

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO VIII

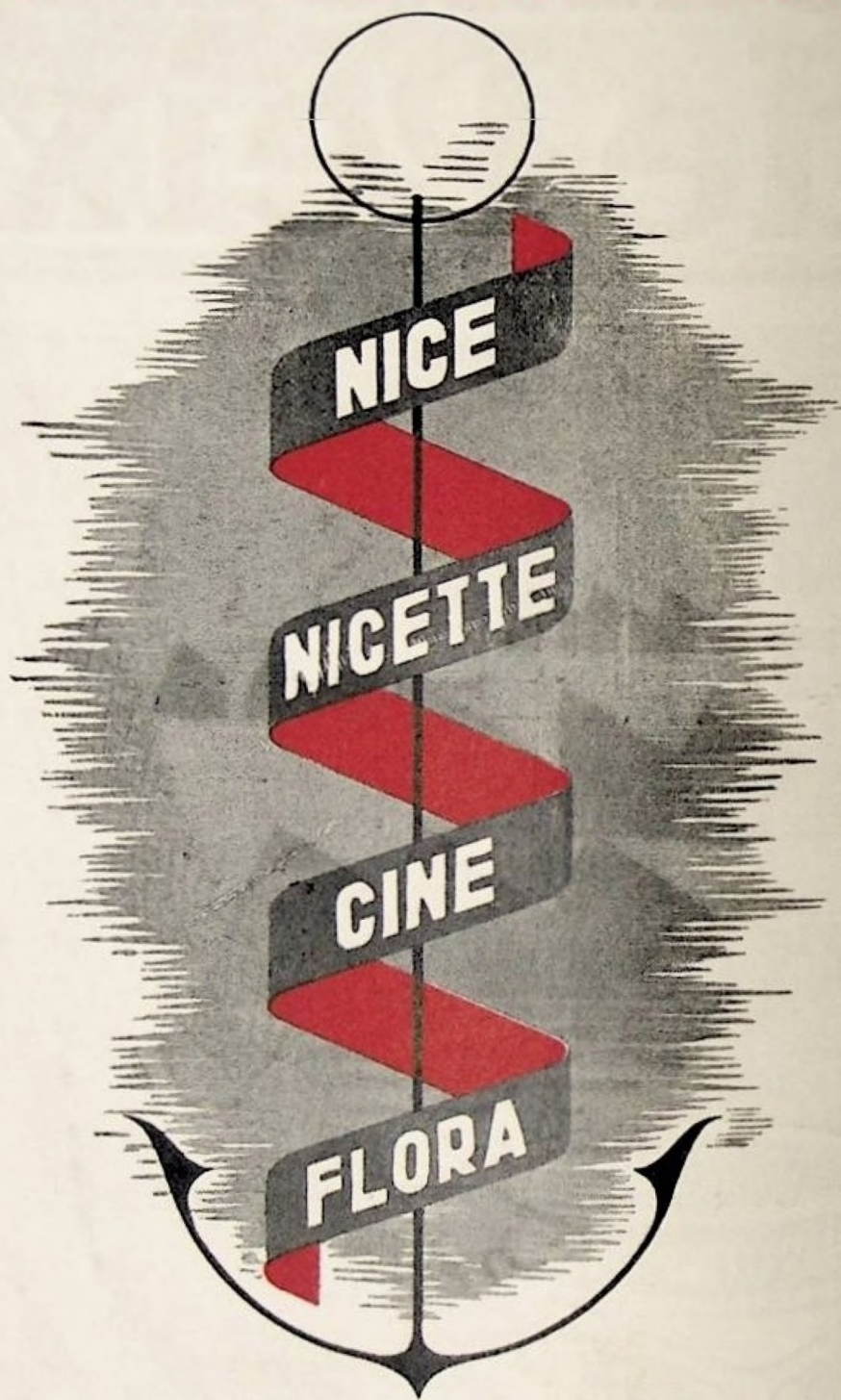
1953

N.º 93

DEZEMBRO

algarve exportador l.^{da}

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



MENDES & ANJOS, LDA.

Olhão
TELEFONE 313

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

DISTRIBUIDORES GERAIS DA

« SUPERDRAW »

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

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

É a garantia máxima duma produção económica e perfeita.



« FERROSTAN »

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

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

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

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



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

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de
FOLHA DE FLANDRES

e

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

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

Endereço Telegráfico

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

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

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.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541
MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com Fábricas em:

Matosinhos
Vila do Conde





CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
CALDERON

FUNDADA EM
1923

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

REPRESENTANTES DE FÁBRICAS DE CONSERVAS

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

FUNDADA EM 1876

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE

MENDOBI



AZEITE
EXTRA E

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

SARDINHA DO ALGARVE

L I M I T A D A

FABRICANTES E
EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

BIEN TRADING COMPANY, INC.

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

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

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FLALHO & C.^A
FARO

ANO VIII

N.º 93



Conservas de Peixe

DEZEMBRO

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-DIº-Tel. 7 5739-Lisboa

Sumário

Votos e Esperanças para uma nova jornada; Produção e Exportação; Production and Exportation; Recomendações da Comissão de Técnicos do Comité Interprofissional da Conserva para a utilização da lata metálica; Pedidos de Representação; As Pescarias no Algarve; Os problemas da indústria da Conserva Marroquina; Alguns aspectos da salga do bacalhau; As operações do trabalho; Espécies aquáticas migradoras; Economia e Finanças; O mundo da Pesca e da Conserva; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

Votos e esperanças para uma nova jornada

Vai terminar o ano de 1953 e iniciar-se o de 1954 em ambiente de claridades e de sombras para a indústria portuguesa de conservas. Melhoraram incontestavelmente, sob vários aspectos, as perspectivas da actividade deste ramo primacial do trabalho produtor no nosso País; mas, através delas, subsistem ainda muitas incertezas e motivos de inquietação e apresenta-se com maior relevo a necessidade de grandes trabalhos e ponderadas realizações para que os seus destinos no futuro imediato venham a firmar-se em alicerces mais sólidos do que no passado recente.

É cedo ainda para se fazer o balanço objectivo e rigoroso do ano que vai findar. Mas devem ser considerados desde já alguns dos seus mais relevantes aspectos, para que as esperanças da próxima jornada e os votos que sobre ela nos cumpre formular se fundamentem nas realidades da experiência adquirida. É certo que houve em 1953 mais amplas possibilidades de exportação do que nos anos anteriores e que bastante mais se exportou, de facto; mas não é menos certo que esse acréscimo de exportação não trouxe para a indústria conserveira as vantagens que à mais simples aparência poderiam admitir-se e que os pesados sacrifícios dos períodos anteriores justificariam. Os preços das conservas de peixe, com efeito, mantiveram-se em constante descida, ao passo que os preços de custo, determinados irremissivelmente pelas cotações das matérias-primas básicas, como a sardinha, o azeite e óleo, e a folha-de-flandres, se conservaram em níveis elevados — impedindo que as vendas externas em aumento proporcionassem os lucros requeridos pelos encargos de exploração da indústria. Não houve correspondência favorável entre os preços do produto saído das nossas fábricas e os dos elementos que a indústria tem de obter para o produzir. Os progressos da exportação não implicaram, por conseguinte, benefício económico satisfatório.

É esta a sombra mais acentuada com que encerra o

ano de 1953. Na sua ponderação deverá basear-se, essencialmente, o trabalho a empreender no futuro imediato em defesa das nossas exportações.

Outra realidade, de perspectivas mais favoráveis, pode desde já considerar-se em relação ao ano que vai começar: a decisão do governo britânico de liberalizar a partir de 28 de Dezembro corrente a importação de conservas de sardinha. Vai poder contar a indústria, em face dessa providencial medida, com um mercado de que se encontrava há anos praticamente privada e cuja importância pode avaliar-se recordando que a exportação média de sardinha se elevava anualmente a cerca de 250.000 caixas, representando aproximadamente 15 a 20 % da exportação portuguesa total nessa especialidade.

Resultou esta decisão britânica de prolongadas diligências da nossa diplomacia comercial e esforços persistentes do Instituto Português de Conservas de Peixe, que culminaram com a visita do seu Director à Grã-Bretanha para tratar junto do Ministério da Alimentação das soluções requeridas pelo problema. As promessas que receberam então foram agora cumpridas — e pode destacar-se este facto entre os mais animadores com que a indústria conserveira aguarda o futuro das suas actividades exportadoras.

Oxalá outros países se mostrem igualmente compreensivos em relação às conservas portuguesas no ano próximo. Em França, por exemplo, tem subsistido o regime de reduzidos contingentes para esta produção nacional — e contingentes fixados para épocas do ano em que o mercado se encontra já amplamente abastecido com conservas metropolitanas, marroquinas e argelinas, o que equivale, por sinuosa via, à sua prática anulação. As promessas formais efectuadas pela França na O. E. C. E. têm sido assim efectivamente iludidas; e os produtores portugueses não podem deixar de insistir na sua reclamação tantas vezes formulada para que o compromisso,

tomado por esse país, de liberalizar as suas importações na margem mínima de 75 % seja cabalmente cumprido, facultando às conservas portuguesas melhores possibilidades comerciais de facto e dando satisfação ao que se tem convencionado em sucessivos acordos.

Também nos Estados Unidos se mantém a política de restrições à importação, através de um sistema pautal que contradiz estranhamente a orientação recomendada aos outros países pelos governantes de Washington e de que não se descortina ainda a tão desejada reforma. Todos os motivos de interesse da economia nacional aconselham que se procure obter desse país maiores facilidades à entrada das conservas de peixe portuguesas — especialmente do atum, que está submetido a um regime proibitivo de direitos, e das conservas de sardinha sem pele e sem espinha que, a título de constituírem fabrico diferente, suportam a condição draconiana de direitos duplos dos que incidem nas conservas de sardinha vulgares. Para este efeito — como aliás para tantos outros — não haverá que invocar senão as próprias declarações dos dirigentes norte-americanos, que consideram imprescindível o incremento das exportações europeias para os Estados Unidos na restauração do equilíbrio económico mundial e no ressurgimento do comércio entre os povos.

Para outros mercados, como a Alemanha, a Bélgica, a Suíça, e alguns mais, que têm continuado a facultar à indústria portuguesa de conservas de peixe, nos tempos recentes, o escoamento favorável dos seus produtos, só cabe desejar que se promova a maior expansão possível dos negócios neste ramo, em condições de preço que não contrariem as necessidades de equilíbrio económico deste ramo da nossa produção.

No plano interno, outras questões de básica importância se apresentam no limiar do ano de 1954; mas a todas sobreleva — entre muitas que temos ventilado nos editoriais e outros artigos desta revista — a da cabal organização da indústria, que há tanto tempo vem pugnano por uma estrutura de actividades mais adequada às suas exigências e aos seus problemas sempre renovados. Consultados ultimamente sobre este caso, os Grêmios da indústria de conservas votaram na sua grande maioria por uma organização geral à altura das questões fundamentais que cumpre resolver. Sem ela serão vãos ou precários todos os esforços que se empenharem na estabilização dos preços, melhoria das condições, de aquisição das matérias-primas, coordenação das actividades exportadoras, incremento eficaz da assistência técnica à indústria, etc.

Em paralelo com a desejada organização, que pode considerar-se agora muito próxima da realidade, será indispensável, igualmente, que à indústria de conservas não falte o apoio que lhe caberá numa eficaz e decidida política de defesa da economia exportadora nacional. Sob este aspecto não temos que invocar senão as declarações recentes do sr. Ministro da Economia à Imprensa portuguesa, em que sobressaem estas palavras representativas:

«A baixa de volume e valor das exportações, pelo significado de que se reveste, demanda a adopção de um conjunto de providências que contrariem os efeitos depressivos que começam a verificar-se com inquietante extensão, em numerosos sectores da actividade económica nacional. Se não é fácil para certos produtos a acção estimulante de uma procura externa anormalmente elevada e, por natureza, transitória, há que procurar sem demora os meios de defesa das exportações fundamentais que podem prosperar na paz e que ainda não retomaram o nível do período anterior ao último conflito mundial. Esse tem de ser — e será — um dos objectivos dominantes da acção do Governo no período que vai seguir-se».

Estão implícitos nestas palavras um programa e uma promessa de acção contrutiva de que a nossa indústria de conservas virá seguramente a beneficiar. Só nos resta fazer votos pelo seu rápido e integral cumprimento.

E, por último, nesta quadra em que as festas da Família e as aspirações de paz e bem-estar universais prevalecem em todos os espíritos, resta-nos associar o nosso voto a todos os que se permutam entre os amigos, assinantes e anunciantes desta revista, para que o novo ano lhes traga as felicidades pessoais e a prosperidade desejadas, elevando a indústria nacional de conservas a grande nível de desafogo e progresso económico de que já desfrutou em outras épocas e que se reflecte no bem-estar de muitos milhares de famílias portuguesas.



**Mariolinde
Sporting**

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

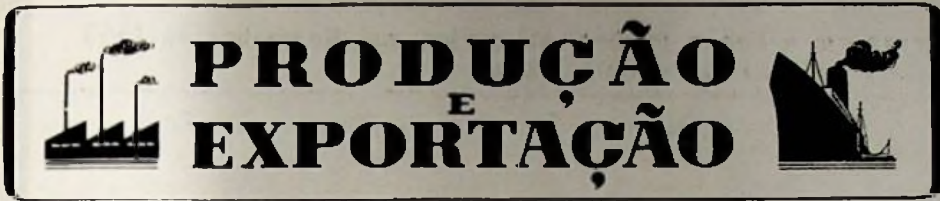
are some of the well known brands of
sont quelques unes des marques bien connues de

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

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

SETUBAL
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR



Situação durante o mês de Novembro

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe no mês de Novembro foi de 4.943.926 quilos (276.177 caixas) distribuídas pelas seguintes espécies: Sardinha, 4.404.903 quilos (230.987 caixas); carapau, 19.020 quilos (1.064 caixas); cavala, 41.395 quilos (2.190 caixas); atum e similares, 81.771, quilos (5.208 caixas); filetes de anchova, 311.920 quilos (32.188 caixas) e outras espécies, 84.917 quilos (4.480 caixas).

Matosinhos foi a grande distância o primeiro centro produtor com 3.369.076 quilos (68,1 %); Olhão, o segundo, com 477.737 quilos (9,6%) e Portimão, o terceiro, com 461.364 quilos (8,1 %).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor da sardinha (3.328.968 quilos); Olhão, de carapau (17.709 quilos), de cavala (21.158 quilos) de filetes de anchova (89.308 quilos); Setúbal, de atum e similares (32.066 quilos) e de outras espécies (49.231 quilos). Esta produção foi inferior à de Outubro último e Novembro do ano de 1952, em, respectivamente, 1.337.816 quilos e 371.178 quilos.

Salmoura

A produção de conserva em salmoura foi de 224.928 quilos, nas seguintes espécies: Sardinha, 166.351 quilos e biqueirão, 58.577 quilos. Matosinhos fabricou 153.951 quilos de sardinha e 49.417 quilos de biqueirão; Lisboa, 1.400 quilos de sardinha; Setúbal, 5.630 quilos de biqueirão; Olhão, 3.530 quilos de biqueirão e V. R. Sto. António, 11.000 de sardinha.

Houve uma diminuição de 446.381

quilos em relação a Outubro passado e uma diminuição de 480.496 quilos em relação a Novembro do ano findo

**EXPORTAÇÃO
Por Centros**

Azeites ou mólhos

A exportação de conservas em azeites ou molhos, foi de 4.440.773 quilos (281.191 caixas), no valor de 70.180.816\$60, distribuídos pelas seguintes espécies: Sardinha, 3.695.742 quilos (204.974 caixas) no valor de 54.173.717\$68; carapau, 66.092 quilos (3.915 caixas) no valor de 753.845\$35; cavala, 106.606 quilos (5.370 caixas) no valor de 1.968.053\$35; atum e similares, 196.024 quilos (6.557 caixas) no valor de 4.554.029\$57; filetes de anchova, 333.619 quilos (57.564 caixas) no valor de 7.901.432\$40; lulas e choccos, 36.553 quilos (2.174 caixas) no valor de 679.995\$45; outras espécies, 6.137 quilos (637 caixas) no valor de 149.742\$80.

Matosinhos é o primeiro centro exportador com 1.892.742 quilos (107.225 caixas) ou 42,6 %; Setúbal, o segundo, com 709.54 quilos (38.714 caixas) ou 16 % e Portimão, o terceiro, com 541.747 quilos (41.561 caixas) ou 12,1 %.

Exportaram-se menos 572.540 quilos do que em Outubro último e mais 183.907 do que em Novembro do ano findo.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 262.589 quilos no valor de 2.908.159\$03, dos quais 189.286 quilos de sardinha, 9.508 quilos de cavala, 59.132 quilos de atum, 848 quilos de biqueirão e 3.815 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi inferior à de Outubro em 229.811 quilos e superior à de Novembro de 1952 em 69.069 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 24.658 quilos no valor de 341.151\$75, sendo: Sardinha, 6.320 quilos; enguia, 115 quilos; carapau, 1.315 quilos; salmonete, 352 quilos; pescada, 310 quilos; pescadinha, 460 quilos; polvo, 11.016 quilos; lulas e choccos, 4.120 quilos; lagosta, 500 quilos e diversos, 150 quilos. Esta exportação foi inferior às de Outubro último e Novembro do ano passado em, respectivamente, 110.813 quilos e 54.710 quilos e o principal importador os E. U. A. com 15.513 quilos.

Por Países

Azeite ou mólhos

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 961.747 quilos (21,6 %); E. U. A., 756.020 quilos (17 %) e França, 699.425 quilos (15,7 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinhas (959.941 quilos); o Congo Belga, de carapau (49.054 quilos); a Bélgica, de cavala (58.290 quilos); a Itália, de atum e similares (125.765 quilos); os E. U. A. de filetes de anchova (271.434 quilos) e de outras espécies (antepasto, 2.188 quilos); Cuba, de lulas e choccos (21.495 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália, com 156.796 quilos.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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

Produção, por centros, de conservas em azeite e mólhos, em quilos, em Novembro de 1953
November 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	3.328.968	475	3.316	6.755	14.572	14.990	3.369.076
Peniche	136.334	—	—	4.921	3.876	—	145.131
Lisboa	15.316	—	—	10.177	1.440	10.219	37.152
Setúbal	149.990	285	7.348	32.066	23.126	49.231	262.046
Lagos	118.000	57	2.455	—	18.657	18	139.187
Portimão	353.422	494	7.118	3.705	56.625	—	401.364
Olhão	298.750	17.709	21.158	5.345	124.316	10.459	477.737
V. R. de Santo António	4.123	—	—	18.802	89.308	—	112.233
Quilos	4.404.903	19.020	41.395	81.771	311.920	84.917	4.943.926
Caixas	230.987	1.064	2.190	5.208	32.188	4.480	276.117

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	—	80	—	8.262	—	—	—	251	8.342
Matosinhos	1.834.700	5.852	9.409	5.934	23.662	12.121	1.064	107.225	1.892.742
Peniche	63.954	—	—	—	—	—	—	3.366	63.954
Lisboa	249.747	6.859	931	26.963	26.963	4.794	4.287	21.760	320.546
Setúbal	604.640	23.130	28.469	15.238	21.359	16.374	464	38.174	709.654
Lagos	127.871	5.700	5.855	1.710	21.098	925	—	10.255	163.159
Portimão	469.488	—	30.766	—	41.493	—	—	41.561	541.747
Olhão	332.754	24.471	25.856	15.778	113.652	2.339	322	40.316	515.172
V. R. de St.º António	12.588	—	5.320	122.139	85.410	—	—	17.743	225.457
Quilos	3.695.742	66.092	106.606	196.024	333.619	36.553	6.137	281.191	4.440.773

a) Antepasto

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada
ARTES GRÁFICAS

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

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e Cia. Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

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



"Pinhais,"
a que todos disputam!



SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS
PINHAIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER-IDEM
EDUSA • YO
CIBELES • MARINHEIRO

Production and Exportation

Situation during the month of November

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves during the month of November was 4.943.926 kilos (276.117 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 4.404.903 kilos (230.987 cases); Chinchards, 19.020 kilos (1.064 cases); Mackerel, 41.395 kilos (2.190 cases); Tunny and the like, 81.771 kilos (5.208 cases); Filets of Anchovies, 311.920 kilos (32.188 cases), and other kinds, 84.917 kilos (4.480 cases).

Matosinhos was by far the first packing center with 3.369.076 kilos (68,1 %); Olhão, the second, with 477.737 kilos (9,6 %), and Portimão, the third, with 401.364 kilos (8,1 %).

As regards kinds, Matosinhos was the greatest packer of Sardines (3.328.968 kilos); Olhão, of Chinchards (17.709 kilos), of Mackerel (21.158 kilos), of Filets of Anchovies (89.308 kilos); Setúbal, of Tunny and the like (32.066 kilos) and of other kinds (49.231 kilos). This production was lower to the one of October last and November of 1952, respectively, by 1.337.816 kilos and 371.178 kilos.

Brine

The production of fish preserves in brine was 24.928 kilos, distributed as follows: Sardines, 166.351 kilos, and Biqueirão, 58.577 kilos.

Matosinhos packed 153.951 kilos of Sardines and 49.417 kilos of Biqueirão; Lisbon, 1.400 kilos of Sardines; Setúbal, 5.630 kilos of Biqueirão; Olhão, 3.530 kilos of Biqueirão, V. R. Sto. António, 11.000 kilos of Sardines.

As compared to the production in last October a decrease of 446.381

kilos was registered, and one of 480.496, as compared to the one in November of last year.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The export of fish preserves in oil or sauce was 4.440.773 kilos (281.191 cases) amounting to 70.180.816\$60, distributed for the following kinds: Sardines, 3.695.742 kilos (204.974 cases) amounting to 54.173.717\$68; Chinchards, 66.092 kilos (3.915 cases) amounting to 753.845\$35; Mackerel, 106.606 kilos (5.370 cases) amounting to 1.968.053\$35; Tunny and the like 196.024 kilos (6.557 cases) amounting to 4.554.029\$57; Filets of Anchovies 333.619 kilos (57.564 cases) amounting to 7.901.432\$40; Calamaries and Cuttlefish, 36.553 kilos (2.174 cases) amounting to 679.995\$45; other kinds 6.137 kilos (637 cases) amounting to 149.742\$80.

Matosinhos is the first exporting center with 1.892.742 kilos (107.225 cases) or 42,6 %; Setúbal, comes next with 709.654 kilos (38.714 cases) or 16 %, followed by Portimão in third place with 541.747 kilos (41.561 cases) or 12,1 %.

There were exported 572.540 kilos less than in October last and 183.907 kilos more than in November of last year.

The export of fish preserves in brine was 262.589 kilos amounting to 2.908.159\$03, 189.286 kilos of which were of Sardines, 9.508 kilos of Mackerel, 59.132 kilos of Tunny, 848 kilos of Biqueirão, and 3.815 kilos of other kinds.

This export was lower by 229.811 kilos to the one in October and higher by 69.069 kilos as compared to the one in November of 1952.

Frozen

The export of Frozen was 24.668 amounting to 341.151\$75, distributed so: Sardines, 6.320 kilos; Eels, 115 kilos; Chinchards, 1.315 kilos; Salmonete, 352 kilos; Whitting, 310 kilos; Little Whitting, 460 kilos; Pulp 11.016 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 4.120 kilos; Lobster, 500 kilos, and other kinds, 150 kilos.

As compared to the one in last October, this export was lower by 110.813 kilos, and by 54.710 kilos as compared to the one in November of 1952.

The U. S. A. were the most important buyer, with 15.513 kilos.

By Countries

Oil or sauce

The three leading importing countries were: Germany; 961.747 kilos (21,6 %); the U. S. A., 756.020 kilos (17 %), and France, 699.425 kilos (15,7 %).

As regards kinds, Germany was the most important buyer of Sardines (959.941 kilos); the Belgian Congo, of Chinchards (49.054 kilos); Belgium, of Mackerel (58.290 kilos); Italy, of Tunny and the like (125.765 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (271.434 kilos), of other kinds and Antipaste (2.188 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (21.495 kilos).

Italy was the main importing country with 156.796 kilos.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena l. 3
Telegs.: NICOLANATA
FUNDADA EM 1889

Especialidades:
CONSERVAS DE PEIXE

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

November Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Aden	190	-	-	-	-	-	-	190
África Equat. Fr.	399	4.351	-	-	-	-	-	4.750
África Ocíd. Brit. ...	70.432	3.800	-	3.800	286	-	-	78.318
África Orient. Brit. ...	19.002	-	-	-	-	-	-	19.002
África Orient. Ital. .	1.330	-	-	555	-	-	-	1.885
Alemanha	959.941	-	1.330	-	448	-	28	961.747
Angola	18.241	-	152	513	85	741	753	20.485
Arábia	9.633	950	-	-	95	-	-	10.678
Argélia	1.026	-	-	-	-	-	-	1.026
Austrália	11.807	-	-	2.694	6.859	-	-	21.360
Áustria	22.407	-	-	-	-	-	-	22.407
Bélgica	270.950	-	58.290	9.717	4.394	-	-	343.351
Canadá	9.111	-	-	-	3.726	-	-	12.837
Chipre	1.824	475	-	1.016	304	-	-	4.269
Col. Brit. A. C. e Sul	2.825	-	-	-	301	-	-	3.126
Colômbia	50.947	-	-	1.947	1.568	317	-	54.779
Congo Belga	39.390	49.054	475	1.465	1.065	-	115	91.564
Costa Rica	1.320	-	-	-	-	463	-	1.783
Cuba	32.700	-	-	4.560	333	21.495	93	59.181
Curaçau	465	-	-	-	56	-	-	521
Dinamarca	110.056	-	-	-	304	-	-	110.360
Egipto	22.895	-	-	424	4.810	-	-	28.129
Equador	9.734	-	-	-	38	-	-	9.772
Etiópia	380	-	-	190	57	76	-	703
E. U. da América .	(a) 469.980	80	4.904	2.800	271.434	4.625	(b) 2.188	756.020
França	694.523	-	-	4.902	-	-	-	699.425
Filipinas	45.739	-	-	-	-	-	-	45.739
Grécia	20.159	-	-	-	1.331	-	44	21.534
Guatemala	48	-	-	-	209	42	150	449
Guiana Holandesa ...	4.047	-	-	-	-	-	-	4.047
Guiné	1.368	-	-	114	-	-	168	1.650
Holanda	55.506	-	-	-	1.144	-	213	56.863
Honduras	950	143	-	-	96	278	-	1.467
Hong-Kong	-	-	-	-	950	-	-	950
Índia Holandesa	190	-	-	-	-	-	-	190
Índia Portuguesa	-	-	-	-	-	-	10	10
Inglaterra	1.934	-	-	7.579	1.163	-	-	10.676
Irlanda	342	-	-	-	10	-	-	352
Itália	397.963	-	17.270	125.765	5.445	-	-	546.443
Jordânia	13.551	2.603	-	-	341	-	-	16.495
Libano	8.550	-	-	-	475	-	-	9.025
Malaia Brit.	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
Marrocos Tânger ...	475	-	-	-	-	-	-	475
México	15.433	-	-	1.151	2.898	2.822	468	22.772
Moçambique	14.192	475	38	880	2.221	128	496	18.430
Palestina	-	-	-	-	570	-	-	570
Panamá	3.425	-	-	-	474	-	-	3.899
Perú	816	-	-	-	665	297	186	1.964
República Domin.	1.425	-	-	-	237	185	-	1.847
Síria	5.833	-	-	-	-	-	-	5.833
S. Tomé e Príncipe	1.135	-	-	218	6	3	44	1.406
Suécia	121.266	-	-	-	4.958	180	475	126.879
Suíça	131.827	-	24.071	18.011	10.085	-	-	183.994
Sudão Ang. Egipto...	-	4.161	-	-	-	-	-	4.161
Territ. E. U. A. Cent.	1.988	-	-	1.135	143	4.901	-	8.167
União Sul Africana...	3.878	-	-	-	345	-	-	4.223
Venezuela	6.865	-	-	5.805	3.690	-	706	17.066
Forn. à Navegação ...	1.520	-	76	133	-	-	-	1.729
Quilos	3.695.742	66.092	106.606	196.024	333.619	36.553	6.137	4.440.773
Caixas	204.974	3.915	5.370	6.557	57.564	2.174	637	281.191
Valores	54.173.717\$68	753.845\$35	1.968.053\$35	4.554.092\$57	7.901.432\$40	679.995\$45	149.742\$80	70.180.816\$60
Valores								

(a) - Sardinha c/espinha (fancy) 77.675 quilos - s/espinha (boneless) 29.931 quilos - s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 362.383 quilos.
(b) - Antepasto.

Recomendações da Comissão de Técnicos do Comité Interprofissional da Conserva para a utilização das latas metálicas

A utilização racional das latas empregadas para o condicionamento das conservas alimentares implica a observância dum certo número de precauções que levam a formular as seguintes recomendações:

— Armazenar as latas vazias nos locais secos, ao abrigo de variações bruscas de temperatura, para evitar as condensações de humidade sobre o metal e a ferrugem das latas.

— Quando do manuseamento das latas vazias (manipulação dos cartões ou transporte mecânico das latas) evitar os choques violentos que arriscam deformar os bordos e provocar em seguida acidentes na cravação; não andar sobre as embalagens.

— Evitar no máximo do possível a gravação nos fundos que prejudica a camada de estanho e de verniz e diminui a resistência da lata aos ataques químicos (corrosão, sulfuração). Quando a gravação é indispensável, deve ser efectuada com ferramentas que não apresentem arestas vivas.

— A não ser que se utilizem latas *tornadas a envernizar depois da sua fabricação*, recomenda-se que para os produtos agressivos vis-à-vis da folha se não empreguem latas envernizadas senão no caso em que seja absolutamente indispensável isolar o produto do contacto directo com o estanho. Com efeito, o envernizamento da chapa de folha de tipo corrente não constitui uma protecção contra a corrosão mas, pelo contrário, uma tendência para favorecer esta e ocasionar facilmente perfurações.

Quanto ao emprego das latas envernizadas com um verniz «anti-enxofre», só se impõe no caso de se tratar de produtos muito ricos em enxofre que provocam uma sulfuração importante do metal e escurecem o produto.

— Proceder a uma lavagem eficaz das latas antes do enchimento. A lavagem em água fervente é de recomendar, de preferência à passagem pelo jacto de vapor cuja acção é insuficiente para assegurar uma lavagem conveniente.

— Evitar um enchimento excessivo das latas. A parte livre deve ser suficiente para deixar um espaço disponível para as pequenas quantidades de gaz susceptíveis de se libertarem, quer durante a esterilização quer durante a armazenagem. Para que esta condição seja realizada, o espaço livre deve, duma maneira geral, ser ligeiramente superior ao necessário para que a colocação da tampa não provoque transbordamento do produto.

— A não ser que se efectui a cravação no vácuo, deve-se fechar as latas à temperatura mais elevada do produto, pelo menos 60° na generalidade dos casos e pelo menos 75 a 80° para os produtos ácidos. Esta precaução é indispensável, tanto sob o ponto de vista da lentidão dos fenómenos de corrosão como da boa manutenção da lata durante a esterilização e da descarga do autoclave. Há, com efeito, interesse em que exista na lata um vácuo tão elevado quanto possível, compatível com a resistência da lata a amachucar-se.

— Vigiar que as cravadeiras estejam bem reguladas e conservação da maquinaria; controlar frequentemente as cravações, medindo-as, e seguir as recomendações dos fabricantes de cravadeiras e de latas.

— Evitar, tanto ao carregar como ao descarregar dos cestos dos autoclaves, a manipulação violenta das latas de que resultam choques nas cravações que impedem que estas sejam herméticas e provocam a con-

taminação de produto. Evitar, sobretudo, deixar cair as latas directamente da cravadeira para dentro do cesto do autoclave.

— Lavar as latas antes de serem metidas no autoclave, sobretudo no caso de produtos gordos.

— No caso de esterilização na água — que deve ser mudada frequentemente — evitar a utilização de águas calcárias que exercem uma acção desfavorável sobre o metal e sobretudo sobre a ilustração das latas. No caso de esterilização no vapor, colocar antes do autoclave um depurador sobre o circuito de vapor de maneira a evitar o arrastamento eventual dos desincrustantes colocados nas caldeiras e que atacam o metal ou a ilustração das latas.

— Equipar os autoclaves com um regulador de pressão ou de temperatura para evitar durante a esterilização as variações de pressão susceptíveis de sujeitar a lata a um trabalho «em acordeão» prejudicial à sua boa conservação.

— Proceder, depois da esterilização, ao arrefecimento das latas sob pressão no autoclave e se esta técnica não puder ser aplicada, efectuar uma descarga suficientemente lenta e progressiva do autoclave para evitar que as latas sejam submetidas a esforços sucessivos que podem prejudicar o seu fecho hermético. Sob este ponto de vista, o arrefecimento sob pressão no autoclave é particularmente necessário para as latas de formato superior a 1 quilo.

O arrefecimento das latas na água clorada ou javelizada, é de recomendar.

— Arrefecer as latas até uma temperatura mais baixa possível, mas ainda suficiente para lhe permitir secar espontaneamente e evitar a formação de ferrugem exterior; escorrê-las para facilitar a secagem e para limitar as possibilidades de recontaminação, em virtude de choques sobre as cravações que são sobretudo de temer quando as latas estão molhadas.

— Evitar meter as latas em caixas ou em cartões antes que elas estejam completamente arrefecidas e secas.

Para a embalagem das latas cheias, utilizar caixas ou cartões de dimensões e de qualidade apropriadas, de maneira a limitar as fricções e os choques numa lata contra a outra. Os prejuízos que disso resultam são tanto mais de temer quanto mais pesada é a lata.

Evitar empregar embalagens demasiadamente volumosas, afim de se evitar que o seu grande peso prejudique um manuseamento fácil.

— Armazenar as latas em armazéns limpos, frescos, secos, ao abrigo das variações bruscas de temperatura; é recomendável conservar as portas dos armazéns fechadas. A armazenagem das latas deve ser realizada de tal forma que possam ser facilmente vigiadas e que as latas que vertam possam ser eliminadas logo que são assinaladas.

Quando as latas cheias são armazenadas ou transportadas a granel, devem arrumar-se de forma que não possam ser prejudicadas com os choques; sobretudo, não se devem colocá-las deitadas num camião ou num vagão.

Diferentes tipos de latas — as suas utilizações

Os diferentes tipos de latas existentes no mercado são os seguintes:

Folha laminada a quente

- 1 — Latas de folha «Charcoal»;
- 2 — Latas envernizadas (chapa envernizada e tornada a envernizar depois da fabricação da lata).
- 3 — Latas de folha vulgar.

1 — Latas de folha «Charcoal»

Estas latas não parecem dar protecção suplementar contra a corrosão em meio líquido. Por outro lado, este tipo de laminagem — com ou sem verniz segundo os produtos — é de aconselhar no caso em que a folha se encontre exposta a um ataque que possa ocasionar a formação de ferrugem: trufas, azeitona preta

conservada «a seco», caviar, creme fresco e outras carnes salgadas.

2 — Latas envernizadas

Recorre-se, em geral, à lata envernizada para um dos três fins seguintes:

a) Evitar uma modificação de cor que certos produtos sofrem em contacto com o estanho. Este caso é representando, principalmente, pelos frutos vermelhos, mas, em virtude da sua forte agressividade, o envernizamento só da chapa de folha ameaça provocar uma aceleração da corrosão; neste caso deve-se preferir a lata tornada a envernizar depois da sua fabricação.

b) Evitar a sulfuração da superfície interna da lata; caso dos produtos pouco ácidos, ricos em proteínas, por exemplo: tripas, crustáceos, moluscos, eventualmente carnes e pastéis de carne, «foie-gras», peixes, grãos de leguminosas. Neste caso, o verniz a empregar é do tipo «anti-enxofre».

Para os produtos desta natureza que a podem suportar, a acidificação artificial ($PH < 6$) pode permitir que se diminua a sulfuração e, em certos casos, evitar o emprego da lata envernizada.

c) Melhorar a apresentação comercial de certos produtos habitualmente condicionados em latas não envernizadas. Contudo, como o envernizamento interior pode ter como efeito acelerar a corrosão ou de modificar o aspecto do produto, é prudente não o adaptar senão com pleno conhecimento.

A utilização das latas envernizadas pode, além disso, ser recomendada em certos casos particulares, tais como o dos peixes ricos em óxido de trimetilamina (o congro, por exemplo) que provocam a destanagem das latas.

A lata envernizada de novo depois de fabricada oferece uma protecção suplementar contra a corrosão pelos produtos ácidos, pelo que o seu emprego pode ser indicado para os frutos muito agressivos, mesmo se a sua cor não é sensível ao estanho.

3 — Latas de folha vulgar

O emprego destas latas é de aconselhar em todos os outros casos não enumerados acima.

Folha estanhada electroliticamente

A folha estanhada electroliticamente não parece poder ainda ser empregada para as conservas dum maneira geral, pelo que é conveniente ser-se informado previamente sobre as modalidades particulares do seu emprego, e não deverá ser entregue qualquer lata de folha estanhada electroliticamente sem que aquele que a utilize seja disso avisado.

Pedidos de Representação

- World Commerce Agencies
P. O. Box 192—*Port-Louis (Mauritius)*
- St. A. Androniadis
P. O. Box 432 — *Athens*
- A/S Nissen & Grün
Gammelting 1 — *Haderslev (Danmark)*
- Brown, Calderwood & Co.
320 Regent Str. — *London*
- N. Veerasamy & Co
P. O. Box 304—*Port-Louis (Mauritius)*
- Oomar Noormohamed
P. O. Box 252—*Port-Louis (Mauritius)*
- Oscar Moenich & Co Ltd.
51. Crutched Friars — *London*
- Societé Franco Brasilienne d'Importation
12, Rue Pasquier — *Paris VIII^e*
- J. Ganet
154 Nassan Street — *New York*
- Alexander Pickering & Co
41, Crutched Friars — *London EC3*
- Macleod, Ross & Co Ltd.
St. Benet Chambers · St. Benet's Place · Gracechurch Street — *London EC3*
- Lovel & Christmas Ltd.
G. P. O. Box 221 — *London EC1*

AS PESCARIAS NO ALGARVE

(SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do número anterior)

Vemos, portanto, que também no Algarve os Romanos se aproveitaram de uma tradição marítima que de longe vinha, embora tivessem procurado desvirtuá-la, na avassaladora ânsia de tudo reduzir à imagem e semelhança da sua civilização.

«Deveria esperar-se — afirma Estácio da Veiga — que o elemento cartaginês se manifestasse em alguns pontos da raia marítima do Algarve, se ao mesmo tempo não se soubesse que os poderosos invasores tudo destruíram ou desfiguraram para poder estampar em toda a parte o cunho romano» (41).

E Estácio da Veiga, ao referir-se à *grande e importantíssima povoação* que diz ter existido na praia de N. Sr.^a da Luz, próximo de Lagos, centro piscatório sem dúvida, afirma ainda: «Parece haver ali umas construções que deixam presumir serem anteriores às romanas. É mui provável que os cartagineses e os indígenas já tivessem estabelecimentos de salga de peixe, mas os romanos desfiguraram tudo quanto acharam para lhe puderem imprimir o seu cunho romanizador» (42).

E Estácio da Veiga, como que em reforço desta afirmação, acrescenta mais adiante:

«Muito antes de haver rumor de romanos cá para estes lados da Península já era antiga e célebre a fama das grandes riquezas que estes peninsulares faziam com a permutação do seu peixe salgado: logo os peninsulares sabiam construir sólidos e seguros depósitos para a salga do peixe; ora, em toda a costa não haver vestígios de outras construções que não sejam os tanques: portanto é mister entender que foram os peninsulares os mais antigos fabricantes de estes tanques. D'este modo foram elles também os autores da composição do cimento para taes construcções, pois o que se pretendia era que ellas vedassem perfeitamente quaesquer regumos da salmoira. É claro que os tanques foram construídos com uma argamassa composta de cal, saibro e tijolo triturado... mas ainda assim não se davam por seguros; inventaram um systema de vedação, revestindo internamente todos os angulos por meio de caneluras concavas ou convexas; e é como ainda hoje os vemos» (43).

Mas, apesar desse acentuado *cunho romanizador*, a verdade é que, tanto no comércio dos metais e na ex-

ploração das minas, «como en las salazones y pesquerías, los romanos no hicieron sino continuar industrias ya establecidas y florecientes entre los púnicos» (44).

Todavia, não deixaram de prosperar as pescarias no Algarve Romano: «Já então — diz Damião António de Lemos Faria e Castro — a nautica tinha outra formalidade, os navios acomodavam transportes consideráveis, e então farião os Lusitanos célebre a navegação da Italia, das Gallias, de Inglaterra, de Africa, aonde conduzião, além das pipas de atum, e mais pescarias, os seus trigos, azeites, lãs, carnes, e os mais fructos...» (45).

Graças à actividade dos pescadores e mercadores do Algarve Romano, onde estavam estabelecidos ricos armadores e exportadores, podiam os habitantes de Roma dizer «que com os fructos preciosos da Lusitania erão brilhantes, e magnificas as suas mezas...», nas quais se serviam igualmente as «pescarias immensas, que se fazião pelos mares da Lusitania, e da Betica até á boca do Estreito» (46).

As fábricas de conserva de peixe em salmoira, então estabelecidas no Algarve Romano, devem ter, portanto, atingido grande desenvolvimento nesta época.

«A pesca, pois, e Commercio dos atuns he tão antiga, e em tanta abundancia na Lusitania, que o Historiador Polybio, fazendo memória da delicadeza, e bondade dos nossos fructos, da sua quantidade, a extracção, não se esqueceo de incerir nelles este ramo principal do nosso trafego» (47).

E o mesmo aconteceu depois com os Arabes, que, de posse da Ibéria, não deixaram, decerto, de aproveitar-se também — e ainda antes deles os povos germânicos — do esforço e dos conhecimentos industriais e marítimos das populações autóctones, mas procurando assimilá-las à sua própria civilização, como era natural, não obstante os árabes terem já então fama de «grandes pilotos e entendidos na arte da navegação». (48).

Sob o domínio muçulmano, os povos marítimos da Península continuaram, portanto, a exercer, como até ali, a faina da pesca e as indústrias dela derivadas.

«Era natural — escreve González Palencia — que las poblaciones costeras se dedicaram a la pesca. Se pescaba mucho con almadrabas, y se empleaban las

redes llamadas xabca (jábega). El pescado fresco se enviaba para la provisión de las ciudades; y, salado e seco, era enviado al interior». E mais adiante: «En las costas atlánticas se pescaba el âmbar gris, en Algarbe, Sidonia, Setúbal, que se llamaba «Bahia del âmbar»; y el coral, en Vera, cerca de Almería» (40).

A pesca do âmbar pardo ou cinzento denota que, no Algarve muçulmano, continuava a fazer-se a caça à baleia e, portanto, a navegação de altura, pois daquele cetáceo se extraía — como ainda hoje, segundo estou informado — aquela substância.

No século X, em pleno domínio muçulmano, a extração do âmbar pardo ou cinzento dava trabalho, especialmente no Algarve, a numerosos pescadores, segundo informa autorizado arabista:

«Sur la côte occidentale, (da Península Ibérica) un grand nombre de pêcheurs se consacraient à la recherche de l'ambre gris dans l'Algarve...» (50).

E no século XI, o excelente âmbar do Algarve tinha ainda bem justificada fama, porquanto *durava muito tempo ao fogo*: «Al-Maqqarî nous apprend aussi que les côtes de l'Algarve fournissaient un ambre excellent qui durait longtemps sur le feu» (51).

Os pescadores do Algarve muçulmano entregavam-se também à pesca da sardinha — com o emprego das artes ou redes de *chávega*, como acima refere González Palencia — e à do atum, como o demonstra «insofismavelmente o próprio nome de *almadravas*, com que as armações nos aparecem nos documentos mais antigos e por que são ainda hoje conhecidas no país vizinho» (52).

E dos pescadores mouros do Algarve registou a história um milagre, ocorrido em Faro, durante a sua faina, já no século XIII, quando a cidade de Santa Maria estava sob o domínio de Aben Afan, Ibn Mafot ou Aben Mafon, *último rei mouro deste velho reino*, «o qual precisamente doara ao príncipe de Castela os seus domínios do Algarve de hoje, reduzindo-se a ser assegurado como rei de Niebla, ou seja do Algarve de além-Guadiana...

Foi no tempo deste «Aben Mafon» que «em Faaron», vila já «de Santa Maria», teria acontecido o milagre que versa uma das cantigas musicadas de milagres e louvores de Santa Maria, da autoria ou sob a autoria do dito, Afonso X, o *Rei Sábio*» (53).

Eis como o Dr. Francisco Fernandes Lopes entende, *libèrrimamente*, a letra dessa cantiga:

dSé... AdectdorePtimsaeçõarasEcmfããcmfũ vbgõ vbg vvb

«Santa Maria tem pesar de quem, em deshonra dela, faz mal à sua imagem; e por isso humilha bastante quem assim procede.

Deste facto contarei um milagre que ela fez em Faro, em tempo de Aben Mafon que naquela época era senhor do reino do Algarve, a modo de homem esforçado quer na guerra, quer na paz.

Naquele castelo havia, como eu vim a saber, uma imagem da Virgem gloriosíssima, feita, como vos direi, de pedra, bem figurada; e, como eu achei que era certo, estava na riba do mar, contra ele, de face.

Sabia-se que esta imagem estava ali já desde o tempo dos cristãos, e por isso, durante o domínio dos mouros, os cristãos, cativos deles, continuavam a vir adorá-la sempre; e por esta razão se chamara, à vila de Faro, Santa Maria. Mas o povo maldito dos mouros que aí havia teve grande arrelia com isso; e irados, com grande desdém, deitaram a imagem ao mar. Mas grande milagre então fez a Virgem que manda no mundo e a quem desagrada a soberba; porque fez que nunca mais os mouros pudessem apanhar peixe nenhum enquanto deixaram ficar a sua virgem no mar. Os mouros, logo que viram isto, foram-na tirar dali e vieram pô-la na muralha, entre as ameias, em frente do mar.

Desde então tiveram muito peixe, tanto como nunca tinham tido, conforme eu ouvi dizer a mouros e aos cristãos que me contaram.

Por isso louvemos a Virgem em quem tanto bem reside» (54).

Esta Cantiga de Afonso X o Sábio tem ainda o especial interesse de nos mostrar, pela iluminura que a acompanha, não só «a Faaron de então, com as suas casas, os seus telhados, as suas ameias, se não na sua realidade, pelo menos segundo a fantasia do iluminador, artista precioso e refinado indubitavelmente» (55), mas também a própria escultura da Virgem e os bateis e as redes usadas nessa época pelos pescadores daquela vila (56).

E foi esta já então remota tradição marítima que os pescadores do Algarve, tanto *moçarabes* como *mudéjures*, herdaram e seguiram, quando aquela região se incorporou na Coroa de Portugal, na primeira metade do século XIII.

(Continua)

(41) *Antiguidades Monumentales do Algarve*, in *O Archeologo Português*, XV (Lisboa, 1910), p. 210.

(42) *Idem, ibidem*.

(44) Garcia y Bellido (António), *Fenícios e Carthaginienses em Occidente*, Madrid, 1942, p. 78.

(45) *Historia Geral de Portugal e suas Conquistas (...)*, Nova Edição, Tomo I (Lisboa, 1830), p. 321.

(46) *Idem, ibidem*, p. 327 e 332.

(47) *Idem, ibidem*, p. 334.

(48) Dias (Eduardo), *Árabes e muçulmanos (...)*, II (Lisboa, 1940), p. 209.

(49) González Palencia (Angel), *El trabajo en la España musulmana*, in *Revista del Trabajo, Congreso de Estudios Sociales*, Madrid, 1945, p. 204.

(50) Lévi-Provençal (E.), *L'Espagne musulmane au X^e siècle. Institutions et vie sociale*, Paris, 1932, p. 179.

(51) Pérès (Henri), *La poésie andalouse en arabe classique au XI^e siècle (...)*, Paris, 1937, p. 315.

(52) Franco (Mário Lyster), *A pesca do atum na costa do Algarve (...)*, Faro, 1947, p. 7.

(53) Lopes (Francisco Fernandes), *A 183.^a das Cantigas de Santa Maria do Rei Sábio*, in *Corteio do Sul*, de Faro, de 4 de Dezembro de 1947.

(54) *Idem, idem, ibidem*.

(55) *Idem, idem, ibidem*.

(56) Lovillo (José Guerrero), *Las Cantigas. Estudio Arqueológico de sus miniaturas*, Madrid, 1949, estampa 200.

OS PROBLEMAS DA INDÚSTRIA DE CONSERVAS MARROQUINA

Segundo um artigo publicado no «Le Petit Casablancais», a indústria de conservas de peixe marroquina tem passado, nos últimos cinco anos, por altos e baixos verdadeiramente espectaculares. Contava há dois anos 200 fábricas; hoje não possui mais de 100, das quais só umas 50 estão em plena laboração, e estas são, principalmente, as que beneficiam duma percentagem razoável do contingente de exportação para França, livre de direitos.

O problema dominante, presentemente, é o da distribuição deste contingente que é de cerca de 600.000 caixas.

Até 1952, a Administração baseava-se sobre os números da produção e das vendas para o estrangeiro, para fazer a sua distribuição. Este sistema provocou uma concorrência ruínosa entre os industriais que exportavam as suas conservas ao desbarato, a fim de obterem uma licença maior no contingente para França. Esta situação impressionou a Administração que reagiu, confiando a uma companhia francesa de organização a missão de fazer um inquérito e de propôr as soluções racionais. Em conformidade com os elementos colhidos, essa companhia instituiu um novo sistema de divisão do contingente, para as safras de 1952-53 e 1953-54, proporcionalmente à média dos contingentes totais atribuídos a cada fábrica durante as três campanhas, 49-50, 50-51, 51-52.

É esta a fórmula aplicada actualmente. Ela teve a vantagem de evitar uma verdadeira «corrida para a morte» e deixou a possibilidade às empresas de se reorganizarem sobre o plano industrial e financeiro e diligenciarem novos mercados.

Os resultados obtidos não foram, porém, satisfatórios. O sistema actual de divisão do contingente tem, de facto, grandes vantagens, mas tem, também, defeitos reconhecidos. Não admira, pois, que apareçam novas e variadas teses para a distribuição nas safras futuras.

Uns propõem que se reconduza ainda durante alguns anos o sistema actual. Haverá, contudo, que admitir que isso implicará ou o agrupamento em concentrações industriais das empresas existentes, ou o seu desaparecimento. Não é possível consentir que se prolongue o «tráfico das licenças», que não é segredo para ninguém e que representa um dos maiores defeitos do sistema actual.

Outros opinam que se deve voltar ao sistema anterior. Produzir ao máximo, exportar ao máximo e para dividir o contingente, basear-se nos números das exportações para o estrangeiro. Fórmula sedutora, em teoria, na medida em que não conduza inevitavelmente aos excessos anteriores. Mas, na prática é, na verdade, uma fórmula infinitamente delicada e perigosa, que arrisca a comprometer todos os esforços realizados, há 3 anos, para estabilizar a situação da conserva marroquina.

Outros, ainda, proclamam que há



fábricas em demasia em Marrocos. É necessário que os não-profissionais se retirem. Para isso, havia que facilitar a sua saída. Compete ao Estado fazer-lhes os adiantamentos que lhes permitam pagar os seus débitos aos fornecedores e aos banqueiros. O Estado tomaria conta das licenças que lhes fossem atribuídas para as redistribuir, onerando-as com uma taxa que lhe permitiria reentrar nos seus fundos.

É necessário, além disso, dizem estes, organizar a profissão sob a forma de grupo de empresas, pondo os seus interesses em comum.

Compete à Administração, em última análise, definir, entre estas posições tão diversas, o futuro estatuto da indústria de conservas de peixe marroquina.

A preparação das conservas de peixe

Este trabalho do dr. Henri Cheftel, director dos Laboratórios de J. J. Carnaud, em França, foi agora traduzido em espanhol, pelo dr. Francisco Lopez Capont, director dos Laboratórios da «Union de Fabricantes de Conservas de Galicia, Vigo, com priologo do professor Dr. Ignacio Ribas, decano da Faculdade de Ciências da Universidade de Santiago.

É um informe crítico e objectivo de uma viagem de estudo feita pelo autor aos Estados Unidos e consta de três capítulos principais sobre *Conservas de atum*, *Conservas de Arenque* e «*Pilchards*» e outras conservas de animais marinhos (moluscos, crustáceos, ovas de peixe, etc.). Dentro de cada capítulo são estudados e comentados os processos de pesca, e de conserva, dando o autor numerosos detalhes práticos de grande valor económico e industrial.

A edição é da «Union de Fabricantes de Conservas de Galicia» e o seu preço 20 pesetas.

TODOS os seres vivos entram em decomposição após a morte, em virtude da actividade de micróbios e diástases que provocam a destruição da matéria proteica, mercê de reacções bioquímicas muito complexas.

A conservação do pescado pode fazer-se recorrendo à acção de agentes germicidas que destruam a causa da alteração (calor antisépticos) ou recorrendo a elementos que obriguem a parar a pululação microbiana (Frigorificação) ou ainda usando processos que tornem o meio desfavorável à evolução dos micróbios e actividade diastásica.

Em Portugal desde que se iniciou a pesca longinqua do bacalhau optou-se pelo processo da salga, como meio de o conservar até aos secadouros, onde sofre diversas operações até à secagem, ou perda de água até 42 por cento.

De todas as fases tecnicológicas que se realizam a bordo dos navios de pesca a salga constitui a mais importante, porquanto dela depende a resistência do pescado e a sua futura conservação em armazéns, geralmente não frigoríficos.

A evisceração, decapitação e sangria são operações necessárias para se eliminarem os principais pontos de existência dos microorganismos o que equivale a eliminar os focos mais sensíveis à decomposição.

No entanto, a carne que resta para conservar, pela sua riqueza em substâncias albuminóides, sais minerais, água, etc., apresenta ainda grande sensibilidade às reacções bioquímicas.

Além disso é do conhecimento geral que os diversos investigadores têm isolado numerosas bactérias e fungos da própria carne do peixe, da água do mar e do próprio sal.

A salga tem por objectivo principal subtrair, na vida percentagem, o principal elemento necessário à vida dos seres responsáveis pela decomposição da matéria orgânica, isto é, a água interna de constituição dos tecidos do pescado.

Antigamente supunha-se que o sal era isento de microorganismos e que actuava na conservação do pescado, como elemento microbicida.

Porém, está provado que a sua acção inibidora da vida das bactérias é muito rudimentar, existindo elementos que vivem no próprio cristal durante anos, embora as condições de pululação sejam reduzidas.

Pensamos como Laufer, que exprimiu o poder germicida desta forma:

«O sal é um dos antisépticos menos tóxico, mas também é dos antisépticos menos antisépticos».

Na verdade o sal conserva o peixe mercê das modificações físico-químicas que se operam depois da sua aplicação, que poderemos resumir da seguinte forma:

O cloreto de sódio, principal elemento da sua constituição, em contacto com a humidade exterior dos produtos a conservar forma uma solução salina que, por

Alguns aspectos da

Pelo DR. A. T.

osmose, penetra nos tecidos do peixe que se impregnam de sal ao mesmo tempo que perdem a sua água interna.

Ninguém ignora que a carne do peixe é formada por tecidos, matéria coloidal, que, por sua vez, são formados por células que encerram cerca de 75 % de água e em maior ou menor percentagem outras matérias orgânicas.

As células são rodeadas por uma membrana semi-permeável que se deixa atravessar pelo cloreto de sódio em solução.

Assim, verifica-se que a solução salina exterior formando uma concentração superior àquela em que a água se encontra no interior dos tecidos estabelece por exosmose a saída do meio menos concentrado (água celular) para o exterior (solução salina).

Esta corrente no sentido de dentro para fora realiza-se tanto mais depressa quanto mais concentrada for a solução salina, que pode formar-se utilizando-se, simplesmente, o sal, ou, mergulhando o produto em salmoiras pré-formadas, como fazem os canadianos na preparação do bacalhau nas costas do Gaspésie.

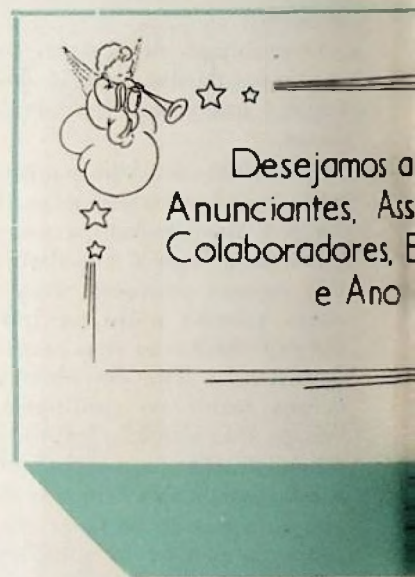
A penetração do cloreto de sódio no interior das células, progride por endosmose de harmonia com a saída da água interna.

A pureza do sal empregue na salga do peixe tem uma enorme importância na sua conservação.

Assim, observa-se que a penetração das moléculas do cloreto de sódio no interior dos tecidos será tanto mais rápida quanto mais puro for o sal empregue.

A demora da penetração do cloreto de sódio acelera a sua decomposição.

O conhecimento da análise físico-química do sal considera-se de capital importância para a boa marcha da salga.



Desejamos a
Anunciantes, Ass
Colaboradores, E
e Ano

Salga do bacalhau

RES BOTELHO

Um sal de escolha é aquele que tem mais de 95 % de cloreto de sódio e menos de 5 % de água e que apresenta, simplesmente, vestígios de sais de cálcio e magnésio.

O sulfato de cálcio é praticamente insolúvel pelo que se considera quase nula a sua acção na salga do peixe.

Os cloretos de cálcio e magnésio e o sulfato de magnésio têm uma influência bastante prejudicial nesta operação.

A explicação deste facto, reside na acção directa destes sais no seio dos tecidos tornando-os duros e como consequência a impermeabilização das membranas celulares.

Em várias experiências realizadas, verificou-se que a penetração do cloreto de sódio no peixe apresenta 1 % de cloreto de cálcio.

Quando a salga é feita em condições de temperatura e humidade favorável ao desenvolvimento de microorganismos aquele espaço de tempo é insuficiente para o peixe sofrer modificações da sua matéria.

Tressler verificou, em tempos, que os fenómenos bioquímicos são bastante intensos quando o sal apresenta cloreto de cálcio, dosando os ácidos aminados em peixes salgados com sais puros e sais contendo cloreto de cálcio.

Verificou-se também que a percentagem de ácidos aminados é superior 2 vezes quando se utiliza um sal adicionado com 5 % de cloreto de cálcio.

A presença do cloreto de magnésio também retarda a penetração do cloreto de sódio e a presença de ácidos aminados livres nos peixes salgados com sal que contenha aquele elemento é muitas vezes superior, mais de uma dezena, do que quando se utiliza um sal puro.

Sab-se que as células podem absorver sal até à saturação.

Quando a concentração do sal é inferior a 4 % pode

verificar-se o desenvolvimento de bactérias banais e alguns micróbios patogénicos entre os quais o «*Chlostridium botulinum*». Em concentrações superiores a 4 % a actividade das bactérias e das diástases é bastante reduzida.

Nas culturas adicionadas de 5 a 6 % de cloreto de sódio verifica-se que a vegetação dos anaeróbios estritos é bastante lenta ou quase nula, mas desenvolvem-se os aero-anaeróbios e os aeróbios.

Petterson afirma que em salmoiras a 10 e 15 % as bactérias aero-anaeróbias podem viver sem se reproduzir.

Para cima de 15 % os coccos e leveduras conservam ainda toda a sua vitalidade.

Os microorganismos halófilos que produzem a alteração do bacalhau conservam-se vivos numa solmoira concentrada durante longos períodos que podem ultrapassar um ano.

No entanto em soluções salinas a 12 % morrem ordinariamente em 24 horas.

Em concentrações superiores a 20 % os fenómenos da decomposição são muito lentos.

Temos ainda a considerar a grossura dos cristais da salga do peixe que tem muita importância no resultado final da preparação do produto.

Têm-se feito numerosos ensaios sobre a salga de peixes com cristais de vario calibre e tem-se verificado, que, na realidade, não é indiferente, o emprego do sal de qualquer grossura.

O sal formado por cristais muito finos penetra rapidamente no interior dos tecidos no início da salga, isto é, começa a desidratar rapidamente o peixe em virtude de facilitar uma melhor distribuição à superfície, mas também se verifica a coagulação rápida das substâncias albuminoides superficiais, formando consequentemente uma barreira à penetração profunda das moléculas do cloreto de sódio, e este facto reflecte-se na conservação posterior do produto salgado.

O sal formado por cristais volumosos penetra mais lentamente no interior dos tecidos não tendo por isso o inconveniente da coagulação, mas uma desidratação demorada tem o inconveniente de facilitar a pululação microbiana o que prejudica também a conservação do pescado.

Está, pois, aconselhada a utilização dum sal traçado, isto é, formado por uma mistura de cristais (grossos e finos), que evita uma desidratação muito rápida como sucede no primeiro caso, mas menos lenta do que no segundo, com manifesto beneficio para a conservação do produto a salgar.

A escolha do sal tem, pois, que obedecer à sua análise físico-química e às dimensões dos seus cristais.

Entre nós e na maioria dos países produtores de bacalhau a salga tem sido feita empiricamente, esco-

(Continua na pág. 31)

grossos
ntes e
s Festas
vo Feliz

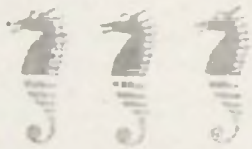


ALIANÇA
EXPORTADORA
 L^{DA}
LISBOA-PORTUGAL



**PORTUGUESE
 CANNED FISH**

**SARDINES
 TUNA FISH
 ANCHOVIES
 MACKERELS**



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



LAZ.

As operações do trabalho (II)

pele Dr. F. Falcão Machado

Vamos descrever o ciclo do trabalho industrial da conserva de atum, por nós directamente observado em Setúbal.

Começamos por declarar que o peixe trabalhado não é, exclusivamente, o atum (*thunus thynus*) mas, também, o albacora, senão outras espécies. Dá-se-lhes o nome genérico de atum.

Dispensamo-nos de qualquer referência desenvolvida à sua arrematação na Lota e transporte para a fábrica, que não diferem do que se passa com a sardinha e outro peixe miúdo.

A primeira observação a considerar é a *decepa*. O esartejador com uma faca grande e própria, corta, em dois golpes rápidos, de cima a baixo cada peixe e, depois, arranca-lhe à mão a cabeça, com as tripas e o bucho, deitando, de seguida, o peixe para uma tina, celho ou pio de água doce, para dessangrar. O golpe de vista, a certeza de movimentos exactos, força e habilidade, são característicos para a eficiência da função.

Um outro esartejador corta o peixe em postas, separando-as do rabo e atira o peixe para o pio de água doce, para dessangrar, e com um rôdo mergulha as postas na água, para que não fiquem à superfície, visto parecer que, debaixo de água a perda do sangue é mais perfeita.

Como, nas latas apresentadas ao comércio, há um atum *branco* e outro *vermelho*, esclarecemos que a cor do produto depende da espécie e também do tempo que as postas estiverem a dessangrar no pio ou celho.

No entanto, as cabeças, buchos, tripas e rabos, são atirados para o *pio das cabeças*, como desperdício melhor, como sub-produto que se aproveitará para adubos e outros fins, como veremos a seu tempo.

Este segundo esartejador deve ter, como o anterior, as mesmas características funcionais e, mais desenvolvida capacidade de dispersão de atenção e, ainda, memória muscular para dar às postas, automaticamente a mesma grossura.

A operação imediata é a *cozedura*.

são lavadas com água fria, a jacto de mangueira, para escorrerem os restos de gordura e é posto a secar, tabuleiro por tabuleiro. Geralmente, a seca demora um dia e só depois se passa a nova fase de laboração.

Esta terceira fase é a da *limpeza* do peixe, realizada por mulheres, de pé, perante a mesa de encaixe; aí tiram espinhas, pele e *sangalho*, parte escura das postas junto à espinha. Para trabalharem colocam os tabuleiros com as postas na *dobadoura*, armação da mesa para suporte de grelhas. Tiram a posta, partem-na à mão e, depois, com um canivete



Fabricação do atum

Mulheres retiram as postas dos pios e colocam-nas em tabuleiros que conduzem, em carros, para os *tanques de cozedura* onde são cozidas em moura.

A moura é preparada por um *messtre*, que regula a salinagem e a temperatura das serpentinas de vapor. Na moura o peixe perde as suas gorduras, que seguem para o esgoto.

Como é evidente, a salmoura é proporcional ao volume do peixe preparado.

Retiradas as postas, ainda quentes,

cortam e raspam os pedaços, deitando-os de seguida, para novo tabuleiro. Os resíduos são atirados para uma lata de despejo ou celho. Os utensílios que utilizam são canivetes ou facas e têm que maneja-los com perícia, com velocidade, conjugando a motricidade manual com o golpe de vista; devem, ainda, possuir um sentido acentuado de aproveitamento do material.

Com esta operação, o atum fica preparado para o *enlatamento*, que

implica, como primeiro acto, o corte do peixe.

O corte pode ser normal ou mecânico.

O corte manual realizam-no mulheres, com facas de aço inoxidável, fino. Agarram a posta e limpam-na com a faca; depois, acertam-na, cortam-na em fatias que encaixam nas latas, aparando-as, para que caibam. As aparas, as sobras, são, também aproveitadas no enchimento da lata.

Estas mulheres trabalham em frente duma mesa, sentadas em cadeiras providas dum suporte móvel onde se coloca um caixote com latas vazias, para encher. À medida que os caixotes se vão esvaziando, uma servente substitui-os

Enchidas as latas, são empilhadas.

As «migas» ou restos do peixe são colocados numa lata ou celho de alumínio e, depois, são seleccionadas para a conserva e o que ficar é dado ao pessoal, se for aproveitável, ou lançado no pio de desperdícios se o não for.

As mulheres que procedem ao corte são peritas, especializadas pela prática, devendo revelar especiais aptidões, não só de velocidade e exactidão mas, principalmente, de aproveitamento de material; as mais hábeis possuem um admirável golpe de vista que lhes permite dar cortes muito exactos com o máximo aproveitamento.

O corte mecânico faz-se mediante uma máquina guilhotina que corta as postas em fatias, reguladas segundo as dimensões da lata a que se

destinam. Com a mão esquerda põe-se a posta na *cama* e com a direita baixa-se o gume da guilhotina, erguendo-se de seguida. Esta útil máquina tem, como a maioria delas, de exigir para seu eficiente rendimento, quem suporte um trabalho monótono, sempre idêntico, sempre repetido.

Enlatado o peixe, as latas são colocadas em pilhas que operários especializados levantam e levam para azeitamento. A *levantadeira* da lata é uma mulher, especializada na tarefa, que trabalha de pé. A sua tarefa consiste em arrumar pilhas sobre pilhas de latas, para fazer pilhas grandes chamadas *paus de lata* que conduzem para o azeitamento. Como o rendimento é proporcional à altura do *pau da lata*, a *levantadeira* deve ter grande senso de equilíbrio físico, absoluta segurança de gestos, firmeza de mãos. Há a tradição de fazer gala em conduzir *paus de lata* tão altos quanto possível e a fama aureola as *levantadeiras* de maior capacidade de transporte, dando-lhes prestígios que pode servir de proveito profissional.

O azeitamento é realizado em mesas de azeitamento ou *aparadores*, com *pio* ou *panela* no meio, tanque em que se encontra o azeite. Diferentemente do que se dava com a sardinha, aqui o *pau de lata* é colocado nesse pio e por cima dele se derrama o azeite, com púcaro, molhando as latas. Creio, porém, que se trata dum simples estilo de fábrica e que a técnica varia com as fábricas.

A *azeitadeira* ou *mulher do pio* é

operária especializada, e caracteriza-se pela velocidade e habilidade do seu trabalho que, demais a mais, muitas vezes, consiste em sectionar os *paus de lata* ao metê-los no pio e em refazê-los, depois de molhados, o que pede muita pericia, porque as latas estão escorregadias. Estes novos *paus de lata* devem ser todos da mesma altura, para facilidade de contagem, e cada *pau* corresponde a uma caixa de conserva.

A *azeitadeira* prepara os lotes de azeitamento e dos diversos molhos, de escabeche, tomate, e outros temperos. Realiza misturas de diversos ingredientes, com variadas percentagens, que são segredo de cada fábrica. Vinho branco, canela, pimenta, colorau e outros temperos são o material que usa.

É, pois, além de *azeitadeira*, propriamente dita, uma *cozinheira*, ou, pelo menos, realiza parte do trabalho desta. Uma boa memória, uma mão hábil para avaliar mínimas diferenças de peso dos produtos que agarra, um apuradíssimo olfato que lhe permite distinguir o estado de certos ingredientes e lealdade à casa que a emprega, traduzida em discreção — são as características da sua aptidão.

As restantes operações seguem os trâmites já descritos a propósito do trabalho da sardinha: cravagem, visita, banho, verificação de furos e roturas, encaixotamento, e a que não faremos referência especial, completam a série de tarefas que exige o enlatamento do atum.

Produtora Nacional de Conservas, L.^{da}

Packers and Exporters of Preserved Fish

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

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

ESPÉCIES AQUÁTICAS MIGRADORAS

A maior parte dos peixes efectuam deslocamentos.

Porém, numas espécies esses deslocamentos são de fraca duração enquanto outras fazem verdadeiras viagens.

Uns, aparecem periódicamente, e outros em dadas estações nos locais de pesca.

Assim, nas águas doces, por exemplo, as Alosas aparecem na primavera e as enguias surgem no mar no Outono.

Nalgumas espécies as migrações fazem-se nos jovens indivíduos e dizem-se tróficas ou de crescimento; noutras espécies realizam-se em todas as idades mas, principalmente, nos adultos e chamam-se erráticas ou de alimentação porque se relacionam com as necessidades alimentares; finalmente, as genéticas ou de reprodução, interessam apenas os indivíduos que se preparam para a postura dos ovos.

A espécie procura o meio exterior propício ao desenvolvimento do meio interior orgânico.

Há peixes que crescem no mesmo meio em que se afecta a sua reprodução, isto é, as espécies de água doce permanecem nas águas doces e as marinhas no mar. É o caso dos migradores homeótopos, como o bacalhau e o arenque, que efectuam as suas migrações nas águas marinhas.

Outras, passam das águas marinhas para as águas doces, fazendo nesta a postura, e são chamadas migrações potamotocas, como sucede com o salmão e a lampreia.

Finalmente, na categoria dos migradores talassótopos temos a enguia que deixa a água doce e vai fazer a sua postura no mar.

Exemplifiquemos como se passam as coisas em espécies dos diversos tipos de migradores.

1.º — *Migradores homeótopos*

Os migradores de águas doces são pequenos migradores e os de águas

PELO DR. JOSÉ FREIXO

marinhas efectuam geralmente grandes deslocamentos.

Entre os primeiros temos a Carpa e a Truta.

A Carpa tem uma migração genética tendo por objectivo a reprodução.

Assim, pondo na primavera e no fim do verão, necessita, para desovar, águas de 20º que se verificam em certos pontos do mesmo lago em que vivem e para onde se dirigem até à postura, terminada a qual se dispersam pelo lago.

Nas Trutas, a migração é orientada por um branquiotropismo em que o animal procura as águas correntes para melhor satisfazer as suas necessidades respiratórias.

Instalados na contra-corrente, recebem directamente na boca a água que enviam continuamente para as brânqueas.

Finda a postura, os reprodutores voltam às águas iniciais.

Um exemplo de homeótopos marinho é o caso das sardinhas.

Estas espécies apresentam deslocamentos das águas do largo para o litoral e das águas profundas para as superficiais.

Antigamente, supunha-se que a sardinha era um grande migrador.

Porém, pelos estudos mais modernos está hoje posta de parte a ideia havida durante muito tempo que a sardinha era um grande migrador aparecendo em dadas regiões em certas épocas e regularmente em cada ano.

O certo é que a sardinha habita durante todo o ano uma área própria deslocando-se nela da superfície para a profundidade e em superfície dum lado para outro, dentro da

mesma área, de acordo com diversos factores entre os quais a temperatura e salinidade das águas e com a maior ou menor existência de alimento.

Assim, está hoje absolutamente posta de parte a hipótese da migração da sardinha portuguesa para a costa marroquina.

Na verdade, as «Estatísticas Biométricas» provam que as sardinhas que aparecem nas Costas da África Ocidental e da Europa Meridional pertencem à mesma espécie (*Sardina Pilcardus Walbaum*) mas a Populações Regionais diferentes que se distinguem entre si por ligeiras diferenças de tamanho e especialmente no que diz respeito ao número de vertebrae.

O naturalista francês Dr. Fage baseado na diferenciação de caracteres morfológicos, fisiológicos e biológicos estabeleceu as seguintes classes: mediterrânea setentrional (Espanha, França, Itália); mediterrânea meridional (Argélia e Marrocos); atlântica meridional (Espanha e Portugal); a do golfo de Gasconha (França); a da Mancha (Inglaterra e norte da França) e a dos Açores.

São conhecidas as seguintes zonas de localização da sardinha europeia: costa meridional da Inglaterra e da Irlanda, costas da França, Espanha, Marrocos, Madeira, Açores e Canárias, no Atlântico; as costas de Marrocos, Argélia, Tunísia e da Itália, no Mediterrâneo e no Adriático; da Grécia e da Roménia no Mar Negro.

Nas costas meridionais da África há uma espécie pertencente ao mesmo género que a sardinha europeia conhecida pelo nome de Sardinha ocellata ou «sardinha do rei»; na Califórnia existe a *Sardina coerulea*; nas costas do Japão a *Sardina melanosticta*; a *Sardina sagax* nas costas do Peru e a *Sardina neopilcardus*, nas costas meridionais da Austrália e Nova Zelândia.

Os cardumes localizam-se umas ve-

zes numa zona mais profunda, outras à superfície.

Além do plancton, temperatura e salinidade das águas, movimentos das correntes, etc., é sabido que as condições meteorológicas influem também fortemente sobre os cardumes da sardinha, verificando-se que quando se presente a eclosão de uma tempestade, vem à superfície, como que parecendo inquieta.

Também quando os ventos sopram da terra os cardumes afastam-se e quando sopram do largo aproxima-os das costas.

Em certos casos, os pescadores prevêm a presença da sardinha, porque as águas tomam uma cor e um cheiro «sui generis».

Há no entanto homeótopos grandes migradores, como succede com o arenque e o bacalhau.

O arenque habita as águas frias e setentrionais do Atlântico e do mar do Norte.

A pesca efectua-se em épocas diferentes segundo as localidades, quando os animais se reúnem em grandes cardumes na época da postura.

Assim, na primavera pesca-se na parte superior do Mar do Norte, onde acorrem os indivíduos de postura precoce. No verão pesca-se mais abaixo no mesmo mar, no outono em Pas-de-Calais e no inverno na Mancha os indivíduos de postura tardia.

O bacalhau é também uma espécie oceânica de águas frias.

Frequenta especialmente os fundos de 50 a 100 metros, nas águas à temperatura próxima de 0° C. .

A postura faz-se ordinariamente de Janeiro a Março em águas de cerca de 4° C. ou um pouco superior, onde se misturam águas tépidas vindas do Atlântico com águas frias que descem do Oceano Artico.

O peixe movimenta-se em cardumes compactos, outras vezes em fila indiana ou ainda em superfície num ou mais planos.

Terminada a migração genética segue-se a migração errática em que o bacalhau ocupa de preferência as zonas ricas de alimento, como são os bancos da Terra Nova.

Assim, a pesca de inverno respeita aos bacalhaus genéticos que se reúnem nos seus lugares de rendez-vous (norte da Noruega, ilhas Lofoten, Islândia, etc.) e a pesca de verão reserva-se ao bacalhau errático nos bancos da Terra Nova.

Outro grande migrador homeótopo é o atum (*Thunnus thynnus* L), espécie Atlântica e Mediterrânica que pode atingir 2 metros de comprimento por 200 a 300 quilos de peso.

Segundo Le Danois o atum aproveita-se do movimento de transgressão das águas quentes e salgadas do Atlântico que anualmente se realiza em superfície no sentido das costas francesas e ibéricas.

Assim, junto da costa do Algarve aparece o atum ao aproximar-se a época da desova, em fins de Abril e Junho, exercendo-se perto de Faro a pesca de «direito» do peixe vindo de sudoeste para sudeste que então se apresenta mais gordo e por isso de maior valor comercial.

Do outro lado, junto da costa de Tavira, o atum ao aproximar-se da terra muda de sentido para noroeste, talvez para se desviar dos bancos de areia que existem próximo da foz do Guadiana, podendo então ser pescado de «recuado».

Terminada a desova, o atum volta a passar junto da costa Algarvia em direcção oposta à anterior, durante os meses de Julho e Agosto, fazendo-se a pesca de «revés» em que o animal se apresenta menos corpulento.

2.º — *Migradores potamótocos*

Dissemos já que estes animais são aqueles que vivendo no estado adulto no mar têm a reprodução na água doce.

Como exemplo temos o salmão Atlântico (*Salmo salar*).

Nascendo no rio, aqui permanece vários anos. Mais tarde, dirige-se para o mar onde atinge a maturação sexual, após o que volta à água doce na época da desova, procurando as águas mais oxigenadas.

Depois da reprodução, uma gran-

de parte dos reprodutores morrem, mas outros escapam e no geral voltam ao mar para iniciarem um novo ciclo biológico.

3.º — *Migradores talassótocos*

Esta categoria de migradores faz o seu crescimento em águas doces ou salobras, e a sua reprodução no mar.

A enguia da Europa (*Anguilla anguilla* L) é um exemplo característico deste género de migrações.

A migração total compreende três partes distintas.

A primeira, trófica ou de desenvolvimento é o transporte das larvas (*Leptocéfalas*) através do Oceano Atlântico, do oeste para leste, mercê do Gulf-Stream, corrente que se dirige desde as paragens da América para as costas do Norte de África e da Europa.

As larvas levam cerca de 3 anos a fazer este percurso, transformando-se num pequeno ser transparente de 7 centímetros de comprimento que invade os estuários, rios e afluentes, lagos e lagoas litorais.

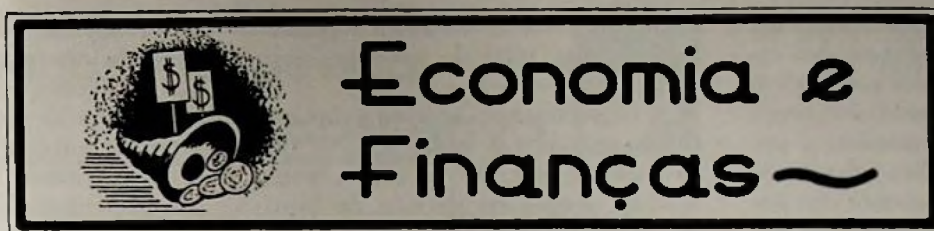
Começa então a segunda fase da migração em que o animal se consagra ao crescimento (enguias amareladas) até à idade da maturação sexual, durante o qual, passados 4 a 5 anos os machos atingem 50 a 60 centímetros e as fêmeas ao fim de 7 a 8 anos têm um comprimento de cerca de 1 metro.

Chegados ao fim do seu estado genético que marca a terceira parte da migração, todo o organismo sofre profundas transformações relacionadas com o desenvolvimento das glândulas sexuais.

Surgem assim as enguias prateadas que pouco depois abandonam as águas doces em direcção ao mar.

Atraídas pelo calor e águas salgadas (possuem termotropismo e halotropismo positivos) fogem da luz intensa (fototropismo negativo) com destino ao Mar dos Sargaços que é o local da desova.

A partir deste momento, isto é, realizada a função reprodutiva, ignora-se o que se passa em seguida relativamente às enguias genéticas.



OS REGIMES DE FABRICAÇÃO DOS PRODUTOS E OS MÉTODOS DE CONTABILIZAÇÃO DOS RESPECTIVOS CUSTOS

pelo Dr. Filomeno de Souza Leite

VII

Não se pode estruturar racionalmente o plano de contabilização dos custos dos produtos fabricados por uma empresa, sem se conhecerem previamente, nos seus pormenores, quer as modificações ou transformações por que passam as matérias primas e os materiais que neles se integram ou incorporam, quer a organização das oficinas, das secções ou dos serviços que as executam, bem como a unidade de venda adoptada para cada produto que se lança no mercado.

O método de contabilização dos custos industriais que convem a uma empresa transformadora terá, necessariamente, de ser ditado pelo regime de fabricação que ela segue. Ora, os mais acatados tratadistas da matéria de contabilidade industrial, tendo em vista a natureza dos produtos que as empresas laboram e as fases da transformação das matérias primas, que constituem, na sua sequência, o chamado *processo de fabrico*, distinguem ou caracterizam os seguintes regimes de fabricação:

a) *Fabricação unitária monofásica* — isto é, a produção de objectos de um só tipo ou natureza, cuja matéria prima sofre uma única operação transformadora.

b) *Fabricação unitária polifásica* — ou a produção de um só tipo de produtos, em que as matérias primas passam por mais de uma fase de transformação, podendo, por vezes, ser vendidas depois de concluí-

das algumas delas, e antes de chegarem ao estado de *produto acabado*.

Podem considerar-se abrangidos neste regime de fabrico os produtos que, seguindo o mesmo processo de elaboração, apenas diferem uns dos outros nas dimensões, capacidades ou pesos. O seu custo obter-se-á, dividindo o custo global da produção proporcionalmente às quantidades fabricadas de cada espécie.

c) *Fabricação múltipla monofásica* — ou seja a laboração de produtos de várias naturezas, cada um sujeitos a uma só fase de fabrico.

d) *Fabricação múltipla polifásica* — aquela que respeita à produção de objectos de múltiplas naturezas ou tipos, cujas matérias primas passam por várias fases de transformação.

Laboram ainda as empresas industriais em regime de *produção livre* ou *por encomendas*.

No primeiro caso, vão fabricando quantidades dos produtos sem qualquer limitação, a não ser a imposta pela capacidade normal de consumo do mercado, à qual, no seu próprio interesse, procuram satisfazer com regularidade. A laboração toma, assim, o carácter de *continua*, pois, geralmente, não se interrompe.

No segundo caso, a actividade produtora das empresas limita-se às *encomendas* ou *pedidos* que recebem, e, portanto, é *intermitente*.

Julgamos de interesse para os industriais o conhecimento das linhas gerais dos métodos de contabilização dos custos totais de produção ade-

quados a cada regime de fabricação; por isso, passamos a explaná-las.

Fabricando um empresa um só tipo de produto sujeito a uma única fase de laboração, para a determinação do seu custo, cria-se a conta de *Laboraão* ou de *Fabricação*, com tantas contas divisionárias abertas quantos os elementos directos e indirectos do custo, que a direcção ou gerência necessite de apreciar ou analisar. No fim de cada mês, depois de debitadas nestas contas, quer as importâncias das matérias primas e materiais, dos salários e ordenados pagos, quer os diferentes encargos da laboração, quotas de reintegração e das despesas gerais, calculadas e ratadas segundo os critérios expostos em anteriores artigos, transferem-se os saldos que elas apresentam, cuja soma é, afinal, o custo total da produção, para a conta de *Produtos fabricados*. Dividido este custo total apurado pelo número de unidades de venda que se fabricaram nesse espaço de tempo, obtém-se o custo de cada uma.

Se se tratar de uma laboração continua, pode acontecer que, no fim do mês, se encontre uma parte da fabricação por acabar. Transferir-se-á então, o valor que lhe for atribuído, da conta de *Laboraão* ou de *Fabricação*, como anteriormente já se disse, para *Laboraões em curso* ou *Produtos em acabamento*.

Para o cálculo deste valor, procede-se da seguinte forma: No último dia do mês, inventariam-se, na fábrica, as matérias primas e os ma-

teriais em vias de acabamento, ou, não sendo isso viável, faz-se uma estimativa das quantidades que podem representar, e avaliam-se ao preço médio do custo em armazém; a importância da mão-de-obra acha-se, do mesmo modo, por estimativa das horas de trabalho que exigiu a transformação já operada; os encargos industriais computam-se pela aplicação das percentagens estabelecidas a estes valores determinados para as ma-

custos de todas essas fases representará o custo total do produto fabricado.

A transformação sofrida pelas matérias primas em cada fase — que se executa, por via de regra, numa oficina, secção ou divisão da fábrica, própria, e que tem a sua instalação, equipa de operários, de técnicos e os serviços que lhe asseguram o funcionamento — equivale, tanto no ponto de vista fabril, como contabi-

serão abertas contas da *Laboração de cada oficina, secção ou serviço*, que se liguem com a fase de fabrico cujo custo se quer apurar, as quais terão as subcontas necessárias para se especificarem devidamente todos os elementos directos e indirectos desse mesmo custo.

Para os registos destas contas poderá adoptar-se um quadro do modelo que segue.

As somas que atingem, no fim de

LABORAÇÃO DA OFICINA (OU SECÇÃO) A

Mês de de 195 . . .

Dias	Descrição	Contrapartidas	Matérias primas			Mão de obra			Encargos das máquinas (por H b . .)		Reintegrações (...%)	Custo industrial
			Quantidades	Importâncias	Encargos (...%)	Horas	Importâncias	Encargos (...%)	Total das horas	Importâncias		
				\$	\$		\$	\$		\$	\$	\$

térias primas e para a mão-de-obra.

Quando uma empresa se dedica à fabricação de uma só espécie de produto cujas matérias primas passam por diferentes fases ou operações de transformação até atingirem a forma com que ele se apresenta no comércio, a determinação do seu custo to-

listico, a um produto que vai ser a matéria prima da fase seguinte. Com efeito, por vezes, a matéria prima, em certa fase da sua transformação, é comprada por outras empresas, que iniciam a partir dela o seu processo de fabrico. Até, pois, por essa razão, dado que convém, para efeci-

cada mês, na conta de *Laboração de cada oficina ou secção*, os vários elementos dos custos industriais das fases da fabricação, transferem-se para a conta de *Laboração geral* ou de *Fabricação de Produtos*, de que juntamos um modelo, e esta, por sua vez, salda-se por transferência do

LABORAÇÃO GERAL

Ano de 195 . . .

Meses	Custos industriais das fases de fabrico				Custo industrial total	Quota das despesas gerais (...%)	Custo total da produção	Unidades de venda fabricadas	Custos unitários
	Oficina A	Oficina B	Oficina C					
Janeiro	\$	\$	\$		\$	\$	\$		\$
Fevereiro	\$	\$	\$		\$	\$	\$		\$
Março	\$	\$	\$		\$	\$	\$		\$
Dezembro	\$	\$	\$		\$	\$	\$		\$
Totais	\$	\$	\$		\$	\$	\$		

tal de produção implica que se abram contas separadas do custo de cada fase de fabrico e que a débito delas se lancem as importâncias de todos os elementos directos e indirectos que lhes respeitam ou que têm de as afectar. A soma, depois, dos

custos comerciais, saber o custo da transformação das matérias primas nas várias etapas do processo de fabrico, deve ser este o método de contabilização a seguir pelas empresas de fabricação unitária polifásica.

Em livros auxiliares apropriados,

custo total da produção nela apurado para a conta de *Produtos fabricados* e de *Laborações em curso*, caso se verifique a existência de matérias primas em vias de acabamento.

(Continua)

O mundo da pesca e da conserva

A indústria de conservas do Maine atingiu o centésimo milhão de caixas

A indústria de conservas do Maine, que teve o seu início em 1873, atingiu este ano, após 80 anos de produção, o centésimo milhão de caixas, o que deu origem a uma celebração festiva por parte dos industriais.

As primeiras experiências para a introdução desta indústria no Maine, foram realizadas em 1865 por George Burnham, da firma Burnham & Morrill C^o, de Portland, que estudou os métodos de fabricação da conserva de peixe em Nantes.

Burnham montou uma fábrica experimental em Eastport, mas teve que desistir do projeto em virtude das dificuldades encontradas.

Mais tarde, em 1873, Henry Selman e Julius Wolff, atraídos pela abundância de arenque que existia na área de Eastport, experimentaram, com sucesso, a conserva deste peixe em óleo, sendo considerados os iniciadores desta indústria.

Em 1879 existiam 5 fábricas e em 1881, 30 fábricas, que conservavam o arenque em óleo, em especiarias e em mostarda, no formato 1/4 22 m/m.

O total da produção anual era de 60.000 caixas, em 1875. Actualmente esta produção, no Maine, é de 3 milhões anuais, em média, distribuída por 48 fábricas.

A crise do «pilchard» californiano

A nova safra que começou em 1 de Outubro é encarada como a continuação da grave crise que a pesca do «pilchard» atravessa, no sul da Califórnia, desde 1948. O total das capturas em 1952 foi somente de 5.000 ton., para uma frota de 300 barcos, quando normalmente atingia algumas centenas de ton.

Os cientistas que há anos vêm estudando este problema, verificam que as desovas desde 1948 são fracas e os sobreviventes em quantidade insuficiente para permitirem boas pescas. Para haver uma boa safra, terão que existir ao mesmo tempo, pelo menos, três classes de peixe relativamente abundantes, de 2, 3 e 4 anos de idade.

Sobre as causas da escassez divergem as opiniões dos biólogos, atribuindo uns a causas naturais e outros à acção do homem, em virtude duma pesca excessiva, que não dá tréguas à espécie.

Estes aconselham que sejam estabelecidas restrições à pesca, reduzindo-a, de forma a permitir uma vida mais longa a cada classe do «pilchard».

É esta também a opinião das autoridades oficiais que intervêm no assunto.

A concorrência nas indústrias de conservas de peixe

Segundo o jornal parisiense «L'Alimentation», a concorrência das conservas de sardinha marroquinas no mercado nacional de França e das sardinhas portuguesas nos mercados estrangeiros, dificulta o desenvolvimento da indústria similar francesa.

As condições mais favoráveis de produção daquelas duas indústrias explicam esta vantagem, que aquele jornal exemplifica no quadro seguinte em que dá os preços comparados em francos, dos factores de produção duma lata de sardinhas francesa, marroquina e portuguesa.

	Franga	Marrocos	Portugal
Sardinha (quilo) ...	80	23	40
Óleo (quilo)	250	190	178
Mão de obra e encargos (preço horário)	130	35	24

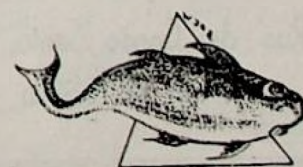
As indústrias de pesca e conserva na União Sul-Africana

A pesca na África do Sul, que nos primeiros tempos da instalação ali dos holandeses fora banida, para não desviar braços da agricultura, e que nos fins do século passado só atingiu cerca de 5.000 ton., excede, actualmente, 600.000 ton. anualmente. Este enorme desenvolvimento foi devido, principalmente, à criação de fábricas de conservas, farinha e óleo de peixe.

Foi durante a última guerra que pela primeira vez se prestou atenção à grande riqueza que representavam os cardumes de «Pilchard», que abundam ao longo da Costa Ocidental da União e do Sudoeste Africano, tanto na sua utilização para conserva como para a extracção de óleo e farinha de peixe. Actualmente pescam-se cerca de 550.000 ton. por ano, existindo 14 fábricas, das quais 11 na zona de St. Helena-Saldanha Bay e 3, que em breve devem ser aumentadas para 6, em Walvis Bay. Estas fábricas produzem aproximadamente 100.000 ton. de farinha de peixe e 22.500.000 litros de óleo de peixe, e as de conserva tratam cerca de 30.000 ton. de «pilchard».

Uma das grandes riquezas extraídas do mar na União, são as lagostas, de que se pescam cerca de 15.000 ton. e se faz uma volumosa exportação, em conserva enlatada, ou sobre a forma de caudas congeladas, para os Estados Unidos, grandes consumidores destas últimas, Inglaterra, Austrália, Canadá e Oriente.

O grande óbice ao desenvolvimento da indústria da conserva é a falta de água potável para as fábricas, pois os territórios da faixa da Costa Ocidental, onde podem ser instaladas, são desérticas ou quase.



Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE

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

L O N D R E S

*

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

MATÉRIAS PRIMAS



Não se prevê alta de preços nos metais

A estrutura dos preços de certos metais não ferrosos, tem dado provas, no decorrer dos últimos meses, duma solidez que a muitos causa surpresa.

O estanho, por exemplo, recusa-se obstinadamente a baixar à quem do nível de 600 libras a ton. e o mercado do chumbo mostra-se firme. Teremos que concluir que os preços estão em vésperas duma alta? Não é fácil dar a esta pergunta uma resposta segura.

Não resta, porém, dúvida, que só dois factores seriam capazes de provocar presentemente uma subida espectacular nos preços dos metais:

1 — uma outra guerra local do tipo da Corêa;

2 — uma mudança radical no clima político internacional, que permitisse libertar as forças industriais para a satisfação das necessidades civis do mundo inteiro.

Presentemente, parece que nenhuma influência, realmente poderosa, joga a favor dum movimento de alta de grande envergadura. Algumas minas metálicas reduziram ou suspenderam a sua actividade em virtude da baixa dos preços.

É verdade que a recente baixa pode fazer convergir para os metais os consumidores que tinham a tendência de se voltar para os produtos de substituição, mas esta evolução, mesmo se ela se der, só poderá produzir os seus efeitos a longo prazo.

O mercado de aço tem sido caracterizado, nos últimos tempos, por um afrouxamento das encomendas, mas

os siderurgistas, com ou sem razão, consideram este fenómeno de ordem psicológica e recusam-se a encarar de momento uma baixa dos preços.

Seja como for, está excluída qualquer hipótese de alta para um futuro próximo.

O mesmo sucede com os diferentes metais não ferrosos, como o estanho e o chumbo. Há «stocks» um pouco por toda a parte.

Guiando-nos pelas lições do passado, haverá que reconhecer que o ponto culminante da euforia do após guerra (1951-52), é ainda muito recente para que se possa admitir um novo impulso para a alta. Em conclusão, os mercados dos metais deverão continuar na mesma situação em que eles se encontram desde há vários meses.

Diminuição no consumo de alumínio

O consumo de alumínio primário na Grã-Bretanha que atingira 140.500 ton. durante os primeiros 7 meses em 1952, baixou para 91.000 ton. no período correspondente de 1953. Contudo, a produção britânica não só se manteve mas subiu ligeiramente no período Janeiro-Agosto de 1953 em comparação com o mesmo período de 1952.

Atribue-se esta baixa aos grandes «stocks» existentes e, sobretudo, à redução do programa de armamento que trouxe uma grande diminuição da parte da construção aeronáutica.

Os meios profissionais encaram, porém, unanimemente como boas as perspectivas a longo prazo da indústria do alumínio. O consumo poten-

cial no mundo é muito superior às possibilidades da produção que são calculadas para o mundo livre em 2.300.000 ton., quando as quantidades indispensáveis para cobrir as necessidades em 1960 devem atingir 3.100.000 ton.

Produção de folha inglesa

A produção de folha na Inglaterra (não incluindo chapa preta), durante os primeiros 6 meses de 1953, foi de 337.700 ton. o que representa 10 % menos do que a produção de igual período de 1952, que atingiu 374.400. A exportação de folha nos mesmos 6 meses de 1953, foi de 131.307 ton. contra 151.161 ton. no período correspondente de 1952 e as existências para consumo foram, respectivamente, de 206.400 ton. e 223.239 ton.

Apesar duma maior capacidade da indústria para a produção de folha electrolítica, não tem havido um aumento correspondente nas encomendas para esta qualidade de folha. A média da produção de folha electrolítica na Inglaterra foi de 5.243 ton. mensais em 1952 e apenas 4.505 ton. por mês de Janeiro a Junho de 1953.

A quantidade de estanho utilizado na fabricação de folha nesta primeira metade de 1953, foi de 4.658 ton., comparado com 5.568 ton. no mesmo período de 1952.

Importação Portuguesa de Matérias Primas

	Quilos	Escudos
<i>Julho</i>		
Folha	1.684.646	12.603.200
Chumbo ...	309.063	2.347.000
<i>Agosto</i>		
Folha	1.107.756	8.562.281
Chumbo ...	54.858	394.80
<i>Setembro</i>		
Folha	364.663	2.197.600
Chumbo ...	234.418	1.423.051



Sociedade Comercial "Alsoni," 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 LARRIEU «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



NOVEMBRO DE 1953

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. % _n	Quilos	Total	Percent. % _n	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	48,80	4.675.520	9.580.699	55,01	11.948.206\$50	21.721.237\$50
	salmoura	2,20	211.080		1,29	279.302\$50	
	consumo	49,00	4.694.099		43,70	9.493.728\$50	
Peniche	mólhos	32,06	118.930	370.910	38,01	436.704\$00	1.149.026\$00
	consumo	67,94	231.980		61,99	712.322\$00	
Lisboa	mólhos	7,27	35.491	488.375	7,70	111.869\$00	1.452.057\$00
	consumo	92,73	452.884		92,30	1.340.188\$00	
Setúbal	mólhos	57,02	105.245	184.586	61,20	383.493\$00	626.625\$00
	consumo	42,98	79.341		38,80	243.132\$00	
Lagos	mólhos	94,64	98.955	104.555	96,81	323.360\$00	334.030\$00
	consumo	5,36	5.600		3,19	10.670\$00	
Portimão	mólhos	86,81	507.605	584.760	91,35	2.141.652\$00	2.344.392\$00
	consumo	13,19	77.155		8,65	202.740\$00	
Olhão	mólhos	93,20	149.910	160.852	94,13	539.804\$00	573.456\$00
	salmoura	0,14	225		0,09	540\$00	
	consumo	6,66	10.717		5,78	33.112\$00	
V. R. Santo António	mólhos	49,02	123.245	251.425	50,99	314.134\$00	616.119\$00
	consumo	50,98	128.180		49,01	301.985\$00	
				11.726.162			28.815.943\$00

Para conservas em mólhos 5.814.901 quilos (49,59 %_n) Esc. 16.199.222\$50—Em salmoura 211.305 quilos (1,80 %_n) Esc. 279.842\$50
 Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 2\$55, Peniche 3\$67, Lisboa 3\$15, Setúbal 3\$64, Lagos 3\$26, Portimão 4\$21, Olhão 3\$60, V. R. Santo António 2\$54.

Alguns aspectos da Salga do Bacalhau

(Continuação da pág. 19)

lhendo-se pescadores que, pela larga prática nos locais de pesca, se especializam nesta fase da preparação da-quele gadídeo.

A salga deverá ser feita da região cefálica para a barbatana caudal em forma de V invertido e proporcionalmente em relação com a espessura do peixe, dis-

tribuindo-se maior quantidade na zona da cabeça (ca-chaço) e na região correspondente à papila ano-génito-urinária.

Normalmente indicam-se 10 a 15 quilogramas de sal por 100 quilogramas de peixe aberto (escalado). To-davia, estão a efectuar-se estudos nos Países produtores no sentido de se fixarem cientificamente as quantidades a aplicar tomando em consideração as percentagens de cloreto de sódio a penetrarem no peixe de harmonia com as necessidades de conservação e com o desen-volvimento da flora microbiana.

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Fradess»

NEW-YORK, N. Y.

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:

MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP

LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:

GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE

●
CONCENTRADO DE TOMATE

●
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY

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 — Escatas 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 Registadas:
PALACIO DE ORIENTE, || **ALBATROS,**
ANTONIO ALONSO, HIJOS, || **LA CORRIDA,**
LION D' ARGENT



CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2.057
 TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

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 0 7 1 2 - 3 1 8 5 7
Tojal 218

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



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

GRANADAISA FOODS, INC.

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

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



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



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112, Market Street
San Francisco, California

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

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

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

Conservas Unidas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Plain
Boneless
Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES
in jars - in tins



RAMIREZ & C.ª, LDA.
OLHÃO (Portugal)
Calderón & Co. Inc.
89, Hudson Street - NEW YORK

ATA

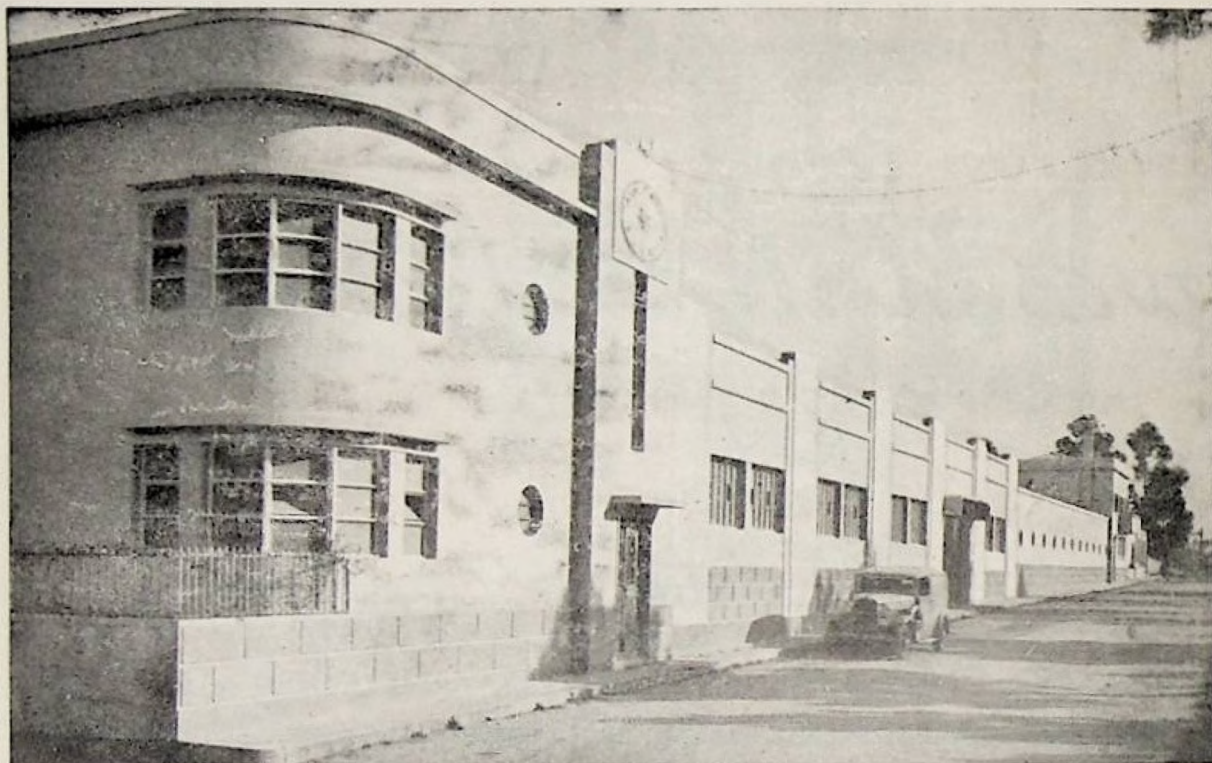


SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR
Manuel Pereira Junior

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

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
 “Botelho”
 brand
 the
 finest quality
 —

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
 Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: OICANGI

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

Portugália Industrial, Lda.

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

Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

“SUPER-OMNIA”
 “PORTUGALIA”
 “ANNIE”
 “EAGLE”
 “LE PLAISIR”
 “ALL RIGHTS”



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

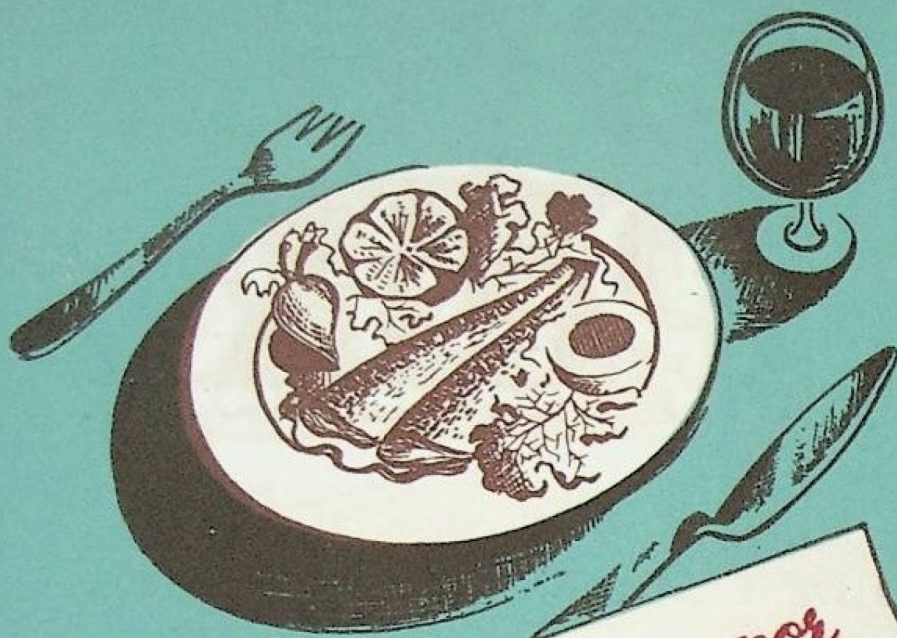
Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
Armando da Costa Ribeiro



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

