

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ET2

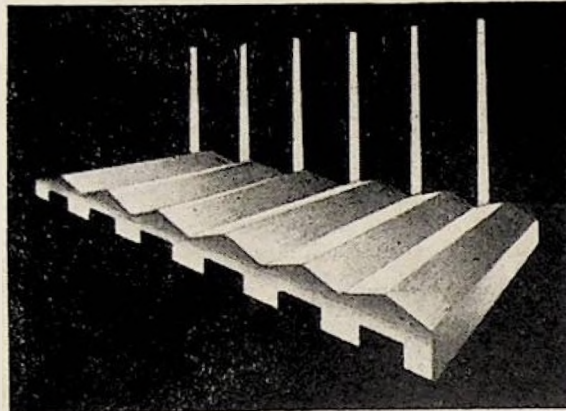
ANO VIII  
1953

N.º 92  
NOVEMBRO

# algarve exportador l.<sup>da</sup>

MAISON FONDÉE EN 1920

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE



SIEGE  
A  
LISBONNE



MATOSINHOS

NAZARETH

PENICHE

LISBOA

SETUBAL

LAGOS

PRINCIPALES MARQUES

NICE

NICETTE  
CINE  
FLORA  
CORAL  
TRIADE



CONSERVES DE: SARDINES • FILETS DE MAQUEREAUX • THON • ANCHOIS • DIVERS POISSONS

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE

RICHARD THOMAS & BALDWIN, LTD.

THE STEEL COMPANY OF WALES, LTD.

E SUAS COMPANHIAS SUBSIDIÁRIAS

LONDRES

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

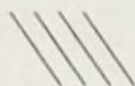
A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

# Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS  
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.

## **RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED**

**IMPORTADORES E AGENTES**

TELEPHONE:  
MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:  
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS  
EM TODA A INGLATERRA

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

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

●  
CONCENTRADO DE TOMATE

●  
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●  
AZEITE DE OLIVEIRA

●  
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●  
VINHO DO PORTO — BRANDY



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

## FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

## ÓLEO

DE

## MENDOBI



## AZEITE

EXTRA E

## REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

# Sociedade Comercial "Albora," 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

**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



Especialistas para a venda de Filetes de Anchovas, Conservas de Sardinha e de Atum em mólhos e de Atum, Cavala, Polvo, Choco e Lagosta congelados.

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



**Conservas Prado, L.<sup>da</sup>**

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.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>**

Rua Brito e Cunha, N.<sup>o</sup> 513 a 541

**MATOSINHOS — PORTUGAL**



**O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...  
 COMO AS CONSERVAS  
 LOPES DA CRUZ & C. L.  
 PELA QUALIDADE**

Com Fábricas em:

**Matosinhos**

**Vila do Conde**



# SARDINHA DO ALGARVE

## L I M I T A D A

FABRICANTES E  
EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

# BIEN TRADING COMPANY, INC.

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

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

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS  
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

# MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS  
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.<sup>A</sup>  
FARO

ANO VIII

N.º 92



# Conservas de Peixe

NOVEMBRO

1953

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

## Sumário

*A Embalagem; Produção e Exportação; Production and Exportation; As Pescarias no Algarve; O fenómeno da Regeneração nos Animais Marinhos; O Mundo da Pesca e da Conserva; Ensaios acerca da Preservação da qualidade da Sardinha Pescada com Rede de Cerco; As Operações do Trabalho; Espécies Marinhas Venenosas; Pedidos de Representação; Economia e Finanças; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.*

# A EMBALAGEM

Uma verdadeira revolução se tem operado, desde a última guerra, nos processos do comércio a retalho dos produtos alimentares, na sua variedade e apresentação, que os nossos produtores e comerciantes precisam conhecer e acompanhar, se não quiserem ficar para trás, ultrapassados pelos concorrentes que seguem a marcha do progresso.

Nesta revolução, que é mais impressionante nos E. U. A., mas se estende, igualmente, pela Inglaterra, Suécia, Bélgica, Suíça e se alarga a outros países progressivos, a embalagem desempenha um papel decisivo.

Foi a embalagem que levou o comércio retalhista a criar o «self-service» (auto-serviço) para todos os produtos que podiam ser vendidos sem o auxílio do empregado do balcão; foi a embalagem que deu origem ao «supermarket»; foi a embalagem que habituou o consumidor a esta espécie de compras, pela facilidade em poder escolher e deitar a mar ao artigo preferido.

O total de vendas do «self-service», na América do Norte, atingiu em 1950, 67 % da venda de produtos alimentícios nas lojas de retalho. Naquele sistema de vendas, a embalagem é o que se compra primeiro do produto.

Segundo uma investigação feita por Dupont sobre os hábitos de compra do consumidor no «super-market», de costa à costa nos E. U. A., ficou averiguado que duas de três compras são decididas pelo cliente só depois de entrar na loja e examinar os produtos expostos à venda, e 38,4 % de todas as compras são feitas por «impulso», sem qualquer intenção prévia. É a apresentação que faz a decisão, É preciso, portanto, conquistar esse «impulso» do cliente na loja, que de-

termina a decisão de comprar. Isto é mais evidente quando, como se disse, não há caixeiro a intervir e a influenciar o cliente.

É intuitivo que sendo o espaço nas lojas limitado, os logistas dão prioridade na exposição, nas suas monturas e prateleiras, aos produtos que se apresentam melhor, por terem mais fácil venda.

Segundo técnicos, a embalagem deve obedecer a estes princípios básicos:

1 — Atrair a atenção: ser colorida, de forma a destacar-se das outras embalagens concorrentes;

2 — Desenvolver o interesse: mostrar ou dizer como o produto satisfaz uma necessidade ou problema do comprador em potência. Por exemplo: deve dizer rapidamente à dona de casa que aqui está a resposta ao seu problema para o jantar.

3 — Criar o desejo: levar a dona de casa a convencer-se do valor e qualidade do produto;

4 — Entrar em acção: Conseguir, com sucesso, atrair a atenção da dona de casa, desenvolver o seu interesse, criar o seu desejo, e a sua acção — pôr a embalagem no seu cesto de compras — será imediata.

Segundo as autoridades neste assunto, as donas de casa preferem as embalagens que abrem facilmente, têm protecção sanitária, etiquetas informativas, indicações para o cozinhamento do produto e informação sobre o valor das calorias e conteúdo de vitaminas, quer na própria embalagem quer em publicações especiais.

Um exemplo da influência que tem a embalagem na venda dum produto, é-nos dado pela indústria de filetes de peixe congelado nos E. U. A., que deve uma grande

parte do seu enorme desenvolvimento à apresentação, cada vez mais atraente, das suas embalagens.

Segundo uma informação do «Fish and Wild Life Service», mais de 50 milhões de pequenas embalagens individuais, contendo filetes de peixe, escalopes, camarões, ostras, foram produzidas em 1951. A curva ascensional da fabricação dos produtos do mar congelados e entregues empacotados nos E. U. A., é representada pelos seguintes números:

85.000 ton.	em	1950
150.000	>	>
200.000	>	>
		1952

A concepção da embalagem como próprio vendedor do produto, é hoje universal. A lata, o cartão, a garrafa que o cliente vê na prateleira, deve vender o produto.

É evidente que a embalagem só por si é insuficiente para obter este sucesso.

Será também necessário que a qualidade do artigo e o seu preço, satisfaçam. Mas a embalagem, a sugestão de uma bela apresentação, atrai, definitivamente, o comprador a favor do produto.

O consumidor, educado pela publicidade, tornou-se num cliente exigente, e tanto mais quanto, para a mesma necessidade, vários produtos se oferecem à sua escolha, todos mais ou menos aptos a satisfazê-la e todos rivalizando para conquistarem a sua preferência.

Em igualdade de qualidades intrínsecas, a escolha do consumidor dirige-se, fatalmente, para o produto que é melhor apresentado, que sabe seduzir pelo seu aspecto exterior e que junta às qualidades próprias de todos os outros produtos concorrentes, «um não sei quê» que atrai, impulsiona e o faz decidir a comprar.

Atração e novidade são essenciais para conquistar o olhar do consumidor para o produto exposto entre os concorrentes.

A embalagem tem que fazer impressão no consumidor, quando ele passa junto das prateleiras, na loja onde ela se encontra entre tantas outras.

Deve ler-se com facilidade, ter clareza nas designações, caracteres modernos, sem ornamentos complicados, as cores necessárias bem combinadas, simplicidade, em vez de alacridade berrante, dar, enfim, carácter à marca.

Na embalagem há que fazer combinar a beleza com o fim para que se destina, deverá juntar-se o bom gosto aos fins comerciais, criar enfim, o prestígio do produto e do seu fabricante.

A embalagem tornou-se hoje na mensagem do produto para o comprador. Por isso o cuidado em apresentá-la cada vez mais melhorada, é a constante preocupação, nos grandes mercados, de todos os industriais que fabricam produtos para o consumidor a retalho.

O desenho da embalagem é um problema complicado e não trivial, como muitos julgam. Nos países de grande concorrência, está esta tarefa entregue a pessoas especializadas, que têm um grande treino no desenho, no emprego da cor, conhecimento psicológico dos mercados

o que se destina e que rivalizam entre si nesta nova modalidade da arte.

Um enorme esforço do pensamento é dispendido, cada dia, neste campo que muitos consideram o mais importante para a propaganda de um artigo, porque o desenho da embalagem é propaganda pura do produto, o último elo na cadeia da publicidade que, finalmente, convence um consumidor em potência a comprar.

Os artigos enlatados, como as nossas conservas de peixe, que têm o inconveniente do consumidor não poder examinar o seu conteúdo, têm, mais do que qualquer outro, a necessidade de cuidar da sua apresentação exterior, para atrair e suggestionar o comprador. Obrigá-lo a «comer com os olhos», como se diz na expressão popular.

O industrial, geralmente, está convencido que conhece qual é a melhor maneira de vender o seu produto e que não precisa dos conselhos de ninguém. Tem, sobre a ilustração, ideias assentes. Na sua abalizada opinião, é assunto que nenhuma interferência tem na marcha do negócio.

Os biliões de dólares investidos na América do Norte na indústria de embalagens, o elevado grau técnico de certas instituições da especialidade, como o «Institute of Packaging», na Inglaterra, a publicação de revistas luxuosas sobre a matéria, as exposições internacionais anuais, provam que este é um problema sério, e que os nossos industriais devem melhorar e modernizar as ilustrações das suas marcas, para poderem competir com os seus concorrentes estrangeiros que vão na vanguarda.

When you are looking for quality buy

**GABRIEL**



SARDINES in  
olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

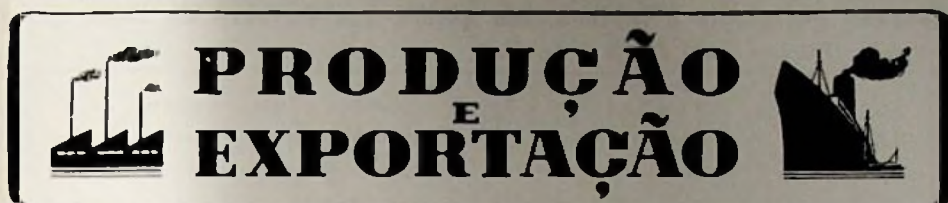
FILETS OF ANCHOVIES

in jars - in tins



RAMIREZ & C.<sup>ª</sup>, LDA.  
OLHÃO (Portugal)

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



Situação durante o mês de Outubro

### PRODUÇÃO

#### Azeite ou molhos

A produção de conservas de peixe no mês de Outubro, foi de 6.281.742 quilos (357.762 caixas), distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 5.625.470 quilos (312.091 caixas); carapau, 25.098 quilos (1.102 caixas); cavala, 213.864 quilos (12.112 caixas); atum e similares, 60.530 quilos (2.968 caixas); filetes de anchovas, 294.371 quilos (27.120 caixas); outras espécies, 62.409 quilos (2.369 caixas).

Matosinhos foi o primeiro centro produtor com 3.490.895 quilos (55,5 %); Setúbal, o segundo, com 698.305 quilos (11,1 %) e Olhão, o terceiro, com 698.207 quilos (11 %). Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (3.422.287 quilos) e de atum e similares (22.862 quilos); Olhão, de carapau (17.941 quilos); de filetes de anchova (98.189 quilos), e de outras espécies (20.380 quilos); Portimão, de cavala (179.780 quilos).

Esta produção foi superior à de Setembro último em 360.388 quilos e à de Outubro de 1952 em 559.741 quilos.

#### Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 671.309 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 497.159 quilos; biqueirão, 160.932 quilos; outras espécies, 13.218 quilos.

Matosinhos, fabricou 459.396 quilos de sardinha, 121.832 quilos de biqueirão e 13.218 quilos de outras espécies; Lisboa, 32.163 quilos de sardinha; Setúbal, 16.660 quilos de biqueirão; Lagos, 2.100 quilos de sardinha; Portimão, 6.190 quilos de

biqueirão; Olhão, 3.500 quilos de sardinha e 16.250 quilos de biqueirão.

Houve um aumento de produção de 6.350 quilos em relação a Setembro último e uma diminuição de 477.331 quilos em relação a Outubro do ano passado.

### EXPORTAÇÃO

#### Por Centros

#### Azeites ou molhos

A exportação de conservas em azeites ou molhos, foi de 5.013.313 quilos (311.787 caixas), no valor de 76.592.692\$40, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 4.377.592 quilos (247.354 caixas) no valor de 62.313.151\$70; carapau, 38.553 quilos (2.187 caixas) no valor de 445.325\$70; cavala, 110.107 quilos (6.873 caixas) no valor de 2.046.008\$25; atum e similares, 124.883 quilos (5.726 caixas) no valor de 3.182.518\$35; filetes de anchovas, 314.534 quilos (46.879 caixas) no valor de 7.573.978\$70, lulas e chocos, 41.687 quilos (2.506 caixas) no valor de 893.269\$00; outras espécies, 5.957 quilos (352 caixas) no valor de 138.440\$70.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 1.889.794 quilos (108.782 caixas) ou 37,6 %; Setúbal, o segundo, com 947.444 quilos (55.522 caixas) ou 18,9 % e Olhão o terceiro, com 784.762 quilos (55.254 caixas) ou 15,6 %.

Exportaram-se mais 1.748.952 e 341.342 quilos do que, respectivamente, em Setembro último e Outubro do ano passado.

#### Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 492.400 quilos no valor de 4.372.560\$50, dos quais

350.797 quilos de sardinha, 7.121 quilos de cavala, 131.690 quilos de atum, 1.137 quilos de biqueirão e 1.655 quilos de outras espécies. Esta exportação foi superior à de Setembro deste ano em 291.032 quilos e à de Outubro de 1952 em 391.816 quilos.

#### Congelados

A exportação de congelados foi de 13.501 quilos no valor de 1.882.880\$65, compreendendo: sardinha, 33.489 quilos; enguias, 770 quilos; cavala, 660 quilos; atum, 210 quilos; peixe espada, 175 quilos; carapau, 4.850 quilos; chicharro, 450 quilos; robalo, 180 quilos; salmonete, 4.445 quilos; linguado, 510 quilos; pescada, 850 quilos; pescadinha, 1.745 quilos; faneca, 100 quilos; polvo, 54.256 quilos; lulas e chocos, 31.462 quilos; ameijoas, 120 quilos; camarão, 320 quilos; lagosta, 210 quilos; perceves, 430 quilos; santola, 194 quilos e diversos, 75 quilos.

Exportaram-se mais 67.335 e 59.001 quilos do que, respectivamente, em Setembro último e Outubro do ano findo.

#### Por Países

#### Azeites ou molhos

Os três principais países importadores foram: Alemanha, 1.479.702 quilos (29,5 %); E. U. A., 651.543 quilos (13 %) e Itália, 584.087 quilos (11,6 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (1.472.432 quilos); a África Ocid. Britânica, de carapau (10.700 quilos); a Bélgica, de cavala (90.689 quilos) e de outras espécies (1.790 quilos); a Itália, de atum e similares (48.170 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (247.406 quilos); Cuba, de lulas e chocos (17.241 quilos).

#### Salmoura

O principal país importador foi a Itália, com 292.494 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite e molhos, em quilos, em Outubro de 1953  
*October Canned Fish Pack (in kilos)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>
Matosinhos . . . . .	5.422.287	1.102	8.551	22.862	23.368	12.745	3.490.895
Peniche . . . . .	236.555	—	5.890	8.683	1.425	—	252.555
Lisboa . . . . .	117.920	1.325	—	931	2.207	14.429	136.812
Setúbal . . . . .	647.893	513	26.418	3.265	9.414	10.802	698.305
Lagos . . . . .	133.054	1.824	30.408	—	40.875	1.223	207.384
Portimão . . . . .	534.485	2.393	79.780	2.584	29.750	—	648.992
Olhão . . . . .	486.179	17.941	59.801	15.717	98.189	20.380	698.207
V. R. de Santo António . . . . .	47.097	—	3.036	6.488	89.143	2.830	148.594
Quilos . . . . .	5.625.470	25.098	213.864	60.550	294.371	62.409	6.281.742
Caixas . . . . .	312.091	1.102	12.112	2.968	27.120	2.369	357.762

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou molhos, em quilos, no mês de Outubro de 1953  
*October Canned Fish Export (by Centers)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores . . . . .	—	—	—	31.995	—	—	—	2.023	31.995
Matosinhos . . . . .	1.850.332	3.705	6.340	1.050	21.792	3.826	2.749	108.782	1.889.794
Lisboa . . . . .	246.861	8.417	12.635	22.256	19.466	4.532	1.873	18.138	316.040
Setúbal . . . . .	866.131	6.270	14.204	14.736	19.274	26.829	—	55.522	947.444
Lagos . . . . .	115.136	1.200	3.167	—	5.108	1.850	—	8.012	126.371
Portimão . . . . .	660.801	—	24.455	97	48.168	—	132	48.860	733.653
Olhão . . . . .	598.507	18.961	43.956	11.524	109.663	950	1.203	55.254	784.764
V. R. de St.º António	39.824	—	5.350	43.227	91.153	3.700	—	15.196	183.254
Quilos . . . . .	4.337.592	39.553	110.107	124.885	314.534	41.687	5.957	311.787	5.013.313

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada  
 ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

# Pinhais e C.ª Limitada

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

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



*"Pinhais"*  
a que todos disputam!



SARDINHAS EM MOLHOS,  
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS  
PINHAIS • MASCATO  
BIOS • SAILOR  
SEMPER-IOEM  
EDUSA • YO  
CIBELES • MARINHEIRO



# Production and Exportation

## Situation during the month of October

### PRODUCTION

#### Oil or sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of October was 6.281.742 kilos (357.762 cases) distributed for the following kinds: sardines, 5.625.470 kilos (312.091 cases); chinchard, 25.098 kilos (1.102 cases); mackerel, 213.864 kilos (12.112 cases); Tunny and the like, 60.530 kilos (2.968 cases); filetes of anchovies, 291.371 kilos (27.120 cases); other kinds, 62.409 kilos (2.369 cases).

Matosinhos was the first packing Center with 3.490.895 kilos (55,5%); Setúbal comes next with 698.305 kilos (11,1%) and Olhão in third place with 698.207 kilos (11%).

As regards kinds, Matosinhos was the main packer of sardines (3.422.287) kilos and of Tunny and the like (22.862 kilos); Olhão, of chinchards (17.941 kilos), of filetes of anchovies (98.189 kilos) and of other kinds (20.380 kilos); Portimão, of mackerel (79.780 kilos).

This production was higher by 360.388 kilos as compared to the one in last September and higher by 559.741 kilos as compared to the one in October of 1952.

#### Brine

The production of preserves in brine was of 671.309 kilos, for the following kinds: sardines, 497.159 kilos; Biqueirão, 160.932 kilos; other kinds, 13.218 kilos.

Matosinhos packed 459.396 kilos of sardines, 121.832 kilos of Biqueirão and 13.218 kilos of other kinds; Lisbon, 32.163 kilos of sardines; Setúbal, 16.660 kilos of Biqueirão; Lagos, 2.100 kilos of Sardines; Por-

timão, 6.190 kilos of Biqueirão; Olhão, 3.500 kilos of Sardines and 16.250 kilos of Biqueirão.

This production was higher by 6.350 kilos than the one of last September and lower by 477.331 kilos than the one of October last year.

### EXPORTATION

#### By Centers

#### Oil or sauce

The exportation of preserves in oil or sauce was 5.013.313 kilos (311.787 cases), amounting to 76.592.692\$40, distributed as follows: sardines, 4.377.592 kilos (247.354 cases) amounting to 62.313.151\$70; chinchard, 38.553 kilos (2.187 cases) amounting to 445.325\$70; mackerel, 110.107 kilos (6.873 cases) amounting to 2.046.008\$25; Tunny and the like, 124.883 kilos (5.726 cases) amounting to 3.182.518\$35; filetes of anchovies, 314.534 kilos (46.879 cases) amounting to 7.573.978\$70; Calamaries and Cuttlefish, 41.687 kilos (2.506 cases) amounting to 893.269\$00; other kinds, 5.957 kilos (352 cases) amounting to 138.440\$70.

Matosinhos was the main exporting Center with 1.889.794 kilos (108.782 cases) or 37,6%; Setúbal, as second, with 947.444 kilos (55.522 cases) or 18,9% and Olhão, as third, with 784.762 kilos (55.254 cases) or 15,6%.

There were exported 1.748.952 kilos more than in September and 341.342 kilos more than in October of last year.

#### Brine

The export of preserves in brine was 492.400 kilos amounting to 4.372.560\$50, 350.797 kilos of

which were of sardines, 7.121 kilos of mackerel, 131.690 kilos of Tunny, 1.137 kilos of Biqueirão and 1.655 kilos of other kinds.

This export was higher than the one in September by 291.032 kilos and higher than the one in October of 1952 by 391.816 kilos.

#### Frozen

The export of Frozen was 135.501 kilos amounting to 1.882.880\$65 distributed as follows: sardines 33.489 kilos; Eels, 770 kilos; Mackerel, 660 kilos; Tunny 210 kilos; Sword fish, 175 kilos; Chinchard, 4.850 kilos; Chicharro, 450 kilos; Robalo, 180 kilos; Salmonet, 4.445 kilos; Sole, 510 kilos; Whitting, 850 kilos; Little Whitting, 1.745 kilos; Whitting-pout, 100 kilos; Pulp, 54.256 kilos; Calamaries and Cuttle-fish, 31.462 kilos; Clams, 120 kilos; Shrimp, 320 kilos. Lobster, 210 kilos; Percebes, 430 kilos; Spider-crab, 194 kilos and other kinds, 75 kilos.

There were exported more 67.335 kilos and 59.001 kilos than respectively in last September and October of 1952.

#### By Countries

#### Oil or sauce

The three main importing countries were: Germany, 1.479.702 kilos (29,5%); U. S. A., 651.543 kilos (13%) and Italy, 584.087 kilos (11,6%).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer of sardines (1.472.482 kilos); West Africa, of Chinchard (10.700 kilos); Belgium, of Mackerel (90.689 kilos); and other kinds (1.790 kilos); Italy, of Tunny and the like (48.170 kilos); U. S. A., of filetes of anchovies (247.406 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (17.241 kilos).

#### Brine

Italy was the main buyer with 292.494 kilos.

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

October 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 Ocíd. Brit. ...	306.051	10.700	-	563	29	-	-	317.343
África Orient. Brit. ...	50.380	-	-	-	-	-	-	50.380
África Orient. Ital. .	2.090	-	-	1.708	-	-	-	3.798
Alemanha .....	1.472.482	-	3.800	2.470	950	-	-	1.479.702
Angola .....	28.310	3.078	760	627	331	1.197	1.041	35.344
Arábia .....	1.710	-	-	380	38	-	-	2.128
Austrália .....	7.043	-	-	810	3.073	-	-	10.926
Áustria .....	62.102	-	-	-	-	-	-	62.102
Bélgica .....	331.054	-	90.689	11.647	9.990	-	1.790	445.170
Cabo Verde .....	-	-	-	-	10	-	-	10
Canadá .....	23.268	-	988	97	19.997	-	888	45.238
Chipre .....	11.600	7.200	-	-	285	-	-	19.085
Col. Brit. A. C. e Sul	2.850	-	-	-	-	-	-	2.850
Colômbia .....	57.075	-	-	-	3.609	-	-	60.684
Congo Belga .....	17.810	9.500	665	380	-	-	420	28.775
Costa Rica .....	1.135	-	-	-	-	-	-	1.135
Cuba .....	20.818	-	-	6.102	191	17.241	-	44.352
Curçaçu .....	1.460	-	-	-	284	-	-	1.744
Dinamarca .....	33.123	-	-	-	28	-	-	33.151
Egipto .....	58.424	-	-	374	1.710	-	-	60.508
Equador .....	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Etiópia .....	1.520	-	-	-	-	-	-	1.520
E. U. da América ..	(a) 384.356	-	4.940	3.266	247.406	11.100	475	651.543
França .....	141.849	-	-	-	-	-	-	141.849
Filipinas .....	38.342	-	-	-	-	-	-	38.342
Gibraltar .....	1.026	-	-	-	-	-	-	1.026
Grécia .....	18.570	-	-	-	1.043	-	-	19.613
Guatemala .....	480	-	-	-	270	190	-	940
Guiana Holandesa ...	2.280	-	-	-	-	-	-	2.280
Guiné .....	2.379	190	-	95	-	50	23	2.937
Holanda .....	66.680	-	-	40	-	-	171	66.891
Hong-Kong .....	5.300	-	-	-	-	-	-	5.300
Índia Inglesa .....	8.549	-	38	38	58	-	-	8.683
Inglaterra .....	200	-	-	2.090	4.207	-	-	6.497
Irlanda .....	190	-	-	-	381	-	-	571
Itália .....	535.831	-	-	48.170	48	-	38	584.087
Jordânia .....	29.431	6.346	-	1.870	-	-	-	37.647
Libano .....	20.350	-	-	1.934	284	-	-	22.548
Líbia .....	4.750	-	-	557	-	-	-	5.307
Malaia Brit. ....	7.600	-	-	-	-	-	-	7.600
Malta .....	570	-	-	-	1.425	-	-	1.995
México .....	86.524	-	-	2.726	4.438	4.009	-	97.697
Moçambique .....	11.664	1.539	38	1.734	944	-	409	16.328
Nova Guiné .....	456	-	-	-	-	-	-	456
Palestina .....	73.150	-	-	-	712	-	-	73.862
Perú .....	760	-	-	-	190	-	-	950
Síria .....	4.750	-	-	-	-	-	-	4.750
S. Tomé e Príncipe	651	-	-	902	-	-	-	1.553
Suécia .....	261.581	-	-	-	1.111	-	132	262.824
Suiça .....	163.558	-	8.170	31.106	4.191	-	-	207.025
Tanganica .....	532	-	-	95	48	-	-	675
Territ. E. U. A. Cent.	2.935	-	-	-	1.543	7.863	-	12.341
Togo Camarão Fr. ...	3.971	-	-	-	-	-	-	3.971
Togo Camarão Ingl.	350	-	-	-	-	-	-	350
União Sul Africana...	3.865	-	-	-	570	-	-	4.435
Venezuela .....	1.328	-	-	4.912	5.140	37	570	11.987
Forn. à Navegação ...	399	-	19	190	-	-	-	608
Quilos <i>Kilos</i>	4.377.592	38.553	110.107	124.883	314.534	41.687	5.957	5.013.313
Caixas <i>Cases</i>	247.354	2.187	6.783	5.726	46.879	2.506	352	311.787
Valores <i>Values</i>	62.313.151\$70	445.325\$70	2.046.008\$25	3.182.518\$35	7.573.978\$70	893.269\$00	138.440\$70	76.592.692\$40

(a) - Sardinha c/espinha (fancy) 76.055 quilos - s/espinha (boneless) 18.380 quilos - s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 289.891 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM OTTUBRO [AVERAGE FOB PRICE IN OCTOBER]: *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube, 30<sup>m</sup>); sardinha em azeite, 269\$50; sardinha em óleo, 256\$00; cavala em azeite, 353\$50; (base 1/10) filetes de anchovas 228\$72; (base quilo); atum em azeite, 25\$48; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 5\$81; cavala, 7\$72; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 13\$28; polvo, 13\$58; lulas e chocos, 12\$80.

# AS PESCARIAS NO ALGARVE

## (SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do número anterior)

O professor António Garcia y Bellido fixa, no entanto, um limite para as remotas viagens dos pescadores de Cádiz, ao referir-se à empresa de *Hannón* pela costa ocidental de África até *Kerne*, isto é, até ao sul do Saará espanhol. «Esta *Kerne* — escreve aquele autor — estava precisamente, al Sur del Sahara Español, y coincidía portanto — lo que no es mera casualidad — con el extremo de la zona marítima pesquera, de estos bancos de pesca que visitaban los pescadores gaditanos. A mi juicio — conclui Garcia y Bellido — el viaje de *Hannón* no tuvo otro fin que el de organizar e «industrializar» la explotación de esta riqueza...» (26).

E Garcia y Bellido nota ainda o seguinte facto, geralmente sabido: «Aun hoy día los pescadores del Algarbe, de Huelva y de Cádiz salen a pescar hasta la región del Río de Oro y Canarias y más al S. hasta Cabo Verde, buscando los riquísimos bancos de pesca de aquellas aguas. Estas pesquerías, aunque en escala que desconecemos, se explotaban ya también muchos siglos antes de nuestra Era.» (27).

Assim procediam já os aborígenes da Ibéria, muito antes de os fenícios e cartagineses aqui aportarem. «Los fenícios y cartagineses no hicieron — y esto es de gran importancia — sino seguir las rutas abiertas por los Tartessos, de los cuales aprendieron los secretos de la navegación atlántica, ya en su viaje del estaño, ya hacia las pesquerías de las costas africanas.» (28).

E, tal como ainda o fazem, esses antigos pescadores da costa do Algarve, da época púnica ou pré-romana, saíam frequentemente para o mar, nas suas «humildes barcas», à semelhança dos de Cádiz — e a estes se refere Garcia y Bellido — «muy lejos, en navegaciones que duraban días, tripulando (*os de Cádiz*) sus barcos pequeños, sus «caballos» en busca del pescado destinado a las fábricas de salazón.» (29).

Assim aconteceria, por exemplo, desde a mais remota antiguidade, com os pescadores de *Lacóbriga* (Lagos), cujos marítimos usavam, ao que parece, «barcos de couro, forradas de peles, que vedavam as águas, e nellas mastreação de madeira delgada, fácil de dobrar para não ser prejudicada com o impulso do vento.» (30).

Mas estas frágeis embarcações, feitas de peles de ani-

mais, seriam exclusivamente destinadas à pesca costeira (31). Suponho que, para a pesca do alto, esses pescadores usassem outro tipo de embarcação, mais veloz e resistente.

A bordo dessas barcas de pesca, costeiras ou do alto, levariam os pescadores do Algarve, já nesse tempo, como ainda hoje, o tradicional *cão de água*, inseparável companheiro e auxiliar das suas lides, tanto em terra como no mar? Não o sei dizer (32).

E tão remotas como a pesca se nos apresentam, também no Algarve, como é óbvio, as redes e rendas (33), e bem assim as *cabanas*, primitivo tipo — segundo se presume — de habitação dos pescadores indígenas do litoral desta região, (34) em cujos bosques e pinhais (35) aqueles encontrariam, já no tempo dos fenícios e cartagineses e depois na época dos romanos e na de outros povos que invadiram a Ibéria, excelentes madeiros para a construção das suas embarcações, especialmente das naves destinadas à pesca da baleia, nas quais empregariam então o ferro, que também possuíam com abundância (36).

Esta pescaria, melhor dito, a caça à baleia, terá feito dos pescadores de Tartessos, entre os quais se encontravam os da costa do Algarve actual, os mais antigos descobridores dos arquipélagos da Madeira e das Canárias, este último, até, muito mais próximo do Cabo de S. Vicente do que de qualquer outra região da Península.

«La primeira noticia — escreve Garcia y Bellido — que tuvo Sertorius de las *Islas Afortunadas* (*alusão às Canárias*) fue por boca de unos pescadores con los que, casualmente, se encontró este al desembarcar en las playas cercanas a Cádiz».

Em comentário, afirma Garcia y Bellido:

«Por estas fechas la navegación a las Canarias (pues éstas son las islas aludidas), era por lo visto relativamente normal. Estos marineros debían de ser simples pescadores de aldea, puesto que Sertorius desembarcó clandestinamente cerca de la desembocadura del Guadalquivir buscando de intento un paraje poco frecuentado. Las Canarias debían de ser conocidas de mucho tiempo antes, si bien son éstas las primeras noticias

ciertas de su conocimiento que han llegado a nosotros» (37).

Natural é, portanto, que também os antigos pescadores e pilotos do litoral algarvio dessa época, e antes dela, tivessem conhecido essas vizinhas ilhas, e bem assim a Madeira e Açores, a cujos mares iriam igualmente pescar, dentro da zona atlântico-africana por eles frequentada.

Tal como os fenícios e cartagineses, os romanos, uma vez senhores da terra dos *Cónios do Algarve*, também ali se entregaram à faina da pesca.

«A pesca — escreveu Mesquita de Figueiredo — foi largamente exercida na Península pelos Romanos. Atestam-no em demasia os escritores clássicos, os symbolos das moedas da Hispania, os tanques de salga que existem por todo o litoral algarvio, e os instrumentos de pesca encontrados em abundância nas estações d'esta época.

São, pois, estas as fontes a que devemos recorrer para o estudo da história da pesca neste período.

É certo — diz ainda o mesmo autor — que o povo rei, conhecendo a riqueza das nossas águas, tanto marítimas como fluviais, e tendo nellas recurso para a sua alimentação, as explorou largamente, continuando assim uma indústria já cultivada antes d'elle pelos fenícios.

E o peixe que os Romanos pescavam não era só consumido pelas povoações ribeirinhas, mas exportado em conserva para o interior do império, talvez até para a própria Roma» (38).

Floresceria nesse tempo, no litoral do Algarve, como anteriormente sob o domínio púnico, a celebrada povoação de *Karteia* ou *Carteia* (Quarteira?), terra de mareantes e pescadores autóctones e um dos mais importantes centros exportadores de peixe que o Império Romano possuía na Ibéria? Assim o presume Fr. Vicente Salgado, por ser Quarteira, ainda no tempo em que escrevia (em 1786) o lugar do Algarve da «grande pescaria dos Atuns», e por ser também assás conhecida «a grande pescaria dos Atuns, e das Trichiadas, ou Sar-

dinha; ramos fortes de negociação desde aquelles dias em a nossa costa do Algarve» (39).

E tão importantes eram as pescarias no Algarve Romano, «que dois atuns a um barco figuram nas moedas romanas de Ossónoba (Faro), e um peixe e duas espigas nas moedas de Baesuris, remota antepassada da nossa Castro Marim, e peixes, inúmeros peixes de vários tamanhos e feitios, nos surgem como principal elemento decorativo nos mosaicos das termas romanas do Milreu, nos arredores da capital algarvia...» (40).

(Continua)

(26) *Fenícios y Carthagineses en Occidente*. Madrid, 1942, p. 185.

(27) *La navegación ibérica en la Antigüedad, según los textos clásicos y la Arqueología*, in *Estudios Geográficos*, Año V, n.º 16, Agosto, 1944, p. 551-552.

(28) *Idem, ibidem*, p. 552-553.

(29) *Idem, ibidem*, p. 557.

(30) ROCHA (Manuel João Paulo), *ob. cit.*, p. 41.

(31) NOEL (Octave), *Histoire du Commerce du Monde depuis les temps les plus reculés*. Paris, 1891, p. 73.

(32) SILVEIRA SANTANA, *Curiosidades Algarvias — o nosso Cão de Agua*, in *Correio do Sul* (Faro), de 17-VII-947.

(33) ESTEVES PEREIRA, *A indústria das rendas*, in *Occidente*, XVI (Lisboa, 1893), p. 191.

(34) FIGUEIREDO (António Mesquita de), *Etnografia Portuguesa. I. Habitações da beira mar*, in *Terra Portuguesa*, n.º 13-14, Ano de 1917, Fevereiro-Março, p. 6.

(35) VASCONCELOS (José Leite de), *Religiões da Lusitânia*, II (Lisboa, 1905), p. 8; *História Geral de Hespanha (...), copiada (...)* pelo Conselheiro António Nunes de Carvalho, Coimbra, 183, p. 46.

(36) GARCIA Y BELLIDO (António), *España y los españoles (...)*, Madrid, 1945, p. 96.

(37) *Idem, La navegación ibérica en la Antigüedad (...)*, in *ob. cit.*, p. 556-557.

(38) *Contribuições para a história da pesca em Portugal, na época luso-romana. I. Anzoes e outros objectos de pesca, achados no Algarve*, in *O Archeologo Português*, IV (Lisboa, 1898), p. 53.

(39) *Memorias Ecclesiasticas do Reino do Algarve*, I (Único, Lisboa, 1786), 49-52. CARDOSO (Jorge), *Agiologia Lusitana*, II (Lisboa, 1657), p. 9.

(40) FRANCO (Mário Lyster), *A pesca do atum na costa do Algarve. Achegas para a sua história (...)*, Faro, 1947, p. 6.

# Produtora Nacional de Conservas, L.<sup>da</sup>

## 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

# O fenómeno da regeneração nos animais marinhos

pela Dr.<sup>a</sup> Estela de Sousa e Silva

O fenómeno da regeneração é, sem dúvida, dos mais interessantes que ocorrem nos seres vivos e do seu estudo têm surgido dados de inestimável valor científico, relacionados com o crescimento dos tecidos e órgãos, com o determinismo da organogênese, com os processos de cicatrização e até com a formação de tumores, tal é a interdependência que liga, uns aos outros, os diversos fenómenos biológicos.

Como é sabido, consiste na reconstituição de porções do corpo ou de órgãos que, acidentalmente ou com fins experimentais, foram separados de qualquer animal. É claro, que tal fenómeno se não manifesta, com essa evidência, nos animais superiores; se um individuo da espécie humana perder um dedo ou uma perna, ficará para sempre privado desses órgãos e na região em que se deu o corte se formará mais que uma simples cicatriz. No entanto, à medida que se descer na escala zoológica, deparam-se nos vários grupos de animais com possibilidades de regeneração das mais diversas natureza e intensidade.

Os animais marinhos fornecem, sob este aspecto, um abundante e variado material de estudo que tem sido muito aproveitado pelos biólogos que se dedicam a investigações sobre o assunto e, assim, mais uma vez o mar se nos revela como fonte inesgotável de ensinamentos científicos.

Nos Espongiários, os processos de regeneração confundem-se com a reprodução assexuada destes animais e correspondem mais a uma restituição de crescimento global do que, propriamente, ao fenómeno de que nos estamos ocupando; qualquer porção do corpo por menor que seja, tem sempre possibilidades de crescer, quando em condições propícias, originando um individuo de grandes dimensões; este processo de crescimento assemelha-se muito ao que se dá nos vegetais e é aproveitado para culturas de esponjas. (Ocorre-me sugerir, a propósito, que talvez não seja de desprezar a possibilidade de entre nós se tentar a cultura de espécies economicamente aproveitáveis, dado que estou convencida de, pelo menos nas costas algarvias e na região de Sesimbra, existirem condições ecológicas favoráveis à execução desta ideia).

Nos Celenterados há exemplos de regeneração em várias Actínias que, sendo cortadas de modo que os fragmentos fiquem com alguns tentáculos, recuperam com facilidade o resto do corpo; o mesmo acontece se

lhes cortarmos os tentáculos ou o disco oral: todos estes órgãos são regenerados ao fim de certo tempo.

Entre os Equinodermes o fenómeno é muito vulgar. É frequente o aparecimento de estrelas do mar com quatro braços muito pequenos constituindo uma espécie de coroa donde parte um outro braço de dimensões muito maiores, dando ao conjunto um aspecto de cometa (fig. 1). Isto resultou apenas do braço maior que, ten-

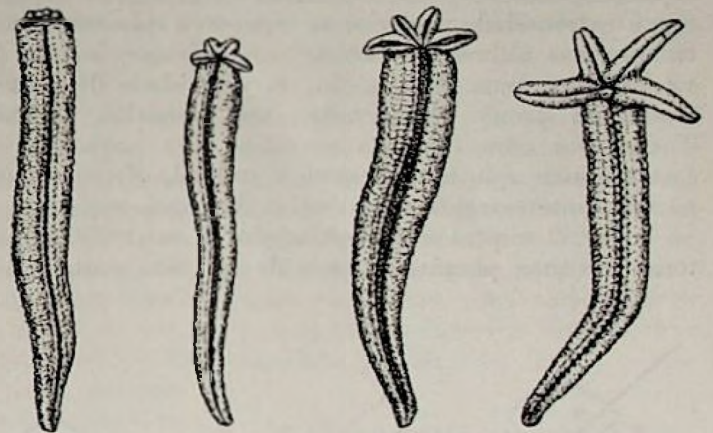


Fig. 1 — Fases sucessivas da regeneração do disco e braços da estrela do mar *Linckia multifora*. (Segundo Richters).

do sido separado de qualquer estrela, começou a regenerar os outros a partir de porções do disco central que tivesse mantido após a separação. Esta pode ter sido accidental mas também se pode dar espontaneamente: estes animais em certas ocasiões podem soltar qualquer porção do corpo por meio de um mecanismo que parece ser de grande complexidade mas que, na sua essência, é comandado por excitações nervosas: dá-se uma perda de tonicidade a certo nível e, nesse local criam-se condições de amputação muito intensas por menor resistência dos tecidos intersticiais e conectivos. Deu-se a este fenómeno o nome de *autotomia* e a sua manifestação é por vezes de grande utilidade para as espécies que o apresentam, pois os individuos conseguem com facilidade libertar-se e escaparem se tiverem sido retidos por qualquer dos seus apêndices.

A regeneração não se faz anárquicamente: o número de braços regenerados é, geralmente, o próprio da es-

pécie. Contudo, se um braço for fendido longitudinalmente, cada fragmento se transformará num novo braço; por outro lado, a estrela que perdeu um dos braços regenera-o com facilidade, sendo vulgar encontrar-se exemplares destes equinodermes com quatro braços normais e um outro, mais pequeno, em pleno crescimento.

As holotúrias, que pertencem ao mesmo grupo zoológico, em certas circunstâncias (traumatismo, excitações violentas, etc.) contraem os músculos da parede do corpo com tal violência que expulsam de jacto todas as vísceras ficando o seu organismo praticamente reduzido a um simples saco vazio; dias depois, porém, estão já providas de novos órgãos regenerados, o que constitue, sem dúvida, um dos casos mais espantosos e demonstrativos de regeneração maciça de órgãos de que há conhecimento.

É no grupo dos Vermes, porém, que o fenómeno se manifesta com mais frequência, pois não só se produzem reconstituições muito extensas mas até pode haver repetição: Müller observou numa determinada espécie que a extremidade posterior se regenerou quarenta vezes embora nas últimas se notasse um enfraquecimento de vitalidade e uma diminuição da velocidade de crescimento da porção regenerada. Nas planárias, Vermes Turbelários com o corpo revestido por pequenos cílios vibráteis que movimentam o animal, efectuaram-se as mais interessantes experiências de regeneração.

A fig. 2 mostra a reconstituição da extremidade anterior de uma planária depois de ter sido cortada se-

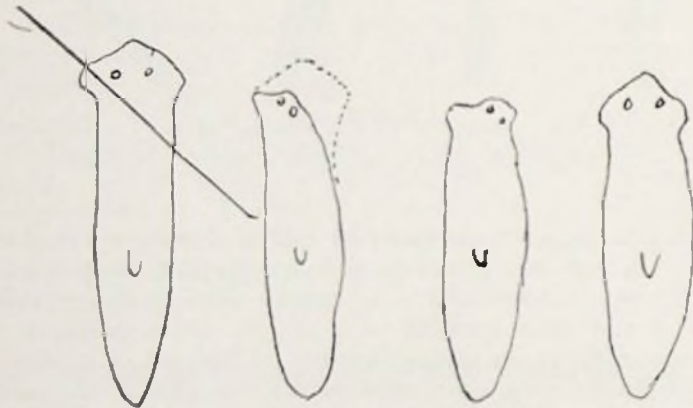


Fig. 2 — Sección obliqua da cabeça em *Planaria lugubris* e estudos sucessivos da sua regeneração (Segundo Morgan).

gundo um plano oblíquo; a princípio a porção regenerada cresce perpendicularmente ao plano de incisão mas, por fim, orienta-se segundo o eixo do corpo do verme. Se um lugar do citado corte se fizerem na região apenas incisões parciais e no sentido do comprimento do animal, regeneram-se ao fim de algum tempo várias cabeças a partir das porções talladas pelas incisões (fig. 3). Por vezes, originam-se formas mais anó-

malas; Morgan publicou o caso de um exemplar de *Planaria muculata* que era nitidamente bicéfalo devido à regeneração de nova cabeça na parte posterior da primitiva.

Os Crustáceos têm possibilidades de regeneração muito limitadas, com excepção dos Pantópodos (interessantes crustáceos de grande fragilidade, providos de apêndices muito compridos e delgados) que conseguem reconstituir qualquer pata, todos os segmentos abdominais e até o último torácico.

Os Moluscos regeneram o manto, o pé e a concha:

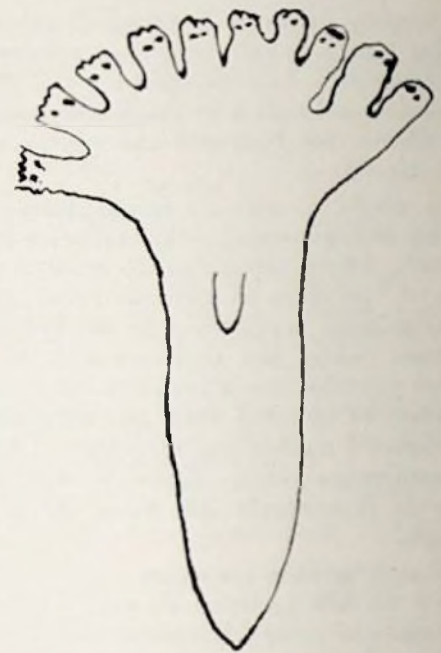


Fig. 3 — *Dendrocoelum lacteum*. Individuo com dez cabeças experimentalmente por incisões sucessivas (segundo Lusi).

em alguns Gasterópodos para que se reconstitua por completo a concha basta que se tenha conservado apenas um terço da última volta de espira.

As Ascídias (Tunicados) regeneram com espantosa facilidade qualquer órgão ou porção do corpo: brânquias, tubo digestivo, região cefálica etc. Se cortarmos um destes animais em três ou quatro fragmentos, de cada um deles se originará um novo ser, perfeito tanto morfológica como funcionalmente.

Entre os Peixes a regeneração pode manifestar-se nas escamas, barbatanas, opérculo, mandíbula inferior e apêndices copuladores. À amputação da extremidade posterior do corpo segue-se uma reconstituição muito incompleta da porção perdida, mas regeneram sempre novas barbatanas caudal e anal.

Quais são os factores que condicionam ou influenciam nos fenómenos regenerativos? Têm-se encontrado facto-

(Continua na pág. 32)

# O mundo da pesca e da conserva

## As conservas de sardinha em França

A indústria da sardinhas ocupa, em França, mais de 150 fábricas ao longo do litoral, escalonadas na vizinhança dos lugares de pesca sobre todas as costas do Oceano, empregando, no conjunto, um pessoal assim repartido:

Operários .....	500
Operárias .....	13.500
Pescadores .....	20.000

e representando uma produção de conservas de sardinha em azeite de cerca de 900.000 caixas, anualmente.

## As Indústrias de Pesca e Conserva no Senegal

A indústria dos produtos do mar, no seu conjunto, nasceu da guerra. Em 1948 tinha atingido o seu maior desenvolvimento: 3.505 ton. daqueles produtos tinham sido exportados do Senegal, das quais 2.036 ton. eram de conservas enlatadas, a que temos de juntar 3.804 ton. de farinha de peixe.

O restamento das comunicações e o regresso à livre concorrência, privaram, depois, as indústrias senegalesas das condições económicas artificialmente favoráveis que permitiram o seu desenvolvimento. Como consequência, as fábricas de conservas desapareceram, praticamente, e as que ainda existem têm uma produção muito reduzida e quase unicamente destinada ao mercado local. Mas, em compensação, a secagem de peixe aumentou a sua actividade, desenvolvendo as suas exportações para a África Ocidental e Oriental francesa.

As exportações actuais do Senegal dos produtos do mar baixaram assim, em 1952, para 1.190 ton., compreendendo

a farinha de peixe, das quais só 161 ton. foram de conservas em latas.

As causas do marasmo das indústrias derivadas da pesca encontram-se na qualidade medíocre da maior parte dos produtos fornecidos ao consumo e à exportação, na irregularidade dos aprovisionamentos da pesca artesanal, de que as indústrias ficaram dependentes e, enfim, na limitação destes aprovisionamentos pelos pescadores africanos, com o objectivo de manterem elevados os preços do peixe na lota.

## A «sardinha» japonesa é um arenque

Com este título, publicou o *New-York Times*, o mais importante jornal norteamericano, em 16 de Agosto último, uma notícia acerca do arresto, pela «Food and Drug Administration», de 22.000 caixas de conservas japonesas, no valor de 250.000 dólares, consideradas pelas autoridades daquela Administração indevidamente rotuladas com a designação de «sardinhas». Os japoneses dizem que o peixe fabricado é o «urum» ou a «sardinha de olho grande». Por sua vez, os inspectores da «Food and Drug Administration», baseando-se na opinião do cientista americano, David Starr Jordan, já falecido, que foi presidente da Universidade de Stanford, classificam o peixe como sendo o «arenque redondo».

A Associação dos Exportadores de Conservas do Japão, enviou a New York um seu representante, Shuichi Mizota, que foi também aluno da Universidade de Stanford, e que se fez acompanhar pelo Dr. Yoshio Hiyama, considerado ictiologista japonês.

Na opinião do articulista do *New York Times*, a solução desta questão será expedir as conservas para outro

mercado em que a sardinha é simplesmente um peixe e não especificamente, *Clupea Pilchardus*. E acrescenta: o anglo estranho desta controvérsia é que a «sardinha» do Maine, não é, de forma alguma, uma sardinha, mas um arenque.

O inspector da «Food and Drug Administration», Frederic K. Killingsworth, afirma, também, que: há muitos outros peixes pequenos, alguns da família do arenque, que nunca foram designados sardinhas.

Esta controvérsia tem para a nossa indústria um significado que não podemos deixar de registar. Nos E. U. A., país que considera «sardinha» qualquer peixe pequeno conservado em lata, começa-se a reconhecer que nem todos os peixes pequenos são sardinhas e que esta designação só deve ser atribuída à espécie *Clupea Pilchardus*.

A França, a Espanha, Portugal e Marrocos francês, únicos produtores das conservas de sardinha, deveriam juntar os seus esforços, por intermédio do Comité Internacional Permanente da Conserva, para fazerem nos E. U. A. e em todos os países onde fosse necessário, uma campanha de propaganda educativa do que é a sardinha genuína.

## A indústria de conservas Sul Africana

A indústria de conservas de peixe na África do Sul espera fabricar este ano 2 milhões de caixas de «pilchard», em latas cilíndricas e ovais, numa qualidade aceitável pelos mercados que anteriormente consumiam grandes quantidades das conservas deste peixe da Califórnia, donde, como é sabido, desapareceu.

A pesca do «pilchard» na África do Sul e Sudoeste, atinge, presentemente, cerca de 500.00 ton. que na sua maior quantidade eram utilizadas para o fabrico de óleo e farinha de peixe. As vantagens que lhes poderão dar actualmente a sua fabricação em conservas, levaram as 17 fábricas de subprodutos existentes a apetrecharem-se para este fim.

Uma Comissão formada no começo do ano de 1952, sob o impulso do «Office des Pêches», procedeu ao estudo da preservação da qualidade da sardinha pescada com rede de cerco. Em seguida à troca de pontos de vista entre os representantes da indústria da conserva e os do «Office» foi decidida a realização de um programa de ensaios técnicos, a fim de se procurar obter a solução prática do problema posto.

O presente boletim tem por fim dar conta dos resultados das experiências preliminares efectuadas pelo «Office des Pêches» durante o verão de 1952, com o apoio dos organismos profissionais e o concurso dos industriais. Em virtude dos ensaios sobre grandes quantidades de peixe só se poderem fazer em número limitado, pareceu conveniente que neste primeiro ano de estudo se operasse numa escala reduzida a fim de se poderem examinar comodamente diversos factores e escolher as condições susceptíveis de conduzir a uma solução satisfatória, depois do seu aperfeiçoamento na escala industrial.

As operações no mar foram feitas numa vedeta da polícia da pesca especialmente equipada e tiveram por principal objectivo os dois pontos seguintes:

- Inibição da sardinha depois da captura.
- Condições de conservação e de transporte a bordo.

Todas as experiências foram efectuadas na Vendêa, entre 15 e 19 de Julho, isto é, durante um período em que a sardinha é particularmente frágil. O peixe utilizado era de um «moule» sensivelmente uniforme: 32 a 34 indivíduos cada quilo; comprimento total médio: 15,5 cm. A temperatura do mar na vizinhança da superfície, era de 16°. A temperatura da atmosfera variou de 14° a 20°, segundo o dia e a hora da realização dos ensaios.

Os peixes eram pescados com rede de cerco, nas condições usuais de emprego deste engenho pelos pescadores. As sardinhas eram retiradas com um xalavar da bolsa for-

## Ensaio à cerca da preservação da sardinha pescada

Por M. BOURY, E.

mada pela rede no momento desta ser puxada. O xalavar cheio de peixes era imediatamente despejado do barco sardinheiro para a vedeta. As operações sobre as sardinhas vivas podiam começar 15 a 30 segundos depois de terem sido retiradas da rede.

### 1 — Inibição da sardinha

As sardinhas, antes de morrerem, quando são trazidas para bordo, estrebucham e convulsionam-se durante vários minutos (geralmente 5 a 10). Outros peixes mais vigorosos (carapaus, cavalas, pequenas douradas) que se encontram por vezes misturados com as sardinhas, podem viver durante mais tempo e debaterem-se mais violentamente do que as sardinhas. Como estas convulsões são susceptíveis de tirar a escama e prejudicar o peixe, foram feitas várias experiências para encontrar um meio cómodo de o matar rapidamente ou, pelo menos, de paralisar os seus movimentos. Damos a seguir a descrição concisa das experiências feitas e a indicação dos resultados obtidos. Algumas de entre elas foram repetidas para confirmação dos resultados. Cada tipo de ensaio foi feito sobre uma quantidade de sardinhas compreendida entre 2 a 7 quilos. Experimentou-se o emprego das diversas soluções introduzindo as sardinhas em barris que continham cerca de 20 a 40 litros de líquido.

### 1 — Imobilização

As sardinhas são colocadas no barril em várias camadas e sobre estas aplica-se uma tampa. Desta maneira as sardinhas ficam vivas durante 5 a 10 minutos, mas sem se poderem agitar.

2 — *Imersão*, à temperatura ordinária, em salmouras de sal marinho de concentrações diferentes: 7 a 8 B. — 15° B. — 25° B.

Na salmoura a 7/8° B, a sardinha vive e debate-se de 10 a 20 minutos. Como esta concentração corresponde aproximadamente à densidade média do peixe, alguns indivíduos, depois da morte, flutuam, outros, vão para o fundo.

Na salmoura a 15° B, a morte vem no fim de 2 a 4 minutos.

Na salmoura saturada, a sardinha debate-se muito pouco tempo, morre ao fim de cerca de 1 a 2 minutos e flutua.

Note-se que os resultados indicados foram obtidos sem obrigar o peixe a ficar constantemente submerso na salmoura.

Provas e dosagens de cloretos efectuadas depois de ser metido em conserva mostravam que o peixe se impregna de sal se é abandonado durante vários minutos na salmoura, depois da sua morte.

Irregularidades de salga podem ser verificadas na fabricação das conservas se a duração de imersão na salmoura destinada a matar o peixe não é bem determinada.

3 — *Imersão* na água de mar ou numa salmoura arrefecida.

O arrefecimento da água do mar a 4° C pelo gelo, não tem efeito notável sobre a vitalidade da sardinha.

Uma salmoura a 7° B, arrefecida a 5° C, dá pouco mais ou menos o mesmo resultado que uma salmoura da mesma concentração à temperatura ordinária.

Na salmoura a 25° B, o comportamento do peixe é o mesmo a 0° C. e à temperatura ordinária.

# Conservação da qualidade com rede de cerco

GER e Y. LE BERRE

Em resumo, uma queda brutal de temperatura de cerca de 10 ou 15° não parece ter um efeito imediatamente apreciável sobre a sardinha viva.

4— *Imersão* na água de mar adicionada de ácido acético.

A dose de 0,5 %, a sardinha debate-se durante 5 a 8 minutos e morre em cerca de 2 minutos com uma concentração em ácido de 1 %.

5— *Imersão* na água de mar adicionada de cloreto de magnésio à razão de 20 ou 40 gr. por litro.

Com uma ou outra das duas concentrações experimentadas, as sardinhas podem viver e debaterem-se enérgicamente durante pelo menos 10 minutos. A solução de cloreto de magnésio foi experimentada porque possui uma acção anestésica sobre os invertebrados marinhos, mas os nossos ensaios demonstram que esta propriedade não se estende aos peixes.

## Conclusões

Praticamente, dois processos podem fazer parar as convulsões dos peixes conduzidos a bordo no estado vivo, a saber:

— a compressão exercida por uma tábua aplicada sobre as sardinhas amontoadas num recipiente;

— a imersão em salmoura saturada.

No primeiro processo, a compressão deve ser mantida durante um mínimo de 10 minutos a fim de esperar a morte. Este lapso de tempo deverá ser prolongado se a captura inclui peixes que possuem uma vitalidade superior à da sardinha.

Com a salmoura saturada, é suficiente uma imersão de cerca de 2 minutos; não parece necessário manter o peixe sob uma camada de salmoura. As sardinhas impregnam-se de sal se ficam na salmoura durante vários minutos depois da sua morte. É então necessário ter conta desta salga ligeira no momento da preparação do peixe na fábrica.

Se bem que o ácido acético seja eficaz à dose de 1 %, o seu emprego não é de aconselhar porque seria mais oneroso do que a salmoura e conviria menos ao pescador.

Foi verificado que as sardinhas perdem uma grande parte das suas escamas quando se agitam durante muito tempo antes de morrer. As que são rapidamente mortas ou imobilizadas ficam mais brilhantes.

## II — Condições de conservação e de transporte a bordo

Foram executados dois grupos de ensaios comparativos. Para cada modo de conservação, foi utilizada uma caixa de sardinha.

1.º Grupo — Depois da imobilização durante a sua agonia, as sardinhas são submetidas à temperatura de cerca de 8° por imersão na água de mar ou numa salmoura arrefecidas a 7° B. Em seguida, são distribuídas por 2 caixinhas e cobertas de gelo triturado, colocando-se uma folha de papel sulfurado entre os peixes e o gelo. Uma das caixas é mantida à temperatura ambiente, ou seja cerca de 15°, e a outra é colocada numa geleira onde existe uma temperatura de 4°.

Quatro horas depois da captura, não se notam diferenças sensíveis entre os dois lotes. Exceptuando um encarniçado nos olhos, as sardinhas não apresentam qualquer sinal de alteração. Os corpos estão rígidos e

a carne mantém-se firme. As sardinhas, no seu conjunto, são brilhantes e de uma qualidade óptima.

2.º Grupo — Preparam-se diferentemente sete caixas de peixes, incluindo a que serve de comparação. Durante o transporte a bordo, 5 caixas são colocadas no porão a uma temperatura de 14° durante a primeira hora e de 20° em seguida e 2 caixas são encerradas numa geleira onde a temperatura é de 4°. Depois do desembarque, estas 2 últimas caixas ficam na mesma geleira até ao momento do tratamento dos peixes para serem conservados; as outras 5 caixas são deixadas à temperatura ordinária da fábrica. O tratamento em conserva é efectuado da mesma maneira para os seis ensaios assim como para a caixa de comparação. O horário das operações é aproximadamente o seguinte:

- 10 h. 15: captura das sardinhas seguida imediatamente da preparação dos diferentes ensaios.
- 12 h. 30: desembarque.
- 16 h.: cozimento na fábrica das sardinhas provenientes das 5 caixas conservadas à temperatura ambiente.
- 17 h. 30: Cozimento das sardinhas guardadas na geleira.

Os seis ensaios (designados A a F) são efectuados respectivamente da maneira a seguir indicada.

Para os lotes A e B, as sardinhas são mortas em salmoura saturada e depois congeladas.

Para os outros lotes, as sardinhas são mortas naturalmente ao ar. A refrigeração ou a colocação em geleira é feita logo após a captura.

A — Sardinhas mortas em salmoura à temperatura ambiente, conservadas sob papel sulfurado e gelo à temperatura ambiente.

B — Sardinhas mortas em salmoura a 0° C., conservadas como A.

C — Conservação sob papel e gelo à temperatura ambiente.

D — Conservação directamente sob

gelo (sem papel) à temperatura ambiente.

E — Conservação sob papel e gelo em geleira.

F — Conservação em geleira (sem cobrir o peixe de gelo).

T — Sardinhas mantidas à temperatura ambiente, sem serem cobertas de gelo (comparação).

### Resultados

As circunstâncias não permitiram a completa realização das diversas observações em vista, mas foi possível, contudo, fazer as seguintes verificações:

1 — Exame no estado fresco, 7 horas depois das capturas, das sardinhas conservadas em geleira:

Sardinhas conservadas em gelo (E): peixe excelente; corpo rígido e direito; ausência de estripado e de sangue extravasado por pressão sobre os opérculos.

Sardinhas não cobertas de gelo (F.) corpo rígido e curvado; pele menos brilhante do que no lote precedente; abdomen ligeiramente colorido de amarelo pálido; começo de estripação nalguns indivíduos; ligeira extravasão de sangue por pressão sobre os opérculos.

2 — Exame depois do cozimento (e antes do enlatamento):

No conjunto, a apresentação do peixe é satisfatória para os 6 ensaios (A a F) assim como para o de comparação; mesmo para este, a apresentação é melhor (principalmente menos estripado) do que para o peixe entregue no mesmo dia pelos pescadores.

Nos lotes de ensaio, a evisceração é geralmente de pouca importância; a proporção de sardinhas estripadas é mais elevada no lote de comparação. O peixe conservado em gelo sem interposição de papel tem tão

hom aspecto como o que não sofreu o contacto directo do gelo.

A diferença entre os dois lotes vindos da geleira é menos acentuada do que antes do cozimento; a cor não é sensivelmente mais amarela para F do que para E. Todavia, o aspecto geral é melhor no peixe que esteve sob o gelo do que naquele que não esteve; o corpo é mais direito e a estripação mais ligeira.

3 — Exame das conservas (sob cobertura de azeite):

As observações indicadas a seguir referem-se ao conteúdo de 2 latas (capacidade 75 ml) de cada categoria, seja 8 sardinhas no total:

O aspecto geral do produto, à abertura das latas, é satisfatório para todos os lotes incluindo o de comparação. Não há grandes diferenças de cor; o ventre é branco brilhante em todas as latas, com manchas amareladas mais ou menos difusas; a pele abdominal mais branca é encontrada no lote E. Presença de escamas em todas as latas sem diferença apreciável de quantidade entre os diversos lotes (incluindo o de comparação).

Vejam, para cada categoria, as indicações particulares referentes às esfoladelas e à estripação:

A — Algumas esfoladelas. Nenhuma estripação.

B — Esfoladelas insignificantes. Uma sardinha muito ligeiramente estripada.

C — 3 sardinhas esfoladas. Nenhuma estripada.

D — 2 sardinhas ligeiramente esfoladas. Nenhuma estripada.

E — 1 sardinha esfolada e estripada. Boa apresentação para as outras.

F — 4 sardinhas esfoladas e ligeiramente estripadas.

T — Várias sardinhas esfoladas e ligeiramente estripadas.

Em resumo, tendo em conta o carácter accidental de certos defeitos, os 5 lotes (A a E) de peixes em gelo deram produtos de qualidade análoga. A qualidade é um pouco mais inferior para as sardinhas conservadas sem gelo em câmaras refrigeradas e ligeiramente mais inferior ainda para o lote de comparação.

### Conclusões

Em virtude de circunstâncias mediocrementemente favoráveis e da fraca importância dos meios materiais que puderam ser utilizados, não é permitido tirar conclusões práticas definitivas dos resultados obtidos até então. Contudo parece que se podem reter as indicações seguintes:

1 — A sardinha conservada em gelo a bordo, logo depois da pesca, é de muito melhor qualidade do que a que é transportada nas condições vulgares.

2 — Não é necessário meter previamente a sardinha em salmoura quando ela é conservada em gelo a bordo, imediatamente após a captura. A camada de gelo pode reduzir as convulsões dos peixes se for depositada sobre estes ainda vivos.

3 — A refrigeração em salmoura antes da conservação em gelo não melhora sensivelmente o resultado desta.

4 — Com uma conservação no gelo limitada a algumas horas, o resultado é pouco mais ou menos o mesmo como quando a caixa de peixe gelado é colocada à temperatura ordinária (15 a 20°) ou numa câmara refrigerada a 4° C. Contudo, na prática, seria preferível colocar



o peixe em gelo num porão isolado térmicamente, a fim de diminuir o consumo de gelo assim como os riscos de tornar o peixe ardido.

5 — Quando a conservação é de duração breve, o contacto directo das sardinhas com o gelo não prejudica a apresentação do peixe.

6 — As sardinhas não conservadas em gelo, colocadas numa câmara refrigerada a 4°, são de qualidade mais inferior do que as conservadas no gelo. Contudo, é de supor que este processo de armazenagem daria melhor resultado se o peixe fosse morto e refrigerado rapidamente em salmoura antes de ser introduzido no recinto refrigerado.

7 — Em conformidade com os dados já adquiridos, a insuficiência relativa de preservação verificada com a simples armazenagem num recinto a 4° tende a mostrar a utilidade duma refrigeração rápida a uma temperatura suficientemente baixa.

8 — Se a salmoura refrigerante deve servir para matar o peixe, é necessária uma concentração de 25° B. Se ela é somente destinada à refrigeração, utilizar-se-á vantajosamente uma salmoura fraca (cerca de 3 a 5° B.) ou água do mar.

O emprego de salmouras de concentração média (7 a 15° B) seria sem interesse prático, pois que tais soluções não garantem a morte rápida do peixe e uma salmoura de fraca concentração basta para a refrigeração. Além disso, a salmoura ligeira não apresenta o inconveniente de fazer flutuar o peixe.

9 — Independentemente de se fazer parar o estrebuchar logo após a captura e a refrigeração, os cuidados nas manipulações têm uma influência notável sobre a qualidade da sardinha desembarcada.

Esta conclusão é tirada da diferença de apresentação verificada en-

tre as sardinhas do lote de compensação e as desembarcadas pelos pescadores.

III — *Refrigeração da sardinha em salmoura*

A velocidade de refrigeração das sardinhas, flutuando sobre uma salmoura saturada a 0° C. foi determinada a bordo, depois da morte do peixe. As temperaturas sucessivas foram medidas pela introdução dum pequeno termómetro de haste no abdomen. O peixe era do «moule» 34 kg. e o seu comprimento total 15,5 cm. A temperatura da atmosfera era de 20°. A salmoura era refrigerada pela adição de gelo. A fim de dispor duma margem de frio suficientemente larga, o seu volume era muito importante em relação à quantidade de peixe.

O quadro a seguir dá a temperatura central do peixe em função da duração de contacto com a salmoura refrigerante.

Duração do contacto minutos	Temperatura
0	15°5
5	6°
11	2°
15	1°
20	0°

Deve-se entender que os dados numéricos, apresentados no quadro acima, só devem ser considerados a título indicativo, pois podem-se produzir ligeiras irregularidades dum peixe para outro. Independentemente da grossura do peixe e da temperatura da salmoura, a velocidade de arrefecimento pode variar muito com as modalidades do contacto salmoura-peixe e o dispositivo empregado. Seja como for, a experiên-

cia feita mostra a possibilidade de abaixar a temperatura da sardinha desde 15° até às proximidades de 0° em 15 a 20 minutos.

*Nota* — Quando as sardinhas são refrigeradas por meio duma salmoura circulante, pode-se formar no aparelho empregado uma espuma muito abundante que prejudica a aplicação do processo. Ao cabo de um certo tempo de utilização, um volume limitado de salmoura passou sobre uma quantidade relativamente importante de peixe, em virtude da salmoura ter arrastado e dissolvido uma proporção importante de mucus cutâneo e de substâncias albuminosas. Uma tal solução pode espumar fortemente se sofrer uma agitação. Segundo o resultado de experiências de laboratório, seria possível evitar a formação da espuma pela adição à salmoura duma pequena quantidade de certos desengordurantes líquidos para destilaria.

(Do «Bulletin d'Information et de Documentation, N.º 75, do Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes»).

## Serrão de Faria & C.º

Import — Export

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

Telegramas: DEFARIA — LIBOA

★

Ses vieilles marques :

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —

BRISE MARINE — BELVEDER — FAN-

DANGO — TURANDOT — ELINOR

— STADIUM — YVONNE





# PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA  
EXPORTADORA, L<sup>DA</sup>  
LISBOA-PORTUGAL**



**SARDINES  
TUNA FISH  
ANCHOVIES  
MACKERELS**

**H. ORMAI**

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



# As operações do trabalho (I)

pele Dr. F. Falcão Machado

O pescador traz o pescado a um mercado especial — a Lota — onde é comprado pelos industriais.

O comprador depois de ter visto o pescado no porão do barco e calcular, sem erro de maior, a quantidade de canastras ou cestos, arremata-o em leilão, agindo, senão por conta própria, por conta do industrial conserveiro, como seu corrector.

Consideremos o caso da sardinha ou peixes equivalentes.

Adquirido o pescado, é imediatamente salgado por conta do comprador. Chama-se a esta salga, *fazer a moura* pelos apanhadores e enchedores.

No entanto, o *apanhador*, com um cabaz, apanha o peixe no porão do barco e passa-o ao *enchedor* que vai enchendo as canastras, que os *carregadores* transportam para a fábrica na camioneta da empresa e, depois, as descarregam do veículo para a fábrica.

Os carregadores de Setúbal usam um chapéu de oleado, de aba larga e revirada e para ela vão deslocando, à medida que transportam as canastras o peixe que podem, com os dedos — e fica sendo seu; para outros transportes usam um chapéu velho, de feltro, a que dão o nome de *barretina*.

Esses carregadores descarregam o peixe nas *mesas de descabeça*, de mármore. Estas mesas têm rebordos altos, que as fazem parecer maceiras, e, ao meio, uma prateleira alta serve de apoio aos cabazes.

Nelas trabalham, em pé, mulheres que descabeçam o peixe, decepando-lhe a cabeça por um simples e rápido golpe de canivete e lançando o corpo do peixe para dentro do cabaz posto nas prateleiras e a cabeça para celhas de madeira, colocadas debaixo da mesa. O rendimento ha-

bitual é de 100 peixes em 5 minutos.

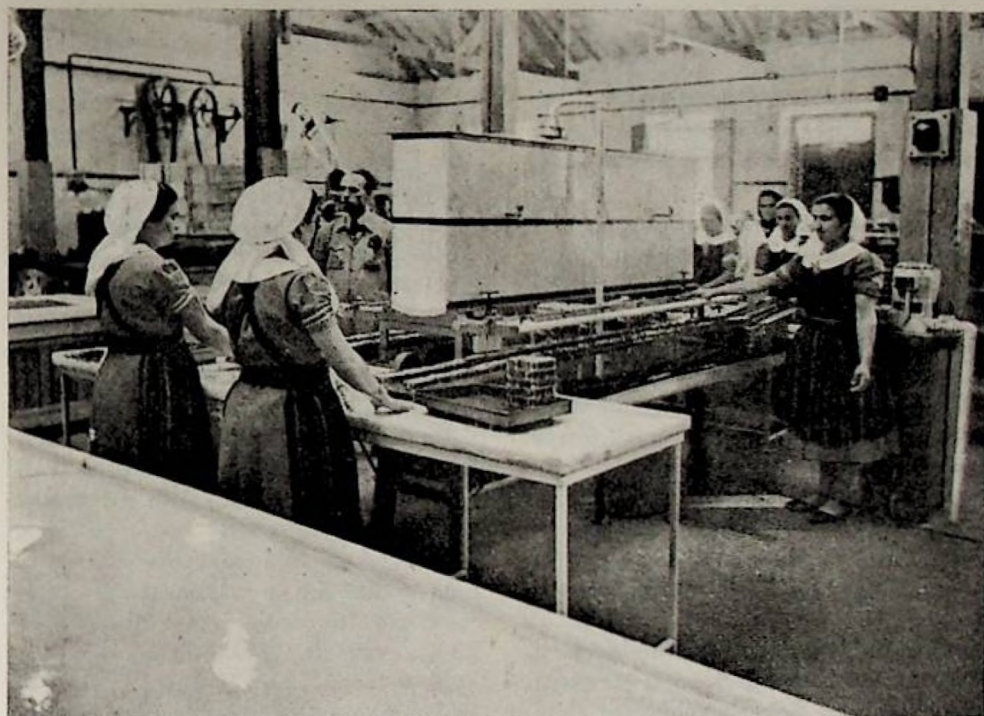
Os celhos com as cabeças são lançados para um pio de aproveitamento dos desperdícios.

As *descabeçadoras*, além da decapitação do peixe também o seleccio-

Deste banho, ou *moura*, o peixe é tirado em cabazes, por homens, que o conduzem para as *mesas de engrelhar*.

Nestas mesas de novo, mulheres, trabalhando de pé, *engrelham* o peixe, colocando-o, alinhado, um por um, nas oito «carreiras» de cada grelha de arame estanhado. Podem, ainda, fazer escolha ou seleção de algum peixe de espécie diferente, que tenha escapado na *descabeça*. O rendimento médio orça por uma grelha cheia em 2 minutos.

Por vezes, é nesta altura que se



*Azeitar as latas*

nam consoante as diversas espécies que podem ter sido pescadas simultaneamente, lançando cada espécie diferente da principal para outro ou outros cabazes.

As mulheres transportam os cabazes cheios para pios, onde despejam o peixe, a fim de lhe darem a *moura* ou seja, um banho de salmoura que dará ao peixe o seu paladar. Cabe ao mestre provar o banho e, consoante a qualidade do peixe e concentração salina da salmoura, determina o tempo de duração do banho.

cuta o *rabo*, a babatana caudal ao peixe, e se lhe tira a espinha dorsal, operação que é facilitada pela imersão na moura.

Concluída uma *grelha*, a mulher que a cucheu vai metê-la no pio-de-lavar-peixe, agitando-a por uma ou duas vezes, findo o que a vai colocar nos carros de cozer peixe, e volta à mesa de engrelhar a continuar o trabalho. Nesta lavagem deve evitar que o peixe caia da grelha.

Os carros de cozer peixe são armações sobre rodas, onde se colocam quatro pilhas de dez grelhas,

num total de quarenta grelhas e que — o fogueiro e o seu ajudante — transportam para as estufas de cozer peixe, onde os metem.

Nestas estufas o peixe estaciona de 15 a 20 minutos e é cozido a vapor. O fogueiro fechou a porta da estufa com os seus grampos, vigia pelo manómetro a pressão do vapor, para a graduar, e, quando o tempo necessário para a operação se escoou, abre a estufa e com ganchos, para evitar queimaduras, puxa os carros de cozer peixe para fora e condu-los, numa zorra, para a secção de enlatamento.

Nem sempre é o fogueiro ou seu ajudante quem os conduz; por vezes são outros homens.

Na secção de enlatamento mulheres ou rapazes, vão buscar as grelhas e dispõem-nas nas dobadoras, fixas nas mesas.

Perante estas dobadoras, as enlatadoras, sentadas, pegam no peixe com a mão esquerda e com uma tesoura na direita cortam-no, quando de tipo maior, para lhe darem tamanho uniforme e acamarem-no em latas.

Estas latas encontram-se na gaveta do banco onde estão sentadas, gavetas que não é senão um recipiente ao alcance da mão. Geralmente tiram 3 ou 4 de cada vez, servem-se de uma e põem as outras no regaço.

Se o enlatamento é de peixe sem pele, a enlatadora, com a tesoura corta o peixe pela barriga em dois rápidos golpes, limpa, com a ponta da tesoura, em duas raspagens, o interior do ventre do peixe, aparalhe a cauda com outro golpe, larga a tesoura e, com a mão direita livre aberta e faz sair a pele, e tira um ou outro resquício. Seguidamente, acama a sardinha na lata e empurra os tóuços, rabo e pele do peixe para o buraco que conduz à gaveta dos tóuços.

Acabada a grelha, vira-se a dobadora, e recomeça-se com a outra grelha enquanto um rapaz ou uma mulher substitue a grelha vazia por outra, com peixe.

Geralmente, trabalham duas mu-

lheres com a mesma dobadora e, cada lata cheia é empilhada sobre a mesa, onde a vão buscar mulheres que levam as pilhas para molhar.

A lata é molhada em azeite. Quem a levantou da mesa de enlatar coloca-a num *aparador*. O aparador é uma mesa de pedra ou madeira forrada de zinco com um tanque ou depósito no meio, ao qual chamam *panela*, e nele está o azeite. Uma mulher, operária especializada, molha as latas nesse azeite, para o que agarra nas latas dum pilha, tantas quantas possa na sua mão direita, mergulha-as e tira-as, rapidamente. O mergulho é dado com segurança e a lata sai da molha encharcada de azeite.

Seguidamente, mulheres colocam as latas em tabuleiros e transportam-nas para as *cravadeiras*. Junto à cravadeira, a condutora do tabuleiro tira dum caixote o tempo cheio da lata e coloca-o sobre a lata.

O *cravador*, operário que lida com a máquina de cravar ou cravadeira, coloca a lata com a tampa na *almofada* da cravadeira e, regulando o movimento mediante um pedal faz subir a almofada com a lata, que é cravada e, depois, baixa e é retirada. Em média, um cravador crava 1400 latas por hora.

Cravada a lata, a *visitadeira* pega nela e faz-lhe a visita, para verificar se há deficiências na cravação, o que faz pela observação visual e tacteando. As latas mal cravadas são colocadas num aparador e as boas num cesto de arame, e, cestos cheios, homens colocam-nos em carros que vão para o banho. Cada carro leva 50 cestos de latas e os homens empurram-nos até aos *auto-claves* onde o *fogueiro* lhes dá o banho, geralmente de 2 a 5 horas, consoante a qualidade do peixe e o tamanho das latas.

Terminado o *banho*, que afinal de contas, é a cozedura do azeite a vapor, o fogueiro e o seu ajudante abrem os *auto-claves* e tiram os carros, puxando-os com os ganchos e colocando-os em zorras que os conduzem para a *máquina de lavar* não sem as esfriar antes. Tanto o fogueiro

como o ajudante protegem as mãos com trapos grossos.

Para fazer a lavagem o encarregado da máquina de lavar latas despeja os cestos numa espécie de tremonha ou boca de funil; arma as latas despejadas num tapete que passa pelo fundo dessa tremonha, nivelando-as, evitando que fiquem sobrepostas, para que a máquina não encrave; arruma o cesto e recomeça a tarefa.

A lavagem é a vapor, com água quente e uma ventoinha de secagem tira às latas as últimas pingas de água, após o que o tapete rolante faz cair num caixote que um homem apara e que, enchido, leva para o armazém onde se procede à operação do bater-lata.

A mulher que bate a lata agarra em duas latas, uma em cada mão e percuta uma na outra, para determinar se a lata está rota e não tem azeite, ou não está.

É de notar que nem toda a lata cheia soa do mesmo modo: o som varia com a maior ou menor quantidade de peixe e há, pois, a lata que pode considerar-se atestada e é a normal e a lata baixa de peixe e diminuída.

Ambas seguem para o mercado, sendo encaixotadas por mulheres que as dispõem em caixotes, que depois, homens fecham, colocando-lhe a tampa e pregando-a com martelo e pregos, aramam o caixote com a máquina de aramar que prende o arame, o enrola e o corta, marcam o caixote com a marca do cliente, o dia da operação e a quantidade (moule) dos peixes e, finalmente, o arrumam até que seja carregado em veículos de transporte e siga o seu destino para o comércio e consumo.

Os desperdícios, constituídos por cabeças, rabos, peles, tóuços, etc. são lançados num pio. Em Setúbal, e talvez noutras partes, são aproveitados por uma empresa que fabrica óleos, farinhas e adubos de peixe a qual nos referiremos em especial.

As latas mal cravadas, que a visitadeira colocou num aparador

(Continua na pág. 28)

# ESPÉCIES MARINHAS VENENOSAS

pele DR. JOSÉ FREIXO

Muitas espécies marinhas são possuidoras de venenos que lhes servem de defesa e ataque.

Assim, são conhecidos animais desta natureza em diversos grupos.

Com efeito, até nos próprios protozoários (animais unicelulares) há representantes de espécies de agulhas (tricocistos) impregnados dum veneno que serve ao animal para imobilizar a sua presa, não falando já no cnidocisto de alguns outros.

Estes últimos órgãos, também chamados nematocistos, caracterizam especialmente o grupo dos celenterados a que pertencem as hidras, as fisalias, as actínias ou anêmonas do mar, as alforrecas, etc., e cuja acção irritante poucos pescadores terão deixado de sentir.

É curioso notar que as actínias parecem possuir uma virulência particular nos meses de Agosto e de Setembro.

No caso dos equinodermes, os órgãos venenosos ou pedicelários constituem o aparelho apical, como sucede no ouriço do mar.

Certos moluscos cefalópodos, possuem as glândulas salivares posteriores transformadas em glândulas venenosas.

Há espécies marinhas venenosas que introduzidas pelas vias digestivas, podem causar acidentes mais ou menos graves.

Com efeito, certos equinodermes asterídeos (exemplo o *Solaster papposus*) parecem encerrar substâncias altamente tóxicas capazes de provocar a morte a um gato ao fim de uma a duas horas.

É também sabido que as glândulas genitais dos ouriços do mar contêm toxalbuminas, embora não se conheçam casos de envenenamento provocados pela sua ingestão.

Entre os moluscos, os mexilhões e as ostras têm dado lugar a intoxicações bastante sérias como aconte-

ceu em 1799, no Alaska, em que numa companhia de soldados depois de terem comido mexilhões frescos morreram mais de 100 homens. Em 1827, trinta pessoas morreram também após a ingestão de mexilhões frescos, recentemente colhidos o que prova a presença dum veneno durante a vida do molusco.

São igualmente bem conhecidos os envenenamentos produzidos pelo consumo de mexilhões colhidos em certas águas estagnadas do porto de Wilhelmshafen.

As investigações conduzidas para a averiguação dos fenómenos verificados, levaram à conclusão que a toxicidade nada tinha de comum com a presença de produtos sexuais, o teor em iodo, bromo ou cobre, sendo somente a água a causadora do sucedido, embora esta injectada em animais de laboratório não se revelasse tóxica.

Brieger atribuiu o veneno à presença dum produto com a fórmula  $C_6H_{13}NO_2$  ao qual deu o nome de mytilotoxina, parecendo no entanto que podem existir outras bases tóxicas, nomeadamente a betaina.

Os sintomas de tais envenenamentos podem assumir apenas a forma de urticaria mas, noutros casos, vão até à paralisia e à morte do indivíduo.

Alguns autores dizem que na época da reprodução (de Maio a Agosto), é perigoso comer-se ostras, embora haja quem afirme que as ostras frescas nunca são tóxicas.

A toxicidade do sangue de vários peixes é muitas vezes considerável, recebendo o nome de ictiotoxina a substância activa, nele contida, que é um veneno do sistema nervoso.

Sabe-se, por exemplo, que um decimo de centímetro cúbico do sangue de enguia pode em certos casos matar um coelho dum quilograma em dois ou três minutos.

Têm-se também registado bastantes casos de envenenamento seguidamente à ingestão do fígado de diversos seláceos, inclusivé de raias.

É porém a família dos teleósteos que pertencem as espécies mais tóxicas.

Citam-se as espécies do género *Tetrodon* como possuidoras de grande toxicidade nos órgãos genitais e igualmente no fígado.

Basta dizer-se que em experiências feitas com cães, o animal morre ao fim de meia hora depois de comer 1220 gramas de ovários cozidos pertencentes ao *Tetrodon maculatus*.

Os *Tetrodon* são bem conhecidos no Japão pelos efeitos ali ocasionados, pensando alguns químicos que o princípio activo é uma toxalbumina solúvel na água e insolúvel no álcool.

Um químico japonês, isolou também uma substância que é um veneno do sistema nervoso e a que deu o nome de tétrodotoxina, capaz de matar um coelho na dose de 4 miligramas por quilo.

No grupo dos peixes tóxicos podemos considerar dois sub-grupos: os toxicóforos e os venenosos.

Os toxicóforos considerados quanto às suas atitudes na acção de envenenamento, distribuem-se ainda em duas categorias: os activos, e os passivos.

Os primeiros possuem aparelhos inoculadores de veneno que depositam no sangue com a ferida produzida.

Os segundos segregam venenos que actuam por ingestão, faltando o aparelho inoculador.

Os murenídeos pertencem à primeira categoria.

Assim, a moreia (*Muraena helena* L.) tem o órgão produtor de veneno na boca em comunicação directa com quatro dentes, por intermédio dos quais lança o veneno na ferida que produzem pela mordedura feita à maneira das serpentes venenosas.

Outro exemplo é o peixe aranha (*Trachinus draco*, C.) que possui o aparelho inoculador do veneno na

primeira barbatana dorsal e no opérculo.

O tóxico produzido pela categoria dos peixes pasivos, tem forte poder hemolizante sendo a sua acção destruída pelas temperaturas superiores a 58° C.

A esta categoria pertencem as lampreias, a raia, o atum, a carpa, o congrio e a tenca.

Deve dizer-se que pouca importância tem a actividade venenosa do pescado tóxicóforo.

Com efeito para os compreendidos na primeira categoria, há apenas que evitar tocar-se nos órgãos inoculadores e os pescadores conhecem bem este facto.

Para os englobados na segunda categoria, as temperaturas a que se sujeitam durante as operações culinárias bastam para os tornar inofensivos.

É porém diferente a acção exercida pelas espécies venenosas.

Com efeito, tem-se constatado que certos animais frescos introduzidos pelas vias digestivas, podem causar acidentes mais ou menos graves.

A medicina aponta mesmo vários casos de envenenamentos mortais, produzidos por moluscos e peixes desta natureza.

Ao sub-grupo dos peixes veneno-

## As operações do trabalho

(Continuação da pág. 26)

abrem-se, muda-se o peixe de lata na mesa de enlatar e as latas são deitadas para o desperdício de lata, que se vende.

As latas rotas, verificadas pelos bate-latas, são colocadas à parte, verificando-se o ponto de rotura, enche-se, de novo de azeite, um soldador solda o orifício e a lata vai ao banho e segue a rotina.

Tal é o ciclo da indústria da conserva de sardinha em azeite ou outros molhos.

Seguidamente, veremos o do atum que tem algumas variantes dignas de nota.

soz pertencem as espécies em que o veneno se encontra alojado em diversos órgãos, como nos órgãos sexuais, fígado, estômago e intestinos.

As ovas do barbo, por exemplo, durante a época da postura (Maio a Agosto) são tóxicas, recomendando-se não se utilizarem no consumo as fêmeas deste pescado durante aquele período; porém, o tóxico produzido é termolábil, destruindo-se pela cozedura.

Na ordem do Plectonatas (teleósteos que na maior parte habitam a

região intertropical) existem peixes possuidores de órgãos que segregam substâncias tóxicas, resistentes a altas temperaturas, parecendo ser os órgãos genitais os produtores dos venenos e por isso os casos de intoxicação mais frequentes registam-se na época da postura.

O estudo do veneno dos peixes tem na verdade preocupado vários biólogos, chegando-se à conclusão que se aproxima muito do possuído pelos viperídeos relativamente aos seus efeitos neurotóxicos.

## PEDIDOS DE REPRESENTAÇÃO

— Phicol Trading Co.  
P. O. Box 540

*Khartoum — Sudan*

— British Industries (Export) Ltd  
5, Balfour Place

*London W 1*

— O. O. Odeghe & Bros  
85, Marina Road

*Calabar*

— Yiptong & Sons, Limited  
P. O. Box 39

*Port Louis — Mauritius*

— Bakare & Jimmy Trading Co.  
17, Victoria Street —

*Lagos — Nigéria*

— General Olive Oil Corporation  
6 Harrison Street

*New York*

— «Socomer»  
43, Chaussée de Charleroi

*Bruxelles*

— Y. K. Behar  
Ezar Gimel, Tevat Doar 12

*Herzilia — Bet, Israel*

— S. A. Rappresentanze  
Via Eleonora Duse, 7

*Roma*

— O. Noormohamed  
P. O. Box 252

*Port Louis — Mauritius*

— Bales Odus Bros  
P. O. Box 133  
Shagamu-I Jebu

*Remo — Nigéria*

— G. Atherton & Co.  
Tower Building — Water Street  
*Liverpool 3*

— V. Benoist Ltd.  
17, Ramillies Place  
Gt. Marlborough Street

*London W 1*

— Atalanta Trading Corporation  
77 Hudson Street

*New York*

— Quillot  
Rue Dampierre

*Dunkerque*

**Nicoló Lanata**

IMPORTADORES E AGENTES

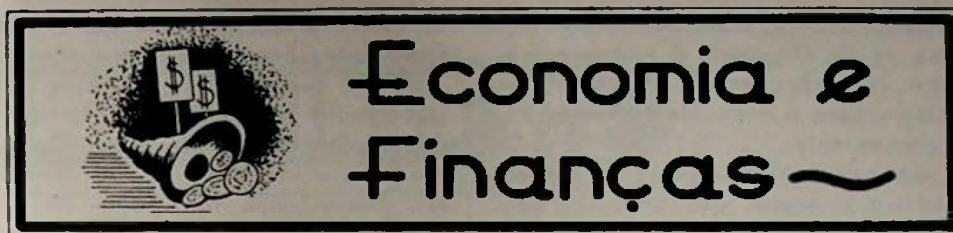
Genova Darsena L. 3

Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE



## OS CUSTOS DA PRODUÇÃO NA INDÚSTRIA

pele Dr. Filomeno de Sousa Leite

### III

*A classificação das despesas gerais; o método de contabilização a adoptar, para se repartirem racionalmente pelos custos de fabrico dos produtos*

Por muito numerosas e variadas que sejam as despesas gerais das empresas, a que dão lugar os serviços de administração, podem sempre agrupar-se nas duas categorias seguintes:

a) *Despesas fixas, dentro do exercício* — como são alguns impostos, contribuições e licenças camarárias, rendas de casas, honorários dos corpos gerentes, ordenados do pessoal dos escritórios e as contribuições que sobre eles recaem, a cargo das empresas, para as Caixas de Previdência, Fundo de Abono de Família e Fundo de Desemprego, as quotas dos Grémios e outras, os passes, assinaturas de publicações, etc.;

b) *Despesas variáveis* — tais como certos impostos e contribuições, os consumos de água e de electricidade, os artigos para o expediente do escritório, franquias postais, telegramas, valores selados, limpezas e lavagens, transportes pessoais, pequenos concertos e reparações, telefones, etc.

Das primeiras facilmente se determina a importância que tem de afectar o custo industrial da produção de cada mês.

Das despesas variáveis, porque o montante de cada uma não é conhecido *a priori*, há que fazer uma estimativa das verbas anuais que virão a atingir, quer pelas que se cifraram no exercício anterior, quer pelas médias das que foram liquidadas em anos transactos, senão também, em certos casos, em função da produção global que se prevê para o exercício em curso.

Da importância dessas estimativas se inscreve, no início de cada ano, no Diário, o lançamento adequado

DESPEAS PARA RATEIO (ou DESPEAS PARA IMPUTAÇÃO)  
A ENCARGOS A LIQUIDAR (ou DESPEAS A PAGAR)

Mensalmente, a fim de se imputar ou distribuir a quota de tais despesas ao custo de fabrico dos produtos, registar-se-á no Diário este outro lançamento

#### DESPEAS GERAIS A DESPEAS PARA RATEIO

À medida que se efectua o seu pagamento, debita-se a conta de *Encargos a liquidar*, por crédito de *Caixa*.

Na altura do balanço, regularizar-se-ão entre as contas de *Encargos a liquidar* e *Despesas gerais* as diferenças para mais e para menos que resultarem do confronto das estimativas feitas com as importâncias efectivamente despendidas.

Como se expôs, é princípio fundamental do método de contabilização que seguimos debitar, em cada mês, a conta de *Despesas gerais* pelas despesas *fixas* ou *variáveis* que a ele respeitam ou que nele deverão produzir efeito.

Quanto às despesas variáveis, como se acabou de ver, as quotas mensais respectivas são para ela transferidas da conta de *Despesas para rateio*. As despesas fixas, por sua vez, debitam-se igualmente à conta de *Despesas gerais* nos meses em que têm incidência, mas difere a contrapartida, consoante a época em que se liquidam.

Se são pagas dentro do próprio mês, debitam-se àquela conta, por crédito de *Caixa*, de *Depósitos à Ordem*, *Credores gerais* ou outra. Se a sua liquidação se faz com atraso, ou seja posteriormente ao mês a que pertencem, debitam-se por crédito de *Encargos a liquidar*.

Quando, depois, forem pagas, debitam-se a esta última conta, por crédito de *Caixa* ou *Depósitos à ordem*.

Algumas destas despesas satisfazem-se, por vezes, adiantadamente e, antes do mês ou meses em que devem ter a sua repercussão — como, por exemplo, as rendas de casas, a contribuição industrial, o imposto complementar, a contribuição predial, os passes ou assinaturas, as avenças, etc. Convém, por esta razão, debitá-las a uma

conta que se poderá denominar *Despesas adiantadas*, em contrapartida de Caixa ou de *Depósitos à ordem* e, em cada um dos meses que elas abrangerem, transferem-se as quotas iguais de rateio para a conta de *Despesas gerais* ou para outras convenientes.

Imaginamos para a escrituração da conta de *Despesas adiantadas* o quadro que segue, que permite fazer a distribuição das quotas de imputação pelos diferentes meses e, além disso, facilita o apanhado do movimento mensal das contas que se debitam por crédito de *Despesas adiantadas*.

car sobre a receita bruta das vendas, para se conseguir fazer face ao seu montante anual.

Desta categoria, de despesas, apontam-se como mais importantes os descontos ou bonus concedidos aos fornecedores, os ordenados, comissões e passes dos praticistas e caixeiros viajantes, as despesas de transportes destes, sua hospedagem ou ajudas de custo, as despesas de viagem e de representação de gerentes ou directores, as despesas de propaganda comercial, desde os anúncios e reclamos nos jornais e revistas até à publicidade radiofónica e luminosa.

### DESPESAS ADIANTADAS

Datas	Descrição	Débito		Crédito					
		Contrapartidas	Import.	Contrapartidas	Quotas mensais de rateio				
					Janeiro	Fever.º	Março	...	Dezem.º
1953 Janeiro	1 Seguro c/fogo de matérias primas e materiais — de 1 de Abril de 1952 a 31 de Março de 1953. . . . .	Saldo	360.00	Laboração — Encargos de matérias primas . . . . .					
"	1 Renda do escritório do mês de Janeiro . . . . .	Saldo	2.500.00	Despesas gerais — Rendas de casas. . . . .	120\$	120\$	120\$	-	-
"	3 Idem, do mês de Fevereiro. . . . .	Caixa	2.500.00	Rendas de casas. . . . .	2.500\$	-	-	-	-
"	9 Contribuição industrial — 1.ª prestação. . . . .	Caixa	12.000.00	Despesas gerais — Contribuições . . . . .	-	2.500\$	-	-	-
"	16 Juros do empréstimo da Caixa Nacional de Crédito do corrente ano. . . . .	Depósitos à ordem . . . . .	18.000.00	Juros e descontos. . . . .	4.000\$	4.000\$	4.000\$	-	-
"	31 <i>A transportar</i> . . . . .		35.360.00		1.500\$	1.500\$	1.500\$	...	1.500\$
					8.120\$	8.120\$	5.620\$	...	1.500\$

#### IV

*As despesas de natureza comercial; a sua imputação às contas de vendas dos produtos ou aos diferentes ramos de exploração das empresas*

Para efeito de elucidação dos industriais ou dos comerciantes sobre os resultados que colhem dos esforços que empregam no sentido de aumentarem as suas vendas ou de desenvolverem os seus negócios, cremos ser de bom critério expurgar das chamadas despesas gerais aquelas que têm objectivo exclusivamente mercantil e agrupá-las numa conta com o título ou de *Despesas das vendas* ou de *Despesas das explorações*.

Torna-se assim possível acompanhá-las na sua evolução e estabelecer a importância com que oneram o custo de produção total de cada unidade do produto a lançar no mercado e, até, a taxa de percentagem a apli-

car sobre a receita bruta das vendas, para se conseguir fazer face ao seu montante anual.

Pode adoptar-se, para o rateio destas despesas pelas contas das *Vendas de mercadorias* ou das *Explorações*, o método de contabilização das despesas gerais que foi descrito, e, dessa forma, obter-se-á, em cada mês, o lucro líquido ou o prejuízo relativo apenas às transacções que se hajam efectuado.

As contas de *Vendas de mercadorias* ou *Explorações* são, para isso, debitadas pelos custos totais de produção dos diferentes produtos negociados, transferidos da conta de *Produtos fabricados* ou de *Armazém*.

Certas despesas comerciais, como as de propaganda comercial e as de viagens e representações, cujo efeito ou benefício se estende, geralmente, além do exercício, deverão levar-se à conta de *Despesas adiantadas* e fazer-se o seu rateio durante o número de meses que se entender ou, então, pelas quantidades de mercadorias colocadas a mais no mercado, acima do número que se vendia, ou, ainda, pelo aumento de receitas das vendas verificadas.

# MATÉRIAS PRIMAS



## Os novos laminadores gigantes de Folha de Flandres

A França inaugurou duas instalações siderúrgicas dum tipo quase desconhecido na Europa e que, ao que parece, vão modificar profundamente a estrutura do mercado dos produtos «semi-trabalhados». Trata-se, com efeito, de *laminadores gigantes de folha de Flandres* produzindo o aço em largas lâminas a uma velocidade que pode atingir 100 km. à hora e em importantes tonelagens. A indústria francesa entra assim numa nova era. Em que consiste o trabalho do laminador?

O mineral de ferro, tratado nos altos fornos, dá primeiro uma fundição bruta, que é transformada em aço por descarbonação parcial em fornos siderúrgicos. Uma parte do aço é utilizada sob forma de moldados ou passa à forja. Mas uma larga parte da tonelagem é encaminhada, depois de «reaquecida» para os *laminadores* onde os cilindros rotativos a transformam em «perfilados», rails, folha de Flandres de diversas espessuras, etc. A laminagem faz-se em várias «passagens». Um bloco de aço pesando várias toneladas, tem evidentemente que passar diversas vezes nos cilindros. Podem-se empregar dois sistemas; ou o metal para entre sucessivos laminadores, funcionando como máquinas separadas, é a laminagem descontínua; ou os laminadores são colocados a seguir, em cascata, e o metal vai de um para outro. Tal é a laminagem contínua, que se instalou agora em França pela primeira vez, pelo menos no domínio das folhas largas.

É necessário primeiro esmagar os lingotes em forma de rectângulos de 100 a 200 mm. de espessura. Estes rectângulos alimentam a cascata de *laminadores a quente*; à saída, a fo-

lha é ainda relativamente espessa e quente. Uma vez arrefecida passa aos *laminadores a frio*; só por este processo se consegue um metal perfeitamente são e robusto, dum belo polido e adaptado às necessidades das indústrias subsequentes: fabricação de latas de conservas, folhas em geral, etc. O esquema das operações é o seguinte. Os lingotes chegam à fundição, sob forma de enormes blocos que vão até 1.50 m. de altura por 2 m. de comprimento. Aquecidos em fornos «Pits», donde saiem a 1.3000°, os lingotes seguem por meio de rolos automotores eléctricos e entram em enormes cilindros que os alongam com passagens sucessivas nos dois cilindros. Trata-se dum máquina reversível de grande potência, o *slabing*, que permite atingir produções de 300 toneladas à hora. Do «slabing» o aço sai ainda vermelho e é cortado em pedaços de 6 metros, correspondendo à largura dos fornos, e enviado a seguir ao «Parque à brames», que pode conter 50.000 toneladas. Um «écriquage» muito cuidado intervém então. Esta limpeza perfeita da superfície do metal elimina os defeitos. Após aquecimento a 1.200°, os *brames* passam ao laminador contínuo a quente, instalação gigantesca que mede 400 m. de comprimento, jactos de água a 100 atmosferas tiram o óxido quebrado na laminagem. A temperatura é regulada com precisão por células foto-eléctricas, garantindo a paragem eventual da banda e a rega à saída dos laminadores de acabamento para que o metal atravessasse correctamente o «ponto de transformação A 3» a fim de garantir a estrutura molecular desejada. As bandas assim obtidas são de notável beleza. A maior parte das folhas laminadas a quente são utilizadas na fabricação de folhas finas. Para tal efeito, as

folhas negras, em bobines, passam para a oficina que as prepara para os laminadores a frio. Este tem a forma de trens e comporta 5 grupos de cilindros onde a folha passa em contínuo. Os cilindros devem efectuar sobre a folha uma tracção suficiente, sem chegar à ruptura; os operadores servem-se de tensiometros para regular a velocidade dos laminadores. A qualidade das folhas obtidas a frio é excepcional. Para uma folha de 1 mm. de espessura, a variação de espessura, dum ponta à outra da bobine não ultrapassa mais de 7 centésimos de milímetro.

Para um trem a quente, a força mecânica «instalada» varia, segundo a largura das folhas produzidas, de 25.000 a 35.000 kw. Um trem a quente produz 500.000 a 1 milhão de toneladas de folha por ano. Um trem tandem a frio pode produzir anualmente 300.000 toneladas de folhas finas.

A velocidade da banda, à saída do trem quente, 60 km. à saída dum tandem de três gaiolas e 100 km. à saída da quinta gaiola dum trem a frio para lata! Tais velocidades «metálicas» são de resto visíveis à vista, que só se dá conta dum rio de fogo que corre.

(Do «Jornal do Comércio»,  
N.º 30.210)

## A Borracha

A produção durante os seis primeiros meses do ano atingiu 827.500 ton. e o consumo 792.500 ton. Os «stocks» no fim de Junho tinham diminuído 27.500 ton. sobre 790.000 ton. existentes no começo do ano. Calcula-se que estas não serão liquidadas antes do fim de 1954, mas isto dependerá em grande parte do nível de actividade da indústria americana.

O consumo mundial de borracha sintética, no primeiro semestre, foi de 485.000 ton. e a produção de 510.000 ton.

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>
Matosinhos .....	2.569.526	6.194	56.533	7.887	22.054	22.857	2.865.051
Peniche .....	145.576	-	29.320	9.386	760	-	185.042
Lisboa .....	102.787	-	-	35.793	627	7.298	146.505
Setúbal .....	1.313.305	7.110	34.595	134.130	4.388	28.686	1.522.214
Lagos .....	104.680	4.265	28.346	5.448	13.507	2.558	158.804
Portimão .....	243.457	-	39.484	12.245	38.373	3.030	336.589
Olhão .....	462.120	7.265	62.542	46.401	69.195	17.211	664.734
V. R. de Santo António ...	46.481	55	16.019	83.108	68.315	8.437	222.415
Quilos .....	4.987.932	24.889	266.839	334.398	217.219	90.077	5.921.354
Caixas .....	275.583	1.410	16.294	16.365	21.938	4.980	336.570

## O fenómeno da regeneração nos animais marinhos

(Continuação da pág. 18)

res externos e internos. Entre os primeiros agrupam-se vários que, de um modo geral, influenciam sempre a fisiologia dos animais marinhos como temperatura, salinidade, oxigenação da água, quantidade de alimento; os segundos, que são os mais importantes, dizem respeito às dimensões, situação e orientação da ferida e, em especial, ao estado funcional do sistema nervoso e das secreções endócrinas. É sabido que a extirpação da tiroideia tem como consequência um atraso ou paragem do mecanismo da regeneração. Nos animais que não possuem glândulas endócrinas individualizadas, o processo parece estar na dependência de secreções locais de substâncias cuja acção sobre o crescimento e reprodução celulares seria equivalente à das hormonas. O que se pode porém, garantir é que, no momento actual e apesar dos numerosos trabalhos que foram feitos sobre o assunto, ainda se não conhecem, rigorosamente, as causas determinantes de tão interessante fenómeno.

O assunto da regeneração levou também à meditação sobre temas de transcendente importância filosófica como seja o da individualidade e unitarismo dos seres. Exemplifiquemos: supunhamos que cortamos em pedaços rigorosamente iguais uma estrela do mar. O ser primitivo deixou de existir individualizado; mas, por outro lado, também se não pode dizer que tivesse desaparecido, pois todas as porções do seu corpo se mantêm, se bem que separadas, em pleno funcionamento. Por outro lado, originando cada pedaço um novo ser, que não podemos deixar de reconhecer como tal, assiste-

-se a um aparente paradoxo que é o de um indivíduo (a palavra já traduz toda a ideia de indivisibilidade) se «dividir» em outro indivíduos, sem deixar de existir biologicamente. Pode crer-se que a crítica e análise de tais acontecimentos não são de modo algum das contribuições de somenos importância que a Biologia nos dá para esclarecimento e conhecimento do mundo que nos rodeia.



**Mariolinde  
Sporting**

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

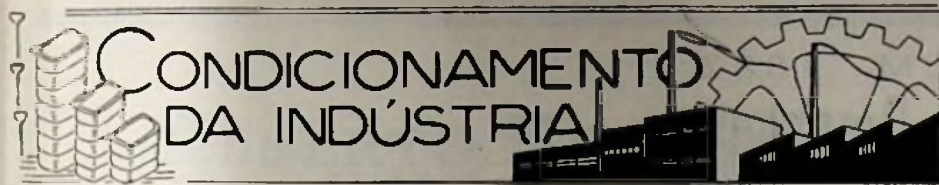
are some of the well known brands of  
sont quelques unes des marques bien connues de

**MARQUES NEVES & C<sup>A</sup>, L<sup>DA</sup>**

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

**SETÚBAL**  
Telegraphic adress  
Adresse télégraphique  
**MARNE**

**MATOZINHOS**  
Telegraphic adress  
Adresse télégraphique  
**SOMAR**



**Despachos Ministeriais**

— Autorizada a firma António Jacinto Ferreira, Lda., a transferir para o n.º 168 da Av. 5 de Outubro, em Olhão, a secção de conserva de peixe em salmoura, que possui na mesma rua no n.º 152, sob as seguintes condições:

a) da secção de peixe em salmoura constituir um complemento da fábrica de conservas de peixe em

salmoura com secção de filetagem, licenciada pelo alvará n.º 30.934, sem qualquer exercício industrial independente.

b) da transferência estar concluída no prazo de 6 meses.

— Autorizada a firma Guerreiro & C.ª, Lda. a instalar 3 bassines rectangulares de 1,50 m. x 0,70 m. x 0,75 m. destinadas à cozedura de peixes com carne de contextura fina e 1 autoclave de 1,30 m. x 1,30 m x

x 1,80 m. por substituição dum cofre de cozedura, que possui na fábrica de conservas de peixe, sita em Marim, concelho de Olhão, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Negada autorização à firma Janne Gaiveo Madeira para fabricar conserva de moluscos, com molho composto de vegetais, devidamente condimentado e aromatizado, na fábrica de conservas de produtos vegetais, bacalhau e línguas de bacalhau, sita em Setúbal.

— Negada autorização, por inoportuna, a Manuel dos Anjos Ruivinho para instalar uma secção de filetagem na fábrica de conservas de peixe em salmoura, sita em Vila Real de Santo António.

**PESCA DA SARDINHA**

**OUTUBRO DE 1953**

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	43,26	4.968.960		52,82	11.707.021\$00	
	salmoura	4,21	483.120		3,24	716.267\$50	
	consumo	52,53	6.033.521	11.485.601	43,94	9.739.310\$00	22.162.598\$50
Peniche	mólhos	16,90	133.030		26,62	378.145\$00	
	consumo	83,10	654.200	787.250	73,38	1.042.512\$50	1.420.657\$50
Lisboa	mólhos	8,78	98.231		8,80	249.809\$00	
	consumo	91,22	1.020.386	1.118.617	91,20	2.588.110\$00	2.837.919\$00
Setúbal	mólhos	94,12	1.056.195		95,56	3.354.310\$00	
	consumo	5,88	65.998	1.122.193	4,44	155.901\$00	3.510.211\$00
Lagos	mólhos	95,75	130.200		97,69	441.510\$00	
	consumo	4,25	5.775	135.975	2,31	10.460\$00	451.970\$00
Portimão	mólhos	88,62	626.990		93,09	2.770.400\$00	
	consumo	11,38	80.475	707.465	6,91	205.659\$00	2.976.059\$00
Olhão	mólhos	91,28	279.950		92,61	883.270\$00	
	Salmoura	0,08	250		0,04	390\$00	
	consumo	8,64	26.505	306.705	7,35	70.055\$00	953.715\$00
V. R. Santo António	mólhos	55,98	185.285		64,70	576.825\$00	
	consumo	44,02	145.675	330.960	35,30	314.684\$00	891.509\$00
				15.994.766			35.204.639\$00

Para conservas em mólhos 7.478.861 quilos (46,76 %) Esc. 20.361.290\$00—Em salmoura 483.370 quilos (3,02 %) Esc. 716.657\$50

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 2\$35, Peniche 2\$84, Lisboa 2\$54,

Setúbal 3\$17, Lagos 3\$39, Portimão 4\$41, Olhão 3\$15, V. R. Santo António 3\$11.

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. | 3 0712-3 1857  
 | Tojal 218

End. Teleg. AGENTIMPORTE  
 Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE  
 Telefone 366

**ALBERTO SOARES RIBEIRO, L<sup>DA</sup>**

CASA FUNDADA EM 1911

102, Rossio, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES

EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

**CONSERVAS DE PEIXE**

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori

The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

Beautiful — 137 — Honesty Pays

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

# 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  
WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

Endereço Telegráfico  
JOPINCOE

## ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

PLANTATION HOUSE

4, MINCING LANE-LONDON E.C.3

TELEFONE

MANSION HOUSE 8331/3

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

FIRMAS ASSOCIADAS:

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

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

End. Teleg.

Sociber — London

Telef.

Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres  
para Portugal da

BAGLAN BAY TINPLATE CO. LTD.

SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias  
primas

**BAKIRZIS & CO. LTD.**

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

# ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

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

MARVILA  
LISBOA

Especial para CONSERVAS

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

# STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112. Market Street  
San Francisco, California

# 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**



**CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA**

**SETÚBAL (PORTUGAL)**

TELEPHONE 2.057  
 SETÚBAL } TELEGRAMAS SANTONIO  
 APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA



**J. B. Cardoso, L<sup>da</sup>**

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.<sup>da</sup>

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

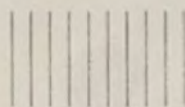
Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

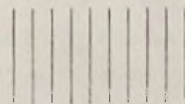
**GRANADAISA FOODS, INC.**

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

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES

"DUCTILLITE"

---

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

WHEELING STEEL CORPORATION  
NEW YORK

---

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º  
PORTO

TELEFONE: 2 2807

END. TELEG.: COLUMBA—PORTO

FILIAL:

RUA DA MADALENA, 80, 1.º  
LISBOA

TELEFONE: 2 6754

END. TELEG.: COLUMBA—LISBOA



# 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 interino:* 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

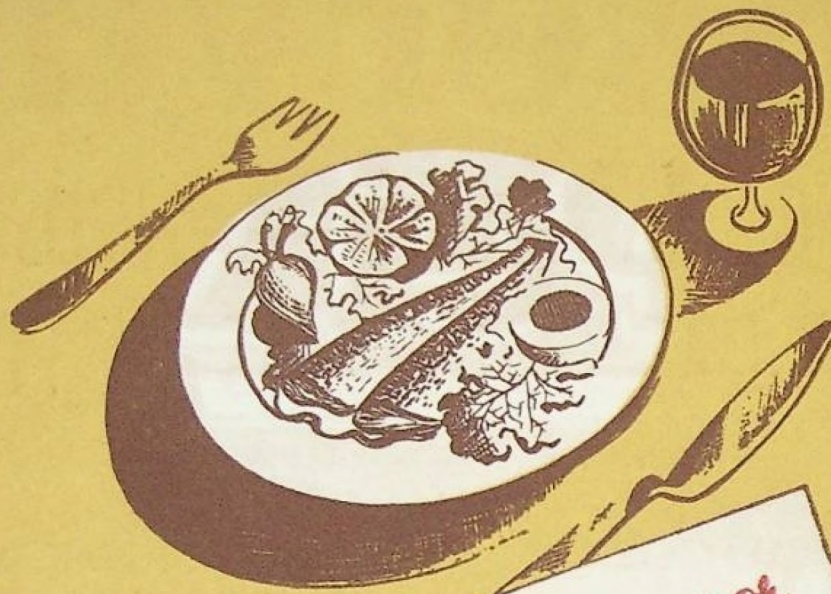
Mário Ascensão Ledo  
José Viegas Júnior  
José Narciso Ferreira de Freitas

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira  
Joaquim Vinhas Cabrita  
Armando da Costa Ribeiro

#### *De Barlavento do Algarve*

José Mendes Furtado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Patrocínio



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

