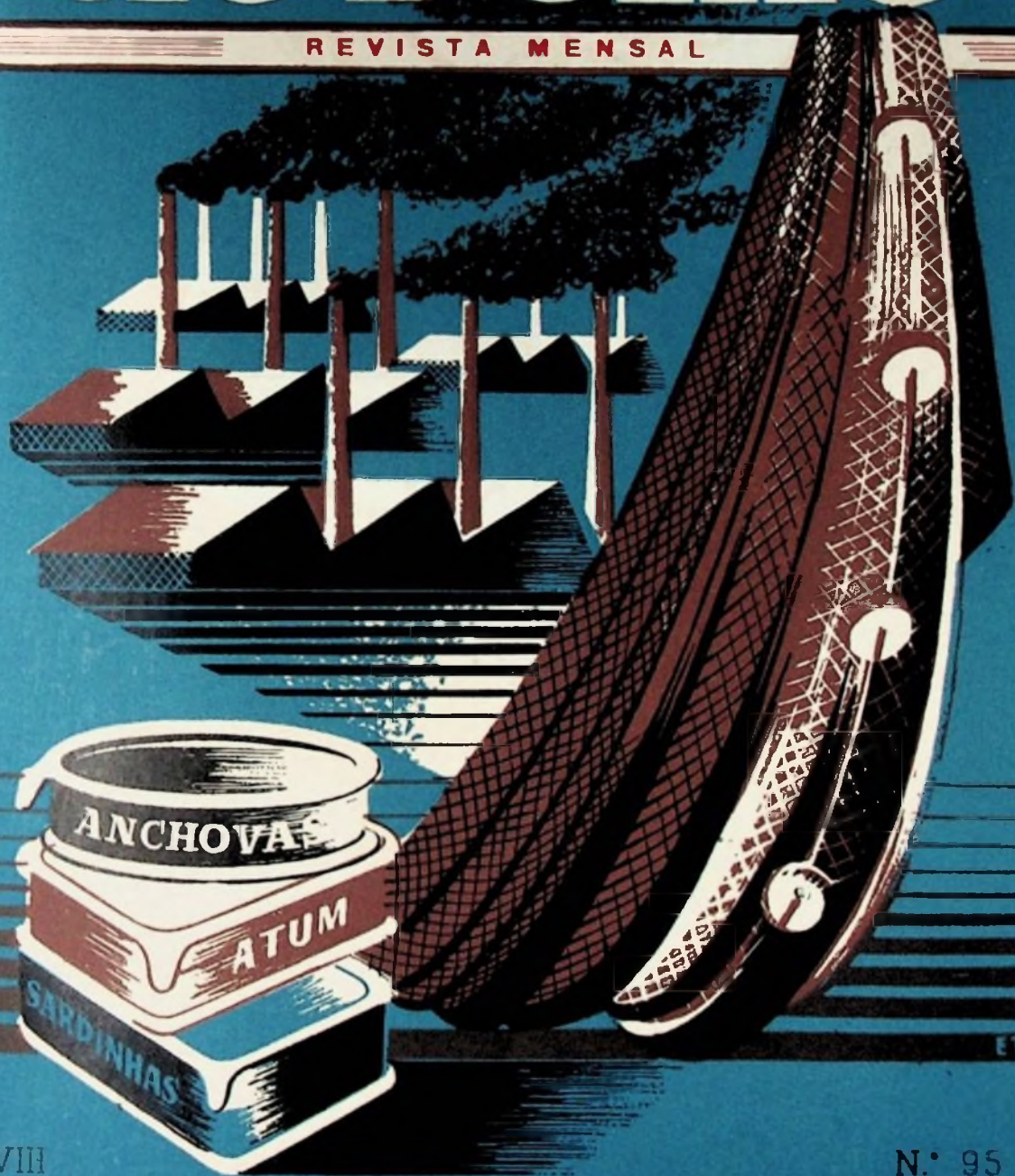


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO VIII
1954

N.º 95
FEVEREIRO

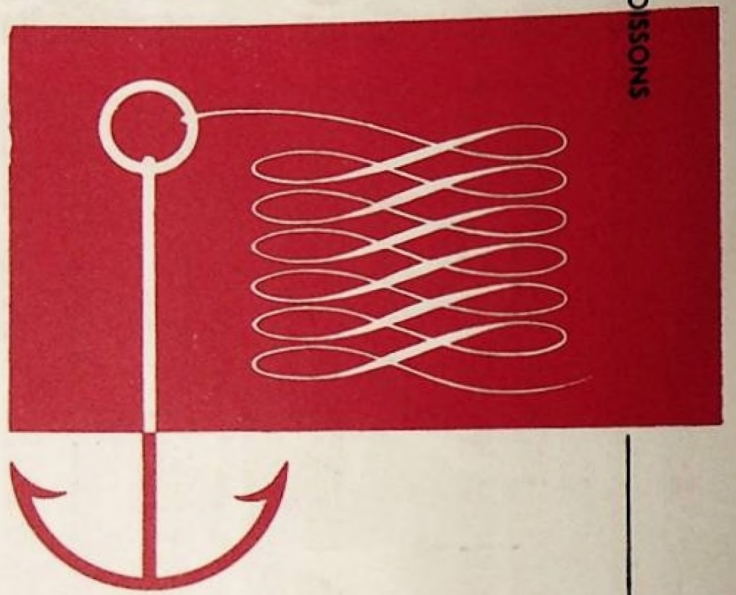


algarve
exportador l. da

SIÈGE À LISBONNE

ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

CONSERVES DE POISSONS



CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

RENOMÉE MONDIALE
MARQUES PRINCIPALES
N I C E
NICETTE
C I N E
FLORA
GRANDES USINES DU NORD
AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOSINHOS

SUPERBRAW



CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
CALDERON

FUNDADA EM
1923

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

REPRESENTANTES DE FÁBRICAS DE CONSERVAS

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

FUNDADA EM 1876

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

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 molhos e
 congelados
 Agradecemos que nos consultem

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



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

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

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

Com Fábricas em:

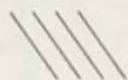
Matosinhos
Vila do Conde



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

ESPECIALIDADES

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

●
CONCENTRADO DE TOMATE

●
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY

Nogueira, Limitada

REPRESENTANTES DE :

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

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

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

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

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

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

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

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

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

Marcas Registradas:
PALACIO DE ORIENTE, ALBATROS,
ANTONIO ALONSO, HIJOS, LA CORRIDA,
LION D' ARGENT



SARDINHA DO ALGARVE
L I M I T A D A

**FABRICANTES E
EXPORTADORES**

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

BIEN TRADING COMPANY, INC.

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

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

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FLALHO & C.^A
FARO

ANO VIII

N.º 95



Conservas de Peixe

FEVEREIRO

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

Podemos admitir um futuro igual ao passado? Não; Produção e Exportação; Production and Exportation; As Pescarias no Algarve; Mercados (Suíça); Algumas notas sobre o desenvolvimento sexual e Epocas de Posturas das Sardinhas Portuguesas; Peixes habitantes das águas frias; Economia e Finanças; A Orientação Profissional nas Indústrias das Conservas; O Mundo da Pesca e da Conserva; Resumos Analíticos; Matérias Primas; Condicionamento da Indústria; Pesca da Sardinha.

Podemos admitir um futuro igual ao passado? Não.

Iniciada a época de paralisação legal do fabrico de conservas de sardinha e num momento em que podemos mesmo prever para breve a própria paralisação temporária da actividade no que se refere à exportação pelo possível esgotamento dos stocks ainda disponíveis (situação esta pouco habitual), não será a ocasião de rememorarmos o passado, fazendo um verdadeiro exame de consciência e terminando por formular a pergunta que nos serve de epigrafe? Creio sinceramente que sim, como igualmente suponho que a resposta a essa pergunta não poderá deixar de ser a negativa.

Nada nos deve custar o reconhecimento sincero e franco dos erros passados, a confissão de pecados de que somos culpados, mas só em parte pois também várias outras circunstâncias têm neles pesada quota de responsabilidade.

Durante a segunda metade do ano findo, a situação evoluiu e de forma por certo inesperada mas francamente vantajosa para os interesses imediatos da actividade. Temos de agradecer à Providência esse facto porque, na realidade, em nada contribuimos para ele. Cairam sobre nós as resultantes favoráveis de certas circunstâncias como, em tantas outras ocasiões, temos sido vítimas passiva da conjugação — mais frequente aliás — de outras circunstâncias, mas estas adversas.

Se continuarmos a aceitar, de braços cruzados e sem nada tentarmos, a repetição desta situação, não passaremos de fatalistas amorfos, de individuos automatizados para quem a luta, nos seus aspectos de demonstração activa de inteligência e de carácter, nada representa.

Será possível que os industriais de conservas consentam em continuar nesta «apagada e vil tristeza» dum fatalismo inconsciente? Que nos continuemos a dar em espectáculo, verdadeiramente degradante, aos nossos próprios clientes, cavando diariamente a nossa ruína e arrasando até aqueles que trabalham connosco, quer como nossos dependentes quer como colaboradores da actividade que exercemos?

Para além de hipotéticos e sempre deficientes lucros que podem ter resultado do nosso trabalho nos últimos tempos, há que apreciar o panorama da situação tal como ela se nos apresenta se o quisermos fazer com olhos de ver. Uma indústria enfraquecida, quer sob o aspecto económico — pois não se curam rapidamente as feridas quase mortais que se lhe inflingiram durante um periodo desvairado, quer sob o aspecto moral — pois também difficilmente se podem sanar os efeitos deprimentes da acção duma verdadeira luta de concorrência desleal de que afinal somos todos mais ou menos culpados; um comércio exportador — entre o qual figuram firmas de

respeitabilidade e com boa organização — reduzido, por assim dizer, à prática de negócios de ocasião, quase de expediente, sem a mínima sombra de garantias quanto à continuidade e até quanto ao próprio grau de satisfação que eles possam dar à clientela.

Porque precisamos de encarar as coisas de forma objectiva e tais como elas são. Adentro de uma politica de continua descida de cotações, nenhum de nós tem verdadeiramente o direito de se insurgir — justificando-se com a prática por outrém de uma acção de concorrência desleal que afinal todos praticamos — contra as justas recriminações dos nossos clientes. É que, realmente, os industriais e exportadores de conservas equipararam-se de certa forma àqueles negociantes sírios que acabam por vender os artigos que oferecem por uma décima parte do preço inicialmente pedido...

Esta situação não pode continuar para bem dos nossos interesses e, também, porque está em jogo a própria decência, o bom nome da nossa indústria e do nosso país.

Há já alguns meses que todos nós tomamos conhecimento de que o Governo da Nação se decidira, mais uma vez, a prestar atenção especial aos problemas da nossa indústria, dispondo-se a ajudá-la poderosamente a vencer as suas dificuldades e impondo-lhe condições de disciplina e coordenação que lhe têm faltado.

Uma maior demora do que esperávamos na publicação dessas medidas, que em certa altura se previram imediatas, não nos autoriza, porém e ainda, a supor que, no entretanto, tenha havido da parte do Governo qualquer mudança de critério ou posição a respeito dum problema que é, realmente e acima de tudo, de incontestável interesse para a Economia Nacional.

Não podemos esquecer que a exportação de conservas constitui, ainda hoje, uma das principais verbas do activo da nossa balança comercial representando, além disso, uma fonte de trabalho não só para os seus milhares de operários como para muitas outras actividades complementares e afins, entre as quais se tem de destacar a da pesca.

E, quanto ao primeiro aspecto apontado, não podemos igualmente abstrair do facto de que a exportação de conservas de peixe é porventura uma das que mais se salientam sob os aspectos de melhor continuidade e de bom nome para o país, que oferece em alto grau. As nossas conservas de sardinha são as melhores do mundo muito embora não sejamos nós os únicos produtores.

Assim, confiamos inteiramente. O Governo cumprirá o seu dever e fará jus ao louvor e gratidão da grande maioria dos industriais de conservas de peixe que, aliás e antecipadamente, já grangeou.

Cumpramos também nós o nosso dever, aguardando disciplinadamente e agindo de maneira a que não comprometamos adiantadamente os resultados dessa intervenção.

Sabe-se, por outro lado, que estava no espírito de

Sua Excelência o senhor Ministro da Economia entregar ao Conselho Geral do I. P. C. P. a tarefa de preparação do Regulamento das medidas previstas. Esta sábia intenção de Sua Excelência (sendo mais uma razão para lhe estarmos gratos ao mesmo tempo que orgulhosos por uma tal prova de confiança) impõe sérios deveres aos elementos que constituem esse organismo. Necessário é também que os não iludam e se preparem convenientemente para os cumprirem com consciência e a bem dos interesses gerais que têm o dever de acautelarem e defenderem.

Se circunstâncias, puramente ocasionais e transitórias, nos permitem agora encarar o problema com um pouco mais de tranquilidade, é naturalmente caso para nos felicitar-mos. Porém, parar no caminho que se estava disposto a trilhar, não aproveitar a ocasião para se estabelecerem condições para uma melhor vida futura, seria um erro irremediável e um acto de verdadeira inconsciência que pagaríamos bem caro. Se a acção a desenvolver pode agora deixar de ter o aspecto de medida de salvação (e por pouco escapámos a uma verdadeira catástrofe) para assumir a de consolidação e preparação de uma melhor politica comercial a seguir no futuro, agradeçamos a Deus a graça recebida mas não a desperdicemos porque seria insensato e criminoso.

Nem do nosso Governo nem de nós próprios podemos esperar essa insensatez. Fiquemos nessa esperança.

FERREIRA BARBOSA

REINO UNIDO

CASA BEM ACREDITADA IMPORTADORA DE PRODUTOS ALIMENTARES

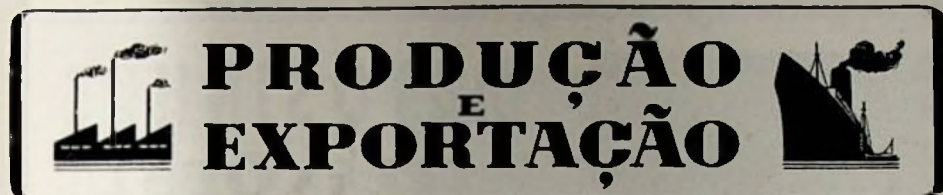
fornecedora dos principais grossistas, armazéns e cooperativas em toda a Inglaterra, Escócia e Gales

DESEJA COOPERAR COM FÁBRICA DE CONSERVAS DE SARDINHAS E ANCHOVAS, DE GRANDE CATEGORIA

Dispomos de marcas registadas se for preciso

Escrever para a direcção desta revista, Av. Guerra Junqueiro, 20, 5.º, Dto.-lisboa, expondo condições e ofertas

N. B. — As respostas recebidas serão por nós enviadas à firma inglesa interessada.



Situação durante o mês de Janeiro

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Janeiro foi de 1.531.980 quilos (98.289 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 1.109.766 quilos (59.821 caixas); carapau, 11.153 quilos (587 caixas); cavala, 6.498 quilos (342 caixas); atum e similares, 50.176 quilos (2.510 caixas); filetes de anchova, 321.688 quilos (33.076 caixas); outras espécies, 32.699 quilos (1.953 caixas).

Matosinhos foi o primeiro Centro produtor com 785.670 quilos (51,2%); Olhão, o segundo, com 230.741 quilos (15%) e Setúbal, o terceiro, com 197.508 quilos (12,8%).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (707.817 quilos), de carapau (11.153 quilos), de cavala (6.498 quilos) e de outras espécies (17.994 quilos); Peniche, de atum e similares (15.504 quilos) e Olhão de filetes de anchova (97.369 quilos).

Esta produção foi inferior à de Dezembro último em 2.641.221 quilos e superior à de Janeiro do ano passado em 319.405 quilos.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 40.238 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 16.622 quilos e biqueirão, 23.616 quilos.

Matosinhos foi o único centro produtor desta conserva.

Esta produção foi inferior à de Dezembro e Janeiro de 1953, respectivamente em 262.635 quilos e 105.087 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou mólhos

A exportação de conservas de peixe em azeite ou mólhos foi de 4.300.992 quilos (277.810 caixas) no valor de 66.538.663\$70, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 3.689.195 quilos (198.799 caixas) no valor de 53.489.797\$30; carapau, 65.417 quilos (3.992 caixas) no valor de 758.379\$30; cavala, 78.807 quilos (3.794 caixas) no valor de 1.450.364\$00; atum e similares, 84.591 quilos (4.297 caixas) no valor de 1.996.009\$20; filetes de anchova, 357.651 quilos (65.440 caixas) no valor de 8.274.971\$20; lulas e choccos, 23.309 quilos (1.362 caixas) no valor de 510.140\$75; outras espécies, 2.022 quilos (126 caixas) no valor de 59.001\$95.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 2.001.840 quilos (112.366 caixas) ou 46,5%; Portimão, o segundo, com 662.138 quilos (49.660 caixas) ou 15,3% e Setúbal o terceiro, com 613.829 quilos (32.633 caixas) ou 14,2%.

Exportaram-se menos 1.343.710 quilos do que em Dezembro último e mais 2.205.554 quilos do que em Janeiro de 1953.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 68.536 quilos no valor de 580.154\$01, sendo 45.185 quilos de sardinha, 11.880 quilos de cavala, 11.256 quilos de atum, 45 quilos de biqueirão e 170 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi inferior à de Dezembro último e à de Janeiro de 1953 em, respectivamente, 177.927 quilos e 145.964 quilos.

O principal Centro exportador foi Matosinhos, com 33.471 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 39.510 quilos no valor de 515.300\$25, dos quais 10.355 quilos de sardinha; 230 quilos de enguia; 120 quilos de cavala; 750 quilos de carapau; 300 quilos de pescada; 520 quilos de pescadinha; 14.770 quilos de polvo; 11.955 quilos de lulas; 350 quilos de lagosta e 160 quilos de diversos.

O principal país importador foi o Brasil, com 11.830 quilos.

Por Países

Azeite ou mólhos

Os três principais países importadores, foram:

Inglaterra, 1.478.330 quilos (34,3%); Alemanha, 821.655 quilos (19,1%) e E. U. A., 524.349 quilos (12,1%).

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (1.467.716 quilos); o Congo Belga, de carapau (43.320 quilos); a Bélgica, de cavala (35.064 quilos); a Itália, de atum e similares (20.345 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (289.153 quilos); Cuba, de lulas e choccos (14.076 quilos) e Nova Zelândia, de outras espécies.

Salmoura

O principal país importador foi a Itália, com 16.660 quilos.

Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

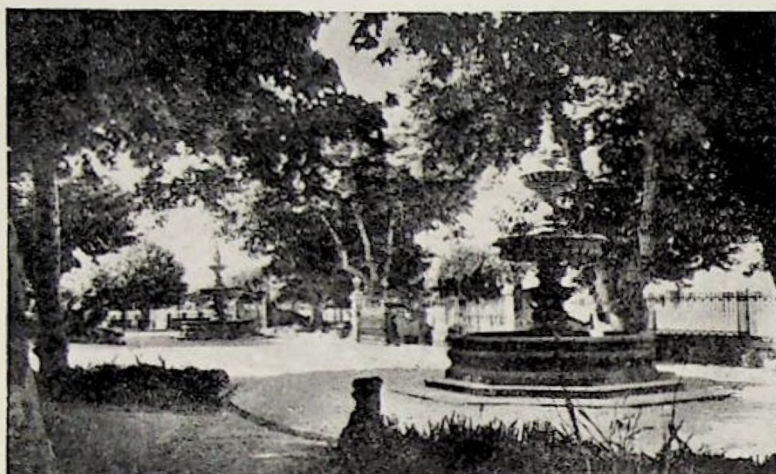
R. Nova do Almada, 36-2.º. Telef. 33730 e 21092

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 —
- MUSETTE — CAPITOL — O. K.



ADRO DO TEMPLO DO BOM JESUS DE MATOSINHOS

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

ATA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

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



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
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

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 cxs. de 1/4 club 30 mm. por hora.

Dissemos no nosso anúncio do número anterior desta revista que «A PRODUÇÃO É FUNÇÃO DO COMPRIMENTO».

Pode, porém, produzir mais sem se aumentar o comprimento, aproveitando-se a parte descoberta e cobrindo-a total ou parcialmente, ficando assim o cozedor em forma de «U», havendo apenas necessidade de aumentar o aquecimento e número de ventoinhas, bem como a força motriz que, em vez de 3 HP. passará a ser 4 ou 5.

Não é mero reclame afirmar que garantimos 100% de peixes absolutamente perfeitos com o uso deste incomparável cozedor, pois ficamos à disposição de qualquer industrial descrente para lhe provar a veracidade do que afirmamos. Se o peixe for perfeito antes de entrar no cozedor, manterá a mesma perfeição depois de cozido.

Além de economia de tempo no enlatamento, resultante da eliminação de peixes partidos, permite ainda que seja consideravelmente reduzido o tempo de salmoura, bastando apenas 1/3 do que normalmente é necessário quando se utilizam cozedores a vapor.

Lisonjeiras referências da firma Lage, Ferreira & C.^a, Lda., que mostra bem a inteira satisfação que lhe deu o nosso cozedor.



FABRICA DE CONSERVAS "NUN'ALVARES"

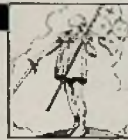
LAGE, FERREIRA &

COMPANHIA, LIMITADA

R. DE BRITO CAPELO, 1379

MATOSINHOS - PORTUGAL

ABC 614
RIBEIRO
PARTICULAR
IGRAMAS "CONDESTAVEL" AL/AU
TELE FONE P.P.C. 277-M



Matosinhos, 6 de Janeiro de 1954
(PORTUGAL)

Ilmo. Snr.,
Sebastião Valente Coimbra,
Matosinhos.

Amigo e Snr.,

Satisfazendo os desejos de V.Sa., vimos gostosamente informar que estamos plenamente satisfeitos com o trabalho do vosso 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 mão de obra no enlatamento, pelo facto de não haver peixes partidos ou desfeituosos pelo cozimento.

Podemos, agora, apresentar fabricas perfeitas e de maior valor comercial.

De resto foi o que verificamos quando assistimos a 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 tinhamos montado na safra passada, descrentes das vossas afirmações técnicas sobre as vantagens e eficacia do vosso cozedor - ainda em construção - mas afinal, quem tinha razão era V.Sa.

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

Subscrevemo-nos com a melhor consideração,

de V.Sa.,
atenciosamente,

Lage, Ferreira & C.

—//—

Sebastião Valente Coimbra

Matosinhos

Produção, por centros, de conservas em azeite e mólhos, em quilos, em Janeiro de 1954
January 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	707.817	11.153	6.498	15.392	26.816	17.994	785.670
Peniche	-	-	-	15.504	10.497	-	26.001
Lisboa	-	-	-	1.688	3.225	731	5.644
Setúbal	155.316	-	-	6.647	35.545	-	197.508
Lagos	76.607	-	-	-	30.177	-	106.784
Portimão	51.414	-	-	-	41.640	1.263	94.317
Olhão	118.612	-	-	4.990	97.369	9.770	230.741
V. R. de Santo António	-	-	-	5.955	76.419	2.941	85.315
Quilos	1.109.766	11.153	6.498	50.176	321.688	32.699	1.531.980
Caixas	59.821	587	342	2.510	33.076	1.953	98.289

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Janeiro de 1954
January Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	18.279	-	-	-	541	18.279
Matosinhos	1.913.451	26.600	2.291	1.355	41.143	15.901	1.099	112.366	2.001.840
Peniche	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	187.951	1.805	11.001	21.919	15.272	1.906	157	12.384	240.011
Setúbal	546.144	8.873	21.985	23.414	8.836	4.577	-	32.633	613.829
Lagos	66.844	3.230	7.100	-	7.693	-	-	4.719	84.867
Portimão	593.765	5.415	9.031	428	53.499	-	-	49.660	662.138
Olhão	368.765	19.494	27.399	11.114	131.801	925	766	45.907	560.264
V. R. de St.º António	12.275	-	-	8.082	99.407	-	-	19.600	119.764
Quilos	3.689.195	65.417	78.807	84.591	357.651	23.309	2.022	277.810	4.300.992

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada
 ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month
of January

PRODUCTION

Oil or sauce

The total production of fish preserves during the month of January was 1.531.980 kilos (98.289 cases) distributed for the following kinds: sardines, 1.109.766 kilos (59.821 cases); chinchard, 11.153 kilos (587 cases); mackerel, 6.498 kilos (342 cases); tunny and the like, 50.176 kilos (2.510 cases); filets of anchovies, 321.688 kilos (33.076 cases); other kinds, 32.699 kilos (1.953 cases).

Matosinhos was the first packing Center with 785.670 kilos (51.2 %); Olhão the second, with 230.741 kilos (15 %) and Setubal, the third with 197.508 kilos (12.8 %).

As regards kinds, Matosinhos was the main packing center of sardines (707.817 kilos), chinchards (11.153 kilos), mackerel (6.498 kilos); Peniche, of tunny and the like (15.504 kilos) and Olhão, of filets of anchovies (97.369 kilos).

This production was lower than the one in December last by 2.641.221 kilos and higher than that of January by 319.405 kilos.

Brine

The production of preserves in brine was 40.238 kilos, distributed as follows: sardines, 16.622 kilos and biqueirão, 23.616 kilos.

Matosinhos was the only producer of these preserves.

This production was lower than the one in December and January 1953, respectively by 262.635 kilos and 105.087 kilos.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The exportation of fish preserves in oil or sauce was 4.300.992 kilos (277.810 cases) amounting to 66.538.663\$70, distributed as follows: Sardines, 3.689.195 kilos (198.799 cases) amounting to 53.489.797\$30; Chinchards, 65.417 kilos (3.922 cases) amounting to 758.379\$30; Mackerel, 78.807 kilos (3.794 cases) amounting to 1.450.364\$00; Tunny and the like, 84.591 kilos (4.297 cases) amounting to 1.996.009\$20; Filets of Anchovies, 357.651 kilos (65.440 cases) amounting to 8.274.971\$20; Calamaries and Cuttlefish, 23.309 kilos (1.362 cases) amounting to 510.140\$75, other kinds, 2.022 kilos (126 cases) amounting to 59.001\$95.

Matosinhos is the first exporting center with 2.001.840 kilos (112.366 cases) or 46,5 %, followed next by Portimão with 662.138 kilos (49.660 cases) or 15,3 % and by Setubal, in third place, with 613.829 kilos (32.633 cases) or 14,2 %.

There were exported 1.343.710 kilos less than in last December and 2.205.554 kilos more than in January of 1953.

Brine

The export of fish preserves in brine was 68.536 kilos, amounting to 580.154\$01, 45.185 kilos of which were of Sardines, 11.880 kilos of Mackerel, 11.256 kilos of Tunny, 45 kilos of Biqueirão and 170 kilos of other kinds.

This export was lower to the ones in December last and in January of the previous year, respectively, by 117.927 kilos and 145.964 kilos.

Matosinhos was the main exporting center with 33.471 kilos.

Frozen

The total export of Frozen was 39.510 kilos amounting to 515.300\$25, 10.335 kilos of which were of Sardines, 230 kilos of Eels, 120 kilos of Mackerel, 750 kilos of Chinchards, 300 kilos of Whitting, 520 kilos of Little Whitting, 14.770 kilos of Pulp, 11.955 kilos of Calamaries, 350 kilos of Lobster and 160 kilos of other kinds.

Brazil was the main importing country with 11.830 kilos.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: England, 1.478.330 kilos (34,3 %); Germany, 821.655 kilos (19,1 %), and the U. S. A., 524.349 kilos (12,1 %).

As regards kinds, England was the greatest buyer of Sardines (1.467.716 kilos); the Belgian Congo, of Chinchards (43.320 kilos); Belgium, of Mackerel (35.064 kilos); Italy, of Tunny and the like (20.345 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (289.153 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (14.076 kilos), and New Zealand, of other kinds.

Brine

Italy was the main importing country with 16.660 kilos.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3
Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:
CONSERVAS DE PEIXE

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em mólhos, em quilos, por países de consumo,
em Janeiro de 1954

January Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchorl</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Aden	950	-	-	-	-	-	-	950
África Equat. Fr.	18 823	17 632	-	-	400	-	378	37 233
África Orient. Brit.	16 658	-	-	-	257	-	-	16 915
África Ocíd. Brit.	93 335	-	-	3 116	964	-	56	97 415
África Orient. Ital.	2 850	-	-	-	238	-	-	3 088
Alemanha	819 564	-	-	1 140	951	-	-	821 655
Angola	9 102	570	-	-	-	-	5	9 677
Áustria	13 233	-	-	-	-	-	-	13 233
Austrália	10 158	-	-	3 777	1 900	-	-	15 835
Bélgica	235 882	-	35 064	6 780	4 220	-	-	281 946
Brasil	-	-	-	-	7 362	-	-	7 362
Cabo Verde	66	-	-	-	9	-	-	75
Canadá	3 750	-	2 508	808	8 826	-	-	15 892
Chipre	2 300	156	-	380	285	-	-	3 421
China	285	-	-	-	-	-	-	285
Colômbia	13 050	-	-	190	381	-	-	13 621
Col. Brit. A. C. e Sul ..	285	-	-	-	-	-	-	285
Congo Belga	51 029	43 320	285	57	827	-	95	98 613
Costa Rica	3 275	-	-	-	636	149	-	4 050
Cuba	38 591	-	-	10 090	402	14 076	-	63 159
Curacau	3 366	-	57	122	598	-	111	4 254
Dinamarca	34 353	-	-	-	143	-	-	34 496
Egipto	13 891	-	-	-	665	-	-	14 556
Etiópia	950	-	-	-	95	-	-	1 045
E. U. da América	(a) 226 056	-	-	1 740	289 153	7 400	-	524 349
Filipinas	7 994	-	-	-	950	-	-	8 944
França	65 461	-	-	1 728	270	-	-	67 459
Grécia	950	-	-	-	19	-	-	969
Guatemala	380	-	-	-	-	-	-	380
Guiné	1 739	475	-	437	-	-	55	2 706
Haiti	165	-	-	-	-	-	-	165
Holanda	47 405	-	-	-	684	-	14	48 103
Ilhas It. Mar Egeu	-	-	-	138	-	-	-	138
Índia Holandesa	1 245	-	-	-	-	-	-	1 245
Índia Portuguesa	-	-	-	38	-	-	-	38
Inglaterra	1 467 716	380	-	2 375	7 859	-	-	1 478 350
Itália	161 428	-	26 613	20 345	2 235	-	-	210 621
Japão	-	-	-	-	1 359	-	-	1 359
Jordânia	2 128	2 584	-	-	-	-	-	4 712
Líbano	19 950	-	-	840	779	-	-	21 569
Líbia	2 600	-	-	-	-	-	-	2 600
Maláia Brit.	190	-	-	-	-	-	-	190
Marrocos esp.	532	-	-	-	-	-	-	532
México	35 255	-	-	100	75	1 525	-	36 955
Moçambique	14 893	-	19	715	3 974	140	598	20 339
Nova Zelândia	-	-	-	-	-	-	710	710
Palestina	95 950	-	-	-	1 330	-	-	97 280
Panamá	190	-	-	-	997	-	-	1 187
Perú	76	-	-	19	2 137	-	-	2 232
S. Salvador	304	-	-	19	19	19	-	361
S. Tomé e Príncipe	-	-	-	206	9	-	-	215
Síria	8 550	-	-	-	-	-	-	8 550
Suécia	41 893	-	-	-	2 559	-	-	44 452
Suíça	92 456	-	14 242	17 494	11 927	-	-	136 119
Tanganica	684	-	-	-	-	-	-	684
União Sul Africana	3 280	-	-	57	1 692	-	-	5 029
Venezuela	770	-	-	11 747	475	-	-	12 992
Forn. à Navegação	209	-	19	133	-	-	-	361
Quilos <i>Kilos</i>	3 689 195	65 417	78 807	84 591	357 651	23 309	2 022	4 300 992
Caixas <i>Cases</i>	198 799	3 992	3 794	4 297	65 440	1 362	126	277 810
Valores <i>Values</i>	53 489 797\$30	758 379\$30	1 450 364\$00	1 996 009\$20	8 274 971\$20	510 140\$75	59 001\$95	66 538 663\$70

(a) — Sardinha c/espinha (fancy) 57.838 quilos — s/espinha (boneless) 28.812 quilos — s/pole e s/espinha (skinless and boneless) 139.406 quilos.

AS PESCARIAS NO ALGARVE

(SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do número anterior)

São ainda os forais concedidos ao Algarve por D. Afonso III e D. Dinis que nos dão notícia da existência, ali, de uma não menos florescente indústria salineira, indispensável, como é óbvio, à salga e conserva das pescarias, actividades tradicionalmente exercidas pelos naturais desta região, pois já os Romanos haviam encontrado, na actual costa algarvia, centros piscatórios onde se explorava o sal marinho e se fazia a salgação do peixe.

Assim, os forais de Silves, Faro, Loulé e Tavira, de Agosto de 1266, reservam para Afonso III e seus sucessores, além de todos os fornos de pão, todas as salinas já construídas ou a construir naquelas povoações e seus termos.

Verifica-se, portanto, que, transmitida pelos muçulmanos, a antiga indústria salineira persistia no Algarve, já sob o domínio português.

E tão lucrativa essa indústria seria que, como se vê, o próprio monarca reservava para si e seus sucessores todas as salinas então existentes e as que de futuro se fizessem naquelas povoações e seus termos.

Afonso III retém para si e seus sucessores a própria venda do sal nessas povoações e seus termos, pois nenhum outro poderia ali ser vendido a não ser o seu, tal como também em Castro Marim, pelo foral de 8 de Julho de 1277.

Por sua vez D. Dinis, ao conceder foral a Castro Marim, em 12 de Maio de 1282, e a Cacela (*Caçala*), em 17 de Julho de 1283, consigna disposições que, embora lhe garantam a quarta parte da produção do sal, muito devem ter contribuído para o desenvolvimento local desta indústria, e favorecido o seu comércio de exportação para outras partes do País e do estrangeiro, pois os povoadores daquelas vilas ficavam com a faculdade de venderem o referido produto onde quisessem, excepto no Algarve.

Disposições análogas às registadas, quanto a salinas e venda do sal, nos forais concedidos por Afonso III, a Silves, Faro, Loulé e Tavira, consignou também D. Dinis nos forais dados aos povoadores de Aljezur (*Aliazul*), em 12 de Novembro de 1280, e aos de Porches, em 20 de Agosto de 1286.

E, em face do acima exposto, já não é agora possível aceitar o que Maia Alcoforado afirmou quanto à cronologia, admitida e servilmente seguida pelos que depois o

copiaram, do estabelecimento da indústria do sal no Algarve: «Apezar das excellentes condições em que o Algarve se encontra—escreveu este autor—para a exploração do sal marinho, já pela amenidade do seu clima, já pela extensão dos seus sapaes, já enfim pela facil saída de seus productos — o estabelecimento da indústria salifera n'aquella região pouco anterior pôde ser ao principio do século XIV.

«Collige-se isto — afirma Maia Alcoforado — d'uma Carta de Desagravo, que D. Dinis mandou passar ao concelho de Tavira em 1 de setembro de 1314 onde se diz que a falta de sal era tão grande n'esta povoação, que o alqueire custava 4 soldos e que se amassava o pão com agua do mar, para economisar aquelle condimento.

«Estes factos — comenta ainda o mesmo autor — claramente indicam que no principio do seculo XIV — ou o sal era importado, e n'este caso ainda não havia marinhas no Algarve, ou a producção d'estas era diminutissima, e n'esta hypotese a industria salineira estava muito no seu alvorecer.»⁽⁶⁹⁾

Com base no que já atrás ficou explanado, é legitimo dizer que não se verificou, então, qualquer destas duas hipóteses. Efectivamente, como nos foi dado agora averiguar, podemos afirmar, sem receio de errar, «que a indústria da extracção do sal no Algarve, quando os portugueses conquistaram as primeiras povoações deste antigo reino mouro, já encontraram essa indústria em plena laboração.»⁽⁷⁰⁾

Existiam, pelo menos, e de certeza, as salinas de Aljezur, Silves, Loulé, Faro, Tavira, Cacela e Castro Marim⁽⁷¹⁾.

À luz dos forais destas duas últimas povoações do litoral algarvio, concedidos por D. Dinis, como acima, se disse, facilmente se comprehende que tal escassez de sal, em 1314, seria motivada por desmedida exportação deste produto para outras regiões do País e portos estrangeiros.

Desconhecemos, porém, a fonte de que se serviu Maia Alcoforado, para poder deduzir as afirmações atrás transcritas, acerca do estabelecimento da indústria do sal no Algarve muito anterior, como já assinalámos, à época indicada por aquele autor.

Precisamente nesse ano de 1314, em 15 de Maio, deu el-Rei D. Dinis Carta de Privilégios aos povoadores do

castelo de Alvor, e nesse diploma diz o monarca que, se tivesse «de mandar adubar as saynhas uelhas do sal que Deus hi der», em Alvor, deveria esse produto ser vendido aos moradores daquele lugar, a seis dinheiros o alqueire, para seu mantimento, podendo o soberano dispor, à sua vontade, do restante sal⁽⁷²⁾.

Daqui se conclui que, meses antes da *Carta de Desagravo*, de 1 de Setembro do referido ano citada por Maia Alcoforado, passada por D. Dinis ao concelho de Tavira, já o mesmo monarca assinalava, em Alvor, a existência de salinas velhas (*saynhas uelhas*), o que mais confirma a remota antiguidade desta indústria no Algarve, aqui estabelecida, decerto, muito antes do século XIV, como atrás deixámos demonstrado.

É que, no Algarve, mais do que em qualquer outra região do País, a exportação do sal marinho — este também chegou a ter justificada fama no estrangeiro — era já, no reinado de D. Dinis, uma indústria de primeira necessidade, que se não dispensariam de desenvolver e praticar os que, em terra, se dedicavam de há muito ao negócio da venda e exportação do pescado seco e em salmoura, ou simplesmente viviam dos rendimentos das salinas.

Assim o exigiria, aliás, a própria abundância das pescarias, designadamente a da baleia, decerto a mais importante nessa época, como o foi também no reinado de Afonso IV.

«A indústria piscatória que já entrara em prosperidade no reinado de D. Dinis, tornado vulgar o emprego das — «almadravas atoeiras para matar atoins, dellinhos, toninhas e espadartes», alcança no ano de 1340, mesmo com respeito à dificultosa pesca da baleia, importância bastante para se estabelecer o arrendamento das *baleações* concedido então a certo Afonso Domingues»⁽⁷³⁾.

Efectivamente, em 28 de Setembro de 1340, arrendou este monarca ao mercador Afonso Domingues, vulgo Donzel, morador em Lisboa, todas as baleações existentes no Reino, desde a foz do Minho ao Guadiana, pelo espaço de seis anos.

Por este diploma, el-Rei D. Afonso IV daria anualmente ao aludido mercador sessenta moios de trigo, de Beja ou de Serpa, pela medida de Évora, para poder exportar e comprar cordas, armas e outras coisas necessárias às baleações.

O mesmo mercador teria, em Peniche, casas de pouxada e de depósito para madeira e sal. Ser-lhe-iam também dadas todas as baleias, cocas, «Busaranhas Roazes Sercas» e todos os outros peixes semelhantes que os baleeiros matassem.

Além disso, o soberano comprometia-se a dar, ao referido rendeiro, «Sal em santa maria de faarõ (*a actual*

Faro) quanto auondar pera as Baleações de Algarve conuem A ssaber sasseenta e quatro alqueires por trinta soldos pela medida que uenderem o pã na dita vila. eu — *prosegue o Rei* — deuo fazer a eles Salarias hã as nõ ouuer e adubar as outras salarias cada que fe mester. E sse nõ ouuer Sal na dita vila deuem no compra hu eles quiserem». E, finalmente, Afonso IV tomava sob a sua protecção não só o supracitado rendeiro, mas também os baleeiros, com suas mulheres e filhos.

E é esta a primeira disposição régia que conhecemos de assistência às famílias dos pescadores baleeiros⁽⁷⁴⁾.

Vemos, portanto, a importância que, também neste reinado, teve a pesca da baleia, especialmente no Algarve, onde o porto de Faro desempenhava papel de relevo, sobretudo para o fornecimento do sal indispensável a todas as baleações, e às fábricas de conservas de peixe em salmoura desta região extrema do País.

E tão grande importância tinham então as pescarias do Algarve, e bem assim as indústrias delas derivadas que, em 22 de Setembro de 1351, Afonso IV concedeu aos pescadores da Pederneira o privilégio de lá poderem ir pescar, tal como estes já o faziam no reinado anterior.

Mas, por este diploma, dirigido ao Corregedor do Algarve, Martim Álvares, aquele monarca determinava aos moradores de Tavira e de Faro que respeitassem o referido privilégio, pois os pescadores da Pederneira costumavam ir ao Algarve pescar e vender, livremente, o produto da sua faina. Em Faro e em Tavira, embora pagassem os direitos do pescado, este era-lhes tomado e esses pescadores viam-se, muitas vezes, obrigados a vendê-lo, nos seus navios, a portos certos, próximos daquelas vilas, onde menos abundavam as pescarias.

Por sua vez, os moradores de Faro e de Tavira exigiam ainda, aos referidos pescadores, que vendessem cada «pescado sobre ssy» e proibiam não só a compra desse pescado às regateiras e regatões, até que eles comprassem o que lhes fosse mister, mas também o lançamento livre na lota, para assim desvalorizarem o peixe

(70) ALCOFORADO (M. da Maia), *A industria do sal, e Museu Technologico. Revista das Industrias Portuguezas e Estrangeiras e dos principios scientificos em que as mesmas fundam.* n.º 6, Novembro de 1877, p. 106.

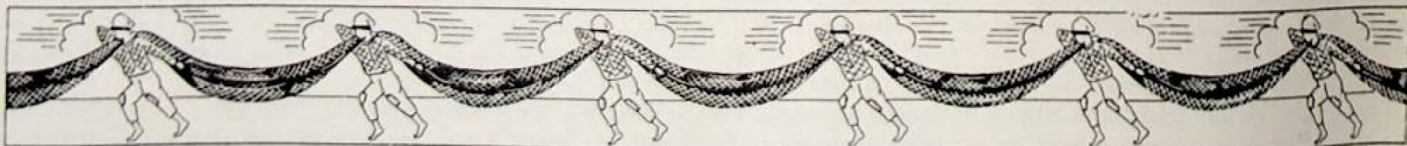
(71) LEPIERRE (Charles), *Inquérito à Indústria do Sal em Portugal.* Lisboa, 1936, p. 39.

(72) IRIA (Alberto), *O Algarve e os Descobrimentos*, Primeira Parte, p. 212-213.

(73) Idem, *idem*, p. 214.

(74) FONSECA (Quirino da), *Os Portuguezes no mar*, I Lisboa, 1926, p. 52.

(75) IRIA (Alberto), *O Algarve e os Descobrimentos*, Primeira Parte, p. 214-215.



(Continua)



Mercados

SUIÇA

A Suíça, segundo as suas próprias estatísticas, importou em 1953, 6.240.309 quilos de conservas de peixe, no valor de Fr. S. 18.666.960, distribuídos pelos países e espécies, seguintes:

Rub. 88 — Peixes conservados em recipientes de mais de 3 quilos:

	Peso Net em quilos	Valor front. Suíça, trânsito Fr. S.
África Oc. Port.	2.937	9.194
Alemanha	174.652	239.550
Dinamarca	118.999	408.332
Espanha	91.910	313.818
França	41.913	94.576
Holanda	120.960	103.640
Itália	16.638	47.054
Japão	9.949	31.506
Marrocos esp.	31.709	123.529
Noruega	11.827	34.488
Portugal	26.793	93.596
Suécia	8.946	175.282
	657.233	1.674.565

Rub. 89 a — Latas com menos de 3 quilos: sardinha, pilchards e arenques em tomate e salmão.

	Peso Net em quilos	Valor front. Suíça, trânsito Fr. S.
Alemanha	71.958	142.226
Bélgica-Luxemb.	31.169	114.497
Canadá	149.358	385.478
França	741	1.339
Holanda	24.777	166.320
Inglaterra	2.457	4.074
Japão	282.144	430.767
Noruega	1.647	2.983
Perú	2.769	4.800
Portugal	31.020	66.386
U. S. América	107.698	342.553
	705.738	1.661.423

Rub. 89 b — Todas as outras espécies de peixe conservados em latas de menos de 3 quilos: atum, sardinha.

	Peso Net em quilos	Valor front. Suíça, trânsito Fr. S.
África O. Port.	4.800	15.530
Alemanha	49.200	107.543
Bélgica-Lux.	19.607	52.188
Dinamarca	17.909	39.135
Espanha	783.656	3.345.534
França	348.679	1.704.454
Itália	25.561	128.618
Japão	875.398	2.563.333
Marrocos esp.	22.046	82.496
Marrocos fran.	88.516	218.528
Noruega	32.906	86.449
Perú	980.480	2.537.219
Portugal	1.514.821	4.179.029
Jugoslávia	101.520	252.014
U. S. América	12.239	18.902
	4.877.338	15.330.972

Em relação ao ano de 1952, a Suíça importou em 1953 mais 945.270 quilos no valor de Fr. S. 2.589.493.

Os principais países fornecedores de conservas de peixe, considerando o seu total nas diversas rubricas da importação, foram os seguintes:

	Quilos	Fr. S.
Portugal	1.572.634	4.339.011
Japão	1.167.491	3.025.606
Perú	983.249	2.542.019
Espanha	855.566	3.659.352

Durante o ano passado Portugal melhorou a sua posição em relação ao ano de 1952, com um aumento

de 399.597 quilos. Continuamos a ser, praticamente, os únicos fornecedores de conservas de sardinha no mercado suíço, pois que a Espanha e a França exportam quase exclusivamente conservas de atum e as exportações de sardinha do Marrocos francês são insignificantes: 88.516 quilos e Fr. S. 218.528. Em relação ao total das importações de conservas de peixe dos vários países nas três rubricas. Portugal figura em primeiro lugar com 25 %.

A importação das conservas de atum do Japão, Perú e Espanha em 1953 regista um novo aumento em comparação com o ano de 1952.

É incontestável que o consumidor suíço está a dar preferência ao atum sobre a sardinha, como se conclui à base das estatísticas, pelas quais se pode verificar que o consumo do atum é de cerca de 2/3 e o da sardinha de cerca de 1/3 do total das conservas de peixe importadas. Anteriormente a 1939 as importações destas duas conservas podiam considerar-se equivalentes. A conserva do atum deve a vantagem que adquiriu ao baixo preço praticado pelo Japão e pelo Perú.

A Jugoslava também aumentou a sua exportação para a Suíça (101.520 quilos no valor de Fr. S. 252.014), que compreende conservas que denomina de «sardinha» e anchovas. As primeiras vendiam-se sobre vagão Trieste a cerca de Fr. S. 35 por caixa de 1/4 clube 30 mm e as segundas, formato 1/10, desalfandegadas, a Fr. S. 39. A qualidade destas últimas é muito inferior. O peixe é mole, desagrega-se em contacto com o óleo e forma uma massa desagradável.

Apesar desta concorrência tenaz, Portugal conseguiu manter em 1953 a supremacia das suas conservas no mercado suíço, graças, em grande parte, é bom esclarecer, aos preços baixos que praticou e à escassez da pesca do atum no Japão e no Perú que fez com que estes países aumentassem o preço deste seu produto.

A determinação da época de postura da sardinha tem uma importância muito especial não só sob um aspecto puramente científico mas também pelas repercussões económicas que daí podem resultar, concretizadas, em especial, nas medidas de protecção às larvas e imaturos que, porventura, venham a ser tomadas. Essa determinação pode ser feita de vários modos, de desigual valor, mas em função dos meios que são facultados aos investigadores:

1.º — *Por pesquisa directa dos ovos na água do mar*

Dado que os ovos de sardinha são planctónicos, quaisquer colheitas de plancton efectuadas nas épocas e locais de postura revelam a sua presença misturados com outros organismos planctónicos cuja determinação e estudo aprofundado podem ser do maior interesse pelas

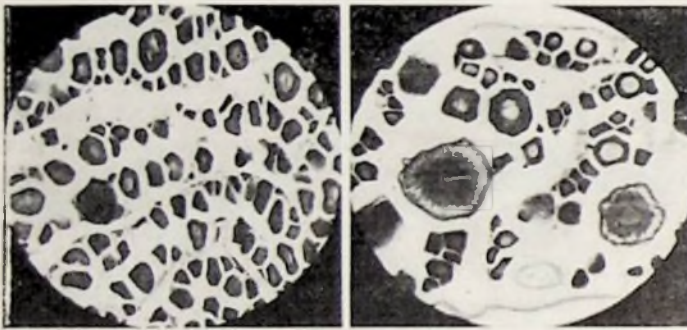


Fig. 1

Fig. 2

correlações que por vezes é possível estabelecer entre a sua existência e a presença de ovos. Têm sido encontradas «formas indicadoras», aparecendo com grande abundância juntamente com os ovos de sardinha e, por outro lado, outras cuja presença simultânea com esses ovos nunca foi constatada pelo que se supõe terem elas qualquer acção que afugenta as sardinhas, em vias de postura, para outras regiões.

Este processo implica, porém, a necessidade de haver, à disposição dos investigadores, um ou mais barcos suficientemente apetrechados para este género de trabalhos, pois é sempre necessário fazer pesquisas em áreas relativamente grandes da superfície do mar.

2.º — *Por observação sistemática e periódica dos conteúdos gástricos das sardinhas e de outros peixes pelágicos.*

Este processo não foi ainda usado com esta finalidade, mas parece-nos poder vir a apresentar certa importância, pois, por mais de uma vez eu pude constatar, em estômagos de sardinha, a presença de ovos com características morfológicas e dimensionais dos desta espécie. É sabido que as sardinhas e outros Clupeídeos se alimentam de organismos planctónicos, ingerindo indis-

Algumas notas sobre e época de posturas

pelo Dr. Jaime

crimadamente toda e qualquer partícula de dimensões adequadas que se encontre em suspensão na água que é filtrada pelas branquispinhas (frequentemente vezes encontrados nos estômagos grãos de polen que foram arrastados pelo vento desde terra até zonas do mar muito distantes). No momento da postura, é inevitável a gestão de ovos pelas sardinhas do cardume e até por outros peixes que depois venham a passar pela região.

3.º — *Por observação através do ano do estado de maturação sexual das gónadas, em especial dos ovários.*

É o método usado nas rotinas de estudos laboratoriais. Fornece dados de grande valor mas é muito incompleto, em especial se for efectuado sobre exemplares provenientes apenas de pescas feitas com fins comerciais, pois as regiões frequentadas pelos barcos de pesca não são, na maior parte das vezes, as escolhidas pelas sardinhas na época de postura visto que como adiante veremos, é muito raro o aparecimento entre o peixe desregado, de exemplares em plena postura (estado VI da escala de maturação).

Para tornar possível a ordenação numérica dos dados obtidos criaram-se escalas segundo critérios fundamentados no aspecto macroscópico das gónadas, nas suas dimensões e nas dimensões dos óvulos. Estas escalas das quais é muito usada a de Belloc-Le Gall, permitem

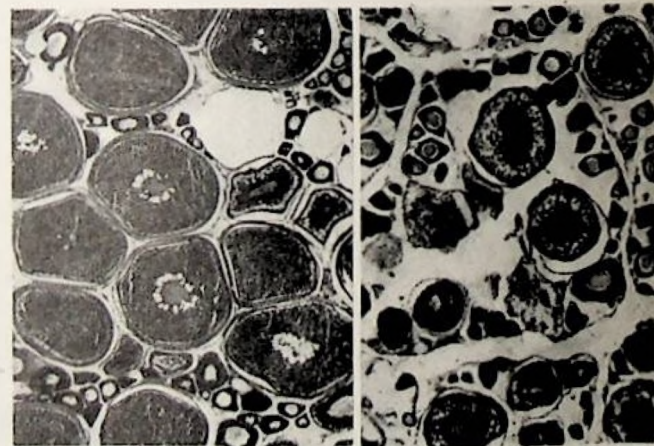


Fig. 3

Fig. 4

Desenvolvimento sexual sardinhas portuguesas

Santos Pinto

na classificação rápida, se bem que grosseira, do estado de maturação das gónadas dum grande número de exemplares, mas é sempre de boa regra fundamentar a orientação, corrigir as diagnoses feitas «a olho» com a observação microscópica de esfregaços de ovários, a fim de se medir o diâmetro dos óvulos.

A meu ver, porém, só o estudo histológico nos poderá elucidar sobre as modificações físico-químicas que vão sucedendo no processo de maturação das células sexuais, tanto no núcleo como no citoplasma. Este estudo, porém, é bastante moroso e delicado e, conseqüentemente, só poderá ser empregado para um número reduzido de gónadas. À margem dos trabalhos de que fui incumbido, tenho feito cortes histológicos de muitas dezenas de ovários e testículos de sardinha, material de mais diversa origem e colhido durante todas as épocas do ano. Neste artigo vou dar uma síntese resumida das conclusões a que cheguei, focando apenas os processos histológicos da maturação sexual dos ovários.

A observação dos ovários das sardinhas no mês de agosto revela, em geral, órgãos de dimensões muito reduzidas, por vezes quase imperceptíveis, nos quais se não vê qualquer granulação. Os cortes histológicos destes ovários (*fig. 1*) mostram ovocitos (células sexuais que por amadurecimento darão os óvulos) com cerca de 100 micras de diâmetro (cada micra equivale a um milésimo de milímetro). Estão ordenados seriadamente e com perfeita regularidade ao longo dos septos fibrosos que, partindo da membrana que reveste o órgão, dividem inteiramente o ovário em lâminas paralelas; o seu citoplasma apresenta-se fortemente basófilo, isto é, corado pelo hemalúmen na coloração empregada (Hemalúmen-Eosina). Este aspecto dos ovários corresponde ao estado I da escala de Belloc-Le Gall.

Em Setembro continua um predomínio do estado I das sardinhas examinadas, mas em Outubro começa a tornar-se frequente o estado II, isto é, ovários ocupando proximadamente a metade da cavidade abdominal e nos quais já é possível observar a «olho nu» alguns pequenos grânulos que correspondem a ovocitos com diâmetros entre 200 e 360 micras. Nos cortes histológicos vêem-se ovocitos mais desenvolvidos (*fig. 2*), em alguns dos quais se nota já a existência de uma pequena coroa de gotas de substâncias gordas, situada em volta do núcleo; o citoplasma continua a ser basófilo e o núcleo tem contornos imprecisos.

Em Novembro são muito abundantes as sardinhas no estado III de maturação sexual (*fig. 3*), com ovocitos de diâmetros entre 360 e 500 micras; as gotas de gordura tornaram-se mais volumosas e o citoplasma perdeu a basofilia e passou a ser acidófilo, isto é, corado de vermelho, pela eosina. Os ovários ocupam mais de metade da cavidade abdominal.

No fim de Novembro e em todo o mês de Dezembro passa a predominar o estado IV; os ovários ocupam os dois terços da cavidade abdominal e os óvulos vêm-se nitidamente sob a forma de grânulos arredondados de coloração amarelo-canário ou amarelo-rosado, com diâmetros em volta de 500 a 700 micras. Os cortes histológicos revelam a presença de numerosos óvulos com núcleo regularmente arredondado e coroa perinuclear de gotas de gordura; o citoplasma é fortemente acidófilo e apresenta grãos de vitelo (substâncias nutritivas

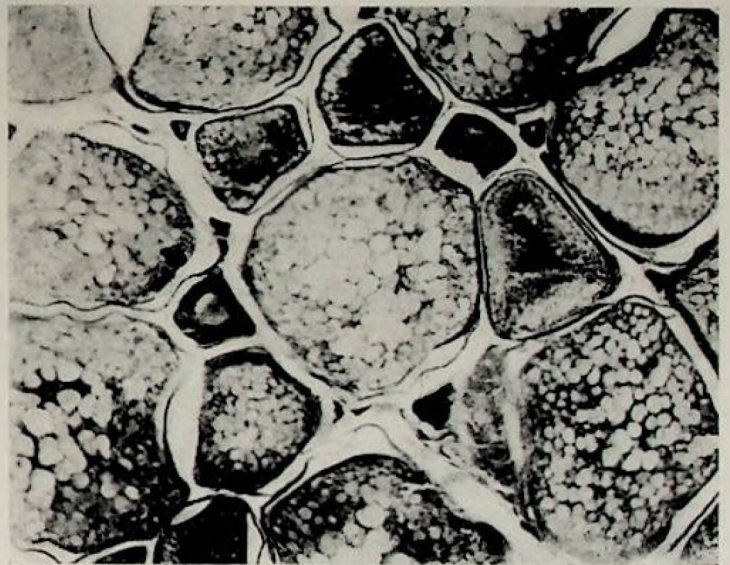


Fig. 5

para o futuro embrião) com diâmetros entre 7 e 10 micras (*fig. 4*).

Em Dezembro e Janeiro aparecem com muita frequência sardinhas no estado V, cujos ovários ocupam toda ou quase toda a cavidade abdominal; os óvulos têm diâmetros de cerca de 800 micras. O citoplasma continua acidófilo e as gotas de gordura condensaram-se numa única gota de grandes dimensões; os grãos de vitelo chegam a apresentar diâmetros de 20 micras.

Em raríssimos exemplares (estamos a referir-nos às sardinhas que nos chegam às mãos, todas provenientes do eais da Ribeira e pescadas junto das costas de Cascais e Caparica) conseguimos diagnosticar o estado VI de maturação sexual, isto é, em plena postura. Os ovários são moles e gelatinosos, os óvulos são transparentes e com diâmetros entre 1.000 a 1.040 micras, isto é, cerca

(Continua na pág. 35)

ALIANÇA EXPORTADORA, L^{DA}

LISBOA · PORTUGAL



PORTUGUESE CANNED FISH



SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



H. ORMAI

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

Peixes habitantes das águas frias

pelo Dr. José Freixo

Os mares frios são particularmente ricos em espécies de valor alimentar excelente e de gosto agradável, susceptíveis de se conservarem por períodos mais ou menos longos.

Assim, entre as importantes espécies que habitam as águas frias e de grande valor económico encontram-se as seguintes: o bacalhau, o arenque, o haddock, a halibut e o plaice.

Na verdade, é nas regiões do hemisfério norte que se encontram precisamente as zonas mais célebres de pescarias. Este facto é devido não só às suas condições de temperatura e de salinidade, mas principalmente à extraordinária riqueza do plancton.

Com efeito, a abundância do plancton no Mar do Norte, como no Báltico, e na Mancha, revela-se pela cor verde das suas águas.

Os estudos efectuados demonstram que cada metro quadrado do Báltico produz em média 150 gramas de substância seca, sob a forma de plancton e o mesmo se verifica em relação ao Mar do Norte.

O arenque (*Clupea harengus*, L.) é uma das espécies mais importantes do Mar do Norte e habitual dos mares frios da Europa setentrional.

Os principais países produtores de arenque são os seguintes: a Noruega, Inglaterra, Escócia, Alemanha, Holanda, França, Islândia e Suécia.

Em Portugal aparece à venda em diversas mercearias o arenque defumado.

O haddock constitui uma espécie da família do bacalhau e da pescada. Trata-se do *Gadus aeglefinus* que abunda principalmente nos mares periféricos das ilhas inglesas, assim como nas águas que banham as ilhas Feroë e a Islândia.

Durante muito tempo julgou-se tratar-se duma espécie migradora visto desaparecer de vez em quando do Mar do Norte. Porém, pelos estudos mais modernos conclui-se que esta espécie não saiu da zona respectiva, havendo apenas uma deslocação para grandes profundidades.

O aparecimento e desaparecimento do haddock parecem ser uma consequência das flutuações e dos movimentos ascensionais das respectivas águas.

Os grandes países pescadores de haddock são: a Inglaterra, a Alemanha, Holanda, Noruega, Dinamarca e a Rússia.

As pescas do Mar do Norte fazem-se principalmente no Verão e, por vezes, nos meses de Novembro e Dezembro; na zona da Islândia os meses preferidos são os de Abril e Maio; nas ilhas Feroë, os de Julho e Agosto e nas costas da Escócia em fins de Março e Abril.

O plaice (*Pleuronectis platessa*, L.) é também uma das mais importantes espécies do Mar do Norte.

As principais zonas em que se pesca o plaice são as seguintes: a zona inglesa, compreendendo as pescas realizadas pela Inglaterra, Escócia e Irlanda; a zona alemã, abrangendo as pescas do Mar do Norte e do Báltico; a dinamarquesa, feita no Mar do Norte nos «fyords»; a holandesa e a norueguesa.

O halibut (*Hippoglossus hippoglossus*), espécie tão conhecida mundialmente pelo valor do óleo medicinal que se extrai do seu fígado, faz a postura principalmente, nas costas da Islândia, embora também se encontre em volta das ilhas Feroë, no Mar do Norte, e ao longo das costas da Escócia.

Os principais países pescadores do halibut são os seguintes: a Inglaterra,

Noruega, Islândia, Alemanha, os habitantes das ilhas Feroë e a Dinamarca.

O bacalhau (*Gadus morrhua*, L.) ou (*Gadus callarias*, L.) pertence à família *Gadidae*, tal como a conhecida pescada.

Há numerosas raças de bacalhau, diferentes segundo os lugares que habitam e em cada raça há variedades locais.

Alguns exemplares atingem um comprimento e um peso consideráveis.

Assim, têm-se capturado bacalhau que medem mais de 1,50 metros e pesando 50 quilos. Em média, o bacalhau adulto tem 70 a 80 centímetros de comprimento e um peso de 3 quilos.

Na Terra Nova há muito tempo que se praticam dois géneros de pesca.

O primeiro é o da «pesca sedentária» ou «pesca costeira».

O outro, chamado «pesca errante», é feita nos bancos situados ao sul da Terra Nova e a Leste da costa americana vulgarmente chamados por Bancos da Terra Nova.

É várias vezes secular a indústria do bacalhau na Noruega.

Além da preparação de filetes que actualmente está muito em voga nos países grandes exportadores de bacalhau, muitos milhões de peixes são secos sem serem salgados, vários outros preparados com sal e depois secos, constituindo o «stockfish» e o «klipfish» dos noruegueses.

Dos fígados, extraem-se milhares de hectolitros de óleo medicinal e uns tantos outros de óleo industrial.

A preparação do roque e do caviar de bacalhau faz parte também desta grande indústria que ocupa na Noruega um lugar preponderante na sua balança comercial.

Na verdade, o bacalhau é um peixe extremamente abundante na Noruega, principalmente ao norte do Cabo Stat, onde está avaliado que para 100 peixes de fundo capturados há 80 exemplares de bacalhau.

O pescador norueguês distingue três raças de bacalhau nos seus locais de pesca que caracteriza da seguinte forma:

1.º — O *grande bacalhau* que em jovem é alongado, de coloração cinzento-claro ou cinzento-escuro com traços negros ou castanhos no dorso, e mais tarde escuros na parte inferior da linha lateral e sobre o ventre. É uma raça pescada nas águas profundas e nos fundos de areia;

2.º — O *bacalhau de verdura*, mais grosso, de cor cinzento-esverdeado ou de cor azeitona, malhado de castanho acinzentado. É o bacalhau dos «fyords», habitante de fundos de algas;

3.º — O *bacalhau de rocha*, avermelhado com manchas cerradas e de barbatanas avermelhadas ou castanho-acinzentado. É um habitante dos fundos rochosos.

Também na Noruega, podem considerar-se três pescas distintas, a saber: o bacalhau dos «fyords», pescado no interior dos mesmos durante todo o ano; o bacalhau de Lofoten, pescado nos fins de Janeiro a Abril; o bacalhau de Finmark, pescado de Abril ao Outono na vizinhança da costa de Finmark e depois nos Bancos ao largo.

A pesca dos «fyords» representa cerca de 1/10 da produção total.

Nos «fyords» de Skagerack, capturam-se no Inverno bacalhaus com 30 centímetros de comprimento.

Muito mais importante é a pesca do bacalhau de Lofoten.

O bacalhau «Skrei» de Lofoten atinge muitas vezes 30 a 90 centímetros e até 1,20 metros com a idade de 8 a 12 anos.

Como dissemos, nos princípios de Abril ou fins de Março começa a pesca nas costas de Finmark.

Tal pesca, conhecida na Noruega pelo nome de «lodde fiske», é assim chamada por ser devida à chegada sobre a costa de Finmark, de cardumes de bacalhaus perseguindo outros de *Mallotus villosus* (Capelin) que em norueguês é conhecido por «Lodde».

O «capelin» é um peixe ártico que habita as costas do Labrador, Terra Nova, Groenlândia, Islândia e Mar Branco. Aparece na Primavera em Finmark para fazer a postura sendo muitos deles devorados pelo bacalhau em cujo estômago se encontram não raras vezes 20 a 30 capelins.

A pesca do bacalhau ocupa também um lugar de relevo na balança económica de Portugal.

Desde longa data que os portugueses demandam os mares da Terra Nova e nos últimos anos também a Groenlândia à pesca do bacalhau, peixe ártico e habitante das águas com temperaturas de 0 a 8° C. e grau de salinidade entre 31 e 33 por mil.

Peixe de grande fecundidade, em cujas ovas têm sido encontrados 3

milhões e até 12 milhões de ovos, constitui por tal um filão inesgotável na indústria da pesca.

Na zona da Terra Nova, entre os Bancos mais frequentados pelos pescadores portugueses temos os seguintes: o Banco Grande (Virgin's Rock's e Furna da Baleia), o Banco de S. Pedro, o Flamand, o Banco Verde, o Mizaine, o Miquelon, o Banquereau, o Banco da ilha de Sable e o de Midle Ground.

Sobre o ponto de vista comercial encontram-se no mercado português três tipos de bacalhau relativamente à origem.

Assim, temos a considerar:

1.º — *Bacalhau nacional*: é o peixe pescado pelos navios portugueses e seco em Portugal.

2.º — *Bacalhau nacionalizado*: abrange o peixe importado em verde e seco nos secadores portugueses.

3.º — *Bacalhau estrangeiro*: refere-se ao bacalhau importado em seco.

Com o bacalhau propriamente dito aparecem frequentemente o «alecrim», o «juliano», o «zargo», o «escamudo», etc., que, na classificação comercial portuguesa têm o nome genérico de «Alecrim».

Os produtores de bacalhau que nos últimos anos têm interessado a Portugal são especialmente a Noruega, Terra Nova, Islândia e ainda a França, Escócia, Ilhas Feroë e Alemanha.

Produtora Nacional de Conservas, L.^{da}

Packers and Exporters of Preserved Fish

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

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



VII

Os regimes de fabricação dos produtos e os métodos de contabilização dos respectivos custos

pelo Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

Se uma empresa industrial fabrica produtos de diferentes tipos ou naturezas, cujas matérias primas passam por uma única fase de transformação, o método que está indicado para a determinação dos respectivos custos de produção é o de se criar uma conta de Laboração para cada um, dividida em subcontas adequadas, nas quais se registam as importâncias dos elementos que neles se integram e do mesmo modo as quotas dos encargos oficiais e das despesas gerais de administração que lhes compete suportar, de harmonia com os critérios de imputação estabelecidos.

Apurados que sejam os custos dos vários produtos, transferem-se depois para uma conta aberta a cada um, na conta geral de *Produtos fabricados*, e para a conta de *Laborações em curso* os valores atribuídos aos fabricos em acabamento, caso, no fim do mês, não esteja concluída a fase de fabricação seguida pelas matérias primas.

Uma empresa produz várias classes de artefactos, que provêm de diversas elaborações que sofrem as respectivas matérias primas — isto é, segue um regime de fabricação múltipla polifásica — então, o método contabilístico que convém adoptar é o de se criar uma conta de fabrico independente para cada um com as subdivisões necessárias para o registo das importâncias dos elementos directos e indirectos do custo que a gerência tem interesse em conhecer. Aqueles encargos de carácter indus-

trial que afectam ou de que beneficiam os diversos produtos que se fabricam deverão imputar-se às respectivas contas de laboração numa base equitativa, que pode ser, conforme as circunstâncias, o custo dos elementos directos, o tempo de trabalho das máquinas, a importância da mão de obra, etc.

As despesas gerais da Empresa, de acordo com a doutrina que defendemos, repartir-se-ão pela conta independente de cada produto fabricado, na proporção do custo industrial que ela registar.

VIII

O método do custo-padrão dos produtos

A organização científica do trabalho fabril preconizada pelo engenheiro americano Frederico Winslow Taylor, que sobre este assunto escreveu uma obra notável em 1911, visa a obter o rendimento máximo do esforço dos operários num espaço de tempo mínimo. Assenta nos três princípios fundamentais seguintes:

- 1.º — *A normalização ou padronização do trabalho*: Os produtos devem ser fabricados sempre com as mesmas normas, qualidades e medidas, para, assim, ser possível submeter o trabalho a um controle.
- 2.º — *A sistematização ou racionalização do trabalho* — o que significa que o trabalho

da produção obedecerá a um plano previamente estudado pelos técnicos, no qual se acham fixados os movimentos ou operações simples, as peças ou fases de laboração em que a obra se decompõe e os tempos-padrões para a sua execução. Para não haver paragens inúteis, suspensões de trabalho ou perdas de tempo, os operários terão à mão as ferramentas, os instrumentos, as matérias primas e os materiais necessários à laboração.

- 3.º — *A estimulação dos operários* — ou seja o incitamento a que façam mais obra, no tempo normal, do que a mínima marcada, por meio do pagamento de um salário suplementar, proporcional à quantidade produzida a mais.

Todavia, a par deste sistema de trabalho, o industrial precisa de verificar se ele atinge toda a sua eficiência — isto é, se obtém cada unidade dos produtos fabricados realmente ao mais baixo custo e, ainda, se foram reduzidos ao mínimo os prejuizos causados por estragos, negligências ou trabalhos mal feitos.

Ora, o método que permite essa medição da eficiência é a contabilização dos custos conjugada com *custos-tipos* ou *custos-padrões* que se elaboraram para cada um dos elementos do custo total de determinado produto ou para cada serviço da fábrica, fase ou operação da laboração. Tal é a opinião de Dohr Inghram e Love, autores abalizados de uma obra importante sobre a matéria, à qual nos estamos reportando. Estes tipos ou padrões estabelecem-se com base «em experiências anteriores ou em observações feitas e em ligação com a situação do mercado, no momento». Se se julgar necessário, proceder-se-á, mesmo, «a provas ou demonstrações minuciosas com o fim de se determinar a eficiência da execução dos diferentes trabalhos relacionados com o custo de produ-

(Continua na pág. 26)

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 SUBSIDIARIAS

L O N D R E S

LISBOA	PORTO	ALGARVE
Rua do Corpo Santo, 6-1.º	Rua Duque de Loulé, 73-2.º	A. Reis Almodovar
TELEF. 20150	TELEF. 24842	OLHÃO — TELEF. 91

A orientação profissional nas indústrias das conservas

pele Dr. F. Falcão Machado

Vimos, em artigo publicado no n.º 91 desta revista acolhedora, a importância da indústria das Conservas de Peixe, que tem outras, subsidiárias e derivadas.

Embora tencionássemos abordar, primeiramente, as indústrias subsidiárias, convém, primeiro, estudar as indústrias derivadas. Com efeito, as indústrias subsidiárias, como litografia, serralharia, carpintaria, pertencem a outras classes industriais, que não a das Indústrias da Alimentação, como sejam das Indústrias do Papel e Artes Correlativas, do trabalho sem metais, e do trabalho em madeira, não sendo, pois, específicas; enquanto que as derivadas têm mais afinidades com as indústrias conserveiras propriamente ditas.

Há, pois, um nexo lógico nesta ordem.

★

Cabeças e toutiços, barbatanas e rabos (que barbatanas são), peles e vísceras dos peixes, não aproveitáveis para conservas, e, ainda, aparas e sobras da parte aproveitável que exigências dimensionais da lata, principalmente no atum, obrigam a deixar de fora, tudo isto constitui rica matéria orgânica, azotada, fosfatada, que durante muito tempo, se deitava fora, servindo, somente, de alimento de gatos e ratos, e indo constituir parte do *plancton* das águas ribeirinhas e marginais dos centros conserveiros.

Em dado momento, em Setúbal, foi resolvido aproveitar a preciosa matéria e dar-lhe destino industrializado.

Foi assim que nasceu a actividade que vamos traçar, começando por descrever uma visita que fizemos à respectiva fábrica.

Esta descrição é incompleta. Há pormenores técnicos das actividades que, se não são, exactamente, patentes de prevenção, constituem, contudo, progressos e melhoramentos de laboração que a empresa estima não ver divulgados, e cumpre-me respeitar-lhe os desejos.

Das fábricas conserveiras de Setúbal, são enviados, para esta fábrica, os referidos resíduos e desperdícios que, na laboração do peixe, seja sardinha ou seja atum, são atirados para pios ou celhas junto às mesas de trabalho, metidos pela *gaveta dos toutiços*, em suma, guardados, amontoados, aproveitados.

O transporte faz-se em caminhetas para onde os carregam os empregados que, armados de pás e de forquilhas, os vão buscar aos pios e celhas. Estes homens têm de ter certa insensibilidade à vista de tais desperdícios, vísceras escorrentes, repugnantes gorduras, sebáceas, talvez até nauseabundas. E, mais, a insensibilidade deve ser, não só visual, como olfactiva.

As caminhetas têm, a todo o comprimento, caixas de ferro, com tampas; e nelas se despejam os desperdícios, como digo, ajeitando-os com as pás e forquilhas, quando se amontoam irregularmente.

Esta primeira actividade tem seu paralelo com a do apanhador de lixo em Lisboa; mas, a matéria, posto que repugnante, é muito mais preciosa.

Quando chegam à fábrica, as caminhetas transportadoras são descarregadas, também à pá e forquilha, pelos mesmos empregados, para um grande depósito, denominado *pio geral*. Daqui, transitam os desperdícios para *pios de cozedura*.

Os *pios de cozedura* são tanques com tubos em serpentina por onde

passa vapor, cuja entrada é regulada. Depositados nestes pios de cozedura, regulado o *cozedor*, os desperdícios são cozidos a vapor e, enquanto dura a operação a massa é mexida, até ficar pronta. A cozedura depende do estado dos desperdícios — a que chamam *peixe* — que podem apresentar-se mais secos ou mais húmidos e do estado do tempo. É provável que seja possível utilizar manómetros, termómetros e densímetros para determinar as circunstâncias da cozedura. Por agora, a experiência pessoal é que permite a pericia na determinação.

Cozida a massa dos resíduos de peixe, é conduzida do pio de cozedura para uma prensa, ou *cincho*, cujos *malhais* se apertam, como é costume nas prensas, premendo aquela massa, para a *aconchegar* durante um espaço de três a quatro horas. Enquanto está sob prensa, a massa larga os óleos e a humidade que possui, que celhas recebem e filtram. Depois, veremos o seu destino.

Considerada a massa suficientemente *aconchegada*, isto é, quando lhe forem extraídos, por compressão, os óleos e águas que continha, a dita massa é descarregada à forquilha para uns carros ou é cortada em *leivas* e transportada a braços ou, também, em carro para secar.

A secagem faz-se amontoando-a, empilhando-a, seja no *granel* arrancado do cincho à forquilhada, seja nas leivas, e submetendo-a à acção do ar, e, se o tempo o permitir, do sol.

A secagem ao sol faz-se nas eiras e o *granel* é passado por um triturador que o destorroa antes de exposto ao sol.

Também se pode fazer a secagem com o auxílio dum secador que seca a massa dos resíduos muito mais depressa, por acção térmica.

Depois da secagem, a massa, ou peixe, é moída (em Setúbal num moinho de martelos) alimentando-se à pá o *tégão* do moinho — e, a massa farinada é, depois, ensacada em sacas de linhagem, amiagem ou outras, cosidas à agulha, pesadas na balança e colocadas em armazém.

donde são expedidas para os consumidores.

Se este é o ciclo da massa sólida ou pastosa, do extrato-de-seco dos resíduos de peixe, vejamos, agora, o destino dos óleos extraídos por prensagem.

O óleo, as gorduras e demais líquidos que a prensagem separa da restante massa é conduzido por *calhas* para um tanque ou *pio geral*.

Deste, é conduzido para *pios de decantação*, onde a água é separada dos líquidos mais densos. Não interessa, muito, a descrição do processo de sifão utilizado para se obterem tais separações.

O líquido a que chamam *água* e que é uma mistura de água, sangue e outras substâncias líquidas, segue, do seu *pio* de decantação para um depósito (*fossa*) por um sistema de canalização subterrânea e é vendido para a Lavoura, que o utiliza na adubação das culturas com o nome de *sangue de peixe*.

O óleo, por sua vez, é extraído do respectivo *pio* de decantação, por meio de *canecos* ou baldes para um depósito de armazém, onde, de seguida, o metem em bidons, que marcam, pesam e exportam.

Não interessa a descrição das máquinas utilizadas nesta actividade.

Quanto ao pessoal que nela trabalha, não há necessidade de grandes aptidões: essencialmente força física, resistência à fadiga e a insensibilidade visual, olfactiva e, até, táctil, para com os desperdícios, vísceras ensanguentadas, escorrências gordurosas, cebos.

Os trabalhadores que têm a responsabilidade dos *pios* de cozedura devem possuir elevada capacidade de percepção quanto ao tempo necessário para se realizar a cozedura, tendo em vista o estado húmido ou seco do ambiente, a temperatura necessária a dar ao vapor e a própria natureza e estado geral do peixe.

O trabalho do moinho, como o do secador, é relativamente simples para que exija aptidões muito especiais: um pouco de atenção, nada mais.

Ensacar, embidonar, pesar, mar-

car, são operações de trabalho, também muito fáceis que, sob a direcção dum capataz hábil, qualquer trabalhador normal pode fazer.

Como indústria derivada, nem

econômicamente, nem socialmente, nem psicotênicamente, a indústria de farinhas, óleos e sangues de peixe tem a importância da indústria principal a mãe: a das conservas.

Economia e Finanças

(Continuação da pág. 23)

ção». Além disso, «sempre que a situação do mercado esteja sujeita a variações periódicas, os *tipos* ou *padrões* deverão ser ajustados, dentro do possível, à situação considerada normal».

Podem empregar-se duas espécies de *padrões*: o chamado *padrão-efectivo* — aquele que «representa o que deve ser o rendimento quando os trabalhos se efectuam de modo eficiente» — e o *padrão-base* — ou seja o que exprime um valor médio dos custos dos elementos da produção resultante dos que se registaram em anos anteriores.

O primeiro, comparado com as importâncias que realmente se despenderam na produção, põe em destaque as deficiências do trabalho e as faltas de observância dos preceitos dos processos de fabrico. Terá, contudo, de ser modificado logo que se dêem modificações importantes, quer nas condições do trabalho, quer no desenvolvimento das operações ou das fases da laboração.

Por sua vez, o *padrão-base* «proporciona a medida dos afastamentos ou desvios do rendimento do trabalho com relativa exactidão e segundo uma base estável».

As principais diferenças ou afastamentos que se podem apurar, para prontamente se lhes dar remédio, entre as verbas despendidas com os vários elementos do custo da fabricação e os números estabelecidos nos custos-padrões são:

- 1.º — O que se pagou a mais pelas matérias primas e pelos materiais em relação às importâncias previstas nos padrões.
- 2.º — As quantidades que destes

dois elementos directos do custo se consumiram a mais das que se haviam fixado.

- 3.º — As baixas no rendimento da mão de obra — ou seja a diferença entre as horas de trabalho dos operários, de facto utilizadas, e as que se contaram no custo-padrão.
- 4.º — A importância das férias ou salários que se pagaram além das quantias tomadas por base.
- 5.º — As diminuições no rendimento do fabrico ou da produção, que se deduzem da diferença entre o tempo que, na verdade, duraram as operações da laboração e aquele que se marcara nos padrões.
- 6.º — O que se pagou a mais pelos serviços industriais ou pelos serviços da fábrica em relação ao que fora previsto nos custos-padrões.

Podem os custos-padrões adoptados, bem como os resultados das suas comparações com as importâncias dos vários elementos do custo escrituradas nos livros, ser objecto de simples registo estatístico e então não dão lugar a lançamentos na escrita — ou contabilizados segundo os princípios diográficos.

Neste último caso, dois métodos se costumam seguir — o *método simples*, que apresenta duas variantes, e o *método misto*.

Deles nos ocuparemos no próximo artigo e, dado o interesse que oferecem como instrumentos de controle técnico e administrativo, exporemos as contas que há necessidade de criar e exemplos práticos da sua aplicação.

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e C.ª Limitada

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

CONSERVAS DE:

- A T U M
- SARDINHAS
- CAVALAS
- CHICHARRO
- ANCHOVAS
- PASTAS DE
- P E I X E
- MARISCO



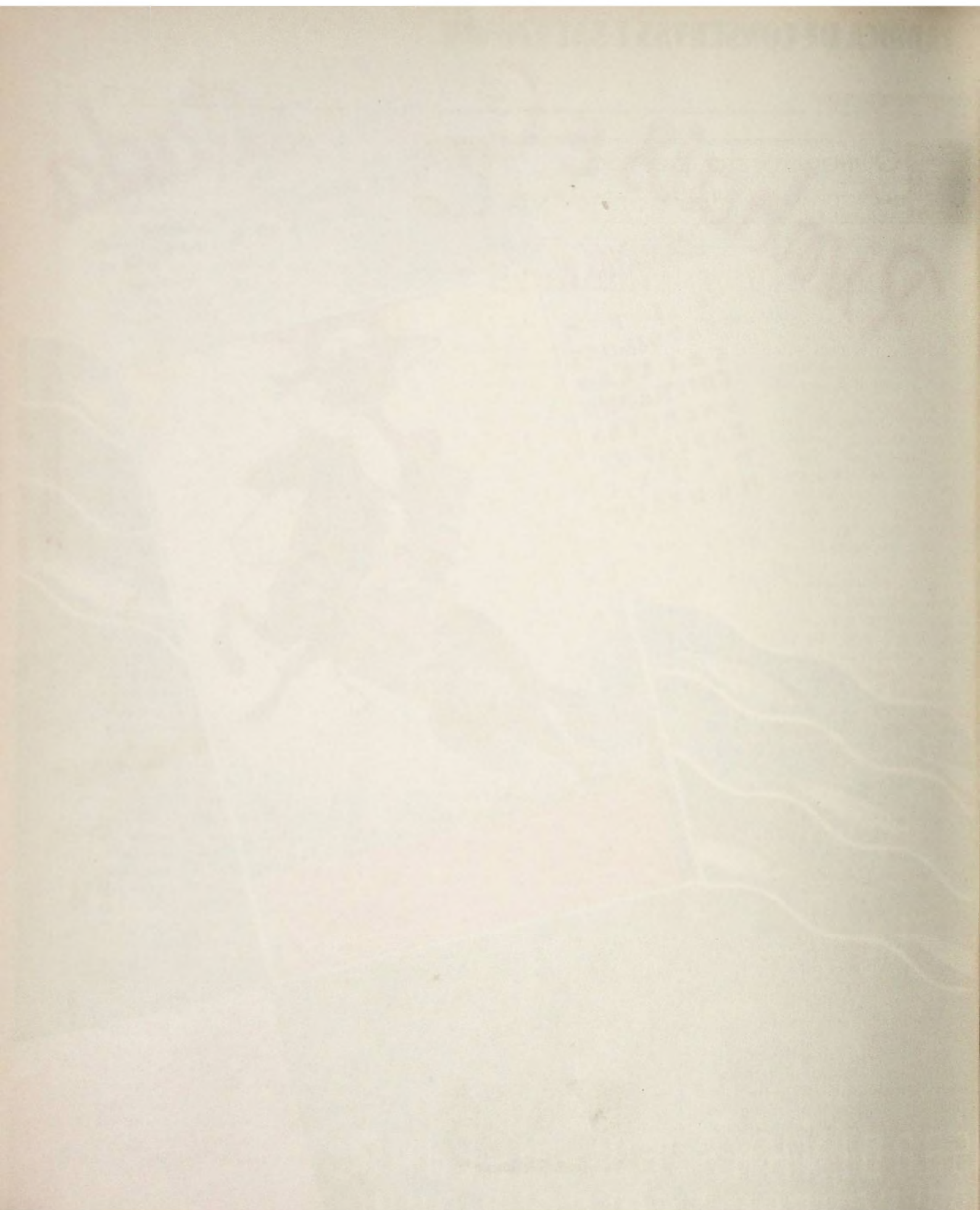
"Pinhais"
a que todos disputam!

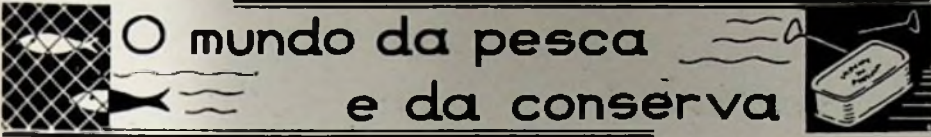


SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS

- PINHARIS • MASCATO
- RIOS • SAILOR
- SEMPER-IDEM
- E D U S A • Y O
- CIBELES • MARINHEIRO





O mundo da pesca e da conserva

Agadir, 1.º porto sardineiro do Mundo

Cerca de 50.000 ton. de sardinha foram pescadas em 1953 neste porto o que o coloca, de facto, no primeiro lugar entre todos os portos de pesca mundiais desta «clupêa».

O desenvolvimento da pesca em Agadir tem sido deveras notável, se atendermos a que de 1928 a 1942 só revestia ali um carácter artesanal que não permitia trazer ao porto mais do que mil a duas mil ton. de peixe durante a campanha. Os meios de captura de que os pescadores então dispunham, eram os mais rudimentares. Pequenos barcos à vela ou a remos, com pesca de anzol ou com redes de puxar para terra. A situação, porém, mudou, quando na campanha de 1942, que se pode considerar histórica, uma meia dúzia de barcos sardineiros, a motor, utilizando redes de cerco, vindo de Casablanca, vieram tentar a sorte nas águas de Agadir. Em pouco tempo puderam verificar a grande riqueza de peixe que existia nesta região. O peixe pescado seguia à noite, em camiões, para Casablanca onde era entregue nas fábricas de conservas.

A abundância de sardinha foi tão grande que no decorrer deste mesmo ano ali se instalaram várias fábricas de salga, dando início à indústria da conserva que não tardou a desenvolver-se prodigiosamente, quer em salmoura, quer em molhos. Finalmente, as fábricas de guano, de farinhas e de óleo de peixe, vieram completar os progressos desta industrialização dos produtos da pesca.

Em 1947, um outro elemento se veio juntar, inesperadamente, à riqueza ictiológica desta região: o atum, que aumentou os rendimentos dos pescadores e permitiu uma certa continuidade de trabalho nas fábricas de conservas, pois que a

captura dos tonídeos se faz num período em que a das sardinhas é mais fraca, de meados de Agosto a fins de Dezembro.

A indústria de conservas de atum nos E. U. A.

A indústria de conservas de atum enlatado, em molhos, na América do Norte, celebrou em Novembro de 1953 o seu quinquagésimo aniversário, pois teve o seu início em São Pedro, na Califórnia, em Novembro de 1903. Durante estas cinco décadas, esta indústria americana tomou o primeiro lugar entre todas as de conservas de peixe, no mundo. A sua produção em 1952 foi de 9.115.202 caixas e é provável que em 1953 exceda 10 milhões de caixas. Como o total importado deve alcançar 2 milhões de caixas, o total disponível desta conserva de atum será consideravelmente superior ao que o país terá consumido no ano passado, calculado à roda de 10 milhões de caixas.

Exportações japonesas dos produtos da pesca marítima em 1952

As exportações japonesas dos produtos da pesca marítima elevaram-se, em 1952, a cerca de 119.000 ton. com um valor de 61 milhões de dólares. Em relação a 1951, apresentam um aumento de 14 % em quantidade e de 22 % em valor (respectivamente 85.000 ton. num valor de 50 milhões de dólares).

Os produtos comestíveis formaram 77 % do valor global das exportações. Entre estes encontram-se,

em primeiro lugar, as conservas de peixe em latas (15 milhões de dólares) e os peixes frescos e congelados (10 milhões de dólares). Os principais produtos de exportação japonesa da pesca, são o atum em conserva, congelado, as sardinhas em conserva, os caranguejos em conserva, o peixe seco, etc.

Cerca de 58 % da totalidade das exportações japonesas dos produtos da pesca foram absorvidos, em 1952, pelos E. U. A.

Produção de Conservas de Atum na Califórnia em 1953

A produção de conserva de atum e similares, na Califórnia, em 1953, é calculada em cerca de 8.500.000 caixas, mais meio milhão de caixas do que em 1852. Este cálculo, feito em 1 de Dezembro, é baseado na presunção duma entrada de cerca de 12.500 ton. de atum nos portos da Califórnia durante todo o mês de Dezembro.

Se bem que estes números da produção de conservas pareçam indicar que houve um aumento de pesca na Califórnia em 1953, o certo é que a realidade é muito outra. A pesca de atum pela frota californiana, foi inferior à do ano anterior. Assim, a pesca dos pequenos barcos da albacora, regista cerca de 4.000 ton. menos e a dos «Tuna Clippers», de engodo vivo, menos 10.000 ton. O aumento da produção de conservas de atum em 1953 foi devido ao incremento das importações de atum congelado, principalmente do Japão e do Perú, de que se importaram cerca de 27.000 ton. Outros países contribuíram também com quantidades mais pequenas, como México, Chile, Equador, Panamá e Noruega. O Japão foi o maior fornecedor de atum congelado, com cerca de 21.000 ton. e o Perú segue-se-lhe com cerca de 3.500 ton. A título de experiência foram importadas da Noruega 30 ton. de atum vermelho (*Thunnus Thynnus*). Estas importações representam cerca de 15 % do total de atum recebido pela indústria de conserva Californiana para a sua fabricação.



Sociedade Comercial "Albora," Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

~ BREWSTER TRADING CORP. INC.
NEW YORK (E. U. A.)

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

~ ETABLISSEMENTS 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



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



Os efeitos dos diferentes métodos de conservação sobre os factores nutritivos do peixe — Industrial Memorandum N.º 15 (Fisheries Research Board of Canada, Pacific Fisheries Experimental Station, Vancouver, B. C. Canada) 2 Abril 1951.

É uma revisão dos efeitos da congelação, da armazenagem frigorífica, da fumagem a frio, da salga, i. é., dos métodos de conservação que não comportam o cozimento prévio, sobre os factores nutritivos do peixe, do mesmo modo que dos métodos que comportam um cozimento, i. é., a conserva, a fumagem a quente e a desidratação do peixe cozido. Os efeitos do cozimento antes do emprego são examinados separadamente.

Congelação e armazenagem frigorífica. Quando o peixe de boa qualidade é congelado rapidamente e armazenado — 10° F (—23° C) ou abaixo, há geralmente pouca alteração nas proteínas, mas quando é congelado lentamente ou armazenado a uma temperatura demasiadamente elevada, pode dar-se desnaturação das proteínas, produzindo a separação e a perda na descongelação de muito líquido contendo proteínas solúveis e uma pequena quantidade de vitaminas. A salga dos filetes de peixe magro, antes da congelação, por exemplo, 20 segundos na salmoura a 15 %, diminui esta perda. O óleo contido nos peixes gordos congelados sofre lentas alterações permanentes durante a armazenagem frigorífica, um ranço e «ferrugem» sobre a superfície. Estes dois processos de oxidação são acelerados pelo sal, sobretudo quando este contém cloreto de cálcio como impureza. O emprego de anti-oxidantes, tais como o ácido ascórbico mostrou algumas vantagens. Ao passo que os peixes que contêm proteínas desnaturadas são facilmente digestíveis os que são rançosos são-o muito menos. Não se produz perdas de vitaminas nos peixes convenientemente congelados e armazenados.

Conserva — Pode produzir-se uma ligeira diminuição do valor nutritivo das proteínas, pelo menos para a fracção lisina. A vitamina D, a niacina e a piridoxina são termostáveis, mas uma quantidades considerável de tiamina, ácido fólico, biotina e ácido pantoténico é perdida durante a fabricação da conserva. Nos climas tropicais, especialmente, há também uma perda gradual durante a armazenagem prolongada das conservas de peixe, de vitamina A, de tiamina, de riboflavina, de niacina e de ácido pantoténico.

Fumagem — As proteínas do peixe ligeiramente fumado são tão facilmente digeridas como as do peixe cozido não fumado. O peixe fumado armazenado a —4° F. (—20° C) durante alguns meses pode ser inferior ao peixe fresco armazenado nas mesmas condições e fumado em seguida, mas com a armazenagem a —22°

F. (—30° C) há pouca diferença. As vitaminas A e D, niacina, riboflavina e piridoxina do peixe não são afectadas pela fumagem.

Salga — As proteínas do peixe salgado a seco estão coaguladas. Nos peixes gordos salgados a seco, o óleo torna-se rançoso e aqueles mostram também sinais de «ferrugem». Estas alterações são mais lentas nos peixes salgados em salmoura e cobertos de salmoura. Há uma diminuição das vitaminas hidrosolúveis, mas a vitamina D é estável.

Desidratação — As proteínas da carne do peixe magro previamente cozida, picada e seca, são tão nutritivas como as dos peixes frescos. Com o arenque, as alterações devidas à oxidação do óleo dependem das temperaturas de cozimento, de secagem e de armazenagem. A vitamina D é estável.

Cozimento — O cozimento usual ou o aquecimento não muda praticamente os valores nutritivos; as proteínas tornam-se mais facilmente digestíveis. As vitaminas A e D são estáveis. Produz-se alguma perda das outras vitaminas segundo o método de cozimento, por exemplo, peixe assado, frito, cozido a vapor ou em água.

Resumo por: Ernest Hess

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Plain
Boneless
Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES

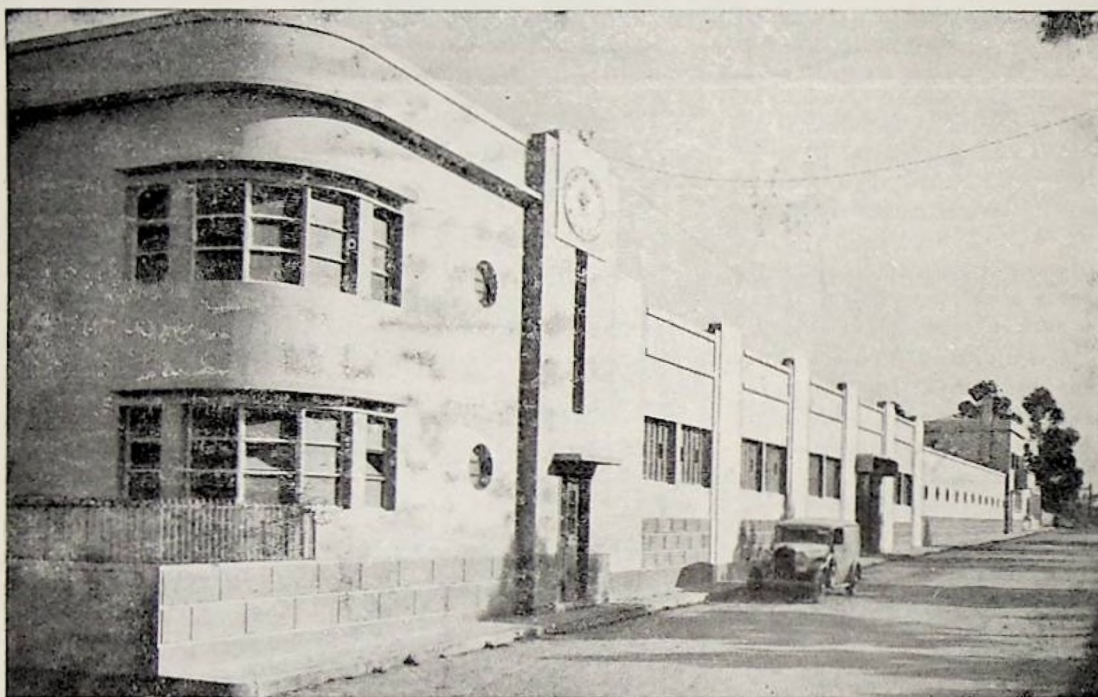
in jars - in tins



RAMIREZ & C.ª, LDA.
OLHÃO (Portugal)

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

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
 “Botelho”
 brand
 the
 finest quality
 —

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
 Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: DICANGI

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

Portugália Industrial, Lda.

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

Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

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

MATÉRIAS PRIMAS



A situação da borracha

Continua acirrada a concorrência entre a borracha sintética e a borracha natural. A produção que os alemães um dia iniciaram com a sua «buna», alcança hoje cifras elevadíssimas e o seu baixo custo de produção nas grandes instalações norte-americanas permite obter este produto a preços muito inferiores aos da borracha natural. Isto não quer dizer que a borracha natural vai desaparecer, pois que é ainda indispensável, pelas suas características especiais, para a fabricação de numerosas manufacturas, só ou juntamente com a borracha sintética. Contudo, a grande produção deste produto sintético exerce uma influência inegável sobre a cotação duma matéria-prima que, como a borracha natural, teve sempre uma cotação elevada no mercado.

Actualmente cota-se em Londres a 17 cêntimos a libra (peso), e se bem que este preço ainda seja superior ao de 1939, não se deve esquecer que em Fevereiro de 1951, no momento da máxima tensão internacional, chegou aos 73 cêntimos. O fortalecimento do mercado depende da diminuição da concorrência da borracha sintética e de um maior emprego da natural por parte dos Estados Unidos. Há que ter em conta que a América do Norte produziu, no ano de 1947, 1.260.000 ton. de borracha sintética; em 1951, 1.890.000 ton.; em 1952, 1.790.000 ton. e espera-se para 1953 uma cifra aproximada.

A Administração Nortamericana decidiu confiar, em 1955, a exploração de 28 fábricas de borracha sintética à indústria privada, e nos meios comerciais assinala-se que não existe possibilidade de que a concorrência diminua. O presidente

da General Tire and Rubber Co. declarou que os industriais norte-americanos não vêem nenhuma razão para elevar de 23 a 26 cêntimos o preço da borracha artificial, de acordo com os desejos dos colhedores de latex, visto que a fabricação da borracha sintética deixa um lucro suficiente de 15 a 16 %.

A baixa dos preços da borracha trouxe uma perturbação considerável no Sueste Asiático, exercendo as suas variações uma influência sensível nos pagamentos internacionais.

Na zona do esterlino a borracha produz a quarta parte dos seus recebimentos em dólares. O remédio sugerido para resolver a crise consiste em aumentar a produção mediante a selecção de plantas, o que só se pode fazer em plantações de considerável importância.

Depois da Conferência do Estanho

A conferência internacional do estanho, que se realizou em Genebra, encerrou-se oficialmente após a conclusão dum acordo de princípio entre os delegados.

Todas as tentativas para criar um pouco de estabilidade no mercado duma matéria-prima tão importante e dum carácter tão internacional como o estanho, chocam com grandes dificuldades. Previa-se já que divergências de pontos de vista consideráveis separariam os delegados. Era evidente que o sucesso da conferência residia nas oportunidades oferecidas para se encontrar um compromisso. É nesta medida que se pode dizer que a conferência foi bem sucedida, se bem que muitos pormenores tenham que ser esclarecidos no decorrer dos próximos meses.

No fim da conferência, os delegados partiram com o texto do acordo que deve ser submetido para ratificação aos seus respectivos governos. Quanto ao próprio Acordo internacional, deve ser assinado em Londres entre 1 de Março e 30 de Junho.

Os pormenores do acordo provisório não foram ainda divulgados, mas conhecem-se já algumas das suas bases. Será estabelecido em Londres um Conselho Internacional; até que o acordo seja ratificado por um número suficiente de produtores e de consumidores, criar-se-á um comité provisório para facilitar o estabelecimento do Conselho.

O texto do acordo prevê a constituição dos seis principais produtores num grupo dos 18 países consumidores ou um outro grupo, cada um dos dois dispendo de 1.000 votos. O acordo entrará em vigor quando for ratificado por nove países consumidores representando 333 votos e por produtores que representem 900 votos.

Para que a convenção funcione, é necessário que a Malásia, a Indonésia e a Bolívia a aceitem, pois são os mais importantes produtores de estanho. No que diz respeito aos consumidores, a ratificação pelos Estados Unidos não é em princípio indispensável, pois este país só conta 490 votos. A Grã-Bretanha tem 145 votos e nenhum outro país tem mais do que 55 votos.

H. SALVARELLI AGENCIES L^{td}

37, Eastcheap, London, E.C. 3

Endereço Telegráfico: SALVARELLI — LONDON

Importadores e Distribuidores
de Conservas de Peixe Por-
tuguesas desde 1906

Marcas Registadas:

LE CHEVALIER — SEA JOY —
ST. JULIEN — DRUM — 3 STARS



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE
MENDOBI



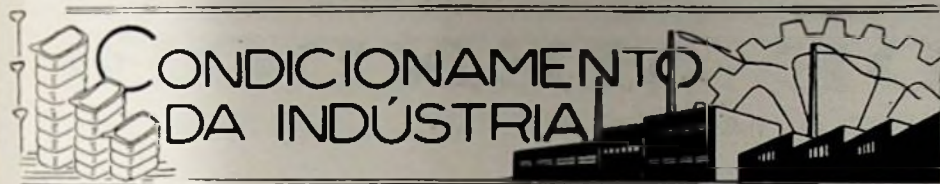
AZEITE
EXTRA E
REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS



Pedidos de Instalação

— Da Sociedade de Conservas A Conservadora, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita em Setúbal, para ser autorizada a instalar no referido estabelecimento uma cravadeira «Sudry» B. C. 7 em substituição da «Sudry» B. C. 12 que lhe foi autorizada por despacho de 9-8-952.

— Da Sociedade Peninsular de Importação e Exportação, Lda., para ser autorizada a instalar, no Largo da Fábrica Velha, 2 e 3, em Olhão, uma oficina de preparação de biqueirão destinada, exclusivamente, ao abastecimento da fábrica de conservas de peixe em azeite e salmoura, no lugar do Parchal, freguesia de Ferragudo, concelho de Lagoa.

— Da firma Ramirez & C.^a (Filhos), Lda., para ser autorizada a instalar 1 cozedor-secador na fábrica de conservas de peixe, sita em Vila Real de Santo António.

— Da firma Francisco Alves & Filhos, Lda., para ser autorizada a instalar, na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua da Majuca, concelho de Olhão, 1 cofre simples para esterilizar e 3 cofres duplos para cozer peixe.

— Da firma Algarve Exportador, Lda., para ser autorizada a instalar 1 cozedor-secador a ar quente, triplo, na fábrica de conservas de peixe, sita em Peniche.

— De Mário Garcia Ramirez e Frederico Manuel Sanchez Ramirez a adquirir a Sebastião Garcia Ramirez as quotas no valor de 278.000\$00 que este possui na firma Ramirez & C.^a, Lda.; b) adquirirem a Maria Emilia Ramirez Sanches, as quotas de 278.000\$00, que esta possui na mesma firma, sendo 194.600\$00 para o primeiro e 83.400\$00 para o segundo, ficando a sociedade assim constituída;

Mário Garcia Ramirez 472.600\$00
Frederico Manuel Sanchez Ramirez 83.400\$00

— Da firma Ramirez & C.^a (Filhos), Limitada, com fábrica de conservas de peixe, sita na freguesia e concelho de Vila Real de Sto. António, para ser autorizada a instalar na secção de cheio a cravadeira manual que possui na secção de vazio do referido estabelecimento.

— De Claudio Schezzi para ser autorizado a instalar na secção de filtagem e pasta de peixe da fábrica de conservas de peixe pelo sal, sita na Rua Sousa Aroso, freguesia e concelho de Matosinhos, uma cravadeira «Matador» transformada em «Sudry» B. C. 7.

— De Francisco Dias Franco para ser autorizado a instalar, no concelho de Tavira, uma fábrica de conserva de peixe pelo sal.

Despachos Ministeriais

— Autorizado Manuel Inácio Betencourt Barcelos a instalar um cofre simples para estufagem com 1 m. x 1 m. x 1,10 m. e uma cravadeira automática «Sudry», por substituição duma manual, na fábrica de conservas de peixe, sita na Praia da Graciosa, Angra do Heroísmo, sob as seguintes condições:

1.^a — da cravadeira substituída ser selada;

2.^a — da instalação e substituição serem efectuadas no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Algarve Exportador, Lda., a instalar um cozedor-secador a ar quente, triplo, na fábrica de conservas de peixe, sita na Praça Passos Manuel, 216, em Matosinhos, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Viegas &

Lopes, Lda., a aumentar o seu capital social de 2.100.000\$00 para 2.950.000\$00, pelo aumento das quotas dos seus sócios José Viegas Júnior e Carlos Bernardino Rosado Viegas de 300.000\$00 para 725.000\$ cada uma, sob condição da escritura se efectuar no prazo de 6 meses.

— Autorizada a firma Nova Sociedade de Conservas, Lda., a instalar 1 cofre simples de cozer peixe com 1,55 m. x 1,30 m. x 1,25 m. na fábrica de conservas de peixe, denominada «Mexilhão», sita no lugar do Mexilhão, freguesia de Estômbar, concelho de Lagoa, sob as seguintes condições:

a) do cofre de esterilizar não ter altura superior a 1,40 m.;

b) de, no exterior da porta, ter aplicada uma placa bem visível com os dizeres: «Serve unicamente para esterilizar»;

c) da instalação ser efectuada no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Propriedades Júdice Fialho a instalar uma cravadeira automática, de sua construção, em substituição duma semi-automática «Matador» que possui na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua António Crisogno dos Santos, em Lagos, sob as seguintes condições:

a) da cravadeira substituída ser inutilizada na presença de um funcionário idóneo da 5.^a Circunscrição Industrial;

b) da substituição ser efectuada no prazo de 12 meses.

— Autorizado Manuel Henriques da Cruz Júnior a ceder a quota de 40.000\$00 que possui na firma Henriques & C.^a, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, a José Pinheiro da Cruz e Mário Pinheiro da Cruz.

— Autorizada a firma Empresa de Conservas Nereida, Lda., a modificar 2 cofres simples, para cozedura de peixe, com 1,25 m. x 1,28 m. x 1,75 m., cada um, para 2 cofres duplos com 2,45 m. x 1,28 m. x 1,75 m., cada um, na fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, sob condição da modificação estar concluída no prazo de 12 meses.

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

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

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112. Market Street
San Francisco, California

PESCA DA SARDINHA

JANEIRO DE 1954

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totals
Matosinhos	môlhos	65,21	1.005.700	1.542.297	66,73	3.681.602\$50	5.516.982\$50
	consumo	34,79	336.597		33,27	1.835.380\$00	
Peniche	consumo	—	66.040	66.040	—	226.616\$00	226.516\$00
Lisboa	consumo	—	111.596	111.596	—	465.090\$00	465.090\$00
Setúbal	môlhos	50,12	180.425	321.500	59,01	762.410\$00	1.292.096\$00
	consumo	43,88	141.075		40,99	529.686\$00	
Lagos	môlhos	98,17	58.170	59.255	98,34	223.780\$00	229.600\$00
	consumo	1,83	1.085		1,66	3.820\$00	
Portimão	môlhos	78,13	104.125	133.280	81,24	441.160\$00	543.010\$00
	consumo	21,87	29.155		18,76	101.850\$00	
Olhão	môlhos	92,03	89.875	97.662	92,59	375.445\$00	405.481\$00
	consumo	7,97	7.787		7,41	30.036\$00	
				2.331.630			8.678.775\$50

Para conservas em môlhos 1.438.293 quilos (61,69 %) Esc. 5.486.397\$50.

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em môlhos: Matosinhos 3\$66, Setúbal 4\$22, Lagos 3\$88, Portimão 4\$23, Olhão 4\$17.

Algumas notas sobre o desenvolvimento sexual

(Continuação da pág. 19)

de um milímetro. O citoplasma está quase completamente constituído por vitelo, cujos grãos têm diâmetros entre 40 e 50 micras (fig. 5).

Pela sequência de aparecimento dos diferentes estados podemos dizer que a época em que a sardinha atinge nas nossas águas um estado de maturação sexual susceptível de fazer a postura corresponde aos meses de Janeiro e Fevereiro; é neles que a postura deve ser mais intensa. No entanto, têm-se encontrado ovos de sardinha em colheitas de plancton feitas em épocas muito diversas o que nos indica que o processo não é simultâneo nem para os diversos locais nem para os cardumes provenientes de gerações diferentes. Num mesmo cardume, os diversos exemplares podem apresentar estados de maturação sexual também variados, se bem que haja sempre um que predomine. Nas breves referências que atrás fizemos aos estados nos diversos meses, esquematizámos dados que, na sua origem, são bastante mais complicados.

Em Março começam a aparecer aspectos muito curiosos: os ovários encontram-se flácidos, hemorrágicos e os cortes histológicos revelam-nos estruturas de verdadeira anarquia celular; vêem-se restos de óvulos em processo de reabsorção, necroses celulares maciças em várias células e, por vezes, as preparações mostram verdadeiras invasões de células adventícias cuja função

parece ser a de limpar por completo todo este «lixo». Esta é a imagem histológica da chamada fase VII, correspondente a ovários que acabaram de fazer a postura.

Na Primavera continua este processo de recomposição histológica de modo que se observamos em Julho ou Agosto os ovários de uma sardinha que fez anteriormente a sua postura, já pouco ou nada encontramos que lembre o maravilhoso processo biológico que neles se passou; tudo se recompôs e só em pequenas particularidades é possível distinguir microscópicamente um destes ovários de outro no estado I que pertencesse a uma sardinha virgem.

Começa depois um novo ciclo de maturação sexual em que os estados apontados se repetem sem modificações apreciáveis.

É pois possível, por trabalhos laboratoriais, determinar a época de postura da sardinha. Esses trabalhos seriam, porém, muito mais completos, se fossem acompanhados de colheitas de plancton para pesquisas de ovos de sardinha em várias regiões e, muito particularmente, de pescas experimentais feitas de bordo de barcos suficientemente preparados para esse fim. Oxalá isso se torne um dia uma realidade. Só então será possível atacar com desafogo um problema que, sob vários aspectos, tem a maior importância nacional. Mas antes é necessário prestigiar a investigação científica, relegada entre nós para o plano desdenhado dos «coca bichinhos», designação que temos ouvido frequentes vezes ser dirigida às pessoas que se dedicam à Biologia e que traduz eloquentemente a ideia que se tem das possibilidades reais e construtivas da Ciência.

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

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

139-141 FRANKLIN STREET
N E W - Y O R K , N . Y .
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

SOCIEDADE FRIGORÍFICA
EXPORTADORA, LIMITADA

EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

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

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telefs. { 30712-31857
Tojal 218

End. Teleg. AGENTIMPORTE

Sucursal: **PORTIMÃO — ALGARVE**

Telefone 366



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C., L.^a

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^a

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

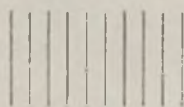
Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

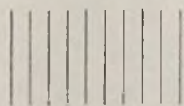
GRANADAISA FOODS, INC.

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

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



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



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de

FOLHA DE FLANDRES

e

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

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

WHITEHALL 4 - 280 - 2821

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

LONDON E. C. 3

TELEPHONE

MANSION HOUSE 8331/3

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

FIRMAS ASSOCIADAS:

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

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

End. Teleg.

Sociber — London

Telej.

Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal de

BAGLAN BAY TINPLAT CO. LTD.

SOUTH WALS

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telej.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.ºs 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

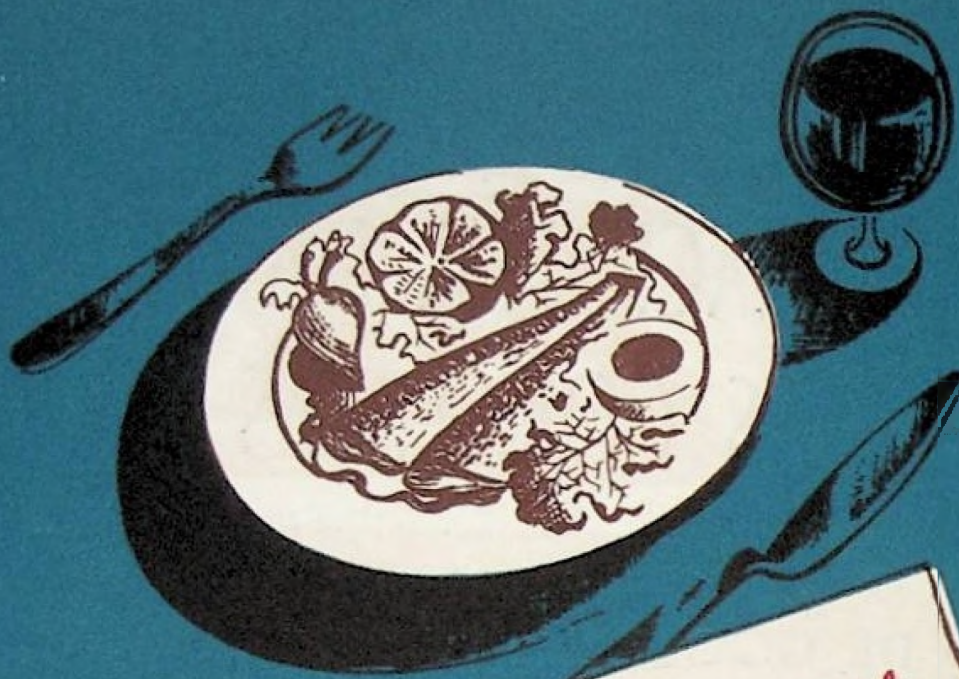
Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
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.*

50

