desde 1941, enquanto que a média

da cobertura de estanho por caixa base de folha, tinha descido de 1,21 lb. em 1941 para 0,598 lb. em 1952. Em 1941 foram utilizadas nos E. U. 46.900 ton. de estanho na produção de produtos laminados de estanho para recipientes, mas em 1952 este número tinha descido para 27.772 ton., se bem que tivessem sido fabricadas em toda a indústria cerca de mais 18.000.000.000 latas.

A última grande baixa do preço mundial de estanho de £ 950 por ton. para £ 750 deve desencorajar as investigações para substitutos. Estes são, tecnicamente, uma fonte de dores de cabeça e, pior ainda, uma grande sangria no capital. Os fabricantes de recipientes sabem perfeitamente de que não há nada igual à qualidade superior da folha laminada a frio.

As vitaminas do tomate

O tomate, na sua forma natural, é um alimento fraco de valor energético, em virtude da elevada percentagem de água que contém, mas é extremamente rico em vitaminas.

Segundo as análises feitas pelo «National Canners Association Research Laboratories (Laboratorios de Investigação da Associação Nacional dos Fabricantes de Conservas) nos E. U. A., o tomate pelado, conservado pelo sistema Appert, que é o caso do purê de tomate utilizado como molho nas conservas de peixe, apresenta a seguinte constituição vitamínica média em miligramas por 100 gramas do produto.

Vitamina A (carotenos) ...	0,58
» B ₁ (tiamina)	0,05
» B ₂ (riboflavina) ...	0,03
» C (ácido ascórbico) ...	17,00
» P-P (ácido nicotínico)	0,69
Ácido pantoténico	0,23

bem como em microgramas por 100 gramas as seguintes vitaminas:

Biotina (vitamina H)	1,80
Pridoxina (Vitamina B ₆ : adermina)	71,00
Ácido fólico (vitamina Bc) ...	5,40

Sociedade Comercial "Alori," Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

- ~ **BREWSTER TRADING CORP. INC.**
NEW YORK (E. U. A.)
Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc
- ~ **ETABLISSEMENTS LARRIERU «LA GIRONDINE»**
LE BOUSCAT—GIRONDE (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de lavar, encher, rolar e capsular garrafas e garrafões.
- ~ **IDEAL STENCIL MACHINE C.º**
BELLEVILL, ILL. (U. S. A.)
Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas
- ~ **MACHINES AUTOMATIQUES CILIOTTA**
PARIS (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de rotular e capsular «Ciliotta».
- ~ **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»
- ~ **THE METAFILTRATION C.º, LTD.**
HOUNSLOW (INGLATERRA)
Fabricantes de filtros para todos os fins.

etc.

SÍMBOLO DA  N / FIRMA

PESCA DA SARDINHA

JULHO DE 1953

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	12,88	464.140		15,80	1.391.073\$00	
	salmoura	1,92	69.020		1,04	91.940\$00	
	consumo	85,20	3.069.135	3.602.295	83,16	7.318.615\$00	8.801.628\$00
Peniche	consumo	-	237.610	237.610	-	792.180\$00	792.180\$00
Lisboa	mólhos	0,37	2.025		0,42	10.500\$00	
	consumo	99,63	549.306	551.331	99,58	2.501.669\$00	2.512.169\$00
Setúbal	mólhos	46,95	65.485		79,17	259.700\$00	
	consumo	53,05	74.000	139.485	55,81	328.038\$00	587.738\$00
Lagos	mólhos	77,85	139.800		89,79	589.150\$00	
	consumo	22,15	39.765	179.565	10,21	66.975\$00	656.125\$00
Portimão	mólhos	54,85	638.850		68,35	2.993.820\$00	
	consumo	45,15	525.905	1.164.755	31,65	1.386.000\$00	4.379.820\$00
Olhão	mólhos	84,39	551.510		89,63	2.085.084\$00	
	Salmoura	1,60	10.450		0,60	13.975\$00	
V. R. Santo António	consumo	14,01	91.568	653.528	9,77	227.207\$00	2.326.266\$00
	mólhos	62,25	116.900		66,66	442.645\$00	
V. R. Santo António	consumo	37,75	70.880	187.780	33,34	221.390\$00	664.035\$00
				6.716.349			20.719.961\$00

Para conservas em mólhos 1.978.710 quilos (29,46 %) Esc. 7.771.972\$00—Em salmoura 79.470 quilos (1,18 %) Esc. 105.915\$00
 Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 2\$99, Lisboa 5\$18, Setúbal 3\$96, Lagos 4\$21, Portimão 4\$68, Olhão 3\$78, V. R. Santo António 3\$78

Considerações sobre o mercado americano

(Continuação da pág. 16)

vida, trazendo um lucro momentâneo, pode, por vezes, destruir o trabalho de muitos anos e arruinar as perspectivas do futuro.

Não é necessário colocar as conservas importadas no regaço de Moloch, para lhes encontrar mercados nos E. U. A. É, além disso, absolutamente ilusório manter um sistema distributivo postulando que um pequeno benefício, demasiado reduzido para ser verdadeiramente chamado lucro, é capaz de favorecer a venda dum produto. Existe nos E. U. A. um grande número de firmas, estabelecidas há muitos anos, tendo uma longa experiência das condições de trabalho e das suas

alterações, que podem criar mercados para a venda de conservas alimentares estrangeiras.

Tais firmas são bem equipadas para a organização das vendas em grande escala, segundo técnicas experimentadas. Elas só se interessam por ofertas que garantam uma estabilidade razoável dos preços, um aprovisionamento regular de produtos e uma cooperação completa dos fornecedores estrangeiros.

Tudo isto exige um espírito de equipa assim como a garantia dum lucro conveniente, visto que todo o trabalho merece paga.

Em definitivo, é indispensável, portanto, que o exportador estran-

geiro siga os conselhos do seu associado americano, a fim de que a sua empresa comum possa prosperar no maior mercado do Mundo. E isto é possível.

Serrão de Faria & C.º

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA



Ses vieilles marques:

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

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

ESPECIALIDADES

**CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE**

●
CONCENTRADO DE TOMATE

●
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY

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

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

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

GRANADAISA FOODS, INC.

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

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

Unicos importadores da marca
GRANADAISA
em Conservas Portuguesas
de Sardinhas, Anchovas e Atum
em Puro Azeite de Oliveira

A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

Nogueira, Limitada

REPRESENTANTES DE:

COMPAGNIE POUR LA FABRICATION DES COMPTEURS — *Montrouge (Seine), França.* Fabricantes de: contadores para água, gás e electricidade. Aparelhos de medida para usos industriais e de laboratório.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS ELECTRIQUES DE CHARLEROI — *Charleroi, Bélgica.* Fabricantes de Dinamos — Alternadores — Transformadores — Comutadores — Motores eléctricos — Aparelhagem eléctrica para todas as tensões e potências — Cabos eléctricos de todos os tipos.

S. A. ESCHER WYSS — *Zurich, Suíça.* Fabricantes de: Turbinas hidráulicas e de vapor — Máquinas frigoríficas — Compressores — Caldeiras — Toda a mecânica de precisão.

DAVUM EXPORTATION — *Paris, França.* Ferro redondo para cimento armado — Barramento de

ferro — Chaparia — Vigas I e Ferros U — Arames de ferro — Ferro de fundição — Arcos de ferro — Aços especiais para todos os fins — Carris de ferro — Estacas pranchas (Palplanches) — Folha de Flandres — Vigas "Grey".

COMPTOIR FRANCO BELGE D'EXPORTATION DE TUBES D'ACIER — *Paris, França.* Tubos de ferro para água, gás e vapor — Tubo de aço para caldeiras — Tubo de aço para sondagens — Tubos de aço para móveis, bicicletas, electricidade e canalizações eléctricas.

USINOR — *Soveda — Paris, França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perfis para caixilharia metálica.

S. A. DES FORGES — USINES & FONDERIES DE HAINE ST. PIERRE — *Haine Saint-Pierre, Bélgica.* Todo o material ferroviário — Vagões e Locomotivas.

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

Marcas Registradas:

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



BOTELHOS & C.^a



MATOSINHOS

—
 “Botelho”
 brand
 the
 finest quality
 —

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
 Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: OICANGI

Telefonos: P. B. X. { 38 101
 38 102
 38 103

Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal
 Telefone n.º 35 — Telegramas: “PORTUGÁLIA”

Preserved fish in olive, oil and brine

Selected quality
 Sardines
 Boneless — Plain — Skinless
 Fish paste
 Filets of anchovies, sardines and mackerels
 Packers and Exporters
 Fishing department

Registered Marks:

«SUPER-OMNIA»
 «PORTUGALIA»
 «ANNIE»
 «EAGLE»
 «LE PLAISIR»
 «ALL RIGHTS»

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



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.ª 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 Frelles
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.*

