

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO VIII

1954

N.º 94

JANEIRO

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

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

**NICE · NICETTE · CINE · FLORA**

ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

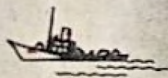
ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

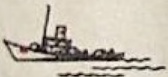
ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



**LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS**

**SUPERDRAW**



# CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
CALDERON

FUNDADA EM  
1923

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

REPRESENTANTES DE FÁBRICAS DE CONSERVAS

TELEPHONES  
MANSION HOUSE 2205-6-7  
TELEGRAMS  
AFFABLE LONDON

## H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3

### IMPORTAÇÃO:

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

### EXPORTAÇÃO:

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



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

## FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO  
DE



AZEITE  
EXTRA E

MENDOBI

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

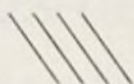
DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

# Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS  
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «frades»

NEW-YORK, N. Y.

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

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:  
MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:  
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS  
EM TODA A INGLATERRA

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

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES  
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE

●  
CONCENTRADO DE TOMATE

●  
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●  
AZEITE DE OLIVEIRA

●  
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●  
VINHO DO PORTO — BRANDY

# 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 — Escovas 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



**SARDINHA DO ALGARVE**

L I M I T A D A

**FABRICANTES E  
EXPORTADORES****CONSERVAS DE PEIXE**  
em azeite e em salmoiraFabricações 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  
— GÊNEROS ALIMENTÍCIOS****MARIE ELISABETH****A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS  
DE SARDINHAS PORTUGUESAS****EM AZEITE E TOMATE****COM ESPINHA****SEM ESPINHA****SEM PELE E SEM ESPINHA****E DE FILETES DE ANCHOVAS****QUALIDADE EXCELENTE****JÚDICE FIALHO & C.<sup>A</sup>****FARO**

ANO VIII

N.º 94



# Conservas de Peixe

JANEIRO

1 9 5 4

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

*O Mercado Inglês; Produção e Exportação; Production and Exportation; Um modelo de fábrica mecanizada; As pescarias no Algarve; Resumos analíticos da Indústria de Conservas; Características do bacalhau deficientemente salgado e sua preparação; O enegrecimento das conservas de crustáceos, suas causas, seus remédios; Peixes comestíveis de Portugal; A orientação profissional na indústria das conservas; O mundo da pesca e da conserva; Matérias Primas; Condicionamento da indústria; Pesca da sardinha.*

# O MERCADO INGLÊS

Já aqui fizemos referência, no nosso último número, à decisão tomada pela Grã-Bretanha de elevar, a partir de 28 de Dezembro findo, de 58 % para 75 %, o montante das liberalizações das importações de produtos provenientes dos países membros da Organização Europeia de Cooperação Económica (O. E. C. E.). Em virtude desta decisão, o regime chamado «Open General Licence», passou a ser aplicado às conservas de peixe portuguesas que podem hoje ser importadas livremente na Inglaterra. Não se trata de um facto banal, mas, antes, de um acontecimento de grande relevo e de benéficas consequências na vida da indústria das conservas de peixe portuguesa que vê abrirem-se novos e esperançosos horizontes ao futuro da sua exportação.

O mercado inglês, pela capacidade actual do seu consumo, que pode elevar-se, facilmente, a 400.000 caixas anuais, das nossas conservas de peixe, se a compararmos com a de antes da guerra, que era de cerca de 300.000 caixas, representa um vasto esquadro da nossa produção e um elemento regulador de preços, como se verificou logo que a liberalização foi anunciada.

Os «stocks» das nossas conservas de sardinha diminuíram rapidamente e os preços atingiram aquele nível razoável de que há muito andavam afastados e que foram

automaticamente aceites pelos mercados compradores dos outros países. Isto serviu também para provar o que aqui temos afirmado inúmeras vezes e contra o que temos clamado e pedido a adopção de medidas de salvação colectiva: que a baixa sistemática dos preços das nossas conservas, nos últimos tempos, não é motivada pela incapacidade dos mercados em pagarem preços mais elevados, justos, mas sim pela concorrência suicida dos próprios produtores e exportadores entre si. Verifica-se, até, neste momento, que nos Estados Unidos, onde o índice do custo de vida baixa e as dificuldades económicas já se fazem sentir, os preços das nossas conservas de sardinha sem pele e sem espinha subiram cerca de 30 %.

Há anos que a indústria de conservas aguardava com natural impaciência a abertura do mercado britânico, encerrado desde 1951. Muito embora os acordos comerciais anglo-luso nos últimos três anos estabelecem-se um contingente de importação pela Inglaterra de 250.000 caixas de conserva de sardinhas portuguesas, o certo é que o governo inglês passava de ano para ano sobre estas obrigações solenemente contraídas, ignorando-as.

As razões alegadas para o não cumprimento destes compromissos, eram que o «Ministry of Food» possuía a quase totalidade de um milhão de caixas de con-

servas de sardinhas marroquinas que adquirira e que o consumidor inglês não comprava em virtude da sua má qualidade. O «Ministry of Food» teve que usar de vários processos para forçar o escoamento desta conserva, entre eles a venda ao desbarato de uma quantidade macissa para a Alemanha. Os prejuízos que esta paragem forçada durante cerca de três anos causou à nossa indústria de conservas, foram muito grandes, não só pelo que deixou de vender mas também pelo desequilíbrio que provocou nos preços, privados do apoio dum mercado de grande absorção que lhes facilitava a estabilidade.

Regressamos, pois, de novo às correntes normais do nosso comércio de conservas de peixe com a Inglaterra, suspensas desde os primeiros anos da última guerra, em 1942, durante a qual as exportações foram feitas à base de contratos colectivos, efectuados por intermédio do Instituto Português de Conservas de Peixe, numa marca única, a «Nacional».

A fidelidade dos compradores ingleses às conservas de sardinha portuguesa não esmoreceu durante estes doze anos em que ficaram privados do contacto directo com os seus fornecedores. É bem prova disso o entusiasmo com que eles aqui acorreram, para renovar as antigas relações, logo que foi decretada a liberalização da importação, pela qual tanto pugnaram junto do seu governo nos últimos anos, com persistência, tenacidade e dedicação. Procedendo assim, os importadores ingleses reatam o fio duma tradição comercial que tem já cerca de 70 anos de existência, durante a qual os interesses mútuos dos compradores ingleses e dos vendedores portugueses se têm congregado num entendimento harmónico, num verdadeiro espírito de «gentleman agreement».

Desde os alvares da indústria de conservas de sardinha portuguesa que a Inglaterra figura, ao lado da França, como nosso principal cliente. Em virtude das características do seu mercado, com um consumidor exigente, mas que pagava bem, então dominado pelas afamadas conservas de sardinha francesas, devemos-lhe o incentivo que nos deram para o aperfeiçoamento da qualidade das nossas conservas, quando ainda usávamos processos rudimentares de fabrico.

A pouco e pouco, modernizando o equipamento, aperfeiçoando a técnica, melhorando a mão-de-obra, num esforço verdadeiramente tenaz e proficiente para a conquista do mercado, que honra os industriais e os operários dessa época, as nossas conservas foram ganhando terreno, confiança e preferência, a ponto de em 1912, enquanto a França só expedia para a Inglaterra 565 ton. de conservas de sardinha, Portugal exportava 6.325 ton., ou seja, 1/4 da nossa produção total de conservas então.

Desde 1939 a 1946, período da guerra, exportámos para a Inglaterra 7,2 milhões de caixas, o que representa uma média anual de 900.000 caixas. Durante a vigência dos contratos colectivos, que vai de 1942 a 1950, em que as entregas da mercadoria eram feitas na marca «Nacional», exportámos nesta marca cerca de 5,5 milhões de caixas. Esta mole enorme de conservas criou uma repu-

tação de qualidade à marca «Nacional», aliás reconhecida nos termos mais elogiosos pelos inspectores do M. O. F., e de tal modo que alguns importadores ingleses ainda hoje a preferiam a qualquer marca privada. Estes números «ad-hoc» bastam para justificar o alvoroço com que a abertura do mercado inglês foi acolhida pela nossa indústria de conservas de peixe e as esperanças que ela suscita de melhores dias para a nossa exportação.

A distribuição da nossa produção pelos mercados compradores, contando agora com a absorção dum novo e importante escoadouro, pode ser feita duma forma mais regular e vantajosa, sem necessidade de forçar a sua aceitação à custa da baixa sucessiva dos preços, como se vem fazendo. A subida e a estabilidade dos preços numa base justa e compensadora serão, pois, as consequências naturais das novas condições criadas ao nosso comércio de exportação com o reaparecimento do mercado inglês, o que aliás se verificou já com o aumento no preço de venda das sardinhas. Está, pois, nas mãos dos nossos exportadores utilizarem este novo recurso como um instrumento benéfico ou destruí-lo, liquidando todas as suas vantagens.

É isto é o que, infelizmente, sucederá se transplantarmos para o mercado inglês a luta e a desorganização ruinosas que introduzimos nos outros mercados, desiludindo e desencorajando os náveis compradores que vêm com as melhores intenções de construir com as conservas portuguesas um negócio sério, estável, e mutuamente remunerador.

When you are looking for quality buy

**GABRIEL**



SARDINES in  
olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

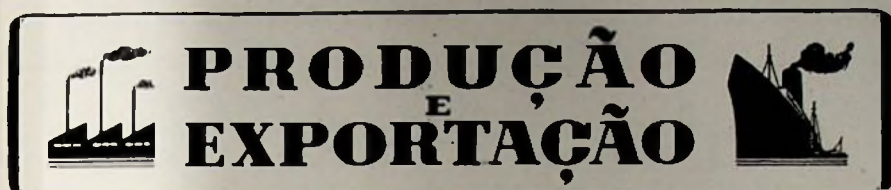
FILETS OF ANCHOVIES

in jars - in tins



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

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



**Situação durante o mês de Dezembro**

**PRODUÇÃO**

**Azeites ou molhos**

A produção de conservas de peixe no mês de Dezembro foi de 4.173.201 quilos (234.055 caixas) distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 3.715.218 quilos (195.933 caixas); carapau, 931 quilos (49 caixas); cavala, 3.699 quilos (196 caixas); atum e similares, 65.728 quilos (3.620 caixas); filetes de anchova 348.991 quilos (32.141 caixas); outras espécies, 38.634 quilos (2.116 caixas).

Matosinhos foi o primeiro centro produtor com 3.111.406 quilos (74,5 %); Olhão, o segundo, com 423.072 quilos (10,1 %); Setúbal, o terceiro, com 224.042 quilos (0,5 %).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (3.065.213 quilos) e de carapau (703 quilos); Peniche, de cavala (1.501 quilos); Setúbal, de atum e similares (28.798 quilos) e de outras espécies (16.046 quilos); V. R. de St.º António, de filetes de anchova (142.248 quilos).

Esta produção foi inferior à de Novembro último em 770.725 quilos e superior à de Dezembro de 1952 em 1.237.557 quilos.

**Salmoura**

A produção de conservas em salmoura foi de 302.873 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 248.201 quilos; biqueirão, 47.220 quilos; carapau, 195 quilos; atum, 7.257 quilos.

Matosinhos fabricou 237.381 quilos de sardinha e 46.770 quilos de biqueirão; Peniche, 1.400 quilos de sardinha e 60 quilos de biqueirão; Lisboa, 8.550 quilos de sardinha;

Olhão, 390 quilos de biqueirão e 2.757 quilos de atum; V. R. St.º António, 870 quilos de sardinha, 195 quilos de carapau e 4.500 quilos de atum.

Houve um aumento de produção de 77.945 quilos em relação a Novembro último e uma diminuição de 106.981 quilos em relação a Dezembro de 1952.

**EXPORTAÇÃO**

**Por Centros**

**Azeites ou molhos**

A exportação de conservas em azeites ou molhos foi de 5.644.702 quilos (354.776 caixas) no valor de 86.879.600\$20, distribuído pelas seguintes espécies: sardinha, 5.014.131 quilos (284.213 caixas) no valor de 72.579.841\$20; carapau, 57.325 quilos (3.338 caixas) no valor de 643.759\$75; cavala, 75.327 quilos (4.779 caixas) no valor de 1.237.999\$25; atum e similares, 147.677 quilos (5.878 caixas) no valor de 3.829.116\$95; filetes de anchova, 309.774 quilos (53.514 caixas) no valor de 7.685.183\$15; lulas e chocos, 27.278 quilos (1.873 caixas) no valor de 633.858\$90; outras espécies, 13.190 quilos (1.181 caixas) no valor de 269.841\$00.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 2.942.290 quilos (168.081 caixas) ou 52,1 %; Portimão, o segundo, com 799.244 quilos (55.116 caixas) ou 14,1 % e Setúbal o terceiro, com 748.445 quilos (42.396 caixas) ou 13,2 %.

Exportaram-se mais 1.203.929 quilos e 2.369.564 do que respectivamente em Novembro último e em Dezembro de 1952.

**Salmoura**

A exportação de conservas em salmoura foi de 186.463 quilos no

valor de 1.380.754\$70, sendo 151.588 quilos de sardinha; 13.480 quilos de cavala; 18.460 quilos de atum; 2.245 quilos de biqueirão; 690 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi inferior à de Novembro em 76.126 quilos e superior à de Dezembro de 1952 em 18.680 quilos.

O principal centro exportador foi Matosinhos com 85.307 quilos.

**Congelados**

A exportação de congelados foi de 57.465 quilos no valor de 813.065\$80, sendo: sardinha, 30.568 quilos; enguia, 600 quilos; cavala, 265 quilos; peixe espada, 170 quilos; carapau, 2.935 quilos; robalo, 550 quilos; salmonete, 1.092 quilos; linguado, 1.010 quilos; pescada, 1.035 quilos; pescadinha, 2.115 quilos; polvo, 10.124 quilos; lula, 5.207 quilos; camarão, 170 quilos; lagosta, 1.094 quilos; raia, 250 quilos; diversos, 280 quilos.

O principal importador foi Moçambique com 18.545 quilos.

**Por Países**

**Azeite ou molhos**

Os três principais países importadores, foram:

Inglaterra,, 1.432.772 quilos (25,3 %); Alemanha, 1.070.566 quilos (18,9 %) e E. U. A., 757.577 quilos (13,4 %).

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (1.422.010 quilos); a África Oc. Britânica, de carapau (20.577 quilos); a Bélgica, de cavala (51.124 quilos); a Itália, de atum e similares (90.591 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (250.254 quilos); Cuba, de lulas e chocos (16.635 quilos) e Venezuela, de outras espécies (3.050 quilos).

**Salmoura**

O principal país importador foi a Itália com 85.605 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite e mólhos, em quilos, em Dezembro de 1953  
December Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>
Matosinhos . . . . .	3.065.213	703	57	8.991	23.119	13.323	3.111.406
Peniche . . . . .	114.720	—	1.501	5.890	3.707	114	125.932
Lisboa . . . . .	12.195	—	—	3.154	2.454	5.301	23.104
Setúbal . . . . .	158.032	—	—	28.798	21.166	16.046	224.042
Lagos . . . . .	18.398	—	—	—	26.573	703	45.674
Portimão . . . . .	25.560	—	1.461	7.259	33.441	—	67.721
Olhão . . . . .	320.226	228	680	2.508	96.283	3.147	423.072
V. R. de Santo António . . . . .	874	—	—	9.128	142.248	—	152.250
Quilos . . . . .	3.715.218	931	3.699	65.728	348.991	38.634	4.173.201
Caixas . . . . .	195.933	49	196	3.620	32.141	2.116	234.055

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores . . . . .	—	—	—	37.640	—	—	—	1.123	37.640
Matosinhos . . . . .	2.888.912	3.325	15.732	3.673	25.449	4.854	345	168.081	2.942.290
Peniche . . . . .	11.723	—	—	—	—	—	—	617	11.723
Lisboa . . . . .	166.937	4.522	6.107	27.785	13.252	2.667	(a) 7.615	13.491	228.885
Setúbal . . . . .	673.681	18.316	6.604	19.753	12.094	17.812	185	42.306	748.445
Lagos . . . . .	51.398	1.995	11.552	—	16.967	—	—	5.547	81.912
Portimão . . . . .	742.045	8.208	12.232	855	35.904	—	—	55.116	799.244
Olhão . . . . .	462.140	20.959	23.100	12.552	119.322	1.020	5.045	51.159	644.138
V. R. de St.º António . . . . .	17.295	—	—	45.419	86.786	925	—	17.246	150.425
Quilos . . . . .	5.014.131	57.325	75.327	147.677	309.774	27.278	13.190	354.776	5.644.702

(a) Antepasto

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

# Pinhais e C.ª Limitada

RUA 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 todas disputam!

MARCAS REGISTRADAS

PINHAIIS • MASCATO  
RIDS • SAILOR  
SEMPER- IDEM  
E D U S A • YD  
CIBELES • MORINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,  
PRENSADAS E EM SALMOURA



# Production and Exportation

## Situation during the month of December

### Oil or sauce

The production of fish preserves during the month of December was 4.173.201 kilos (234.055 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 3.715.218 kilos (195.933 cases); Chinchards, 931 kilos (49 cases); Mackerel, 3.699 kilos (196 cases); Tunny and the like, 65.728 kilos (3.620 cases); Filets of Anchovies, 348.991 kilos (32.141 cases); other kinds, (38.634 kilos (2.116 cases).

Matosinhos was the first packing center with 3.111.406 kilos (74,5 %) followed next by Olhão with 423.072 kilos (10,1 %), and lastly by Setúbal, with 224.042 kilos (0,5 %).

As regards kinds, Matosinhos was the main packer of Sardines (3.065.213 kilos) and of Chinchards (703 kilos); Peniche, of Mackerel (1.501 kilos); Setúbal, of Tunny and the like (28.798 kilos), and of other kinds (16.046 kilos); V. R. St.º António, of Filets of Anchovies (142.248 kilos).

This production was lower to the one of last November by 770.725 kilos and higher to the one in December of 1952 by 1.237.557 kilos.

### Brine

The production of fish preserves in brine was 302.873 kilos, distributed for the following kinds: Sardines, 248.201 kilos; Biqueirão, 47.220 kilos, Chinchards, 195 kilos, and Tunny, 7.257 kilos.

Matosinhos packed 237.381 kilos of Sardines and 46.770 kilos of Biqueirão; Peniche, 1.400 kilos of Sardines and 60 kilos of Biqueirão; Lisbon, 8.550 kilos of Sardines; Olhão, 390 kilos of Biqueirão and 2.757 kilos of Tunny; V. R. St.º

António, 870 kilos of Sardines, 195 kilos of Chinchards and 4.500 kilos of Tunny.

As compared to the production in November, this month registers an increase of 77.945 kilos and a decrease of 106.981 kilos as compared to the one in December of 1952.

## EXPORTATION

### By Centers

#### Oil or sauce

The export of fish preserves in oil or sauce was 5.644.702 kilos (354.776 cases) amounting to 86.879.600\$20, distributed as follows: Sardines, 5.014.131 kilos (284.213 cases) amounting to 72.579.841\$20; Chinchards 57.325 kilos (3.338 cases) amounting to 643.759\$75; Mackerel, 75.327 kilos (4.779 cases) amounting 1.237.999\$25; Tunny and the like, 147.677 kilos (5.878 cases) amounting to 3.829.116\$95; Filets of Anchovies, 309.774 kilos (53.514 cases) amounting to 7.685.183\$15; Calamaries and Cuttlefish, 27.278 kilos (1.873 cases) amounting to 633.858\$90; other kinds, 13.190 kilos (1.181 cases) amounting to 269.841\$00.

Matosinhos is the leading exporting center with 2.942.290 kilos (168.081 cases) or 52,1 %, followed next by Portimão, with 799.244 kilos (55.116 cases) or 14,1 % and by Setubal, in third place, with 748.445 kilos (42.396 cases) or 13,2 %.

There were exported 1.203.929 kilos more than in last November and 2.369.596 kilos more than in December of 1952.

#### Brine

The export of fish preserves in brine was 186.403 kilos, amounting

to 1.380.754\$70, 151.588 kilos of which were of Sardines, 13.480 kilos of Mackerel, 18.460 kilos of Tunny, 2.245 kilos of Biqueirão, and 690 kilos of other kinds.

This export was lower than the one in last November by 76.126 kilos and higher by 18.680 kilos than the one in December of 1952.

Matosinhos was the main exporting center with 85.307 kilos.

### Frozen

The export of Frozen was 57.465 kilos amounting to 813.065\$80, distributed as follows: Sardines, 30.568 kilos; Eels, 600 kilos, Mackerel, 265 kilos; Swordfish, 170 kilos; Chinchards, 2.935 kilos; Robalo, 550 kilos; Salmonete, 1.092 kilos; Sole, 1.010 kilos; Whitting, 1.035 kilos; Little Whitting, 2.115 kilos; Pulp, 10.124 kilos; Calamaries, 5.207 kilos; Shrimps, 170 kilos; Lobster, 1.094 kilos; Raia, 250 kilos; other kinds, 280 kilos.

Mozambique was the main importing country with 18.545 kilos.

### By Countries

#### Oil or sauce

The three leading importing countries were: England, 1.432.772 kilos (25,3 %); Germany, 1.070.566 kilos (18,9 %), and the U. S. A., 757.577 kilos (13,4 %).

As regards kinds, England was the greatest buyer of Sardines (1.422.010 kilos); British West Africa, of Chinchards (20.577 kilos); Belgium, of Mackerel (51.124 kilos); Italy, of Tunny and the like (90.591 kilos) the U. S. A., of Filets of Anchovies (250.254 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (16.635 kilos), and Venezuela, of other kinds (3.050 kilos).

#### Brine

Italy was the main importing country with 85.605 kilos.

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

December Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Africa Equat. Fr. ....	9.006	7.372	-	-	-	-	-	16.378
Africa Ocíd. Brit. ...	-	-	-	-	950	-	-	950
África Orient. Brit. ...	365.792	20.577	-	190	-	-	-	386.559
Africa Orient. Ital. .	17.133	-	-	570	981	-	150	18.834
Africa Ocíd. Franc. .	12.012	-	-	93	49	-	-	12.154
Alemanha .....	1.068.279	-	1.330	742	215	-	-	1.070.566
Angola .....	18.067	570	950	286	417	57	225	20.572
Arábia .....	3.800	-	-	-	94	-	-	3.894
Argélia .....	6.346	-	-	-	-	-	-	6.346
Austrália .....	13.588	-	-	-	4.427	-	2.225	20.240
Áustria .....	9.463	-	-	-	-	-	-	9.463
Bélgica .....	481.122	-	51.124	13.506	6.315	-	1.950	554.217
Brasil .....	-	-	-	918	-	-	-	918
Canadá .....	5.945	-	-	-	4.050	-	-	9.995
Chipre .....	12.095	4.068	-	-	475	-	-	16.638
Col. Brit. A. C. e Sul	1.642	-	-	-	48	-	-	1.690
Colômbia .....	82.832	-	-	1.406	380	-	-	84.618
Congo Belga .....	52.643	18.553	513	570	633	525	-	73.447
Costa Rica .....	12.459	-	-	-	186	37	-	12.682
Cuba .....	51.291	-	-	4.884	741	16.635	1.980	75.531
Curacao .....	3.850	-	-	156	190	-	-	4.196
Dinamarca .....	19.763	-	-	408	190	-	93	20.454
Egipto .....	23.392	2.260	2.090	796	1.890	-	152	30.980
Etiópia .....	2.565	-	-	195	161	95	46	3.062
E. U. da América .	a/ 496.498	-	3.002	-	250.254	5.550	2.273	757.577
França .....	279.169	-	-	19	-	-	9	279.197
Filipinas .....	2.800	-	-	-	-	-	-	2.800
Gibraltar .....	-	-	-	47	-	-	-	47
Grécia .....	30.285	-	-	-	4.511	-	349	35.145
Guiné .....	655	475	-	-	-	-	-	1.130
Holanda .....	68.521	-	1.900	180	285	-	-	70.686
Hong-Kong .....	3.030	-	-	-	-	-	-	3.030
Índia Inglesa .....	6.600	-	-	-	-	-	-	6.600
Índia Portuguesa .....	2.178	-	-	190	48	-	-	2.416
Inglaterra .....	1.422.010	-	-	2.850	7.912	-	-	1.432.772
Itália .....	77.518	-	4.107	90.591	4.950	-	-	177.166
Japão .....	-	-	-	-	380	-	-	380
Libano .....	37.293	-	950	183	2.983	-	-	41.409
Líbia .....	6.365	-	-	1.664	319	-	-	8.348
Macao .....	380	-	-	-	-	-	-	380
Malaia Brit. ....	5.225	-	-	-	-	-	-	5.225
México .....	22.423	-	-	1.134	1.340	3.601	185	28.773
Moçambique .....	11.618	950	-	2.928	266	95	503	16.360
Palestina .....	25.840	-	-	462	2.137	-	-	28.439
Panamá .....	2.775	-	-	-	474	-	-	3.249
Perú .....	1.400	-	-	-	-	-	-	1.400
Síria .....	8.816	-	-	-	-	-	-	8.816
S. Tomé e Príncipe	402	-	-	38	-	-	-	440
Suécia .....	92.404	-	-	475	503	130	-	93.512
Suiça .....	100.344	-	9.323	7.742	3.715	-	-	121.124
Tanganica .....	570	-	-	-	95	-	-	665
Terra Nova .....	-	-	-	-	160	-	-	169
Timor .....	190	-	-	-	-	-	-	190
Togo Camarão Fr. ...	27.744	2.090	-	-	-	-	-	29.834
União Sul Africana...	1.422	-	-	-	-	-	-	1.422
Venezuela .....	6.600	-	-	14.283	6.841	463	b/ 3.050	31.237
Forn. à Navegação ...	171	-	38	171	-	-	-	380
Quilos <i>Kilos</i>	5.014.131	57.325	75.327	147.677	309.774	27.278	13.190	5.644.702
Caixas <i>Cases</i>	284.213	3.338	4.779	5.878	53.514	1.873	1.181	354.776
Valores <i>Values</i>	72.579.841\$20	643.759\$75	1.237.999\$25	3.829.116\$95	7.685.183\$15	633.858\$90	269.841\$00	86.879.600\$20

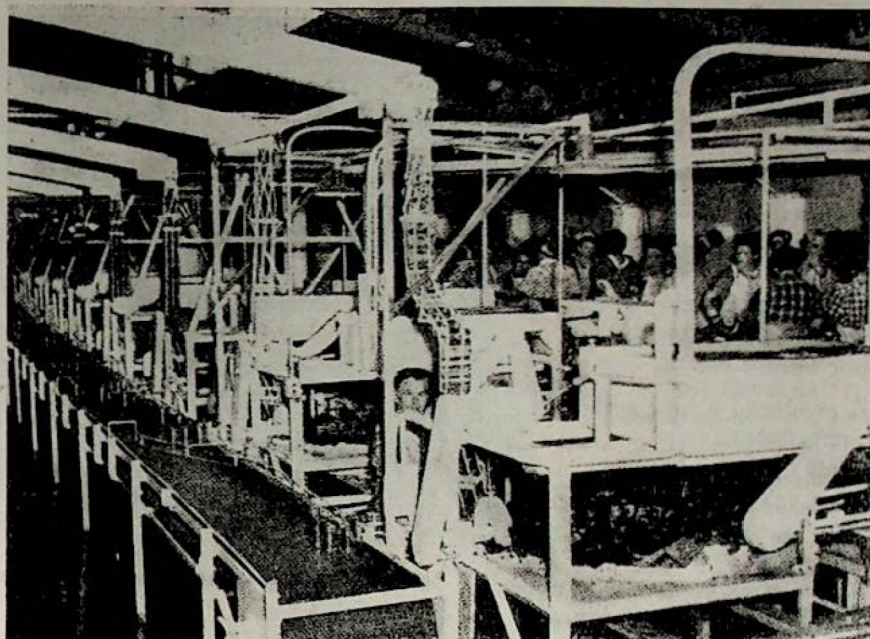
(a) — Sardinha c/espinha (fancy) 122.590 quilos — s/espinha (boneless) 16.611 quilos — s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 357.264 quilos  
(b) — Antepasto.

# UM MODELO DE FÁBRICA MECANIZADA

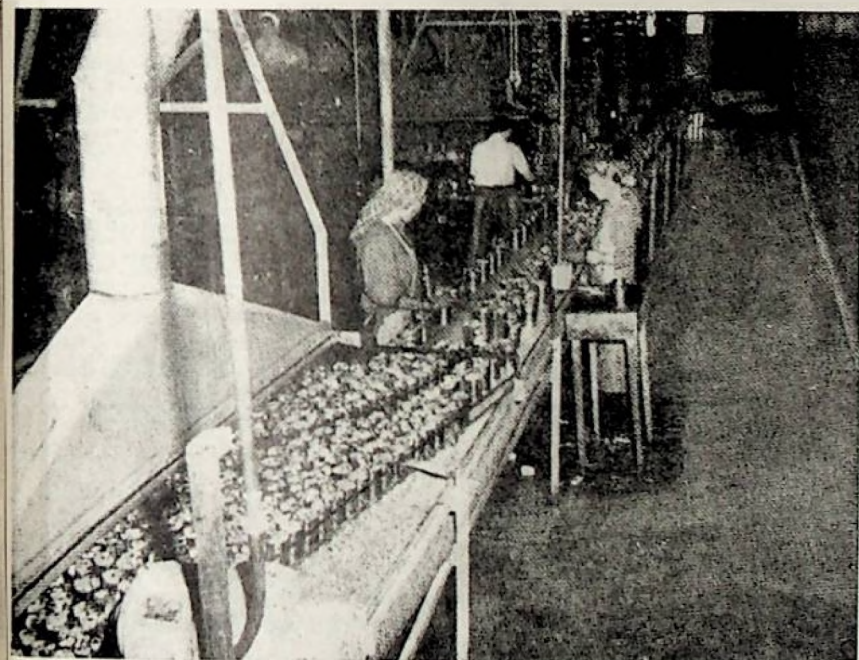
A firma Van Camp Sead Food Company montou em Fish Harbor, Terminal Island, Califórnia, uma fábrica de conservas de «sardinha» (pilchard) mecanizada num grau ainda não atingido na Califórnia para o fabrico desta espécie, com máquinas para preparar, enlatar e embalar o peixe e longas avenidas de tapetes rolantes metálicos para o transportar rapidamente dum lugar para outro.

Com todos estes aperfeiçoamentos, é considerada a fábrica mais moderna no mundo para o fabrico das conservas de pilchard a que os americanos chamam indevidamente «sardinha». Sempre que é possível, todas as operações são automáticas e a sua capacidade de produção é calculada em centenas de toneladas.

O peixe saído dos barcos enre na fábrica levado pela água através de canais. Os pilchards e as cavalas quando vêm misturados passam por três grandes separadoras de peixe,



*Linha de máquinas de enchimento das latas cilíndricas de 1 lb. que são entregues a um transportador metálico que as leva para os cozedores. No fundo à direita estão os tanques para depósito do pilchard descabeçado onde este é mantido em salmoura refrigerada até ser utilizado pelas máquinas de enchimento de peixe*



*Transportador automático de metal levando para os cozedores as latas cilíndricas descarregadas pelas máquinas de enchimento e que são examinadas pelas operárias para corrigirem qualquer imperfeição no enchimento*

que podem trabalhar 30 ton, por hora, movidos por uma bomba centrífuga e que recebem individualmente cada um dos peixes, pilchards ou cavalas, seguindo a cavala para outra fábrica.

Os canais dirigem-se directamente para as 16 máquinas de descabeçar o peixe, 8 para latas oblongas e 8 para latas cilíndricas, e esse depois de descabeçado e eviscerado é recebido num grupo de tanques de aço com 38 compartimentos, alguns deles refrigerados, montados sobre pilares de cimento, que os elevam 1,5 dm. acima do solo.

Estes tanques têm uma capacidade para 40 toneladas de peixe das quais 200 ton. podem ser mantidas refrigeradas, aguardando a sua fabricação.

Depois de cravadas as latas passam pelas máquinas de lavar e seguem para os autoclaves.

Uma inovação desta fábrica é o

*(Continua na pág. 33)*

# COZEDOR DE SARDINHAS EM GRELHAS OU LATAS, A AR QUENTE PATENTEADO

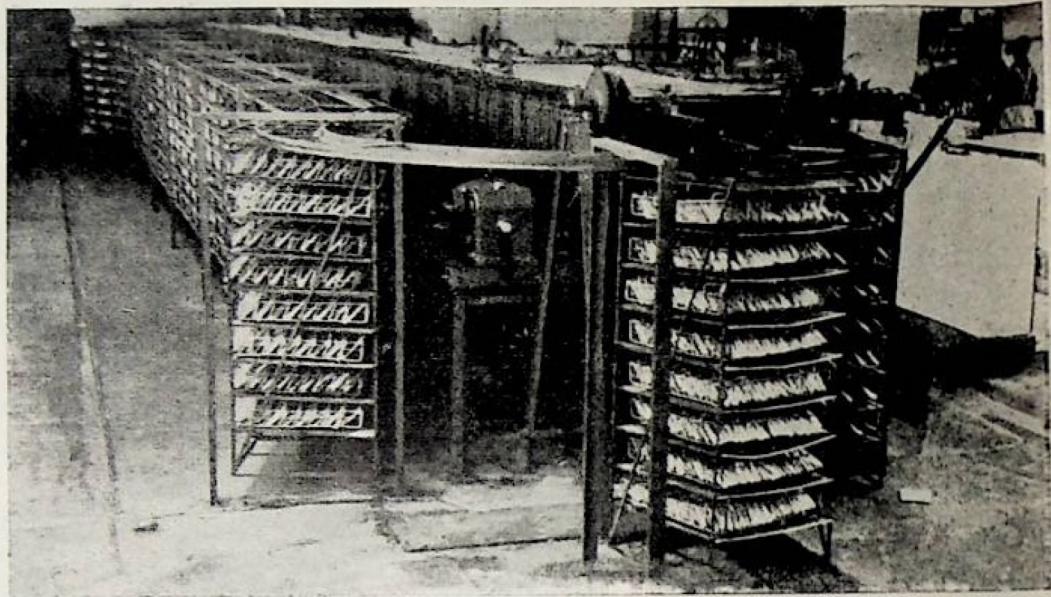
A gravura mostra o cozedor montado na fábrica da firma Lage, Ferreira & C.ª, Lda., de Matosinhos.

Comprimento 15.40 m.  
1 electro-motor de 3 HP  
movimenta todo o conjunto.

Produz cerca de 50 caixas de 1/4 club 30 m/m. por hora.

A produção é função do comprimento.

Funcionamento mecânico desde a entrada do peixe no cozedor.



Dispensa os cuidados de marcação do tempo de cozedura.  
3 velocidades para os diferentes tamanhos de peixe.

Garante-se 100 % de peixes sem qualquer defeito proveniente do processo de cozedura a vapor.  
Ótimo aspecto dos peixes, isentos de humidade.

Maior rapidez no enlatamento, o que constitui economia, e com o aproveitamento do óleo, permite que o seu custo fique amortizado em pouco mais de 5 anos de laboração normal.

—//—

Lisonjeiras referências da firma Lage, Ferreira & C.ª, Lda., que mostram bem a inteira satisfação que lhe deu o nosso cozedor, o que de resto, sucederá com todos os fabricantes que venham a fazer esta incomparável montagem, e que ficarão convencidos da verdade que assiste às nossas afirmações, fruto de uma longa prática de 39 anos na indústria de conservas.

—//—

**Sebastião Valente Coimbra**  
Matosinhos

## FABRICA DE CONSERVAS "NUN'ALVARES"

LAGE, FERREIRA &

COMPANHIA, LIMITADA

R. DE BRITO CAPELO, 1379

MATOSINHOS - PORTUGAL

ABC 577  
RIBEIRO  
PARTICULAR  
GRAMAS "CONDESTAVEL"

AL/AM



TELE FONE R.P.C. 277-M

Matosinhos, 5 de Janeiro de 1954  
(PORTUGAL)

Ilmo. Sr.,  
Sebastião Valente Coimbra,  
Matosinhos.

Amigo - Sr.,

Satisfazendo os desejos de V.Sa., vimos gostosamente informar que estamos plenamente satisfeitos com o trabalho do vossco cozedor de sardinhas em grelhas, a ar quente, o qual é vantajoso sobre o ponto de vista económico, seu funcionamento perfeito e simples, e ainda a economia de não de obra no enlatamento, pelo facto de não haver peixes partidos ou defeituosos pelo cozimento.

Podemos, agora, apresentar fabricos perfeitos e de maior valor comercial.

De resto foi o que verificamos quando assistimos à demonstração que V.Sa. nos proporcionou e vimos a grande diferença em confronto com o trabalho do nosso cozedor-secador, a ar quente, triplo, que tivemos montado na safra passada, descrentes das vossas afirmações técnicas sobre as vantagens e eficácia do vossco cozedor - ainda em construção - mas afinal, quem tinha razão era V.Sa.

Por tal motivo, é-nos extremamente grato dar-lhas estas informações, das quais o autorizamos a fazer o uso que entender.

Subscrevemo-nos com a maior consideração,

de V.Sa.,  
atenciosamente,

*Lage, Ferreira & C.ª*

# AS PESCARIAS NO ALGARVE

## (SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do número anterior)

### II

*Depois da conquista do Algarve, até à tomada de Ceuta*

Após a conquista do Algarve aos mouros, jamais deixaram os reis portugueses de considerar, sempre com o maior interesse e atenção, a importante actividade piscatória dos habitantes do extremo sul do País.

Não admira, portanto, que também os forais concedidos por D. Afonso III e D. Dinis a algumas povoações do Algarve, estejam igualmente «cheios de preceitos relativos a pescarias e sua tributação» (57).

Alguns desses diplomas fazem até especial referência à pesca da baleia, tais como os forais de Tavira, Faro, Loulé e Silves, de 1266, e bem assim os de Castro Marim, não só o de 8 de Julho de 1277, mas também o de 12 de Maio de 1282, o que denota a importância desta pescaria, já praticada pelos mouros do Algarve, e ainda então bastante lucrativa, a avaliar pelas disposições forais, porquanto, quer Afonso III, quer D. Dinis, retêm, «para si, entre outros direitos, os da baleação (*balle nationem*)» (58).

Continuou, pois, a praticar-se no Algarve, já sob o domínio português, a navegação de altura, portanto, a exploração do Atlântico, dado que a pesca da baleia constitui, desde os mais recuados tempos, «un tipo especial de pesca de alta mar.» (59).

O foral de Aljezur (*Aliazul*), de 12 de Novembro de 1280, além de consignar, relativamente ao pescado, disposições tributárias análogas às registadas nos forais concedidos por Afonso III aos povoadores de Silves, Faro, Loulé e Tavira — em Agosto de 1266 — e aos de Castro Marim — em 1277 e 1282 — por aquele monarca e pelo seu sucessor, reserva também para el-rei D. Dinis o direito da baleação (60).

Logo em 23 de Março de 1282 determinou ainda este último soberano, num mandado dirigido ao alcaide, almoxarife, alvaxis e tabelião de Tavira, que os pescadores desta vila pagassem dízima do pescado». Essa ordem resultou — já o disse em outro estudo — de uma informação enviada de Tavira pelo porteiro ou portageiro desta vila, isto é, por aquele que nela cobrava os direitos da portagem.

Segundo esse diploma, dado em Tavira, os pescadores

e os moiros desta povoação — acrescentei nesse estudo — ficavam expressamente obrigados ao pagamento da referida dízima, porquanto era notório que uns e outros se eximiam, então, ao cumprimento desse dever» (61).

E as mesmas disposições tributárias sobre o pescado, com a conservação dos direitos da baleação para D. Dinis e seus sucessores, vamos ainda encontrar nos forais que aquele monarca concedeu a Cacela (*Caçala*), em 17 de Julho de 1283, e a Porches, em 20 de Agosto de 1286 (62).

Proseguia, portanto, no Algarve, a pesca da baleia praticada pelos homens do mar naturais desta região, onde eles lançariam, junto à costa, as já então conhecidas armações ou almadravas, destinadas não só à pesca do atum, mas também à dos golfinhos, toninhas e espadartes, como faziam, entre Sines e Setúbal, Joane Momedes e Bonati, autorizados por D. Dinis, em 22 de Dezembro de 1305 (63).

Ignoramos, pois, com que fundamento se tem afirmado haverem sido os «sicilianos e genoveses que introduziram (*sic*) a pesca do atum no Algarve, quando para ali foram exercer as pescas, já hoje de todo perdidas, do coral e da baleia» (64).

E desconhecemos também a fonte desta não menos ousada afirmação: «É para tocar as cousas principaes, quando em Lagos nos tempos dos Senhores D. Afonso III e D. Dinis, logo depois de começarem os Milanezes a pescaria do coral, para o que se haviam ido estabelecer alli, e depois de começarem a das baleas, ambas lucrosas bastante para a Coroa; inventando (*sic*) os mesmos a pescaria do atum, esta só de direitos rendia 80,000,000 réis, como refere o *Livro antigo das Almadravas*».

Resultaram até agora vãos os esforços que temos feito para descobrirmos o paradeiro deste *Livro antigo das Almadravas*, pois que, mais recentemente, se afirmou também o seguinte:

«No século XIII os milaneses receberam privilégios para a pesca da baleia, estabelecendo também as primeiras (*sic*) grandes *almadravas* ou pescaria do atum na costa do Algarve. Os seus contratos, e os dízimos ou rendimento das pescas a entregar ao rei, foram registados nos Livros de Almadravas, os quais infelizmente se perderam, salvo alguns poucos restos» (66).

Conhecedores de diversa documentação avulsa sobre

as almadravas do Algarve, nunca deparamos com os poucos restos desses decantados *Livros das Almadravas*, referentes ao período histórico a que nos estamos reportando. Ignoramos, porém, se outro tanto terá acontecido ao Dr. António Mesquita de Figueiredo<sup>(67)</sup>.

Em face, porém, do insucesso das nossas investigações, relativamente ao supracitado *Livro antigo das Almadravas*, afirmamos já o seguinte:

É admissível que, nos reinados de D. Afonso III e de D. Dinis, os pescadores milaneses, sicilianos ou genoveses tivessem vindo fixar-se com suas famílias em Portugal, especialmente em Lagos — porto de escala da navegação que se dirigia do Mediterrâneo para o Norte da Europa — de onde teriam irradiado para outros pontos da costa do Algarve, certamente atraídos, como se nos afigura possível, pela excepcional importância das pescarias efectuadas nesta região pelos seus naturais.

Mas de modo algum podemos ou devemos atribuir a esses pescadores estrangeiros, a prioridade da *invenção* ou da *introdução* das supracitadas pescarias em Portugal e no Algarve, porquanto tais pescarias já eram então conhecidas e tradicionalmente praticadas, desde remotos tempos, pelos nossos pescadores.

É, portanto, à luz dessa tradição, de que largamente falámos, que nos permitimos negar todo o fundamento sério às afirmações acima transcritas, respeitantes aos sicilianos, genoveses e milaneses, até prova documental em contrário, pois esses pescadores estrangeiros não poderiam ter *inventado* ou *introduzido* em Portugal e no Algarve o que, afinal, já os nossos pescadores sabiam e conheciam por experiência própria, transmitida de pais a filhos...

É certo que os povos marítimos do Algarve praticavam a pesca da baleia nos reinados de Afonso III e de D. Dinis, e que, desse tempo, documento algum conhecemos referente ao lançamento das *almadravas* do atum neste extremo sul do País, a exemplo do que positivamente se fazia, em 1305, entre a costa de Sines e Setúbal, como atrás relatámos. Mas esse facto não pode constituir, a nosso ver, razão suficiente para, em face de uma tradição marítima que de longe vinha, supormos os pescadores do Algarve, já então sob o domínio português, numa ignorância absoluta em relação à pesca do atum,

quando precisamente se entregavam, nessa mesma época à trabalhosa pesca da baleia, ainda hoje uma das mais difíceis pescarias do mar alto.

Bastará agora recordar que, no sul da Ibéria, os romanos conheceram a pesca do atum e que os muçulmanos, senhores do Algarve até à conquista desta região pelos portugueses de Afonso III, chamaram *almadravas* às armações ou aparelhos usados nessa pescaria, tal como ainda hoje se diz na nação vizinha, nome esse com que D. Dinis designa, no supracitado documento de 1305, as armações então lançadas por Joane Momedes e Bonat, aliás bem próximas da costa norte do Algarve, onde as mesmas armações ou almadravas de modo algum poderiam ter sido desconhecidas pelos pescadores algarvios dessa época<sup>(68)</sup>.

(Continua)

(67) Eça (Vicente Almeida de), *As pescas marítimas em Portugal*, Lisboa, 1909, p. 3.

(68) Iria (Alberto), *O Algarve e os Descobrimentos*, Primeira Parte, p. 209, trabalho, ainda em publicação, editado pelo Instituto de Alta Cultura, do qual extraímos todos os elementos documentais e impressos, ilustrativos deste e do anterior capítulo do presente estudo.

(69) Siewert (Wulf), *El Atlántico (...)*, Barcelona, 1942, p. 84. N.º 407 da *Colección Labor*.

(70) Iria (Alberto), *ob. cit.*, p. 210.

(71) Iria (Alberto), *A tradição marítima do Algarve anterior às navegações do século XV e depois ao serviço do Infante D. Henrique (...)*, in *Revista Las Ciencias*, de Madrid, Año XI, n.º 3, p. 599.

(72) Iria (Alberto), *O Algarve e os Descobrimentos*, Primeira Parte, p. 210.

(73) *Idem, idem*, p. 211.

(74) *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*, III, 70. Cf. Martins (J. P. Oliveira), *Portugal nos mares*, 2.ª ed., II (Lisboa, 1902), p. 9.

(75) Silva (José Bonifácio de Andrada e), *Memoria sobre a pesca das baleias e extracção do seu azeite; com algumas relações a respeito das nossas pescarias*, in *Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa*, II (Lisboa, 1790), p. 39.

(76) Fitzler (Hedwig M. A.), *Portugiesische Handelsgesellschaften des 15 und beginnenden 16. Jahrhundert*, in *Vierteljahrschrift für Sozial und Wirtschaftsgeschichte*, Bd. 25 (Heft 3), 1932, p. 215.

(77) *Monografia histórica do actual concelho da Figueira do Mondego*. Coimbra, 1942, p. 32 e 34.

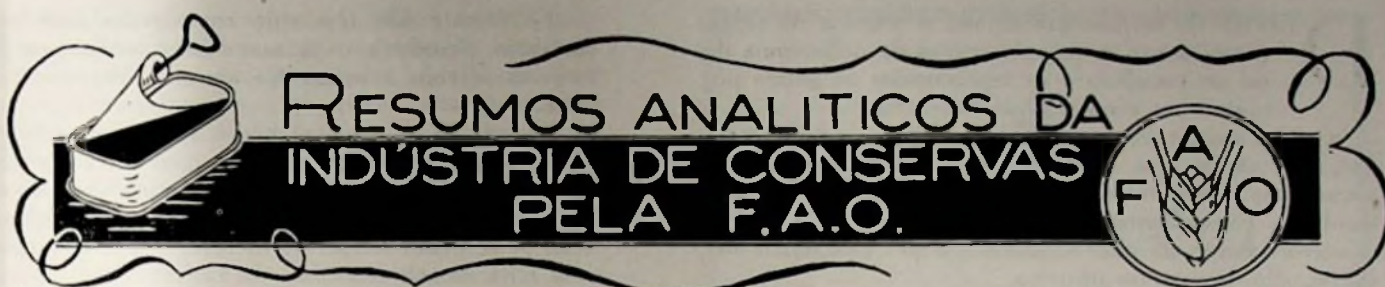
(78) Iria (Alberto), *O Algarve e os Descobrimentos*, Primeira Parte, p. 211-212.

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

Packers and Exporters of Preserved Fish

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

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



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

*O sal vulgar: as suas variedades e as suas conveniências particulares para o tratamento do peixe*  
— Food Investigation Misc. Paper N.º 18.51  
Forry Research Station, Aberdeen-Ecosse) 1951.

No tratamento do peixe, o sal é quase sempre utilizado sob uma ou outra forma. A conveniência do sal para qualquer tratamento particular, depende de vários factores dos quais os mais importantes são: a composição química, a pureza bacteriológica e as propriedades físicas.

Os sais industriais podem, geralmente, ser divididos em 3 grupos principais:

1) Os sais de marinhas obtidos pela evaporação natural, quer do mar, quer da água dos lagos salgados. Os sais de marinhas são menos puros do que os sais de águas salinas evaporadas, sendo as principais impurezas os cloretos e os sulfatos de cálcio e magnésio, as matérias insolúveis e a água. Os sais de marinhas contêm geralmente mais bactérias que os outros grupos de sais. O seu número pode elevar-se até 100.000 por g., sendo os halófilos em quantidade muito superior à dos outros tipos. Os sais de marinhas têm muitas vezes um conteúdo em água mais elevado (10 % e mais) do que os outros tipos de sais. 2) Os sais de salmoura evaporada são obtidos por evaporação artificial da salmoura geralmente extraída à bomba de minas profundas. Contêm menos impurezas e menos bactérias do que os sais de marinhas. Existem diversas variedades com diferentes grossuras de grãos. 3) O sal gema é o depósito natural de sal, triturado em diferentes grossuras sem nenhuma purificação. É geralmente duma pureza química maior que a do sal de marinhas e contém poucas bactérias.

Na maior parte dos processos de tratamento do peixe, certas quantidades de impurezas químicas são facilmente toleradas e, na verdade, pensa-se que elas são convenientes nalguns casos. Todavia os limites de tolerância são na maior parte das vezes desconhecidos.

Na preparação em conserva, em que a salga pode ser utilizada como tratamento prévio, pensa-se que não é conveniente que haja mais de 1 % de cálcio e de

magnésio juntamente no sal. As concentrações mais elevadas podem provocar o endurecimento e um gosto amargo. Ao sal muito puro, pode-se juntar uma certa quantidade de cálcio e de magnésio (350 a 500 p. m. m.) para impedir que os produtos enlatados tenham uma textura esponjosa mole. O sal de marinhas não convém para a conserva porque contém concentrações demasiado elevadas de cálcio e de magnésio e muitas bactérias.

*Salga.* A penetração do cloreto de sódio na carne do peixe e a manutenção da qualidade são melhores quando o sal utilizado não contém magnésio nem cálcio. Contudo, a salga a seco do bacalhau com o cloreto de sódio puro dá um produto que tem um aspecto translúcido amarelo escuro, muito pouco atraente comparado com o produto branco e dum belo aspecto obtido com o sal contendo cálcio e magnésio. Por outro lado, o produto conservado com o cloreto de sódio puro tem uma consistência mais mole e um gosto de peixe salgado menos pronunciado quando se torna a idratar. Sugere-se que o conteúdo máximo em cálcio e em magnésio do sal utilizado para a salga seja mantido entre 0,3 e 0,6 %.

Para a salga a seco, o sal não deve ser moído muito fino, porque a penetração rápida do sal pode provocar uma coagulação demasiado rápida da carne que, por sua vez, impede a penetração do sal no interior da carne do peixe. Os peixes salgados a seco com sal fino têm uma tendência para se colarem uns aos outros e a partir-se quando se faz a sua separação.

Os *produtos de escabeche* necessitam de um sal de elevada qualidade. Nesta classe de produtos, a presença do sal tem um efeito notável sobre o gosto, reduzindo a acidez e aumentando a doçura. É portanto preferível que o sal não contenha nem cálcio nem magnésio.

Pouco se sabe acerca do efeito das impurezas do sal sobre os *produtos fumados e congelados*, mas é quase certo que estas impurezas diminuem a qualidade destes produtos.

Resumido por R. RIEMANN

**D**EPOIS de termos examinado a técnica da salga vamos focar os inconvenientes da deficiência de sal no bacalhau e as repercussões na saúde pública e na economia da indústria.

Os defeitos de conservação do bacalhau salgado, mais vulgares, são os que dizem respeito à falta de sal, provocando-se a acumulação de humidade no interior dos tecidos e, conseqüentemente, a sua predisposição para o desenvolvimento de microorganismos que actuam na desagregação da matéria proteica.

Infelizmente, verifica-se, com muita frequência, o aparecimento de bacalhau com falta de sal, quando repressam da pesca nos lugres e arrastões portugueses.

As características macroscópicas são as seguintes:

Perda de consistência das fibras musculares, dando o aspecto de moído, marcando-se facilmente as impressões digitais, cheiro «sui generis», lembrando o alho, tonalidade ligeiramente azulada e face ventral rugosa.

Todos os que trabalham na indústria deste magnífico gadídeo conhecem as características do bacalhau insuficientemente salgado, designando-o por bacalhau «cheirão», «borracha» ou «soleque».

A primeira inspecção sanitária do bacalhau deve fazer-se ainda a bordo dos navios e os primeiros cuidados do inspector deverão incidir sobre este defeito de preparação, afim de se tomarem as medidas mais adequadas, para a sua beneficiação ou inutilização.

Se após a abertura dos porões se verificam cheiros amoniacais dever-se-á indicar a descarga completa do navio, fazendo-se observações diárias afim de se seleccionar todo o bacalhau que apresente características de falta de sal.

Como o simples exame organoléptico não é suficiente para revelar qualquer alteração ou anormalidade no bacalhau deficientemente salgado o inspector deverá recorrer ao exame químico e bacteriológico.

O resultado daqueles exames dará ao tecnologista indicações seguras no sentido de se saber se o produto se encontra impróprio para consumo ou se poderá ser beneficiado nos secadouros.

O exame químico deverá incidir sobre os ácidos aminados, azoto volátil, amoníaco, azoto não proteico e trimetilamina.

Não temos ainda dados suficientes para marcar os limites daqueles elementos de desagregação da proteína, mas sempre que se verifique as percentagens seguintes o produto deverá ser rejeitado do consumo público:

Ácido aminado .....	200 mg %
Azoto volátil .....	55 mg %
Amoníaco .....	35 mg %
Azoto não proteico .....	600 mg %
Trimetilamina .....	17 mg %

O exame bacteriológico deverá incidir sobre os elementos conhecidos como responsáveis das intoxicações alimentares mais vulgares, nomeadamente — estafilococcus, salmonella, shigella e agente do botulismo.

Felizmente não têm sido encontrados com frequência estes elementos e já mandámos analisar em Laboratórios oficiais centenas de amostras de bacalhau salgado.

Apenas se têm encontrado o estafilococcus em exemplares com nitida falta de sal e com características evidentes de bacalhau impróprio para consumo, pelo que o exame bacteriológico se revela de toda a importância afim de se evitar lançar no mercado produtos preparados com falta de sal.

Se os elementos químicos são inferiores aos indicados e não se isolaram elementos biológicos responsáveis pelas intoxicações os tecnologistas poderão beneficiar o produto nos secadouros.

Evidentemente, que, dever-se-á fazer sempre, nestas circunstâncias, aquela tentativa, pois que a sua inutilização

## Características do Bacalhau deficiente

Pelo Dr. Ant...

zação acarretará enormes prejuízos ao respectivo agricultor, que se reflectem na própria economia nacional.

Portugal, não pesca, senão 60 % do consumo nacional deste gadídeo, tão apreciado, e a suas importações do estrangeiro tem sido reduzida ao mínimo necessário para evitar a saída de capitais nacionais.

Depois da selecção rigorosa do bacalhau com falta de sal e da eliminação dos exemplares considerados impróprios para consumo as primeiras medidas a seguir tomarem-se à lavagem, ressalga e secagem rápida do produto.

A lavagem deverá ser feita com água salgada, e não só, para eliminar o inducto viscoso que se forma à superfície ventral dos peixes, cuja origem parece residir na actividade de estafilococcus liquifacientes, mas também para evitar a exosmose do cloreto de sódio do interior dos tecidos.

A ressalga que tem por fim eliminar a água constituinte, que ficou retida, pela insuficiência da primeira salga, deverá ser efectuada com sal esterilizado a fim de prevenir o aparecimento da alteração vermelha, o que agravaria, ainda, a inferiorização do producto.

A secagem rápida está indicada para se extrair, pela evaporação, toda a água que o sal foi incapaz de eliminar, pelo que desaparecerá o melhor meio adjuvante e a proliferação da flora existente.

Depois de se efectuarem estas medidas o produto deverá ser novamente examinado e só depois do conhecimento do resultado das análises químico-bacteriológicas se deverá lançar no mercado.

Todavia, o bacalhau beneficiado, pelas razões apontadas, sofre, comercialmente, uma desvalorização certa pois será classificado nas categorias mais inferiores ou seja sortido de 2.ª e 3.ª.

Esta desvalorização corresponde a 5\$40 e 8\$40, por quilograma, respectivamente, e, em relação ao bacalhau de primeira qualidade de tipo médio, designado por «Corrente», afirmando-se que um barco carregado com falta de sal provoca um prejuízo certo ao respectivo armador.

Outro defeito que se reflecte na conservação futura deste peixe diz respeito à sua preparação com excesso de sal.

As suas características são as seguintes:

Aumento exagerado das suas fibras musculares, por coagulação das substâncias proteicas, dureza, tonalidade amarelo palha, dando as fibras o aspecto de aridas ou queimadas.

Esta deficiência de preparação não é tão vulgar como a primeira que se apontou, no entanto, os seus efeitos,

## Peixe salgado e sua preparação

### Problemas Botelho

são igualmente desastrosos, principalmente, pela sua predisposição para a alteração vermelha.

Esta pigmentação proveniente da actividade de bactérias halófilas provoca, anualmente, nos Países quentes inutilização de milhares de peixes salgados.

Será, portanto, do máximo interesse uma profilaxia eficiente e o tratamento de exemplares que estejam em condições de serem beneficiados.

Os peixes que contêm uma percentagem de sal superior a 20 % estão predispostos a pigmentar logo que as condições de temperatura e de humidade sejam propícias ao desenvolvimento microbiano.

A putrefacção será a sua consequência imediata.

O tratamento mais adequado será a sua lavagem cuidadosa em água doce e um remolho com o tempo necessário para a percentagem de sal baixar, pelo menos, 3 %.

Também se tem preconizado a passagem do bacalhau por solutos de metabissulfito de sódio a 4 %, como medida profilática, nos peixes com excesso de sal de bordo.

Geralmente, os peixes com esta deficiência não se apresentam à inspecção sanitária impróprios para consumo e raramente são rejeitados nos secadouros.

Todavia, sofrem sempre uma desvalorização comercial, mesmo depois de tratados, sendo também classificados em sortidos de 2.ª e 3.ª.

O bacalhau que não for tratado como se indica não resiste muito tempo sem se alterar e como os senhores armadores são responsáveis, durante quarenta dias, pela sua integridade sanitária, sucede que terão que indemnizar os compradores pelo produto que se inutilizar dentro daquele espaço de tempo.

Por vezes as indemnizações a conceder são superiores às despesas efectuadas com o seu tratamento.



**Lopes da Cruz & C.ª, L.ª**

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

**MATOSINHOS — PORTUGAL**

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

Com Fábricas em:

**Matosinhos**

**Vila do Conde**

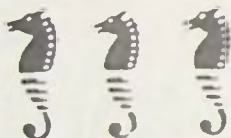


**ALIANÇA EXPORTADORA. L.<sup>DA</sup>**  
LISBOA PORTUGAL



# PORTUGUESE CANNED FISH

SARDINES  
TUNA FISH  
ANCHOVIES  
MACKERELS



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



CAZ

# O enegrecimento das conservas de crustáceos, suas causas, seus remédios

por M. BOURI

As conservas de crustáceos estão particularmente sujeitas a um acidente de fabricação vulgar chamado o enegrecimento que se manifesta pela aparição sobre a carne de manchas acizentadas, escuras ou azul escuras, mais ou menos extensas. Esta coloração é principalmente devida à formação dum sulfureto metálico no estado difuso na carne; uma dose muito fraca de sulfureto basta para provocar a aparição do fenómeno. Trata-se, na maior parte das vezes, de sulfureto de ferro.

A presença deste corpo não torna a conserva nociva, mas afecta o seu valor comercial. Quando o enegrecimento é muito pronunciado, o produto é mesmo invendável porque o seu aspecto desagrade ao consumidor; além disso, o seu sabor é por vezes ligeiramente metálico.

Foi reconhecido que certos casos de azulado de conservas de caranguejo eram atribuídos à formação de sulfureto de cobre, metal que existe naturalmente, em proporção relativamente elevada, no sangue dos crustáceos, em virtude da presença da hémocianine. O cobre pode igualmente ser uma causa de coloração, logo que a carne se encontra acidentalmente manchada com os traços deste metal no decorrer da sua preparação. Uma contaminação fortuita pelo chumbo poderia também ocasionar a produção de um sulfureto negro. Por outro lado, o estanho e o alumínio não dão enegrecimento; os sulfuretos de estanho são escuros ou amarelos e os sais de alumínio são incolores.

O hidrogénio sulfurado, que se combina com o metal para dar um sulfureto, provém da própria carne. A molécula proteica da carne de crustáceo é particularmente rica em enxofre; o hidrogénio sulfurado liberta-se principalmente no curso da esterilização por decomposição de aminoácidos sulfurados. A produção de hidrogénio sulfurado é tanto mais forte quanto menor for a frescura da carne no momento em que sofre a acção do calor. O ferro é dado pelo recipiente de folha, uma vez que a delgada camada superficial de estanho foi ligeiramente atacada pelo produto conservado. Acidentalmente, o ferro (ou o cobre) pode também ser trazido pelo material e os utensílios utilizados para a fabricação, se não forem tomadas as necessárias precauções.

Por outro lado, é reconhecido que o desenvolvimento do enegrecimento depende da reacção do meio (ou mais precisamente do seu pH). O enegrecimento é favorecido pela alcalinidade e poder ser impedido por uma acidez suficiente. O valor do pH acima do qual há enegreci-

mento foi fixado experimentalmente em pH6 (segundo R Legendre). Note-se que a perda de frescura do crustáceo se traduz por um aumento da alcalinidade.

Conforme a origem e os factores de desenvolvimento do enegrecimento metálico, assim se podem deduzir as principais precauções a tomar para os evitar:

1.º — Só convém tratar animais cuja qualidade seja perfeita. Utilizar-se-ão crustáceos vivos e em bom estado fisiológico. As lagostas e os lavagantes não devem ser maltratados, nem durante a sua estada no viveiro, nem durante o transporte do viveiro à fábrica. É conveniente tratar os crustáceos em fábricas situadas na proximidade do lugar de pesca e não depois dum longo transporte, com ou sem cozimento prévio. Podem-se utilizar crustáceos congelados, contanto que a congelação tenha sido feita em excelentes condições e que os animais cheguem à fábrica sem que a cadeia do frio tenha sido interrompida. Além disso, é de recomendar que a fábrica disponha duma câmara fria cuja temperatura seja pelo menos igual a  $-15^{\circ}$  a fim de permitir, eventualmente, uma armazenagem momentânea antes do tratamento.

2.º — Deve-se trabalhar com celeridade; esta prescrição aplica-se às diversas operações da fabricação da conserva: lavar, eviscerar, cozer, arrefecer, descascar, aparar, enlatar, pôr o molho e esterilizar. Convém, especialmente, cozer os animais o mais cedo possível depois de chegarem à fábrica e acabar as operações subsequentes num tempo muito curto.

A duração do cozimento deverá ser breve: 2 a 3 minutos para os camarões, cerca de 5 minutos para os lagostins, 15 a 20 minutos para os crustáceos de maior tamanho. À saída do cozimento, os crustáceos não devem ser abandonados sobre as mesas de arrefecimento senão o tempo estritamente necessário; para ser mais depressa, é aconselhável arrefecer por imersão na água ou por aspersão. No caso de se não dispor de câmara fria para guardar o produto em curso de preparação, este não deve ser abandonado durante toda uma noite. A fábrica deve principalmente ter um pessoal suficiente para efectuar o descascamento e outras operações manuais no mínimo de tempo.

3.º — Operar a todo o momento com a maior limpeza, a fim de evitar a criação de bactérias susceptíveis de se propagarem rapidamente na carne, produzindo substâncias alcalinas e sulfuradas. As mesas e todos os utensílios usados devem ser mantidos em perfeito estado de limpeza; o material deve ser completamente limpo

depois de cada operação. Para a lavagem, arrefecimento, a preparação do escabeche ou do molho de cobertura, só se deve empregar água rigorosamente limpa e sã. A água de cozimento suja-se e alcaliniza-se rapidamente, pelo que deve ser renovada a cada operação.

É conveniente proceder a uma lavagem cuidadosa, depois da limpeza, numa água renovada frequentemente.

4.º — Durante a preparação, a carne não deve ser posta em contacto com bandejas ou utensílios de ferro ou de cobre. O emprego do aço inoxidável ou do alumínio, é de aconselhar. Não se devem utilizar vasilhas de cozimento de ferro ou de cobre cuja estanhagem esteja deteriorada. Evitar absolutamente o emprego de material (facas por exemplo) que tenha manchas de ferrugem e de água proveniente de condutas ou de depósitos ferrugentos.

5.º — Manter a carne de crustáceo num meio ácido: para este efeito, acidular ligeiramente o escabeche, a água de arrefecimento e de lavagem da carne cozida e o molho de cobertura. No caso de crustáceos congelados, acidular igualmente a água que serve à descongelação.

Segundo a indicação dada acima, obtem-se a acidificação conveniente com o pH6. Este pode ser verificado tirando uma pequena quantidade de líquido a que se adicionam algumas gotas de solução de azul de bromotimol que se torna amarela num meio ácido. Pode-se assim utilizar um papel ou um lápis indicador.

A acidificação pode ser obtida com a ajuda de diversos produtos; pode-se, especialmente, recomendar o vinagre ou o ácido cítrico. O ácido tartárico é igualmente utilizável, mas pode tornar a conserva arenosa pela formação de tartratos insolúveis.

A dose de produto ácido a utilizar é susceptível de variar com a composição da água e as condições de fabricação. Pode-se geralmente basear nas proporções seguintes:

- um litro de vinagre a 8º acetimétrico para 15 litros de água.
- 85 gr. de ácido cítrico anidro ou 93 gr. de ácido cítrico hidratado (produto do comércio) para 15 litros de água. O ácido cítrico empregado deve ser convenientemente purificado a fim de não conter qualquer substância nociva e de corresponder às normas da farmacopêa.

6.º — Utilizar latas cobertas interiormente dum verniz anti-enxofre (verniz do tipo «sulfatina»). Na falta de latas envernizadas, as paredes internas dos recipientes (corpos e fundos) devem ser revestidas de papel sulfurado.

(Da «Science et Pêche, Bulletin n.º 8 de l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes»).

## 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



Somos especializados na venda de  
conservas de peixe em mólhos e  
congelados

Agradecemos que nos consultem

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

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

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

Telefone. 327-M Telegramas: "PRADO" Apartado 27

M A T O S I N H O S

# PEIXES COMESTÍVEIS DE PORTUGAL

Pelo DR. JOSÉ FREIXO

Portugal é um país piscícola em cujas águas se pescam as mais variadas e saborosas espécies, de alto valor económico, largamente utilizadas, quer como produtos alimentares, quer para o aproveitamento na indústria de conservas.

Diversos factores influem na distribuição do pescado.

Assim, ao lado das diferenças de temperatura, densidade e salinidade das águas que directamente influem na distribuição das espécies pesqueiras da nossa costa, devemos também considerar, sob o ponto de vista oceânico, a distribuição das correntes marítimas, especialmente a do Golfo e as das correntes litorais, que importante acção exercem também junto da costa.

O regime das vagas influi também igualmente de modo directo na erosão da nossa periferia e a acção das marés nas condições de acesso aos diversos portos.

Não é indiferente à vida dos seres que a água seja doce ou salgada.

Com efeito, a passagem da água salgada a água doce, é fatal a quase todos os animais.

Há, porém, um pequeno número, que efectua esta passagem voluntariamente, sem perigar.

Designam-se estes animais Euryhalinos, ao contrário dos outros que se dizem Stenohalinos.

Entre nós, o salmão e o sável que na Primavera procuram as águas do Minho para a desova, são Euryhalinos bem característicos.

A temperatura do mar é outro elemento não menos variável que a salinidade e sabe-se actualmente que ela tem uma grande influência nos movimentos dos peixes, não somente na superfície, mas sobretudo em profundidade.

Não deixa de ser interessante co-

nhecer-se os resultados obtidos em medições efectuadas nas águas do Atlântico, junto da nossa costa.

Segundo os trabalhos realizados, podem distinguir-se três zonas distintas:

a *primeira* que se estende desde o rio Minho ao Cabo da Roca em que as temperaturas oscilam entre 12,40 e 13,30 graus e onde as salinidades regulam entre 35,70 por mil;

a *segunda* que se pode limitar ao norte por uma linha noroeste-sudoeste, que passa a sudoeste do Cabo Espichel, em que as temperaturas oscilam entre 14 e 15 graus e as salinidades entre 35,70 e 36 por mil;

a *terceira* que vai do Cabo de S. Vicente até ao extremo da costa algarvia, onde se observa um aumento regular e gradual das temperaturas e salinidades, aquela subindo a 18 e 19 graus estas regulando entre 35,90, 36,30 e 36,40 por mil, todas a 50 metros de profundidade.

Segundo o local onde se pesca, pode esta dividir-se em pesca marítima, fluvial e lacustre.

Da pesca lacustre tem apenas interesse a realizada durante os meses de verão na lagoa de Óbidos, para o abastecimento do mercado das Caldas da Rainha.

No mercado português encontram-se espécies que podem dividir-se em 4 grupos: três pertencentes a pesca do que se captura no Atlântico e um formado por aquele que se pesca nas águas doces.

Entre as marítimas há a considerar três grupos.

Ao primeiro pertencem os peixes de maiores dimensões, geralmente frequentando as águas profundas e a grandes distâncias do litoral, aproximando-se deste em épocas determinadas com o fim de desovar ou procurarem alimentos.

Entre as inúmeras espécies merecem relevo pelo seu valor económico o atum que é pescado em Portugal desde épocas remotas nas costas do Algarve; as pescadas que juntamente com as marmotas ocupam cerca de 11 % no pescado português, aparecendo à venda 4 tipos de pescada: a grande pescada do alto, a pescada vulgar de dimensões menores que a anterior, a pescadinha e a pescada preta; o pargo que aparece em quantidade nas águas profundas dos nossos mares, deslocando-se em cardumes numerosos, apresenta muitas variedades: as mais conhecidas são o pargo «capatão», o pargo «dentão», o pargo «tereza» e o pargo «mouro»; o rodovalho é outra espécie que interessa à nossa produção marítima; o pregado apresenta também grande interesse económico, assim como o cação e as raías.

O segundo grupo é formado por peixes que habitam indistintamente as grandes e pequenas profundidades, afastando-se ou aproximando-se da costa.

A este grupo pertence a nossa principal pescaria que é a sardinha, representando cerca de 50 %, espécie que se pesca durante todo o ano, sendo simultaneamente um produto de alimentação muito apreciado e uma excelente matéria prima da nossa indústria conserveira; o carapau é outro peixe do mesmo grupo de grande valor económico nas pescarias portuguesas; entre as sardas as mais conhecidas são as de Peniche e as de Olhão; o cachucho, a doirada, o besugo e o goraz representam também espécies vulgares do mesmo grupo.

O terceiro grupo é constituído por peixes que vivem próximo da costa e pelos que entram nos rios e nas rias com as marés, tais como: o salmonete, o robalo, o linguado, a faneca, a tainha, a ciró, etc.

Relativamente à pesca fluvial, os rios portugueses apresentam interessantes condições, embora em grande parte inaproveitáveis.

No rio *Minho* abundam o salmão e a lampreia de grande valor nutritivo, fazendo-se a pesca, apesar de algu-

mas restrições, durante quase todo o ano.

Parece que o salmão tem entre nós o limite meridional da sua distribuição no rio Lima.

A lampreia tem uma distribuição maior, indo do rio Minho ao Sado, assim como o sável.

No rio Minho encontra-se também a truta, principalmente nos ribeiros, seus afluentes. O salmão é pescado, sobretudo, nos primeiros cinco meses do ano; a lampreia de Janeiro a Março e o sável de Março a Maio.

As condições naturais dos rios do norte favorecem bastante a produção e reprodução destas espécies, principalmente nos fundões onde as espécies pesqueiras encontram zonas de abrigo. Por outro lado, as fracas correntes e as águas límpidas favorecem as migrações e a passagem do mar para o rio.

Em regra, o salmão vem do mar para o rio na Primavera, fazendo neste a desova.

Também o sável costuma fazer a desova no rio, em regra nos locais de maior vegetação.

A reprodução da lampreia, de que há duas espécies — a fluvial e a marítima — também se faz no rio, mas ao passo que a marítima larga o mar em Janeiro e faz a desova em qualquer parte, a fluvial tem locais preferidos e, geralmente, a sua desova é feita mais tarde.

No rio Lima encontra-se hoje em muito menor quantidade o salmão devido à falta de fundões onde as espécies se abriguem, mas pesca-se abundantemente a lampreia.

No Cávado abunda a lampreia e o sável que encontram nos seus fun-

dões arenosos e na fraca corrente condições propícias mas, desapareceu de todo o salmão.

No rio Ave não se encontra o salmão mas pesca-se, embora raramente, o sável.

Quanto ao Douro, oferece este rio grandes condições para o recebimento das espécies costeiras e nele se encontram abundantemente o sável e a lampreia.

A pesca fluvial do Douro ocupa algumas centenas de pessoas e é tal o poder de penetração das espécies através deste rio que as vamos encontrar — o sável e a lampreia, vindos do mar, a fazer a desova no Douro internacional, a enorme distância da costa.

O Vouga que apresenta pescas variadas, compreendendo a lampreia e o sável, é o rio de Portugal que mais produz este último peixe.

As condições naturais do rio com os seus fundos arenosos, abundância de fundões, os seus diversos esteiros, as suas fracas correntes e fundo guarnecidos de vegetação favorecem o desenvolvimento das espécies piscatórias.

Quanto ao Mondego, encontram-se muitas espécies como a boga, o robalo, o peixe-espinho e a truta, pescando-se ainda com regularidade o sável e a lampreia.

O rio Tejo tem todas as condições para a organização de uma indústria de pesca fluvial.

Possuindo um grande número de espécies, é além disso uma zona extremamente importante para a produção de mariscos.

No rio Sado abundam as espécies pesqueiras, devendo destacar-se o salmonete e a tainha.

Finalmente, o Guadiana, é de todos os rios portugueses o que tem piores condições para as pescas fluviais, o que se tem atribuído à existência de sais tóxicos lançados nas suas águas pelas lavandarias mineiras das Minas de S. Domingos.

Portugal é um país pobre em lagoas e lagoas e pouca importância têm sob o ponto de vista económico.

De todos, as únicas que podem vir a desempenhar uma função impor-

tante, são as lagoas de Albufeira e de Obidos pela grande abundância de peixe que encerram, em especial a última.

Atendendo ao ponto de vista mais ou menos afastado da costa onde a pesca se efectua, pode esta classificar-se em pesca longínqua, pesca do alto e pesca costeira.

Como pesca longínqua e de grande importância para a economia nacional temos o bacalhau.

Relativamente a este peixe que habita águas de zero até oito graus, com uma salinidade compreendida entre 31 e 33 por mil, são conhecidas as seguintes zonas de pesca, situadas entre 40 a 60 graus de latitude norte:

a) Zona da Terra Nova abrangendo os Bancos da Terra Nova, os Bancos Canadianos e os Bancos Americanos;

b) Zonas das Ilhas Feroë e do Doger Bank;

c) Zona da Islândia;

d) Zona da Maurítânia;

e) Zona da Groenlândia.

A pesca do alto efectua-se fora das nossas águas territoriais, a grande distância da terra, atingindo algumas vezes 20 milhas, e destina-se às espécies de peixes que vivem em maior profundidade e que só em casos excepcionais se aproximam da costa.

A pesca costeira é feita junto do litoral, o máximo até três milhas de distância da terra.

**Nicoló Lanata**

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3

Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

**Serrão de Faria & C.º**

Import — Export

R. Nova do Almado, 36-2.º - Telef. 33730 e 21092

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses marques renommées:

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE  
— BRISE MARINE — BELVEDER  
— FANDANGO — TURANDOT —  
ELLINOR — STADIUM — YVONNE  
— PHOQUE — REINE ESTHER  
— LE RÉGENT — REINE-SABA —  
MUSSETTE — CAPITOL — O. K.

# A orientação profissional na indústria das conservas

pele Dr. Falcão Machado

Além das conservas de sardinha e equivalentes, e de atum, há, ainda, a conserva de lulas, que não podemos descrever porque não visitámos a sua laboração em Setúbal, onde, só pelo Verão é costume fazê-la. Mas estamos convencidos, em resultado dum inquérito a que procedemos, de que, embora haja diferenças técnicas nas operações do trabalho, essas diferenças não determinam especialização profissional.

Se compararmos as operações do trabalho da conserva de sardinha e de atum verificamos que há dois grupos de operações comuns: o 1.º, que é o transporte do peixe da lota para a fábrica; o 2.º, que é a série de operações a seguir ao azeiteamento, ou sejam: condução das latas para a cravação; conservação das latas; visitação das latas cravadas e sua selecção; condução das latas boas para o *banho* ou cozedura em autoclave; lavagem das latas; visitação das latas, batendo-as; encaixotamento.

Mas, há também, as operações diferentes. Na fabricação da conserva de sardinha há descabeçamento; banho de moura; engrelhamento; cozedura da sardinha na grelha; enlatamento e azeiteamento. Na fabricação do atum há decepamento; cozedura em moura; lavagem e secagem do peixe; limpeza do peixe; corte do peixe para enlatamento; enlatamento e azeiteamento.

As técnicas são diferentes e foram devidamente descritas nos dois artigos últimos.

Antes de abordar o problema da caracterização psicotécnica destas funções, tenho a fazer um reparo.

Há, nesta actividade conserveira, funções que competem a homens e outros que competem a mulheres.

Salvo as excepções a seguir indi-

cadas, creio que a diferenciação destas funções e tarefas em relação ao género do individuo que as desempenha, é meramente arbitrário e depende, possivelmente, de razões de ordem social, que não psicotécnicas. Cheguei à conclusão de que, todas as tarefas femininas da indústria conserveira podem ser desempenhadas por homens. Na realidade, a maior parte das tarefas masculinas, pode, também, ser desempenhada por mulheres.

As excepções que encontrei, referem-se a tarefas masculinas que não devem ser realizadas por mulheres, por exigirem, como veremos, determinadas qualidades, são: decepadores de atum, fogueiros e transportadores de carros de grelhar ou de latas para banho ou cozedura nos autoclaves.

Porém, há que reconhecer que, dadas tarefas, posto que possam ser realizadas por homens e mulheres, são, no entanto, desempenhadas com mais perfeição por mulheres.

Estabelecido, assim, em termos psicotécnicos, o aspecto arbitrário ou, melhor, de motivação económico-social, que deve ter determinado a divisão do trabalho em relação do sexo de quem o executa, podemos caracterizar as actividades conserveiras.

De modo geral, uma empresa fabril possui pessoal técnico, operários industriais com carácter permanente e com carácter assalariado.

Com carácter permanente, são do sexo feminino, as *azeitadoras*, as *visitadoras*, as *batedoras de lata*; e pertencem ao sexo forte os *carregadores* de peixe, os *transportadores das mouras*, os *transportadores dos carros para as autoclaves* e os *cruvadores*. Creio que a este grupo há a adicionar os *fogueiros* e seus aju-

dantes e os *encaixotadores* ou *caixoteiros*.

Com carácter assalariado ou eventual encontramos, somente, elementos femininos, desempenhando as funções especializadas de *descabeçadoras* ou cortadoras de peixe, *engrelhadoras*, *enlatadoras* e *transportadoras* de latas para azeiteamento.

Todavia, independentemente destas classificações, e abstraindo do sexo a que pertencem, classifico os operários que trabalham na indústria das conservas de peixe, sob o ponto de vista psicotécnico, em três grandes categorias ou grupos principais:

- 1.º — Operários transportadores e manobreadores.
- 2.º — Operários que trabalham com o peixe, enlatado ou não.
- 3.º — Operários que conduzem máquinas-ferramentas.

Ao primeiro grupo pertencem:

*Apanhador*, que apanha o peixe no porão dos navios, metendo-o em cabazes que passa ao *enchedor*. Pela natureza do seu trabalho se vê que a força e a resistência lhe são necessárias e, também, certa velocidade. Também salga o peixe.

*Enchedor*, que recebendo os cabazes de peixe do *apanhador* enche, com eles, as canastras dos carregadores. Mais do que força, se caracteriza pela resistência e velocidade no trabalho. Também salga o peixe.

*Carregador*, que transporta o peixe em canastras, conduzidas à cabeça. Força e velocidade são as suas principais características. Uma tradição ou costume atribui-lhe o peixe que consiga fazer cair das canastras sobre o seu largo chapéu de oleado, mediante *habilidade digital*.

*Condutor* de carros de cozer peixe — quando se não trate de fogueiro e seu ajudante. A força é a sua principal feição. Podem conduzir grelhas de sardinha ou atum retirado dos rios.

*Alimentador* das dobadoras, rapaz ou mulher que vai buscar as grelhas ao carro de cozer peixe e as dispõe na *estante* da dobadora onde se encontram grelhas vazias, depois

de previamente ter tirado estas. Trabalho que exige relativa velocidade.

*Condutora* de latas *molhadas*, dispostas em tabuleiros, para as cravadeiras, competindo-lhe pôr em cada lata o respectivo tampo-de-cheio, que tire de caixote adrede colocado.

*Condutor* de cestos com latas *visitadas* para os carros que vão para o banho. Velocidade na execução da tarefa e força são as características.

*Condutor* das latas lavadas, da máquina de lavar, onde as aparou num caixote, para o local onde se faz o bate-lata. Força.

*Mulher* que coloca as latas em caixotes de madeira, trabalhando com velocidade, resistência à fadiga e noção do aproveitamento do espaço.

*A levantadeira* da lata — mulher especializada, que trabalha de pé, erguendo *paus da lata* por sobreposição de pilhas de latas, que conduz para o azeiteamento. Deve ter grande senso de equilíbrio físico, firmeza de mãos, segurança absoluta do gesto.

Ao segundo grupo pertencem:

*Decepar de atum* — homem que, com golpe de vista, força e habilidade, corta atuns.

*Descabeçadeira* — mulher que, trabalhando de pé, ante a mesa de descabeça, com um canivete corta a cabeça do peixe, deitando-a para um celho colocado debaixo da mesa e o corpo do peixe para um cabaz na prateleira do meio da mesa. Trabalha com velocidade e exactidão. Compete-lhe seleccionar os peixes segundo as espécies, mediante atenção visual externa. Compete-lhe despejar os cabazes no pio da moura.

*Salgador* ou *preparador da moura* que, por indicações do Mestre, prepara o banho de salmoura, misturando água e sal em dada percentagem, variável segundo a qualidade do peixe. A prova pelo sentido gustativo e a respectiva memória gustativa dão-lhe a competente perícia.

*Engrelhadora de peixe*, mulher que, trabalhando de pé, perante a mesa de engrelhar, coloca o peixe, alinhado, nas «carreiras» das grelhas, trabalho que se faz com velocidade manual, mas monótono. Com-

pete-lhe fazer selecção de peixe misturado que tenha escapado à selecção da *descabeçadeira*. Compete-lhe lavar a grelha no pio-de-lavar-peixe, tarefa que exige habilidade para evitar que o peixe caia das grelhas. Compete-lhe colocar a grelha no carro-de-cozer peixe. Pode ter de cortar ao peixe o rabo, manejando a tesoura com a mão direita e segurando o peixe com a esquerda; e pode, também, ter de tirar a espinha ao peixe, puxando por ela com a mão direita, largada a tesoura. Corresponde à *limpadora* do atum.

*Enlatadora* — mulher que, sentada, trabalha numa mesa, tirando com a mão esquerda o peixe, um por um, das carreiras da grelha que está numa dobadura na sua frente, cortando-lhe os touthigos com uma tesoura e acamando-o numa lata. Também tira as latas da *gaveta do banco*. Empurra os desperdícios para um orifício que dá para a *gaveta dos touthigos*. Tem de virar a dobadura de cada vez que termina uma grelha. Coloca em pilha as latas que vai enchendo. Pode ter que tirar a pele ao peixe, para o que lhe dá dois golpes cortando-lhe a barriga, limpando a cavidade abdominal com a ponta da tesoura, cortando a parte caudal, largando a tesoura, comprimindo o peixe para fazer sair a pele, e, com a mão, tira do corpo do peixe um ou outro resquício de pele que lá tenha ficado. Tem de trabalhar com velocidade, exactidão de corte, atenção visual e deve possuir resistência à fadiga. Para o atum, tem de cortar as postas em fatias, aparando-as para que encaixem nas latas, e aproveitando as sobras e aparas; ou, tratando-se do corte mecânico, fazer funcionar uma guilhotina.

*Azeitolora* de latas que, trabalhando de pé, diante do *aparador*, agarrou em pilhas de latas com a mão direita, segurando-as bem, de modo que a sardinha não caia, e mergulha-as rapidamente, no azeite, ou molho de óleo da *panela* e colocando-as, depois, no *aparador*. A velocidade, a força manual, a habilidade são o seu apanágio. Para o

atum e alguns tipos de conserva de molhos de condimento variado, é uma *cozinheira* que deve ter boa memória para ingredientes, mão hábil para avaliar diferenças mínimas de peso, apuradíssimo olfato e bom paladar.

*Visitadora*, mulher que, junto ao cravador, pega nas latas cravadas e, num gesto rápido, as faz rolar perante os seus olhos que devem notar deficiências de cravação. Certo é que os seus dedos possuem, também, uma grande sensibilidade táctil para acusarem essas deficiências. Atenção visual e táctil. Selecciona as latas boas e más.

*Batedora de lata* que pega com cada mão numa lata e as repercute, a fim de, pelo som obtido, verificar se a lata está cheia ou vazia de azeite e, neste caso, por estar rota, furada. Tem aguda sensibilidade auditiva. Por vezes, a sensibilidade táctil é tão desenvolvida que, pelo peso das latas, diferencia a normal da rota. Selecciona as latas consoante o seu estado.

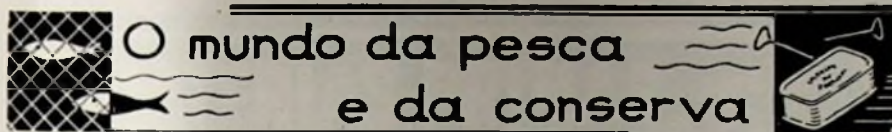
Neste segundo grupo predominam a velocidade; a habilidade motriz, manual ou digital; o golpe de vista coordenando os cortes de canivete ou de tesoura; a atenção visual e a atenção auditiva bastante desenvolvidas, o sentido do aproveitamento do material.

No terceiro grupo encontram-se:

O *fogueiro*, que trabalha com a caldeira geradora de vapor, que mete os carros-de-cozer-peixe nas estufas, as fecham e abrem, vigiando, pela leitura do manómetro, a pressão do vapor, tiram os carros das estufas. Além de força, e de habilidade no manejo de ganchos com que puxa os carros aquecidos e os coloca em zorras, tem de saber ler o manómetro e saber dosear a pressão do vapor. Deve ter grande sentido da responsabilidade que lhe cabe.

O *cravador* — que põe na *almofada da cravadeira* a lata com o subir a *almofada* promovendo a cravação do tampo na lata. A coordenação de movimentos e a velocidade.

(Continua na pág. 33)



## O mundo da pesca e da conserva

### Pesca eléctrica

As informações mais recentes de origem alemã indicam que os peixes pequenos, do tamanho de um arenque, podem ser estrangidos a nadar para os eléctrodos num raio de dez metros com gerador eléctrico duma potência de cerca de 300 quilovates, o que requiere um motor de 450 a 500 cavalos.

O barco que se encontra no centro dum banco pode assim obrigar os peixes localizados no seu raio a nadarem para o barco e aspirá-los em seguida para bordo, por meio duma bomba. Este raio de acção do campo eléctrico pode ser aumentado, mas o raio de acção efectivo assim obtido exigirá um aumento relativo da potência do motor quatro vezes maior. Por exemplo, dobrando a potência do motor, levando-a a 1.000 cavalos, o raio de acção efectivo só será aumentado de (10 m:4) cerca de 2,50 m.

A eficácia deste método encontra-se, portanto, limitada pela potência (e o volume) dos motores que podem ser instalados a bordo de um navio de pesca.

### Um acordo entre os Industriais de Conserva Portuguesa e Marroquina?

O sr. P. H. Lenoir, Membro do Conselho Superior da Conserva francesa, num relatório que elaborou e que «La Revue de la Conserve» publicou, acerca da posição da indústria da conserva do seu País na questão que se debate actualmente da criação duma União Económica Europeia, diz o seguinte, no capítulo Conservas de Peixe:

*Marrocos é um grande produtor de conservas de peixe e tem um potencial de desenvolvimento considerável. A pesca e a fabricação do atum só agora começam a organizar-se e só foi possível exportar 3.000 ton. em*

*1951. Mas este país, como aliás a Metrópole, está bem colocado para desenvolver esta conserva e fazer concorrência aos E. U. A., o Japão e o Perú na exportação para a Europa.*

*Em sardinhas, a produção marroquina é muito importante. Foi, em 1952, limitada voluntariamente em cerca de 1.800.000 caixas, o que representa, apesar de tudo, o auge dum bom ano metropolitano, em virtude da indústria da conserva marroquina atravessar uma crise de crescimento e estar exposta a uma reacção violenta do seu concorrente directo, Portugal.*

*Depois de pôr em ordem a sua política de produção e de venda, e eventualmente, talvez, um acordo com Portugal, Marrocos é capaz de tomar um lugar preponderante no Mundo.*

### A indústria de conservas de peixe no Canadá

O Canadá conta actualmente 65 fábricas de conservas de peixe e de crustáceos em latas herméticas, quase todas importantes e trabalhando em grande parte para a exportação. A sua distribuição pelas províncias costeiras, é a seguinte: Novo-Brunswick, Nova Escócia, Ilha da Colúmbia britânica, 16; Príncipe Eduardo e Terra Nova, 42; Quebec, 7.

As principais espécies que se fabricam, são os salmonídeos, as clupeias e os escombrídeos. Também fabricam o bacalhau, a lagosta e a azevia.

As fábricas da Colúmbia britânica estão, sobretudo, especializadas na conserva do salmão, mas preparam também conservas de arenques, pilchards e atum.

Os conserveiros de Quebec tratam a cavala, o arenque, a azevia, o bacalhau e a truta.

Quanto às fábricas situadas na costa Oriental, fabricam todas as espécies de peixes pescados nas suas

águas e diversos crustáceos e moluscos, como a lagosta e as ameijoas. As conservas de pilchard e de arenque, a que chamam indevidamente «sardinnas», são preparadas com molho de óleo de algodão ou de soia.

A média da produção canadiana de conservas de peixe e crustáceos nos anos de 1935 a 1950, foi de 57.000 ton. no valor de \$ can. 27.500.000. Chegou, porém, a atingir em 1947: 86.220 ton. e \$ can. 46.964.541.

A média antes da guerra, nos anos de 1935 a 1940, foi de 48.750 ton.

O Canadá figura entre os principais exportadores de conservas de peixe. A sua exportação em 1951 atingiu cerca de 24.500 ton. no valor de \$ can. 16.187.925, em que os pilchards e os arenques figuram com cerca de 1.000 ton. e \$ can. 2.284.454.

Os principais compradores são: os E. U. A. (arenques, bacalhau, salmão, lagostas e ameijoas); a Inglaterra (o maior importador de salmão canadiano); a Bélgica (salmão); o Congo belga (arenques e pilchards); a Itália (salmão); os Países Baixos (salmão), seguidos dos países da Comunidade britânica e das repúblicas sul-americanas.

### A indústria de conservas de Maine

A escassez da pesca do arenque no Maine faz prever que a produção da indústria de conservas, que terminou em 1 de Dezembro e cujo quantitativo não foi ainda apurado, tenha sido muito reduzida.

Calcula-se que a produção total não atinja 2 milhões de caixas, muito inferior, portanto, à média normal.

Em fins de Setembro a produção era pouco mais de 1 milhão de caixas, quando foi de 2.350.000 caixas em igual período do ano anterior.

Esta situação prejudica também o plano de expansão das conservas do Maine através da grande propaganda que a indústria está fazendo no mercado dos Estados Unidos e que, segundo afirmam os interessados, elevou o consumo de 33 1/3 % em relação a 1952.

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



## O estanho

A Conferência Internacional do Estanho, que se encontrava reunida desde os meados de Novembro, terminou os seus trabalhos. Ficou decidido criar um Conselho Internacional do Estanho, que funcionará em Londres.

O acordo estabelecido entre os delegados dos 30 países representados na Conferência — acordo que entrará em vigor quando for ratificado por 90 % dos votos dos países produtores e 33 % dos votos dos países consumidores, o que se espera será feita em Londres durante o 1.º trimestre de 1954, estipula preços básicos (£ 640) e máximo (£ 880) por tonelada e a constituição de um «stock tampão», destinado a amortecer os efeitos de flutuações bruscas dos preços. Este «stock» não poderá ultrapassar 25.000 ton. A sua intervenção no mercado está regulamentada. A direcção encarregada de administrar o «stock» de manco, está autorizada a vender o estanho se o preço em Londres ultrapassar 800 libras esterlinas e a comprar se baixar aquém de 720 libras esterlinas.

## Exportação de folha inglesa

A Inglaterra exportou, durante os primeiros meses do ano passado, 195.094 ton. de folha simples, 1.874 ton. de folha ilustrada e 3.310 ton. de lata vazia. Os principais países compradores, foram a Austrália, com 38.264 ton., a Holanda, com 20.075 ton. e a Itália, com 13.901 ton.

Portugal importou, neste período, 1.808 ton.

## A produção de azeite nos países mediterrânicos e em Portugal

A produção de azeite nas regiões dos países do Mediterrâneo, em

1953, aumentou consideravelmente em relação a 1952. Segundo os cálculos preliminares, esta colheita de azeite deverá atingir 1.148.000 ton. curtas este ano, contra 751.200 ton. apenas em 1952 e contra o «record» estabelecido em 1951 de 1.606.700 ton.

A produção espanhola que é desfavorável este ano, devido à seca, deverá atingir todavia perto de 300.000 ton., contra 250.000 ton. no ano passado e 770.000 ton. no ano anterior. A produção italiana deverá atingir perto de 275.000 ton. contra 200.000 em 1952 e 390.000 em 1951.

O volume da colheita portuguesa em 1953, segundo a informação da Junta Nacional do Azeite, é calculada em cerca de 105 milhões de litros, inferior ao registado na safra de 1951-52, que foi de 116 milhões de litros e constitui «record» da produção nacional de azeite.

Como o consumo no País é de 80 milhões de litros, o excedente previsto, de cerca de 30 milhões, ficará congelado durante a campanha de 1953-54, para o efeito de ser lançado no consumo durante a futura contra-safra de 1954-55.

## A produção austríaca de alumínio

Em virtude do alargamento das instalações hidro-eléctricas na Áustria, foi possível melhorar o fornecimento de energia às fábricas de alumínio em Ranshoffen em condições de poderem aproveitar toda a sua capacidade de produção, quer no Verão, quer no Inverno. A produção de 1953 foi calculada em 37.500 ton., facto este que representa já um considerável progresso para a indústria do alumínio, se atendermos que, em 1951, a produção tinha sido de 21.000 ton. e, logo a seguir, em 1952, de 30.000

ton. A estimativa que se fizera para o ano agora findo foi apenas de 36.000 ton., mas, graças aos esforços efectuados por aquela empresa, o cálculo previsto foi, como se demonstrou, praticamente ultrapassado.

Para 1954, conta-se aumentar a produção para 42.000 ton., em face da crescente procura do alumínio em quase todos os ramos da indústria nacional e das possibilidades cada vez maiores da sua exportação.

## A borracha

Realizou-se últimamente em Londres a Conferência Internacional da Borracha em que participaram delegados de 20 Nações. Um dos seus principais objectivos foi examinar a grande baixa dos preços da borracha nos últimos meses, que fez descer as cotizações ao nível existente em 1950. Os países produtores declararam que no caso de se não verificarem melhoras na situação, muitas fábricas teriam que cessar a sua actividade, o que traria graves perturbações sociais.

Apesar dos esforços realizados, não se chegou a um acordo para a efectivação de um Convénio internacional com o fim de estabilizar o comércio mundial de borracha.

Está-se fabricando na Malaia, com carácter experimental, um novo produto da borracha denominado «borracha ciclizada».

Os primeiros informes sobre o novo produto são muito animadores, pois este possui uma maior dureza, que o torna mais facilmente trabalhável e amoldável, e a sua produção é também mais económica.

## Máquinas de Aramar e Arquear

- AUTOMÁTICAS
- SEMI-AUTOMÁTICAS
- MANUAIS

Modelos em demonstração

**MARTIN LESLIE & CA. LDA.**

Campo das Cebolas, 43-3.º LISBOA  
Telefones: 32824 e 35234

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

CASA FUNDADA EM 1911

102, Rossio, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES  
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

## CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO



**Pedidos de instalação**

— Da Empresa Mercantil de Pesca Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, para ser autorizada a instalar no referido estabelecimento 1 cozedor-secador, para sardinhas.

— Da firma E. Bliedernicht para ser autorizada a instalar, na fábrica de conservas de peixe, sita em Setúbal, 2 bassines para fritarem sardinha e cozer peixe grosso.

— De B. J. Borges, Limitada, para ser autorizado a instalar, na cidade da Horta, ilha do Faial, Açores, uma fábrica de conservas de peixe em molhos e em salmoura, principalmente atum, cavala e espécies similares.

— De José Vicente Nunes para ser autorizado a arrendar a Manuel Rodrigues Pereira a fábrica de Conservas de peixe em salmoura, com secção de filetagem, sita em Olhão, que usará a denominação «M. Rodrigues Pereira».

— De José Reis Viegas Silva, proprietário da fábrica de conservas de peixe, situada em Brancanes, freguesia do Quelfes, Concelho de Olhão, que tem girado sob a firma J. Reis Silva, Sucessores, e Fernanda Dias Viegas Silva, para serem autorizados a constituir a Sociedade J. Reis Silva, Sucessores, Limitada, para a qual passará a propriedade e a exploração daquela fábrica.

— De Gian Baptista Parodi, pro-

prietário da fábrica de conservas de peixe, situada em Olhão, para ser autorizado a vender esta unidade industrial a Ângelo Parodi fu Boneo.

— Da firma Algarve Exportador, Lda., para ser autorizada a instalar, na fábrica de conservas de peixe sita na Nazaré, um cozedor-secador a ar quente, triplo.

— Da firma Algarve Exportador, Lda., para ser autorizada a instalar, na fábrica de conservas de peixe, sita em Setúbal, um cozedor-secador a ar quente, triplo.

— Da firma Lage, Ferreira & C.ª, Lda., para ser autorizada a instalar 1 cozedor de sardinhas em grelhas ou latas, a ar quente, na sua fábrica de conservas de peixe, sita na rua de Brito Capelo, 1379, em Matosinhos.

— Da firma António & Henrique Serrano, Limitada, para ser autorizada a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua Brito Capelo, 1429, em Matosinhos, 1 cozedor a ar quente, com 3,77 m. x 1,93 m.



VISTA AÉREA DA VILA E DO PORTO DE MAR

**MATOSINHOS  
(LEIXÕES)**

**O maior Centro Industrial  
de Pesca e Conservas de  
Portugal**

**PORTO DE MAR DE LEIXÕES  
(2.º DO PAÍS)**

**Praias de Banhos: MATOSINHOS // LEÇA DA PALMEIRA  
Romarias: SENHORA DE MATOSINHOS (a mais concorrida do País)**

**MONUMENTOS HISTÓRICOS / AERÓDROMO (Pedras Rubras) / CAMINHOS DE FERRO (2 linhas)  
TRANSPORTES COLECTIVOS: Eléctricos e Autocarros**

Informações: COMISSÃO MUNICIPAL DE TURISMO — Tel. 3 — MATOSINHOS

# Sociedade Comercial "Albóri," 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 Flândres, 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

# ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

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

MARVILA  
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

# STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112, Market Street  
San Francisco, California

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  
NEW-YORK, N. Y.  
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

**ACIL**

**Agência Comercial e Industrial, Lda.**

IMPORT. — EXPORT.  
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

**LISBOA - PORTUGAL**

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

Importadores e Distribuidores de Matérias  
Primas para a Indústria de Conservas,  
Óleo de Mendobi e Azeite de Oliveira,  
Folha de Flandres, Inglesa e Americana,  
Arames, Arcos para Caixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

**MATOSINHOS-SETÚBAL**  
**PORTIMÃO-OLHÃO**

**SOCIEDADE FRIGORÍFICA**  
**EXPORTADORA, LIMITADA**  
EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

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

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telefs. | 30712-31857  
| Total 218

End. Teleg. AGENTIMPORTE

Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE

Telefone 366



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

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

**OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL**

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**

**AGENTES DEPOSITÁRIOS**

**MATOSINHOS**

**SETÚBAL**

**ALGARVE**

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

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

Feliciano Anjos Pereira

R. de Brito Capelo, 1023

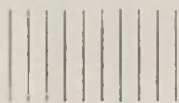
Av. Luiza Todi, 277

OLHÃO

**GRANADAISA FOODS, INC.**

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

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



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



**A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO**

# MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDADA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES

"DUCTILLITE"

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

**WHEELING STEEL CORPORATION**  
NEW YORK

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º

PORTO

TELEFONE: 2 2807

END. TELEG.: COLUMBA—PORTO

FILIAL:

RUA DA MADALENA, 80, 1.º

LISBOA

TELEFONE: 2 6754

END. TELEG.: COLUMBA—LISBOA

FOLHA DE FLANDRES

A. SPRATLEY DA SILVA & FILHOS



Est. 1905



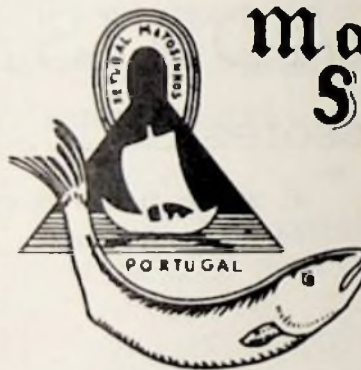
Rua do Almada, 151-B 2.º e 3.º

PORTO

PORTUGAL

Telefones 23309 (PPC) e 28356

Telegramas RELLOM



**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.ª DA**

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

**SETÚBAL**

Telegraphic adress  
Adresse télégraphique  
**MARNE**

**MATOZINHOS**

Telegraphic adress  
Adresse télégraphique  
**SOMAR**



# 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  
Lourenço Baptista L. de Mendonça  
João Folque e Brito

*Sub-delegado do Governo no Sul*:  
Dr. Fernando de Mendonça

#### DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida  
Filipe Nazareth Fernandes  
Carlos Lúcio de Oliveira

#### DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo  
José Viegas Júnior  
José Narciso Ferreira de Freitas

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Patrocínio

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa  
Armando da Costa Ribeiro  
Rui de Carvalho



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

