

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO IX

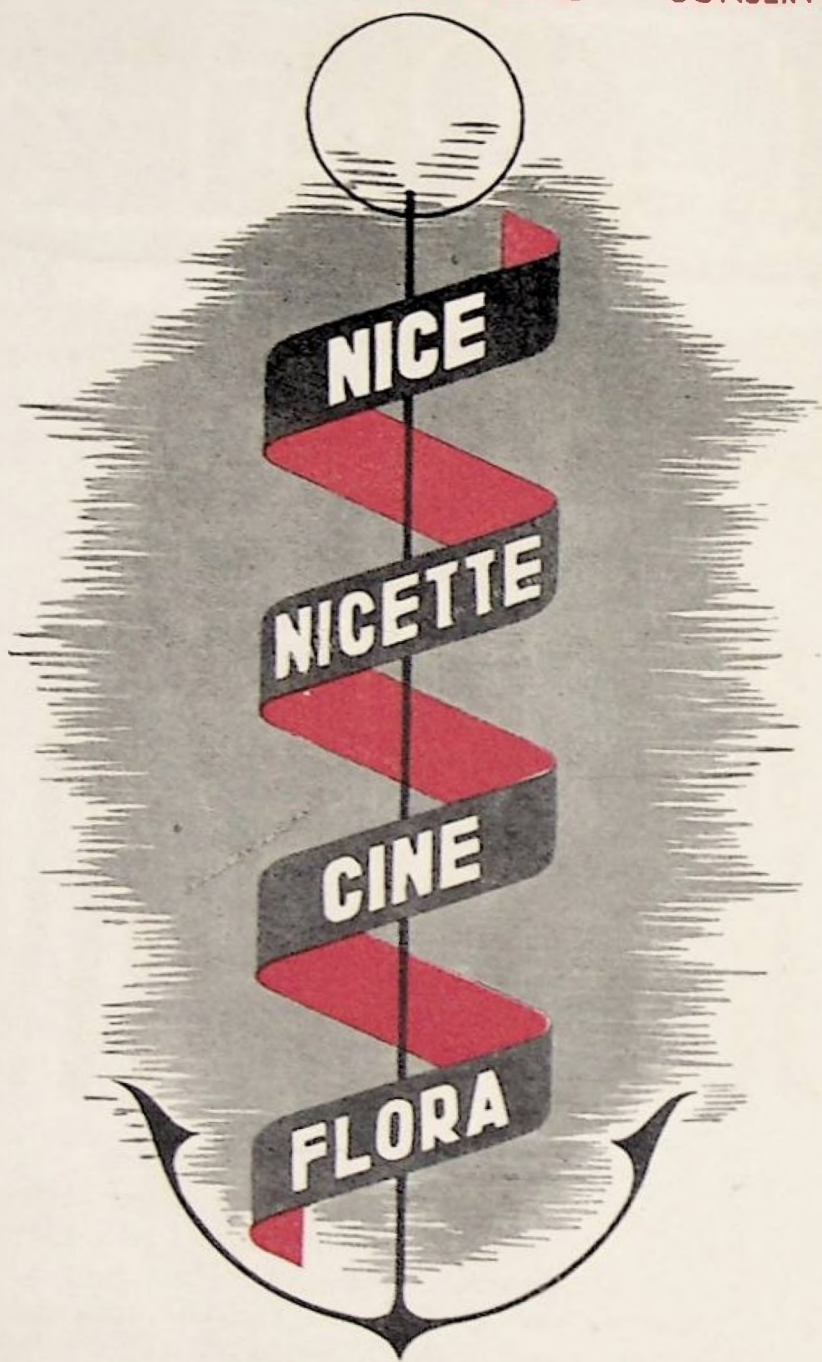
1954

N.º 98

MAIO

algarve exportador l.^{da}

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES
GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



Das melhores marcas do
Mundo de folha de llandres



Distribuidores Gerais em Portugal:

Mendes & Anjos, L.^{da}

O L H Ã O

Agência de Lisboa:

Rua D. João V, 7-1.^o-D.

(à Praça do Brasil) — LISBOA

Telefone 6 4141

SUPERDRAW

é a designação usada exclusivamente pela United States Steel para a folha do seu fabrico, — sempre e só laminada a frio, para estampagens profundas, — produzida em gigantescos laminadores que representam a última palavra em aperfeiçoamentos de ordem técnica. Os cuidados com que a folha «SUPERDRAW» é fabricada, superam tudo quanto de bom é essencial para a produção duma folha impecável adaptável a toda a espécie de trabalhos, mesmo os mais delicados, como o fabrico de lata embutida e de tampos cunhados e feridos a meia espessura.

«SUPERDRAW», como expoente máximo duma folha esmeradamente laminada a frio, representa só por si uma incondicional garantia duma boa e económica produção de lataria.



CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
CALDERON

FUNDADA EM
1923

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

REPRESENTANTES DE FÁBRICAS DE CONSERVAS

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEA
LONDON, E.C.

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

FOLHA DE FLANDRES

A. SPRATLEY DA SILVA & FILHOS



Est. 1905



Rua do Almada, 151-B 2.º e 3.º
PORTO PORTUGAL

Telefones 23309 (PPC) e 28356
Telegramas RELLOM



Lopes da Cruz & C.ª, L.ª

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



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

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



Conservas Prado, L.ª

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

Com Fábricas em:

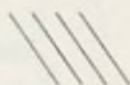
Matosinhos
Vila do Conde



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



VISTA_AÉREA DA VILA E DO PORTO DE MAR

MATOSINHOS (LEIXÕES)

O maior Centro Industrial
de Pesca e Conservas de
Portugal

PORTO DE MAR DE LEIXÕES

(2.º DO PAÍS)

Praias de Banhos: MATOSINHOS // LEÇA DA PALMEIRA
Romarias: SENHOR 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

When you are looking for quality buy

GABRIEL



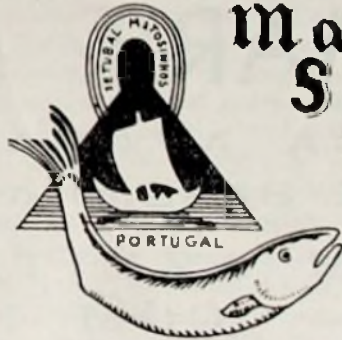
SARDINES in
olive oil

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



Mariolinde
Sporting

LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar

are some of the well known brands of
ou quelques unes des marques bien connues de
MARQUES NEVES & C.^a, L.^{DA}
packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

SETÚBAL
Telegraphic address
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic address
Adresse télégraphique
SOMAR

SARDINHA DO ALGARVE

LIMITADA

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
New York, N. Y., U. S. A.



End. Tel.
BIENCODAR

Importadores exclusivos
da marca EMPRESS
nos seus conhecidos
produtos de alimentação



MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A

FARO



ANO IX
N.º 98

Conservas de Peixe

MAIO
1954

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

Sumário

A pesca e a indústria das conservas; Produção e Exportação; Production and Exportation; A influência do meio na forma e coloração dos peixes; Caracteres distintivos das clupéas em conservas; Algumas observações sobre a alimentação das sardinhas portuguesas; O aumento da produtividade na indústria; Pedidos de Representação; As Pescarias no Algarve; O Mundo da Pesca e da Conserva; Resumos Analíticos da Indústria; Matérias primas; Condicionamento industrial.

A PESCA E A INDÚSTRIA DAS CONSERVAS

A Direcção do Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha, no seu último Relatório, aborda problemas, faz considerações e preconiza soluções que pela sua íntima relação com a indústria de conservas de peixe interessa a esta conhecer. Eis por que aqui nos vamos referir-lhes, juntando alguns comentários no melhor desejo de contribuírmos para o esclarecimento duma situação que afecta, grandemente, a existência das duas indústrias irmãs.

Segundo a opinião do Grémio, podemos resumir nas seguintes as causas que provocam a crise que a indústria da pesca atravessa: excesso de barcos de pesca; produção média, anual, por cada barco, diminuta; rendimento médio, financeiro, da pesca, insuficiente.

Em 1939, com 240 barcos, a produção média, por barco, foi de 348 ton. de sardinha. Em 1953, com 375 barcos e um volume de pesca aproximado do de 1939, a produção média foi de 217 ton. A queda do rendimento médio, em peso, trouxe um aumento considerável no custo da produção que não foi compensado no preço de venda da sardinha. No ano passado, com uma pesca superior em 205 ton. à de 1952, houve, em relação a este último ano, uma diminuição no valor de 50.780 contos, para a qual a indústria de conservas de peixe contribuiu com 24.862 contos.

E perante esta situação, que é, de facto, difícil, o Grémio conclui que: «é uma questão de vida ou de

morte, a firme aplicação, sem hesitações, duma política orientada no sentido da redução do custo da produção».

Verifica-se, nesta breve análise, a identidade das causas que estão na origem da crise da indústria da pesca, com as que gravemente afectam a indústria de conservas de peixe, e que poderemos, também, resumir em: excesso do número de fábricas; produção média, anual, por unidade fabril, deficitária; vendas abaixo do preço do custo da produção.

O Grémio reconhece, lealmente, o que registamos com agrado, as graves dificuldades actuais da indústria das conservas e a sua impossibilidade de pagar preços mais elevados pela sardinha, em virtude da conjuntura económica que o mundo presentemente atravessa. Podemos, por nossa vez, afirmar que a indústria de conservas tem conseguido manter as suas posições de antes da guerra nos mercados consumidores, à custa de enormes sacrifícios e prejuízos, e, destes, não são os menores os que resultam do preço exageradamente elevado, voluntariamente consentido, por que tem pago a sardinha, que entra no custo da produção da conserva numa proporção de cerca de 30 %, que não é, como o Grémio lhe chama, modesta.

Para avaliar estes prejuízos, basta fixarmo-nos nos seguintes números: No quinquénio 1934-1938, a média da produção de conservas de sardinha foi de cerca de 40.000 ton., a do preço de uma caixa de 1/4 clube,

100 escudos e a do preço da sardinha na lota \$63 cada quilo. No último quinquênio 1949-1953, aquelas médias foram, respectivamente, de 24.000 ton., 250 escudos e 3835. Isto é, numa produção inferior em 40 %, portanto mais sobrecarregada com despesas gerais, e vendida a um preço 150 % mais elevado, a indústria das conservas pagou a sardinha 550 % mais cara, sendo de 300 % a valorização das restantes matérias primas.

Na base do preço médio por quilo, da conserva de sardinha exportada em 1952, o valor da exportação em 1953 devia ser de cerca de 498 mil contos. Ora só foram realizados 468 mil contos. A indústria de conservas sofreu, por conseguinte, no ano passado, um prejuízo de 30 mil contos em relação ao valor da sua exportação em 1952, superior ao que a indústria da pesca teve com a sardinha que lhe vendeu. E note-se ainda que a maior parte da quantidade exportada em 1953 pertencia ao «stock» das conservas fabricadas em 1952, com sardinha mais cara \$63 cada quilo do que no último ano.

Situação análoga se verifica com o biqueirão, pescado pelas artes do Grémio, e que a indústria de conservas utiliza na preparação dos filetes de anchova, produto que ocupa o segundo lugar na nossa exportação de conservas de peixe. A indústria de conservas paga, actualmente, o biqueirão pelo dobro do preço de antes da guerra, mas vende a sua conserva com um simples aumento de 15 % em comparação com o preço daquela época.

A concorrência das indústrias congêneres estrangeiras e a capacidade de compra muito reduzida das grandes massas consumidoras, não dão hoje à nossa indústria de conservas grandes possibilidades de melhorar os seus preços de venda. Com o após guerra e o impulso dado pelo Plano Marshal, surgiram novos países produtores de conservas de peixe que eram, anteriormente, simples compradores e se tornaram concorrentes, e outros desenvolveram extraordinariamente a sua indústria já existente. É o caso da indústria de Marrocos que tinha em 1939 cerca de 20 fábricas e contava em 1953 200, beneficiando da extraordinária vantagem de se abastecer da sardinha ao preço fixado de 20 frs. (1\$50) o quilo, metade do que a indústria portuguesa paga.

Não só forçada pela concorrência, mas também porque a conserva de peixe, para ter aceitação e expansão, deve ser acessível às bolsas populares, a nossa indústria é obrigada a vender os seus produtos a um preço barato (barato, não quer dizer ao desbarato, entendamo-nos), sem o que estiolará e terá que desaparecer. E daí ser também «uma questão de vida ou de morte» para a indústria de conservas, como o é para a indústria da

pesca, a redução do custo da produção. Infelizmente está na base desta redução a diminuição do preço da sardinha, demasiado elevado para que as conservas possam concorrer nos mercados estrangeiros.

Concordamos, sem grande esforço, em que a indústria da pesca necessita, para diminuir o preço da sardinha, aumentar as capturas e diminuir os encargos. No sentido estão já em vigor algumas medidas e outras em estudo, como o defeso, para protecção da desova da espécie, a redução do imposto de pescado, o uso de ondas ultra-sonoras e novos métodos de pesca económicos, em pessoal e redes.

Mas reconhecemos também — e disso foi prova o ano passado — que o actual sistema de lota da sardinha de venda em leilão, sem par em nenhuma outra indústria congênera, provocando grandes flutuações de preço no mesmo centro e de centro para centro, é tão prejudicial para a indústria de conservas como para a indústria da pesca que poderia obter, com a estabilidade de preços, uma melhor distribuição do seu rendimento.

Verificamos, com agrado, que o Grémio dos Artistas da Pesca da Sardinha é da mesma opinião, e afirma, no seu Relatório, que: «É evidente que é indispensável e urgente, criar uma disciplina de preços através do qual se lhes dê maior estabilidade, se restaure a confiança dos mercados externos e se corrijam os efeitos da desigual e imprevisível repartição das pescas».

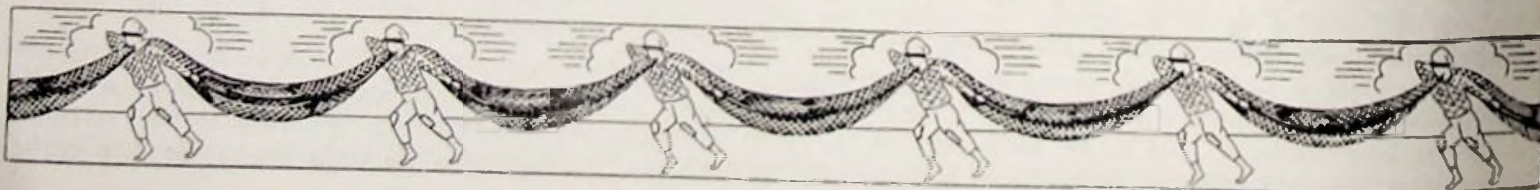
A solução lógica do problema está na realização de acordos colectivos entre as duas indústrias, pesca e conservas, que dentro das suas possibilidades defendam os seus justos interesses.

O Grémio faz, porém, depender duma condição qualquer acordo desta natureza com a indústria de conservas. Ei-la:

«É agora oportuno e necessário afirmar aqui que não é legítimo pedir à indústria da pesca sacrifícios em benefício da indústria das conservas, através da fixação de preços contratuais para o fornecimento da sardinha às fábricas, enquanto a disciplina de preços para a exportação da conserva não estiver eficaz e firmemente estabelecida.

Na concorrência desregrada que entre si fazem as indústrias conserveiras, tais sacrifícios a ninguém aproveitarão, porque haverá sempre quem provocando sucessivas baixas da conserva, torne necessários a essa indústria preços de sardinha cada vez mais baixos».

Nada temos a opôr a estas objecções que valem pela verdade que contêm e pelo espírito das realidades que as ditou.





PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO



Situação nos meses de Março e Abril

PRODUÇÃO

Azeite ou mólhos

A produção total de conservas de peixe em mólhos, nos meses de Março e Abril, foi de 784.855 quilos (77.767 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: carapau, 1.835 quilos (115 caixas); cavala, 1.494 quilos (141 caixas); atum e similares, 42.953 quilos (2.250 caixas); filetes de anchova 640.606 quilos (68.865 caixas); outras espécies, 97.967 quilos (6.096 caixas).

O Centro que mais produziu foi Olhão, com 223.349 quilos, seguido de Matosinhos, com 172.956 quilos e de Vila Real de Santo António, com 125.365 quilos.

Em relação às espécies, Lisboa foi o Centro que fabricou mais carapau (855 quilos); Olhão, mais cavala (924 quilos) e mais filetes de anchova (199.014 quilos); Matosinhos, mais atum e similares (17.069 quilos) e mais outras espécies (39.403 quilos). Em relação a igual período de 1952, houve um aumento na produção de 180.220 quilos.

Salmoura

O total da produção de conserva em salmoura foi de 45.082 quilos, nas seguintes espécies: biqueirão, 43.192 quilos e sardinha, 1.890 quilos.

Os centros produtores e as respectivas quantidades fabricadas, foram os seguintes: Portimão, 12.404 quilos de biqueirão e 1.890 quilos de sardinha; Olhão, 4.403 quilos de biqueirão e Vila Real de Santo António, 26.380 quilos de biqueirão.

Esta produção foi inferior à dos meses de Março e Abril de 1952 em 284.376 quilos.

EXPORTAÇÃO Por Centros

Azeite ou mólhos

A exportação total de conservas em azeite ou mólhos, nos meses de Março e Abril, foi de 5.324.382 quilos (350.589 caixas) no valor de 90.752.376\$30, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 3.736.885 quilos (205.931 caixas) no valor de 56.961.342\$35; carapau, 64.999 quilos (3.521 caixas) no valor de 753.918\$55; cavala, 159.781 quilos (8.251 caixas) no valor de 3.008.853\$15; atum e similares, 626.879 quilos (19.963 caixas) no valor de 12.432.830\$70; filetes de anchova, 610.835 quilos (105.393 caixas) no valor de 15.166.254\$10; lulas e choccos, 108.746 quilos (6.546 caixas) no valor de 2.063.543\$05 e outras espécies, 18.257 quilos (984 caixas) no valor de 425.634\$40.

O Centro que mais exportou durante estes dois meses, foi Matosinhos, com 2.233.974 quilos (129.919 caixas), seguido de Setúbal, com 819.143 quilos (53.223 caixas) e de Portimão, com 691.773 quilos (64.023 caixas).

Exportaram-se mais 332.913 quilos (27.412 caixas) do que em igual período do ano passado.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 281.258 quilos no valor de 1.966.249\$00, nas seguintes espécies: sardinha, 217.282 quilos; cavala, 35.925 quilos; atum, 10.718 quilos; biqueirão, 8.768 quilos; outras espécies, 8.565 quilos.

Exportaram-se mais 177.944 quilos do que em igual período de 1952.

Congelados

O total da exportação de congelados nestes dois meses, foi de

79.005 quilos, no valor de 1.525.585\$02, nas seguintes espécies: sardinha, 34.730 quilos; sável, 150 quilos; enguia, 1.140 quilos; cavala, 395 quilos; bonito, 110 quilos; peixe-espada, 140 quilos; carapau, 4.720 quilos; salmonete, 1.350 quilos; robalo, 150 quilos; linguado, 1.280 quilos; pescada, 1.030 quilos; pescadinha, 3.115 quilos; polvo, 14.397 quilos; lula, 4.845 quilos; lampreia, 105 quilos; camarão, 480 quilos; lagosta, 10.518 quilos; percebes, 145 quilos; diversos, 205 quilos.

O principal importador foi Moçambique, com 25.530 quilos.

Por Países

Azeite ou mólhos

Os três principais países importadores, em Março e Abril, foram: Itália, 889.745 quilos; Alemanha, 711.185 quilos e E. U. A., 626.276 quilos.

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (704.603 quilos); o Congo Belga, de carapau (29.792 quilos); a Bélgica, de cavala (138.559 quilos); a Itália, de atum e similares (494.709 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (429.798 quilos); Cuba, de lulas e choccos (72.953 quilos) e México, de outras espécies (3.367 quilos).

Salmoura

O principal país importador durante estes dois meses, foi a Grécia, com 122.506 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 —
MUSSETTE — CAPITOL — O. K.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, em Março de 1954
March Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	TOTAL <i>Total</i>
Matosinhos	-	980	-	95	64.559	14.290	79.944
Peniche	-	-	-	-	1.984	-	1.984
Lisboa	-	-	-	5.566	2.364	7.475	15.405
Setúbal	-	-	-	5.404	39.809	16.644	61.657
Lagos	-	-	-	-	37.337	-	37.337
Portimão	-	-	-	-	46.045	-	46.045
Olhão	-	-	-	5.700	114.696	3.190	123.586
V. R. de Santo António ...	-	-	-	1.229	82.023	4.662	87.914
Quilos	-	980	-	17.994	388.817	46.261	454.052
Caixas	-	70	-	1.073	42.773	2.620	46.463

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Março de 1954
March Canned Fish Export (By Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chin- chard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	37.492	-	-	-	1.071	37.492
Matosinhos	1.075.088	20.007	7.830	4.193	83.571	12.647	1.289	72.576	1.204.662
Peniche	9.985	-	1.425	-	-	-	-	734	11.410
Lisboa	123.352	-	11.799	84.401	42.014	5.644	4.053	15.119	271.268
Setúbal	397.979	4.750	13.080	44.741	32.752	48.795	185	37.951	542.223
Lagos	49.108	-	-	-	13.403	-	-	4.358	62.511
Portimão	317.068	-	25.554	-	72.177	-	-	35.959	414.798
Olhão	144.318	11.913	40.512	14.772	92.845	190	1.966	29.652	306.511
V. R. de Santo António .	8.363	-	9.840	159.122	56.646	-	-	13.040	233.971
Quilos	2.125.261	36.670	110.040	344.721	393.408	67.276	7.493	210.460	3.084.860



REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e Cia. Limitada

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

CONSERVAS DE:

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



"Pinhais"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER-IDEM
E D U S A • Y O
CIBELES • MARRINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA



Situation during the months of March and April

PRODUCTION

Oil or sauce

The total production of canned fish in sauce during the months of March and April was 784.855 kilos (77.767 cases) distributed for the following kinds: Chinchards, 1.835 kilos (115 cases); Mackerel, 1.494 kilos (141 cases); Tunny and the like, 42.953 kilos (2.550 cases); Filets of Anchovies, 640.606 kilos (68.865 cases); other kinds, 97.967 kilos (6.096 cases).

Olhão ranks as the main packing center having packed 223.349 kilos, followed next by Matosinhos with 172.956 kilos and by V. R. Santo António, with 125.365 kilos.

As regards kinds, Lisbon packed the greatest amount of Chinchards (855 kilos); Olhão, of Mackerel (924 kilos), and of Filets of Anchovies (199.014 kilos); Matosinhos, of Tunny and the like (17.069 kilos) and of other kinds (39.403 kilos).

As compared to the same period in 1952, an increase in production of 180.220 kilos was registered.

Brine

The total production of canned fish in brine was 45.032 kilos, distributed for the following kinds: Biqueirão, 43.192 kilos, and Sardines, 1.890 kilos.

The packing centers and the respective amounts were as follows: Portimão, 12.404 kilos of Biqueirão and 1.890 kilos of Sardines; Olhão, 4.408 kilos of Biqueirão, and V. R. Santo António, 26.380 kilos of Biqueirão.

Such production was lower than the one in March and April of 1952 by 284.376 kilos.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total export of canned fish in oil or sauce, during the months of March and April, came up to 5.324.382 kilos (350.589 cases) amounting to 90.752.376\$30, distributed as follows: Sardines, 3.736.885 kilos (205.931 cases) amounting to 56.961.342\$35; Chinchards, 64.999 kilos (3.521 cases) amounting to 753.918\$55; Mackerel, 159.718 kilos (8.251 cases) amounting to 3.008.853\$15; Tunny and the like, 626.879 kilos (19.963 cases) amounting to 12.432.830\$70; Filets of Anchovies, 610.835 kilos (105.393 cases) amounting to 15.166.254\$10; Calamaries and Cuttlefish, 108.746 kilos (6.546 cases) amounting to 2.063.543\$05, and other kinds, 18.257 kilos (984 cases) amounting to 425.634\$40.

Matosinhos was the main exporting center during this period of two months, with 2.233.974 kilos (129.919 cases), followed next by Setúbal with 819.143 kilos (53.223 cases) and by Portimão with 691.773 kilos (64.023 cases).

There were exported 332.913 kilos (27.412 cases) more than during the same period of last year.

Brine

The export of canned fish in brine was 281.258 kilos amounting to 1.966.249\$00, distributed for the following kinds: Sardines, 217.282 kilos; Mackerel, 35.925 kilos; Tunny, 10.718 kilos; Biqueirão, 8.768 kilos; other kinds, 8.565 kilos.

As compared to the same months in 1952, there were exported 177.944 kilos more.

Frozen

The total export of Frozen during these months was 79.005 kilos, amounting to 1.525.585\$02, distributed as follows: Sardines, 34.730 kilos; Shad, 150 kilos; Eels, 1.140 kilos; Mackerel, 395 kilos; «Bonito», 110 kilos; Swordfish, 140 kilos; Chinchards, 4.720 kilos; Salmonete, 1.350 kilos; «Robalo», 150 kilos; Sole, 1.280 kilos; Whitting, 1.030 kilos; Little Whitting, 3.115 kilos; Pulp, 14.397 kilos; Camalaries, 4.845 kilos; Lamprey, 105 kilos; Shrimps, 480 kilos; Lobster, 10.518 kilos; «Percebes», 145 kilos; other kinds, 205 kilos.

Mozambique was the main importer with 25.530 kilos.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries, during the months of March and April, were: Italy, 889.745 kilos; Germany, 711.185 kilos and the U. S. A., 626.276 kilos.

As regards kinds, Germany was the most important buyer for Sardines (704.608 kilos); the Belgian Congo, for Chinchards (29.792 kilos); Italy, for Tunny and the like (494.709 kilos); Belgium, for Mackerel (138.559 kilos); the U. S. A., for Filets of Anchovies (429.798 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (72.953 kilos); México, for other kinds (3.367 kilos).

Brine

Greece was the main importer of canned fish in Brine, during these months, with 122.506 kilos.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3
Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:
CONSERVAS DE PEIXE

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, em Abril de 1954
April 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	-	-	-	16.974	50.945	25.113	93.032
Peniche.....	-	-	-	-	2.307	-	2.307
Lisboa.....	-	855	570	2.489	509	648	5.071
Setúbal.....	-	-	-	3.050	17.655	8.869	29.574
Lagos.....	-	-	-	-	27.593	608	28.201
Portimão.....	-	-	-	-	35.395	-	35.395
Olhão.....	-	-	924	1.975	84.318	12.546	99.763
V. R. de Santo António.....	-	-	-	462	33.067	3.922	37.451
Quilos.....	-	855	1.494	24.959	251.789	51.706	330.803
Caixas.....	-	45	141	1.477	26.092	3.476	31.231

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	60.427	-	-	-	1.685	60.427
Matosinhos.....	962.123	3.952	494	1.158	32.504	24.368	4.750	57.343	1.029.339
Lisboa.....	88.582	1.159	2.511	44.873	13.948	2.251	669	8.011	153.483
Setúbal.....	240.682	7.296	4.567	13.769	4.446	3.451	2.650	15.272	276.833
Lagos.....	21.681	-	-	-	8.840	-	-	1.982	30.521
Portimão.....	182.377	95	26.656	665	67.181	-	-	28.064	276.974
Olhão.....	105.894	15.827	15.513	53.612	55.309	2.924	2.695	18.720	251.774
V. R. de St.º António	10.285	-	-	107.654	35.199	6.476	-	9.052	159.611
Quilos.....	1.611.624	28.329	49.741	282.158	217.427	39.470	10.764	140.129	2.239.513

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

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo em Março de 1954

March Canned Fish Export (By Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Aden	2.147	-	-	-	-	-	-	2.147
África Eq. Francesa	1.444	2.223	-	-	95	-	-	3.762
África Merid. Brit.	817	-	-	-	836	-	-	1.653
África Orient. Brit.	2.438	-	-	399	191	-	-	3.028
África Ocid. Brit.	75.210	4.750	-	190	101	-	-	80.251
África Or. Italiano	-	-	-	1.653	-	-	-	1.653
Alemanha	334.424	-	-	1.453	1.186	-	-	337.063
Angola	18.633	380	-	491	286	1.156	2.280	23.226
Arábia	-	-	-	-	94	-	-	94
Austria	25.642	-	-	-	-	-	-	25.642
Austrália	3.789	-	-	-	1.615	-	1.726	7.130
Bélgica	226.649	-	98.626	12.876	3.190	-	-	339.341
Brasil	-	-	-	-	26.396	-	-	26.396
Cabo Verde	190	-	-	-	-	-	240	190
Canadá	1.900	-	-	-	7.678	-	-	9.818
Chipre	950	1.330	-	190	190	-	185	2.660
Colômbia	31.191	-	-	720	-	69	-	32.165
C. Brit. Am. C. e Sul	665	-	-	95	-	-	-	760
Congo Belga	27.125	27.607	950	1.128	758	-	-	57.568
Costa Rica	305	-	-	-	96	370	-	771
Cuba	104.393	-	-	21.683	935	57.205	-	184.214
Curaçau	3.961	-	-	185	380	-	-	4.526
Dinamarca	29.747	-	-	-	-	-	-	29.747
Etiópia	10.900	-	-	-	-	-	-	10.900
Equador	435	-	-	62	524	42	-	1.063
E. U. América (*)	128.789	-	-	5.514	271.408	1.850	-	407.561
Filipinas	4.624	-	-	-	-	-	-	4.624
Finlândia	8.607	-	-	-	-	-	-	8.607
França	68.719	-	-	-	94	-	-	68.813
Grécia	21.238	-	-	952	760	-	-	22.950
Guiana Hol.	798	-	-	-	-	-	-	798
Guiné	285	-	-	123	19	-	-	427
Holanda	11.921	-	-	560	570	-	-	13.051
Inglaterra	391.072	-	-	11.096	10.477	-	-	412.645
Irlanda	475	-	-	-	-	-	-	475
Itália	259.316	-	-	256.043	2.850	-	-	518.209
Libano	34.048	-	-	-	2.705	-	-	36.753
Líbia	-	-	-	954	-	-	-	954
Macau	171	-	-	-	30	-	-	201
Malta	-	-	-	-	190	-	-	190
México	40.114	-	-	3.932	2.956	6.294	38	53.354
Moçambique	16.904	380	-	684	554	102	789	19.413
Palestina	65.455	-	-	-	9.024	-	-	74.479
Panamá	950	-	-	-	-	-	-	950
Perú	950	-	-	-	665	-	135	1.615
S. Tomé e Príncipe	1.711	-	-	534	37	-	-	2.417
Síria	4.180	-	-	-	96	-	-	4.276
Somália Fr.	1.520	-	95	-	-	-	-	1.615
Suécia	55.066	-	-	665	272	-	-	56.003
Suiça	77.485	-	12.350	945	34.562	-	-	125.342
Tanganica	2.071	-	-	418	970	-	-	3.459
Togo Camarão Fr.	532	-	-	-	-	-	-	532
União Sul Africana	14.223	-	-	-	1.066	-	-	15.289
Venezuela	10.765	-	-	21.043	9.552	190	-	43.650
Fom. à Navegação	317	-	19	133	-	-	2.100	469
Quilos	2.125.261	36.670	110.040	344.721	393.408	67.276	7.493	3.084.869
Caixas	117.195	2.030	5.733	11.439	69.309	4.309	445	210.460
Valores	32.735.592\$75	403.386\$85	2.028.147\$25	7.065.056\$90	9.928.437\$70	1.443.272\$00	184.650\$00	53.790.543\$45

* Sardinha (fancy) 27.700 quilos — s/espinha (boneless) 36 quilos — s/pale e s/espinha (skinless and boneless) 100.001 quilos

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

April Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Africa Equat. Fr.	11.172	-	-	-	-	-	-	11.172
Africa Merid. Brit. ...	-	-	-	-	-	-	95	95
Africa Orient. Brit. ...	3.857	-	-	-	157	-	-	4.014
Africa Ocíd. Brit. ...	52.726	3.515	-	-	475	-	-	56.716
Alemanha	370.179	-	-	2.280	1.663	-	-	347.122
Angola	28.490	2.470	684	1.248	65	90	847	33.903
Áustria	5.504	-	-	-	-	-	-	5.504
Austrália	14.598	-	-	463	1.377	-	638	17.076
Bélgica	117.290	-	41.933	12.036	3.106	-	1.925	176.290
Brasil	-	-	-	-	17.462	-	-	17.462
Cabo Verde	199	-	-	10	-	19	9	237
Canadá	7.201	-	855	-	4.030	-	-	12.086
Chipre	7.011	114	-	722	456	-	-	8.303
Colômbia	12.958	-	190	-	95	-	-	13.243
Col. Brit. A. C. e Sul	1.436	-	-	322	474	-	-	2.232
Congo Belga	41.473	2.185	-	93	571	-	420	44.742
Cuba	5.647	-	-	-	475	15.750	-	21.872
Curacau	190	-	-	-	-	-	-	190
Dinamarca	4.875	-	-	-	95	-	-	4.970
Egipto	7.200	-	1.235	567	3.429	-	-	12.431
Etiópia	11.400	-	-	-	-	-	-	11.400
Equador	1.900	-	-	380	568	-	-	2.848
E. U. da América	43.674	-	-	-	158.390	16.651	-	218.715
Filipinas	18.039	-	-	-	-	-	-	18.039
Finlândia	1.197	-	-	-	-	-	-	1.197
França	458.078	-	-	-	-	-	-	458.078
Grécia	25.493	-	-	-	779	-	-	26.272
Guatemala	589	95	-	-	-	114	25	823
Guiana Holandesa ...	475	-	-	-	-	-	-	475
Guiné	2.387	988	38	570	-	-	-	3.983
Holanda	28.793	-	-	-	570	-	32	29.395
Índia Holandesa	950	-	-	-	-	-	-	950
Índia Inglesa	1.710	-	-	-	-	-	-	1.710
Índia Portuguesa	380	-	-	190	29	-	-	599
Inglaterra	82.666	-	-	2.388	2.288	-	-	87.342
Itália	128.102	-	4.768	238.666	-	-	-	371.536
Jordânia	-	17.670	-	-	19	-	-	17.689
Libano	23.805	-	-	6.340	2.042	-	2.650	34.837
Libéria	1.425	-	-	-	-	-	-	1.425
Macau	570	-	-	-	-	-	-	570
Maláia Brit.	-	-	-	120	-	-	-	120
México	24.469	-	-	1.729	3.991	5.071	3.329	83.589
Moçambique	24.235	627	19	2.094	1.442	162	776	29.355
Nova Guiné	456	-	-	-	-	-	-	456
Panamá	54	-	-	79	38	74	18	265
Perú	1.400	-	-	-	475	-	-	1.875
República Domin.	-	-	-	-	379	-	-	379
S. Tomé e Príncipe	1.537	-	-	731	18	-	-	2.286
Sudão Ang. Egipto.	140	-	-	286	95	-	-	521
Suécia	17.284	-	-	-	-	-	-	17.284
Suíça	15.929	-	-	3.557	11.137	-	-	30.623
Territ. E. U. A. Cent.	-	-	-	-	-	925	-	925
Timor	190	625	-	-	-	-	-	815
Tunísia	1.400	-	-	-	-	-	-	1.400
União Sul Africana.	700	-	-	-	286	-	-	986
Venezuela	-	-	-	7.116	951	605	-	8.672
Forn. à Navegação ...	171	-	19	171	-	-	-	361
Quilos	1.611.624	28.329	49.741	282.158	217.427	39.470	10.764	2.239.513
Kilos								
Caixas	88.736	1.491	2.518	8.524	36.084	2.237	539	140.129
Cases								
Valores	24.225.740\$60	348.531\$70	920.705\$90	5.367.773\$80	5.237.816\$40	620.271\$05	240.984\$40	36.961.831
Values								

(a) - Sardinha c/espinha (fancy) 2.966 quilos - s/espinha (boneless) 1.900 quilos - s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 38.803 q

A influência do meio na forma e coloração dos peixes

pelo Dr. JOSÉ FREIXO

É sabido que os mares ocupam aproximadamente 360 milhões de quilômetros quadrados à superfície do globo e, como a superfície da Terra é de 510 milhões de quilômetros quadrados, cerca de 7/10 desta são cobertos pelas águas.

O mar é de todos os meios acessíveis aos seres vivos o que encerra mais habitantes.

Tem-se calculado que das 63 classes que compõem o reino animal, apenas uma, a dos batráquios, não inclui animais marinhos.

Por outro lado, a Paleontologia (capítulo das Ciências Biológicas que estudam os fósseis, ou seja, os vestígios de seres que viveram em tempos de outrora), ensina-nos que os primeiros seres vivos apareceram no mar.

Na verdade, o meio marinho, encerrando 25 a 30 quilogramas de cloreto de sódio por metro cúbico, parece constituir o meio ideal à vida.

Os fisiologistas têm demonstrado que o soro sanguíneo, que é o meio interior de todos os órgãos animais, contém cloreto de sódio o que levou M. Quinton a edificar a célebre teoria da «Água do Mar, meio orgânico dos animais».

Conforme o meio, assim os caracteres ecológicos dos seres que o habitam.

Com efeito, no caso dos peixes comestíveis a forma do corpo é geralmente oval, oblonga, talhada em fuso.

Julga-se ser esta a forma que melhor corresponde às exigências habituais daqueles peixes, como espécies nadadoras por excelência.

O seu comprimento, em média iguala 4 a 6 vezes a largura.

Uma outra forma que se opõe à primeira é característica dos peixes chatos. É o caso das raias entre os elasmobrânqueos, em que o corpo toma a forma de um disco.

Um facto de todos conhecido é o das águas marinhas atingirem grandes profundidades.

Poderá por tal perguntar-se se nessas profundidades é possível a vida dos animais marinhos.

As experiências têm demonstrado que a cada 10,07 metros de uma coluna de água do mar, há o aumento de 1 atmosfera em pressão o que para uma profundidade de 1.007 metros dá a pressão de 100 atmosferas.

Assim, cria-se outrora que esta enorme pressão era incompatível com a vida.

Porém, dragagens mais tarde efectuadas por diferentes biólogos vieram provar que os animais podem viver entre 6.000 e 7.000 metros de profundidade. Admite-se que os animais das grandes profundidades respiram o ar nas mesmas condições daqueles que vivem à superfície.

A condição essencial à vida é que esteja estabelecido o equilíbrio osmótico entre o meio interior e exterior do animal e, como tal facto se verifica nos animais das grandes profundidades, pode hoje afirmar-se que as pressões das grandes colunas de água não desempenham senão um papel secundário na vida dos animais marinhos.

A distribuição dos animais marinhos que pode agrupar-se em distritos bionómicos está porém relacionada com a natureza dos fundos e da vegetação que por sua vez depen-

de também da penetração da luz a maior ou menor profundidade.

Assim, até à profundidade de 200 metros, estende-se o sistema litoral caracterizado pelo predomínio dos animais herbívoros.

Este sistema, pode ainda subdividir-se em dois distritos: o distrito litoral propriamente dito, região agitada pelas vagas, e o distrito costeiro, região mais profunda onde a acção das vagas, das marés, a luz e as variações da temperatura, se atenuam.

Opõe-se-lhe o sistema abissal que tem como caracter essencial a ausência de luz; não é possível a vida dos vegetais com clorofila (vegetais verdes) e a base de alimentação é fornecida aos seus habitantes por restos e pelos cadáveres que caem da superfície.

A calma pode dizer-se absoluta e a temperatura e as outras condições bionómicas são constantes; a partir da zona litoral, à medida que caminhamos em profundidade diminuem os animais sendo já bastante raros a partir dos 6.000 metros.

Entre o sistema litoral e o sistema abissal habita a fauna pelágica constituída por espécies essencialmente nadadoras, ou que flutuam à superfície e entre as águas, como os organismos do plancton (matéria errante) que, como é sabido, sustenta a vida de outros animais.

Se as características dos animais marinhos que vivem a pequenas profundidades são sobejamente conhecidas de todos e não merecem por tal especial referência, como serão as dos que habitam grandes profundidades? No seu meio não penetram os raios solares; a pressão é considerável, estabelecendo-se porém o equilíbrio entre os líquidos interiores dos animais e a água que os rodeia; a temperatura é próxima de 0° entre 5.000 e 6.000 metros; as correntes são insignificantes; a alimentação é exclusivamente de origem animal.

Contrariamente ao que se poderia supor «à priori», muitos animais abissais têm os órgãos da visão bastante desenvolvidos sendo a

luz fornecida pelos próprios animais; todavia, alguns são cegos e então possuem órgãos tácteis muito alongados: antenas ou barbatanas com longos filamentos. De corpo geralmente achatado, a natureza mole do fundo exige adaptações particulares destes animais. Uns, alargam os órgãos de locomoção e outros enteram-se na areia.

De uma maneira geral os animais abissais são maiores que os da mesma família que vivem à superfície.

Nenhum pescador ignora que certos peixes tomam a cor dos fundos que habitam.

O corpo dos peixes, salvo raras excepções, é caracterizado pela intensidade e multiplicidade de cores.

O facto, deve-se a duas espécies de elementos celulares: os cromatóforos e os iridócitos. Os primeiros são células pigmentares com finas granulações coradas. Os segundos contêm cristais brilhantes de guanina, produzindo reflexos argentíferos.

Dá-se o nome de melanóforos quando o protoplasma é carregado de granulações negras de melanina; xantóforos se aquele é amarelo; eritróforos quando existe um pigmento vermelho.

A cor da pele dos peixes varia com a idade, o sexo, o meio em que vivem, etc., apresentando-se a dos peixes que povoam as grandes profundidades e portanto de escassa iluminação, mais escura do que a daqueles que vivem em zonas iluminadas os quais têm geralmente a coloração mais viva, os flancos menos pigmentados e a superfície ventral esbranquiçada; os peixes costeiros que permanecem em fundos rochosos, são fortemente corados, sendo os machos e os adultos quase sempre mais escuros, respectivamente, do que as fêmeas e os jovens.

Cada espécie possui as suas cores particulares, que servem para as caracterizar, podendo no entanto a mesma espécie apresentar cores acentuadas ou mais atenuadas, segundo a natureza do meio ambiente.

Com efeito, as células pigmentares podem estar num estado de expansão muito grande cobrindo todo

o corpo do animal, dando então uma cor mais clara. Mas, podem estar contraídas e então o pigmento concentra-se em torno de um ponto (o núcleo), dando uma cor mais escura.

Este mecanismo de contracção e expansão obedece ao comando do sistema nervoso do animal, sendo regulado pela intensidade luminosa e pela visão que transmitem ao nervo óptico e outros nervos.

Os cromatóforos, em relação com terminações nervosas, reproduz quase exactamente a cor do fundo que reage sobre o animal por intermédio dos olhos.

A cor que como é sabido caracteriza as espécies vê-se ser até diferente para os indivíduos da mesma espécie de acordo com o meio em que vivem.

Assim, as espécies que frequentam as costas marinhas, as margens dos lagos, os cursos de água e os tanques, regiões onde a intensidade luminosa é total, são geralmente cobertos de cores variadas e bizarras.

No mar alto e nos grandes lagos existem espécies cujo dorso é azulado, próprio das radiações luminosas provenientes da superfície; o branco argentífero do ventre é por sua vez virado para as profundidades obscuras do meio.

As células pigmentares localizam-se nas regiões do corpo que recebem mais luz, ao passo que são menos numerosas, ou ausentes, nas outras.

Descendo, no mar, pela ordem dos 100 metros e mais abaixo, encontra-se o nível onde dominam muitas espécies de cores vermelhas.

A maior parte das radiações luminosas são então extintas, de modo que o meio é quase escuro. Somente algumas radiações, como os infra-vermelhos, penetram a essa zona constituída por peixes vermelhos.

Mais abaixo, a partir dos mil metros, encontra-se o nível inteiramente obscuro das águas abissais.

A maioria dos peixes que aí habitam têm uma cor negra, ou próxima, como o castanho escuro ou o azul sombrio.

Dr. António Durão Ferreira

Foi nomeado Director do Instituto Português de Conservas de Peixe o sr. dr. Durão Ferreira que nela exercendo este lugar, interinamente, há 18 meses.

Para comemorar a sua nomeação os funcionários do Instituto promoveram um banquete em sua honra.



O sr. dr. Durão Ferreira lendo o seu curso de agradecimento

a que o sr. dr. Durão Ferreira quer dar o significado de festa de confraternização do pessoal daquele organismo, mas que foi, de facto, uma consagração às suas qualidades de inteligência, carácter e bondade, juntamente realçadas pelos vários outros valores.

Conhecedores do valor da sua obra em prol da nossa indústria, sinceramente o felicitamos pela sua nomeação e nos associamos à homenagem que lhe foi prestada.

CARACTERES DISTINTIVOS das CLUPÊAS em CONSERVAS

— por F. SOUDAN

As clupêas têm caracteres morfológicos bastante semelhantes para que uma espécie possa ser apresentada sob o nome duma outra. Succede nos países nórdicos: Noruega, Suécia, Dinamarca, que o «sprat» (*Clupea Sprattus*) ou o arenque pequeno (*Clupea harengus*) sejam etiquetados «Sardinha», como se tratasse de *Clupea pilchardus*. Nos países mediterrânicos esta mesma denominação é por vezes aplicada indevidamente às «sardinelas» (*Sardinella aurita*). Do mesmo modo a palavra «anchois», reservada em França ao *Engraulis encrasicolus*, é muitas vezes empregada na Escandinávia para designar preparações salgadas e avinagradas à base de arenque.

A descoberta de tais práticas, mais ou menos fraudulentas, nem sempre é fácil quando o peixe é metido em conserva, porque alguns dos caracteres distintivos desapareceram ou estão profundamente modificados. Contudo, o aspecto geral do peixe permite a maior parte das vezes reconhecer-lo e se uma dúvida se levanta, raramente se dá em mais de duas espécies. Numa tal eventualidade, o exame de alguns dos caracteres enunciados abaixo conduz muito facilmente à identificação.

1.º — Coloração do lombo.

O lombo da sardinha é azul, mesmo depois de cozido, enquanto que o do sprat e do arenque pequeno é esverdeado escuro. A faixa colorida é mais estreita na sardinha que no sprat e a linha de separação entre a região colorida e o ventre branco é mais acentuada na sardinha.

2.º — Forma do Corpo

A classificação sistemática dos peixes utiliza entre outros critérios a relação entre o comprimento total do peixe e a altura do corpo, isto é, a distância máxima entre as linhas dorsal e ventral.

Esta relação, que varia durante o crescimento, não pode ser utilizada directamente, porque o peixe é por vezes deformado pela compressão nas latas e sempre amputado, mais ou menos largamente, da cabeça e da cauda. Contudo, ela exprime muito claramente as diferenças de forma entre uma espécie e outra, permitindo referir-se aos valores médios correspondentes à idade x que chegaram os indivíduos habitualmente postos em conserva.

Na sardinha de 2 a 5 anos, é de 5 a 6; no sprat, de 4; no arenque de 8 a 12 cm.

Um outro caracter da mesma ordem é a aparência mais ou menos chata do corpo, devido principalmente à sua espessura na região dorsal. O sprat é mais chato, o arenque um pouco mais arredondado, a sardinha mais arredondada ainda. A «sardinela» não parece ser mais grossa do que a sardinha, mas apresenta uma simetria axial mais acentuada em relação à coluna vertebral.

3.º — Posição relativa das barbatanas dorsais e ventrais e do anus.

Este critério de classificação é empregado sobretudo para distinguir o sprat do arenque pequeno e da sardinha. No sprat, a barbatana dorsal começa acima ou um pouco atrás da inserção das ventrais, ao passo que no arenque começa à frente.

Por outro lado, o anus do sprat está mais junto do começo da dorsal que da base da cauda, enquanto que na sardinha está pouco mais ou menos a igual distância destes dois limites.

4.º — Número e forma das vértebras

Um dos meios de identificação mais seguros é o exame da coluna vertebral. Cada espécie tem um nú-

mero de vértebras que só varia de 2 ou 3 unidades em volta duma constante. Assim é que o biqueirão conta 46 a 48 vértebras, o sprat 47 a 49, a sardinha 50 a 54, o arenque 54 a 58, a «sardinela» o máximo 48. Mesmo que a coluna vertebral tenha sido decepada na região da cabeça, a enumeração das vértebras restantes permite conhecer com pequena diferença o número total. Este dado, junto às outras observações, basta na maior parte das vezes para desfazer dúvidas.

Se for necessário, o exame da forma das vértebras e das suas apófises forneceria um complemento de informações. A descrição pormenorizada e o desenho destas diferentes peças na sardinha, «sardinela» e biqueirão, foram publicados por Dieuzéide & Sabatier em 1939.

5.º — Escamas.

Enfim, quando existem as escamas, o exame da sua forma poderá ser útil, fazendo referência a uma colecção de escamas ou desenhos, como termo de comparação. Mas este reconhecimento exige uma certa experiência, porque a forma da escama é diferente segundo a região do corpo de que ela provém e o momento da vida do peixe em que se formou.

Em conclusão, um observador não especializado conseguirá quase sempre, sem dificuldades reais, identificar as clupêas em conserva examinando atentamente os diversos caracteres acima indicados.

(Do Boletim de Informação do «Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes»)

Capitão Tenente

Horácio Anjos de Carvalho

Foi nomeado Director adjunto do Instituto Português de Conservas de Peixe, lugar de que já tomou posse, o sr. Cap. Ten. Horácio Anjos de Carvalho.

A alimentação dos peixes tem sido e será sempre objecto de grande interesse por parte dos biólogos, que assim procuram perceber o comportamento das diversas espécies em face do problema capital de todo o ser vivo: a procura de alimento.

«Dize-me o que comes, dir-te-ei quem és» foi o feliz se bem que exagerado conceito de uma pessoa que via com certa clareza nestes assuntos. De facto, o que é ingerido influi poderosamente nas qualidades daquele que ingere; é claro que o dito pensador se queria referir

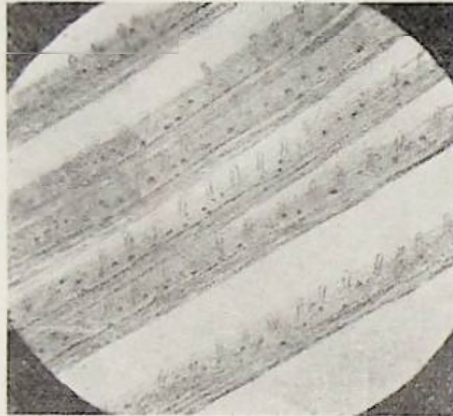


Fig. 1 — Aparelho branquial da sardinha; constitui um verdadeiro crivo que filtra a água retendo o plâncton.

Fig. 2 — Branquiaspinhas de sardinha ampliadas $\times 40$

antes a qualidades morais mas, no que respeita aos peixes, o nosso egoísmo só nos leva a interessar por aquelas que o nosso paladar aprecia, na tarefa também imprescindível da nossa alimentação. Neste aspecto, é absolutamente certo que as qualidades organolépticas dos peixes reflectem o sabor dos alimentos por eles ingeridos. Isto é uma verdade de todos conhecida. Não é porém no sentido de averiguar a causa do sabor magnífico de certos peixes que tem sido estudado o seu regime alimentar. A intenção é outra. Procura-se saber onde e em que condições eles vão encontrar os organismos de que se alimentam e, logicamente, estudar as condições que permitem o desenvolvimento desses organismos. Em primeiro lugar é necessário porém, conhecer quais são os seres especialmente apreciados pelas diversas espécies ictiológicas e, nesse sentido, fazem-se análises dos seus conteúdos gástricos.

Este estudo tem sido feito para a sardinha por muitos investigadores estrangeiros e faz parte dos programas delineados para a sardinha da Califórnia pelo *California Cooperative Oceanic Fisheries Investigations*.

Entre nós, em 1948, Jaime Pinto levou a cabo um estudo sobre a alimentação de sardinhas provenientes

ALGUMAS

sobre a alimentação d

pela Dr.^a ESTELA

de Leixões, Lisboa e Portimão e, actualmente, eu própria estou ocupada no estudo de um vasto material colhido em sardinhas pescadas junto da Baía de Cascais e escalonado por todas as épocas do ano. Vou dar, pois, uma notícia resumida do que me foi dado observar, bem como das técnicas gerais de estudo.

Os estômagos são tirados das sardinhas e fixados em formol, o que lhes aumenta a consistência. Dias depois são abertos e o seu conteúdo é cuidadosamente extraído de modo que não venham juntamente pedaços de mucosa gástrica. Mede-se o volume bruto do conteúdo (há quem prefira pesá-lo) e a massa, depois de convenientemente desagregada, pois vem em geral aglutinada, é colocada numa pequena caixa de vidro e examinada num microscópio especial para contagem de plâncton, cujo modelo já apresentei nesta Revista (v. *Conservas de Peixe* n.º 63, pág. 19). São assim contados todos os organismos encontrados num estômago e devidamente classificados. Como seria humanamente impossível, para um só investigador, a contagem em milhares de estômagos, contentamo-nos, para uma apreciação quantitativa, do exame de um só. Nos casos, não raros, em que

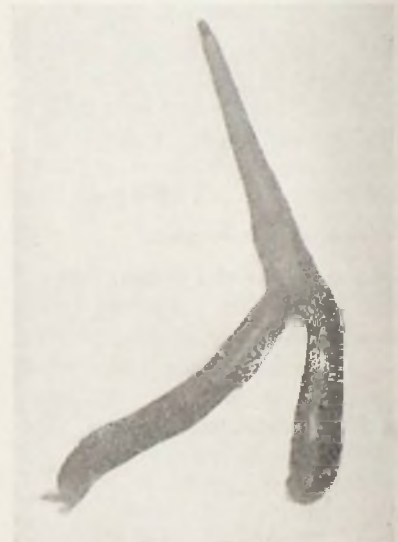


Fig. 3 — Estômago da sardinha ampliado $\times 3$

eles estão excessivamente cheios, faz-se uma sub-amostra do conteúdo na qual se contam os organismos. Os restantes estômagos aproveitados de cada lote de sardinhas (vinte em geral) são igualmente esvaziados e os

BSERVAÇÕES

Sardinhas Portuguesas

E SOUSA E SILVA

seus conteúdos misturados, de modo a obter uma amostra global que destinamos a estudos quantitativos. Nesta amostra, porém, se não fazemos contagens do número absoluto de organismos existentes em cada estomago, vamos determinar a abundância relativa das diversas espécies, o que permite obter dados de não menos interesse.

Seguindo o método indicado, encontramos nos estômagos das sardinhas: Diatomáceas, Dinoflagelados, Tintinídeos, Copépodos, Anfípodos, Ostrácodos, ovos e larvas diversas.

A ocorrência destes organismos nos estômagos está condicionada pela sua abundância na água do mar, pois a sardinha não tem a menor possibilidade de escolher de uma população planctônica aquelas espécies que, porventura, mais lhe convenham para a sua alimentação. O que pode fazer e faz, segundo uma opinião que desde há muito tempo vimos perfilhando, é afastar-se daqueles locais onde a composição planctônica lhe é nitidamente prejudicial, como sucede nos casos de floração intensa de Dinoflagelados que já citámos em artigos anteriores. Pode também procurar as regiões onde a composição planctônica lhe é favorável. Existe portanto uma procura de «ambiente nutritivo» propício mas, dentro de cada ambiente, repetimos, é impossível às sardinhas ingerir, por escolha, quaisquer espécies ou rejeitar outras.

Nestas condições, o processo de captura de alimento é absolutamente passivo: a água é filtrada pelas branquias e todos os corpúsculos que vêm em suspensão ficam retidos pelos pequenos e numerosos denticulos que marginam os bordos daquelas formações. Quando as branquias estão suficientemente «carrregadas», o peixe, por movimentos de deglutição, ingere todo o material aí existente. Pode-se portanto dizer que cada sardinha possui como que uma minúscula rede para colheita de plancton, com que extrai da água, constantemente, o seu alimento.

Entre as Diatomáceas ingeridas pelas sardinhas são muito frequentes as espécies *Coscinodiscus centralis*, *Coscinodiscus radiatus*, *Coscinodiscus oculus iridis*, *Paralia sulcata*, *Thalassiosira decipiens*, *Melosira borneri*, *Cerataulus turgidus*, *Navicula lyra* e muitas outras espécies do género *Navicula*, etc. São especialmente abundantes, entre os Dinoflagelados, *Dinophysis caudata*, *Peridinium depressum*, *Peridinium leonis*, *Ceratium furca* e muitas outras espécies menos abundantes. Os Tintinídeos são menos frequentes que os dois grupos atrás citados mas

observámos ainda um certo número de espécies entre as quais sobressaem *Stenosemella mucula*, *Tintinopsis baltica* e *Favella serrata*.

Os Copépodos são, por vezes, muito abundantes nos estômagos das sardinhas em mistura com larvas de diversos Crustáceos e de Vermes, encontrando-se quase sempre num estado de fragmentação que torna difícil se não impossível, a sua classificação; pelas suas dimensões, muito mais elevadas que as dos organismos unicelulares atrás citados, devem constituir uma fracção muito importante do alimento das sardinhas.

Em número mais reduzido encontramos também diversos Foraminíferos Radiolários, jovens Gasterópodos, larvas de Bivalves, ovos de diversos peixes entre os quais os das sardinhas e, até, grãos de pólen das plantas terrestres arrastados pelo vento até às zonas frequentadas pelas sardinhas.

Também se observam detritos de toda a natureza entre os quais é muito interessante a presença, por vezes constatada, de grãos de areia de dimensões apreciáveis.

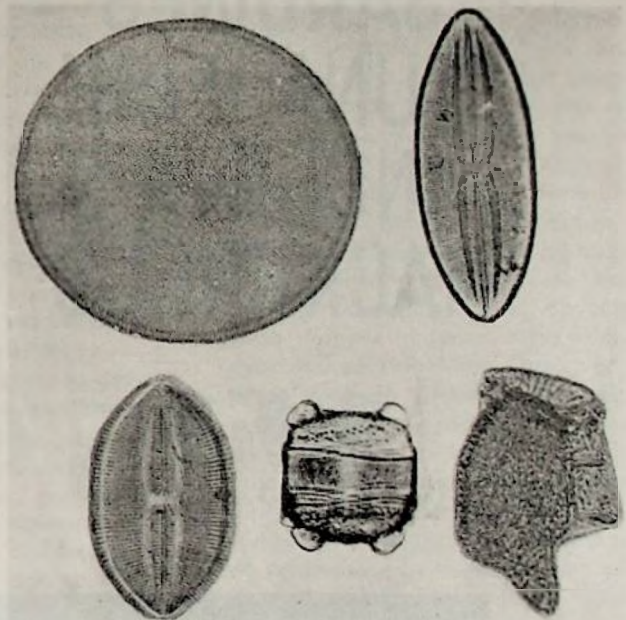


Fig. 4 — Alguns dos organismos planctônicos mais frequentes nos conteúdos gástricos das sardinhas portuguesas. (a) *Coscinodiscus centralis* Ehr; (b), (c), *Navicula lyra* Ehr; (d) *Cerataulus turgidus* Ehr. (Diatomáceas). (e) *Dinophysis caudata* Kent. (Dinoflagelado).

Ocorre agora perguntar: para que servem este género de estudos? Serão divagações puramente académicas sem repercussão nos problemas que a biologia da sardinha apresenta? Ou entretenimentos de especialistas desligados das verdadeiras necessidades?

Tal género de questões têm por vezes sido postas, entre nós, por pessoas de reduzida informação científica; parece-nos pois, indispensável elucidá-las.

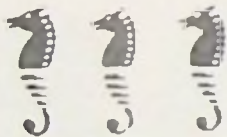
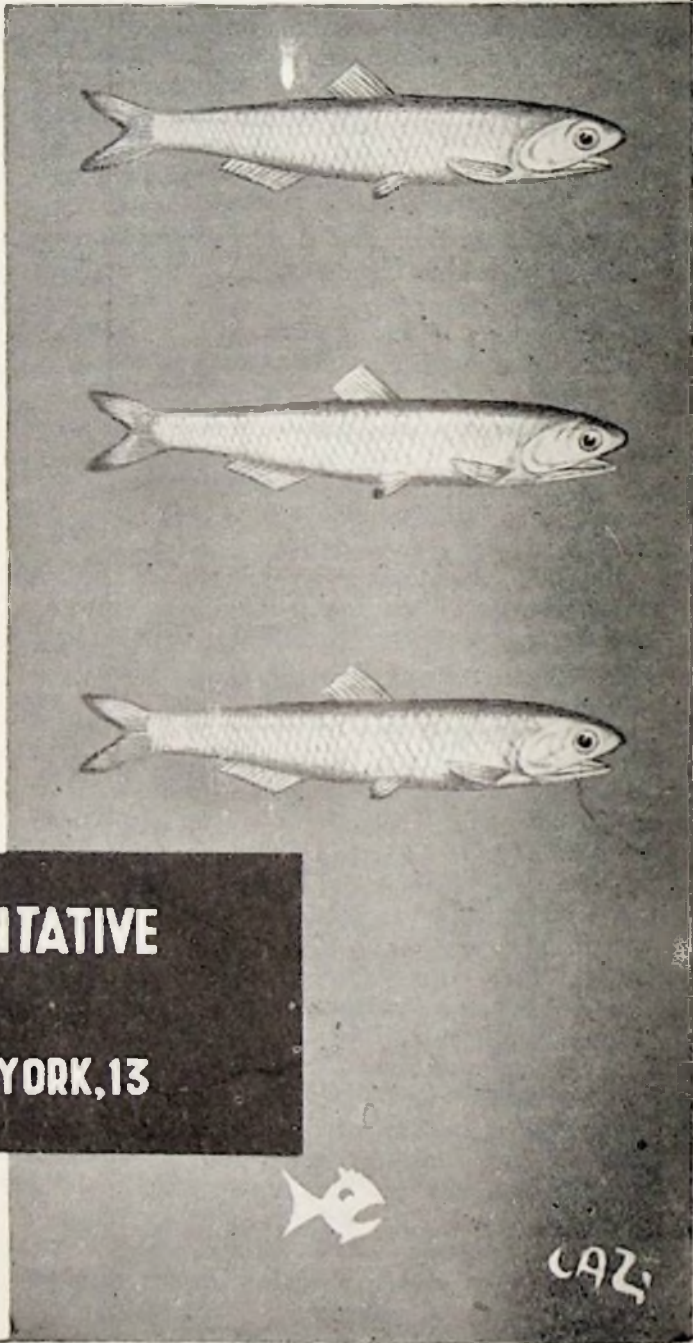
(Continua na pág. 26)

ALIANÇA EXPORTADORA. L.^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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

CAZ

O Aumento da Produtividade na Indústria

II (*)

por J. R. da Graça Mira

Preconizam os peritos que se reuniram, sob a égide da Organização Internacional de Trabalho, para o estudo dos meios práticos do aumento da produtividade, além das medidas anunciadas no escrito anterior, aquelas a que adiante fazemos referência.

A primeira é a de que convém ter em consideração as técnicas do estudo do trabalho, inclusive o estudo dos métodos e a mensuração do trabalho, não só com o fim de melhorar a organização deste e de simplificar aqueles como também, quando necessário, para servir de base a sistemas de remuneração relacionada com o rendimento do trabalhador. A este propósito aconselham os mesmos peritos a usar de prudência na interpretação dos resultados obtidos com o emprego daquelas técnicas; a adesão e a participação dos trabalhadores constituem uma condição essencial do êxito na sua aplicação.

O estudo dos métodos de trabalho e a mensuração deste são técnicas que requerem, naturalmente, séria informação e observação e porque o método é, na definição de Descartes, «o conjunto de procedimentos de que o espírito se serve para atingir o objectivo proposto», até a investigação prévia de que precisamos no estudo dos métodos de trabalho tem de ser metódica. Este princípio obrigar-nos-á a seguir, no estudo dos métodos de trabalho, as mesmas fases que se aplicam na investigação científica: análise, observação, experimentação, indução, dedução, hipótese, síntese e conclusão.

O estudo dos métodos de trabalho tem como objectivo a determinação do rendimento e este é constituído não somente pela perfeita execução do trabalho como também pela económica utilização dos materiais e do apetrechamento. No conjunto

é que reside a economia do rendimento.

Portanto, no primeiro caso, isto é, quanto à execução do trabalho, o estudo iniciar-se-á pela análise e observação do trabalhador. Pela análise descritiva notaremos a cadeia de movimentos; depois, a relação entre esses movimentos e destes com a operação a executar, fará parte da análise explicativa; e pela análise quantitativa, estudaremos a energia dispendida e o tempo empregado na execução de cada movimento.

E, porque a rapidez dos movimentos e a habilidade varia de indivíduo para indivíduo, haverá que atender às «variáveis» que, segundo a enumeração de Gilbreth — um dos pioneiros da organização científica do trabalho — têm três aspectos fundamentais: as relativas ao indivíduo, as relacionadas com os meios de trabalho e as que respeitam propriamente aos movimentos.

Abreviadamente diremos que as primeiras vão desde a anatomia do indivíduo até ao treino, passando pela satisfação pesoal, fadiga, hábitos, alimentação, etc.; as segundas estão ligadas aos instrumentos de trabalho, distrações, condições ambientes, iluminação e outras; as variáveis que se relacionam com os movimentos são a rapidez, o automatismo, a eficiência, a velocidade, a quantidade de trabalho, etc.

Dissemos antes que o estudo dos métodos de trabalho compreendia o conjunto formado pela execução do trabalho e pela utilização dos materiais. Portanto, em complemento da observação a que sujeitaremos o trabalhador, analisaremos também esses materiais, ou seja a sua constituição ou composição, resistência às manipulações, comportamento nas diversas fases da fabricação, economia do seu rendimento, aproveitamento

integral e todas as circunstâncias peculiares.

A essas análises e observações seguir-se-ão as restantes fases enunciadas da investigação, às quais nos abstermos de fazer referência circunstanciada por constituírem sequência daquelas e porque, baseadas no conhecimento adquirido, formam a evolução metódica do raciocínio.

O anterior enunciado de condições e circunstâncias em relação com o trabalho evidencia a importância que, para a economia da produção e do esforço, tem a recomendação dos peritos da O. I. T. Acrescente-se-lhe a mensuração do trabalho, igualmente preconizada e teremos completo o quadro geral da função executiva essencial da produção.

Será, pois, conveniente que passemos uma vista de olhos pela mensuração do trabalho, ou, por outras palavras, pelo «estudo dos tempos».

Um mestre nestes problemas da organização do trabalho lembrava que os elementos constitutivos do preço de custo não eram somente as matérias-primas, os salários e as despesas gerais, mas também «o tempo».

Na realidade, nenhum valor económico pode ser apreciado ou comparado independentemente do «tempo» com que se relacione. Qualquer empresa quando fecha o seu balanço apresenta-o referido a um determinado período; os lucros, os dividendos são referidos a esses períodos; o juro do dinheiro calcula-se em função do tempo; as remunerações de trabalho são consideradas elevadas ou exíguas conforme o lapso de tempo dispendido a que dizem respeito; uma imobilização de capitais é importante ou não conforme o tempo que durará, ou o tempo em que se amortizará.

Portanto, o valor do tempo é uma condição imprescindível no cálculo de qualquer produção e assim, se o medimos no resultado da exploração, é evidente que devemos também ocupar-nos dele como elemento da própria produção. Essa evidência

(*) O primeiro artigo desta série foi publicado no número de Março de 1954.

surge-nos quando, por exemplo, o industrial tem de comparar duas encomendas e não cuida de calcular o lucro, em relação com o tempo necessário para a execução, armazenamento das matérias-primas, amortização dos maquinismos, coordenação do trabalho, etc.

No aspecto puramente industrial, para melhor dizer, fabril, o objectivo deve ser o de obter o melhor rendimento de cada minuto de laboração, tanto do homem como da máquina. E, desde que esse objectivo não implique o desprezo do complexo psico-fisiológico do trabalhador e dos seus interesses, é obrigação do industrial procurar atingi-lo, para benefício comum.

Na prática, a mensuração do tempo empregado num trabalho é constituída por: *a)* observação cuidadosa da execução do trabalho; *b)* decomposição de trabalho numa série de operações de que se estabelece a lista; *c)* mensuração da duração de cada uma das operações. Feita esta análise, restará procurar abreviar essas operações, de maneira a reduzir a soma de esforços necessários para a execução do trabalho. Como? Eliminando os movimentos inúteis, dispondo os elementos de trabalho em condições de serem utilizados pelo trabalhador da maneira mais fácil e mais rápida ao mesmo tempo que menos fatigante, modificando as ferramentas e até os maquinismos com o fim de poderem ser utilizados por forma prática, cómoda e eficiente; adaptando os diversos componentes do ambiente (iluminação, ventilação, aquecimento, eliminação de poeiras, etc.) às conveniências da actividade do trabalhador.

Poderá alegar-se que aquele trabalho de mensuração — correntemente chamado de cronometragem — deve ser feito por especialistas; nada impedirá, no entanto, que nas formas mais simples seja tentado por quem não disponha de outras possibilidades. De resto existem numerosas publicações (estrangeiras) que se ocupam do problema.

Prossigamos na enumeração das

recomendações dos peritos da O. I. T.: Convirá dar particular atenção à preparação do trabalho e ao controle da produção a fim de: *a)* assegurar a presença das matérias-primas e dos elementos de fabricação na ocasião oportuna e no sitio devido; *b)* limitar ao mínimo o tempo de paragem das máquinas; *c)* proceder de maneira que os trabalhadores não fiquem exaustos nem se mantenham inactivos.

Lógicamente se recomenda, depois da análise do trabalho, que se faça a sua preparação. Dizemos lógicamente, porquanto é razoável que, sabendo-se já como se desenvolve o trabalho, se enumerem as operações a realizar para a sua execução, o que permitirá dar-lhes a sequência mais indicada, preparar as matérias-primas, as máquinas, as ferramentas, etc.

A preparação do trabalho em conjunto com o controle da produção facilitarão a simplificação dos métodos de trabalho e, dessa maneira, promoverão economias de mão de obra, de material e de matérias-primas.

Ainda a O. I. T. recomenda diversas medidas tendentes à melhoria das condições de laboração industrial, no capítulo da organização geral, porém, de interesse restrito para o nosso meio. Em seguida ocupa-se, porém, do problema do pessoal e a esse vamos dedicar a nossa atenção.

Observamos, pois, as primeiras recomendações neste capítulo:

— A fim de melhorar a realização duma política bem concebida do pessoal pelos membros da direcção e pelos seus adjuntos, os dirigentes devem encarar a nomeação de chefes qualificados do pessoal e, sempre que as dimensões da empresa o permitam, a organização de secções ou serviços do pessoal.

— Com vista a assegurar a utilização mais eficaz dos serviços de todo o pessoal no quadro da empresa e a colocação dos trabalhadores em tarefas que eles possam desempenhar eficiente-

mente e que lhes dêem satisfação, a direcção deve tomar em consideração a questão do aperfeiçoamento dos métodos de selecção e de emprego dos membros da empresa bem como os sistemas de exame periódico dos progressos obtidos na adaptação às tarefas.

Estas duas recomendações chamam a nossa atenção para o importante problema da gerência dos valores humanos de que a empresa dispõe. Essa gerência compreende não só a admissão como também as promoções, os despedimentos, as condições gerais do rendimento dos trabalhadores, as remunerações, a acomodação dos locais de trabalho e, por último, as ligações ou, melhor, as relações entre os grupos de homens. Uma análise cuidada dos custos da produção poderá mostrar que o desprezo dos valores humanos é um dos maiores prejuizos. Esse desprezo revela-se não só nas condições de remuneração e na própria remuneração, como também na hygiene e na segurança e estabilidade. Pode mesmo afirmar-se que estas duas últimas — segurança e estabilidade — juntamente com as condições sanitárias são as bases essenciais dum bom rendimento do trabalhador.

Lembremos a definição de Fayol de que um chefe é, fundamentalmente, um condutor de homens; sem dúvida, portanto, que aos chefes compete, ao mesmo tempo que a chefia técnica, o governo dos seus colaboradores, o que lhes permitirá empregar cada um dos seus homens nas tarefas que melhor se lhes adaptem. Mas, quantas vezes o conjunto das obrigações inerentes à sua situação de chefe constitui uma carga demasiado pesada e prejudica as suas funções essenciais... Surge então a necessidade da delegação de poderes, não hierárquicos mas de competência, para a gerência do pessoal a que antes aludimos.

Esta autoridade de competência é, lógicamente, limitada, porém, assenta no saber e na experiência que os chefes hierárquicos por vezes não

possuem ou não podem aplicar por terem de dedicar todo o seu tempo às funções técnicas. Poderemos, pois, colocar ambas as autoridades num mesmo plano e quando seja impossível obter um perfeito acordo entre o chefe hierárquico e o do pessoal, em problemas que digam respeito aos colaboradores daquele, haverá o recurso à decisão do superior hierárquico de ambos.

São conhecidos de longa data serviços do pessoal em empresas de certa importância, quantas vezes, porém, com o fim exclusivo de reunir informações. A função a que antes aludimos da gerência do pessoal é menos vulgar, e, portanto, tem certo relevo a recomendação antes referida, pois a sua aplicação coloca a resolução dos problemas do pessoal num nível mais em harmonia com o moderno conceito de ser o trabalhador o natural e indispensável colaborador da empresa onde exerce a sua actividade.

Para que essa gerência possa exercer-se é, porém, indispensável uma perfeita informação de carácter jurídico, económico, psicotécnico e sociológico.

Por essa via poderá então proceder-se de harmonia com a segunda das recomendações sobre o pessoal.

Comité Permanent des Congrès des Pêches et Industries Maritimes

Realiza-se em Argel, nos dias 21 a 27 do próximo mês de Junho, o XV Congresso Nacional das Pescas e Indústrias Marítimas francesas, em que serão tratados problemas da maior importância, como se verifica pelo programa dos seus trabalhos que compreende: Estudos Científicos; Equipamento; Distribuição do Peixe; Frio; Ostricultura; Propaganda; Pescas Ultramarinas.

O Comité publicou um volume dos trabalhos do XIV Congresso realizado em Bolonha em 1952, cujo preço é de 1.000 francos.

ou seja a da melhor aplicação de cada um dos colaboradores da empresa. Portanto, a admissão não deverá fazer-se empiricamente, mas sim com o recurso à psicotécnica; o progresso do trabalhador será muito facilitado com a instrução profissional e a sua estabilidade e rendimento serão proporcionais às condições de sanidade e segurança dentro da empresa.

Nestas sucintas indicações condensámos um vasto programa de activi-

dade do chefe do pessoal de qualquer empresa; se lhes juntarmos a assistência de carácter social que promove o bem-estar e a satisfação do trabalhador teremos completado o quadro dos pontos essenciais em que se deve exercer a gerência do pessoal com vistas ao aumento da produtividade.

No próximo artigo prosseguiremos na apreciação das recomendações da O. I. T., ainda em relação com o pessoal.

Pedidos de Representação

- United Africa Trading C.^o (PTY),
P. O. Box 7051 — *Johannesburg*
- G. Lindgren & C.^o
Sveavägen 130 — *Stockholm*
- Dale Foad C.^o Inc.
147, Grand Street — *Brooklyn*
- General Import Sales Agency
P. O. Box 308
Port Louis — Mauritius
- Antony Tsoucalas
7, Gerocostopoulos Str.
Patras — Greece
- The J. Orlando C.^o Inc.
109 Broad Street — *New York*
- Berens & Carter
6, Idol Lane — *London E C-3*
- Mustafa Djabsheh & C.^o
Rue Béchara El-Khory
Beyrouth
- Anglo Baltic Produce, C.^o, Ltd.
52, Tooley Street — *London*
- F. F. Milne & C.^o, Ltd.
54, Colemas Str. — *London*
- Robert S. Levy
P. O. Box 754 — *Alexandria*
- The World Wide Trading, C.^o
P. O. Box 190 — *Suva, Fiji*
- H. Capuano
57, Rue du Bon-Pasteur
Marseille
- N. Veerasamy & C.^o
P. O. Box 304
Port Louis — Mauritius
- Hamid Trading, C.^o
29, Branco Street
Lagos, S. Nigeria
- B. S. Engel Agencies, Ltd.
188, Kings Cross Road
London, W. C. 1
- Mauritius Amalgamated Agencies
P. O. Box 202
Port Louis — Mauritius
- G. E. Ramsden
40, South King Str.
Manchester 2
- International Trading Agency
P. O. Box 4104 — *Jerusalem*
- Hasboun & C.^o
Av. España N.^o 18
San Salvador — El Salvador, C. A.
- Albano Domingos
Caixa Postal 872
Lourenço Marques
- J. Candel (Export), Ltd.
13 James Street
Covent Garden Market
London

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 Registradas:

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

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE

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

L O N D R E S

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 2 0150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 2 4842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

AS PESCARIAS NO ALGARVE

(SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do número anterior)

Mas, em 1368, Loulé defendia a necessidade de se dar cumprimento a uma antiga postura estabelecida, de comum acordo, entre o seu concelho e o de Faro, postura até ali confirmada pelos nossos monarcas, e assim definida naquela época, nestes curiosos termos: *não leue carga se não trazer carga*.

Entendia o concelho de Faro que tal postura havia de redundar não só em seu prejuízo, mas também no da arrecadação dos direitos reais, porquanto, se no seu porto muitos pescadores se eximiam ao pagamento desses direitos, com maior facilidade o fariam os de Loulé no chamado *Lugar do Ludo*, a légua e meia de distância desta vila, onde apenas se cobrava uma dizima do pescado, das duas que se pagavam então em Faro: uma na *Casa da Portagem* e outra na *Casa da Mouraria*, segundo antigo costume.

Era frequente e bem conhecida, nessa época, a venda furtiva do pescado no Algarve, contrabando que se efectuava tanto no mar como em terra. Ora a esse escandaloso comércio respondia, punitivamente, o concelho de Faro, com a aplicação de coimas e prisão dos transgressores, entre os quais se contavam também pescadores de Loulé.

Propôs então o concelho de Faro, que, do pescado chegado a este porto, se permitisse o abastecimento dos habitantes do concelho de Loulé, podendo ainda os pescadores daquela vila e seu termo, para o fim em vista, colocar vendedores de peixe no já aludido *Lugar do Ludo*.

E o corregedor do Algarve entendeu também que, se tal venda fosse permitida, em Lugar tão *ermo e despojado*, como era então o *Ludo*, isso facilitaria, na verdade, o descaminho dos direitos reais e seria contra os justificados interesses do concelho de Faro.

Nestes termos, el-Rei D. Fernando estabeleceu, por Carta de Sentença de 9 de Maio de 1368 — à qual, como atrás vimos, faz alusão Constantino Botelho de Lacerda Lobo — contrariamente aos desejos da vila de Loulé, que só os pescadores deste concelho, que armassem seus barcos para pescar no Ludo, fossem àquela vila vender o pescado⁽⁸⁶⁾.

Entretanto florescia no Algarve a tradicional indústria da conserva do peixe, a qual dava origem a intenso e lucrativo comércio com o estrangeiro.

Na verdade, pelo próprio foral da portagem da cidade de Lisboa, anterior a 5 de Outubro de 1377, vê-se que, então, os mercadores catalães e portugueses compravam sardinhas frescas para as defumar, «porque — diz o diploma — ualem mujto mais as sardinhas de fumo que as de pilha», e as carregavam para Aragão ou para Sevilha, o que certamente fariam, e ainda com mais forte razão, dos portos do vizinho Algarve, terra, por excelência, de marçantes e pescadores⁽⁸⁷⁾.

É sabido que, desde muito, Portugal mantinha relações comerciais com os Reinos de Aragão, Valência e Catalunha, com os quais o Algarve medieval não deixaria de estar também em frequente contacto, especialmente com os pescadores catalães, sobretudo de Barcelona, porventura já então estabelecidos, com outras gentes marítimas do Mediterrâneo, no importante centro piscatório de Monte Gordo.

E, dada a notória fama do saboroso peixe do Algarve, especialmente da sardinha, não nos repugna admitir que, também nessa época, a sua exportação se fizesse, em não menor escala, seco ou em salmoira, para os portos do Atlântico Norte.

A vila de Castro Marim, onde D. Dinis fundara a Ordem de Cristo, constituiria, já a esse tempo, importante porto comercial e pesqueiro.

Sabemos que, por inquirição tirada em Tavira, foi el-Rei D. Fernando informado de que aos comendadores daquela Ordem Militar, em Castro Marim, sempre pertencera «a dizima dos pescados que se matauam na dicta costeira do dito logo (*de Castro Marim*)», contra o que se opunha agora, em 1380, o rendeiro do almoxarifado desta vila, em conflito, portanto, com o comendador Vicente Martins Leitão⁽⁸⁸⁾.

Mas o soberano, em Sentença de 4 de Agosto daquele ano, estabeleceu que «do pescado que se pescar em no rio ou no mar de foz em fora que for certo que he tomado na costa do dicto logo aia a dicta ordem a dizima E se he duujda se foe tomado na costa de castella que

nos (*o Rei*) aíamos a metade da dicta dizima e a ordem a outra metade...» Todavia, «do pescado que morrer na parte de castella — acrescenta o monarca — nos aíamos toda a dizima...» (89).

Fernão Lopes, em referência a 1 de Fevereiro de 1384, por ocasião da Revolução que levou ao trono Português o Mestre de Avis, salvando o País de ser anexado por Castela, e ao descrever «Como foram filhados os navios do pescado que viñham de Galliza», demonstra bem, nestes expressivos termos, a importância daquele tradicional alimento:

«Começamosse — diz o cronista — esta nova guerra entre Portuguezes com Portuguezes, aallem da que aviam com as Castellaãos; e estando o Meestre [*de Avis*] em Lixboa como dissemos, huña segunda feira pella manhaã, primeiro dia de fevereiro da sobredita era, pazeço pella foz na entrada do rrio huña galce de Castelela, e çimque baixees e huña grande naao; e com tempo contrairo, pousarom os baixees aaquem do Restello, mais dhuña legoa da çidade; e a naao e galee ficaram muito atras entre Hueras e Santa Caterina, grande espaço dos baixees. O Meestre [*de Avis*] soube parte que alguñs destes navios eram de Galliza, carregados de farinha e mantiimentos, que viñham pera a frota de Castella, cuidando que jazia ja sobre a çidade; outros hiam carregados de pescado seco pera Aragon. E seendo çerto que todos eram de seus emmiigos, fez logo fazer prestes duas galcees e duas naaos e tres barchas; e foram prestes e forneçidas darmas e companha em dous dias». E mais adiante esclarece:

«A naao era de duzêtos tonees, nova grande e bem forneçida dhuñ Judeu que chamavom dô Davi da Cruñha... e desta guisa a cobrarom os Portuguezes...» E finalmente conclui:

«Grande foi o prazer que o Meestre [*de Avis*] e todollos da çidade ouverom por este boom aqueçimento, moormente em tempo que lhe tanto fazia mester; ca

em estes nauios foi achado muito pescado seco, de pescadas e comgros, e pollvos, e sardinhas de fumo e de pilha, e muita farinha e outros mantiimentos» (90).

Vemos, portanto, que já nesta época se exportava da Galiza — como ainda hoje, supomos — entre outras coisas, a pescada e o polvo.

A famosa pescada de Vigo rivalizaria com a dos mares do Algarve, aos quais iam pescar as embarcações da Pederneira e onde é natural que, então, os pescadores se entregassem também à pesca do polvo, especialmente os de Faro, Olhão e Fuzeta, como tradicionalmente ainda agora ali acontece.

Entretanto, os pescadores de Loulé alimentavam, nesta vila, importante comércio.

Sabemos que, em 3 de Março de 1385, a Câmara de Loulé, em consequência das muitas mulheres que, nesta vila, se entregavam à venda do pescado, pedindo por este aquilo que ele não valia, deliberou que só os donos do peixe o pudessem vender. E, segundo esta postura, homem ou mulher que procurasse vender o pescado alheio, pagaria, para o concelho, a peia de vinte soldos.

Mas a Câmara previa o caso de os próprios pescadores não desejarem encarregar-se da venda do pescado, por vergonha ou por qualquer outro motivo. E, então, comunicado o facto aos vereadores municipais, eram estes que davam a esses pescadores a vendedeira conveniente, para servir também o concelho como lhe competia (91).

(Continua)

(89) IRIA (Alberto), *O Algarve e os Descobrimentos*, Primeira Parte, p. 220.

(90) *Idem, idem*, p. 325.

(91) *Idem, idem*, p. 220.

(92) *Idem, idem, ibidem*.

(93) LOPES (Fernão), *Primeira Parte da Crónica de D. João I (C...)*, Edição do Arquivo Histórico Português, Lisboa, 1915, p. 118-119.

(94) IRIA (Alberto), *O Algarve e os Descobrimentos*, Primeira Parte, p. 220-221.

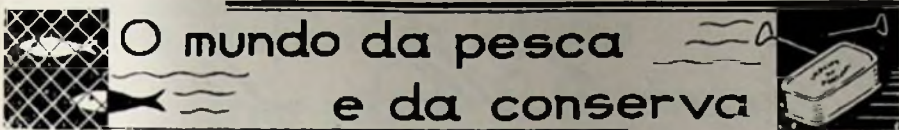
ALGUMAS OBSERVAÇÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO DAS SARDINHAS PORTUGUESAS

(Continuação da pág. 19)

O estudo dos seres ingeridos pelos peixes, além das informações que nos fornecem sobre as suas preferências alimentares e, portanto, da sua existência mais provável nos locais em que podem encontrar esse tipo de alimento, dão-nos também, pelo conhecimento antecipado que temos da biologia dos seres ingeridos, uma ideia bastante fundamentada sobre os deslocamentos dos peixes em profundidade. Com efeito, certos seres planctónicos são característicos de determinadas profundidades e não podem viver em condições diversas. O seu aparecimento nos estômagos de peixes que não seja meramente ocasional (possibilidade de serem arrastados por correntes verticais) significa que estes frequentam ha-

bitualmente essas profundidades, informação que pode ter a maior importância para a pesca. Muitos dos processos de captura hoje usados sofrerão sucessivas modificações no sentido de um melhor rendimento, à medida que se forem adquirindo tal género de informações.

No caso da sardinha, que muitos supõem habitar apenas as camadas de água mais superficiais, pelo simples exame dos conteúdos é possível concluir que, na realidade, esta espécie pode não só frequentar profundidades de uma a duas centenas de metros, mas até aproximar-se dos fundos, talvez atraídas pela abundante matéria orgânica que neles se acumula, em certas regiões.



O mundo da pesca e da conserva

Novo método de fabricação de «sardinhas» introduzido numa fábrica do Maine

O sr. Samuel Zwecker, industrial de conservas em Port Clyde, Main, nos E. U. A., experimentou com sucesso, segundo ele afirma, no ano passado, um novo método de fabricação de conservas de «sardinhas» (pequenos arenques) de sua invenção que permite a eliminação das grelhas, tão incómodas, e reduz a necessidade de mão-de-obra.

O processo de fabrico é o seguinte: o peixe descarregado dos barcos é metido durante algum tempo em pios com salmoura, donde depois segue para as mesas de descabeçar e aí é descabeçado à mão pelas operárias. Depois de se lhes tirarem as cabeças e as tripas, as «sardinhas» são colocadas em latas dispostas em bandejas. É aqui que o método de tratamento do peixe difere do usual.

As bandejas são, com efeito, colocadas num carro, à razão de cinquenta em cada um, e sólidamente ligadas. Os carros são então levados para dentro duma câmara a vapor onde ficam durante uns quinze minutos. No final deste tempo, o peixe está completamente cozido e as latas estão cheias de água fervente e de gordura do peixe. O carro é construído de tal forma que se pode voltar completamente, a fim de eliminar todo o líquido que se encontra dentro das latas com as sardinhas. Estas são então levadas para a câmara de secagem, onde permanecem durante cerca de meia hora, e seguem depois para as máquinas de azeitar e fechar.

Segundo afirma o sr. Zwecker, foram fabricadas na sua fábrica mais de 80.000 caixas de conserva de «sardinha» por este processo, durante o ano passado, obtendo resultados superiores aos que conseguia com o sistema antigo.

A pesca e as conservas nos E. U. A. em 1953

Segundo a informação das estações oficiais competentes, pescaram-se no ano passado cerca de 2 milhões de ton., sobre as costas dos E. U. A. e do Alasca, mais cerca de 45 mil ton. do que em 1952.

Por sua vez, a produção de conservas de peixe americana foi de cerca de 293 mil ton., ou sejam 10% menos do que no ano anterior. Esta produção foi dividida pelas seguintes espécies: salmão, 3.900.000 caixas, contra 4.464.000 caixas em 1952; «sardinhas» (pilchards e arenques), 2.000.000 de caixas, contra 3.531.000 do ano precedente e atum, 9.520.000 caixas, mais 400.000 caixas do que em 1952.

Defeso da pesca e do fabrico da sardinha em Espanha

Foi estabelecido em Espanha o defeso da pesca da sardinha, nas regiões cantábricas e do noroeste, para toda a classe de artes, desde 15 de Fevereiro a 30 de Abril, inclusivé, do corrente ano, assim como a proibição, durante o mesmo prazo, da industrialização da sardinha no litoral de ambas as regiões.

Poder-se-á, contudo, autorizar o uso da arte denominada «jeito», durante o período do defeso, para a captura da sardinha destinada exclusivamente para engodo. A sardinha capturada desta forma não poderá ser objecto de venda, nem a bordo nem em terra para consumo em fresco ou industrialização.

A indústria de conservas do Maine

Segundo os últimos números publicados, a produção de conserva de arenque em óleo e mostarda, durante a safra de 1953, foi de 1.845.000

caixas. Esta produção foi a mais baixa desde 1938, a seguir à de 1951, com 1.600.000 que mantém o recorde da escassês d a pesca.

Em 1952 as 43 fábricas do Maine tinham fabricado 3.200.000 caixas ao passo que em 1950 bateram o recorde de todos os tempos com uma produção de 3.900.000 caixas. A média da produção dos últimos dez anos é de cerca de 2.700.000 caixas.

As águas do Oceano Atlântico estão a aquecer?

A pesca do bacalhau está a ser desviada da Islândia para as costas da Groenlandia, onde se mostra ser mais frutuosa. Observações muito interessantes feitas no ano passado pelos alemães, principalmente pelo professor Schnakenbeck, levaram-os a aconselhar os pescadores a deitarem as suas redes ao largo da Groenlândia em vez de na Islândia, em virtude dos resultados surpreendentes obtidos nas suas experiências. Num quarto de hora chegaram a pescar 10 ton. de bacalhau, o que é um verdadeiro recorde.

Esta verdadeira revolução no mundo da pesca está a alargar-se ao mar do Norte e ao Atlântico. Alterações importantes são também verificadas na pesca do atum e do arenque.

Num período de vinte e cinco anos, nunca um pescador alemão tinha apanhado um atum no Mar do Norte. Hoje pescam grandes quantidades ao largo de Bremerhaven e de Cuxhaven.

A pesca do arenque no Mar do Norte causa igualmente grandes surpresas. Nunca se tinha capturado este peixe entre Fevereiro e Junho. Ora em Março pescaram-se 4.000 ton.

A que são devidas tais deslocções destas espécies? Devemos atribuí-las a um aquecimento gradual das águas Árticas, devido à influência do «Gulf-Stream»?

Os cientistas, ao que parece, estão disso cada vez mais convencidos.

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
BELLEVILLE, 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 Analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.

A preservação do peixe sem aquecimento — Fishing Gazette, 461 8th Aven. New York, Vol. 69, N.º 3 — 1952.

Em geral, os peixes estão sujeitos a deteriorarem-se por alterações de 3 tipos diferentes, a saber: bacteriológicas, enzimáticas e químicas.

As maiores concentrações de micro-organismos encontram-se sobre as tecidos superficiais e só penetram lentamente, mas os produtos finais da actividade bacteriana podem, contudo, ser absorvidos pela carne e provocarem gostos e cheiros desagradáveis.

Nos peixes marinhos, o composto geralmente responsável destes gostos desagradáveis é a trimetilamina, produzida pela decomposição bacteriana do óxido de trimetilamina. Nos peixes não eviscerados, o hidrogénio sulfúrico, produzido pelas bactérias nos intestinos, pode espalhar-se nos tecidos e provocar gostos e sabores desagradáveis.

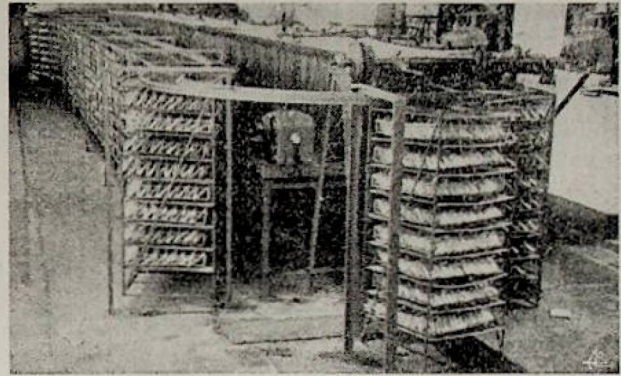
A acção dos enzimas nos peixes não tem como resultado produtos que provoquem gostos desagradáveis. Contudo, esta acção pode provocar a perda dum gosto particular ou agradável. Pode amolecer os tecidos e torná-los flácidos e pode mesmo dissolver ou consumir certas partes do peixe. Esta decomposição é muito mais pronunciada nos peixes conservados inteiros do que nos eviscerados, porque o potente sistema enzimático presente nas vísceras pode agir sobre os tecidos do abdomen.

A acção química efectua-se geralmente nos óleos existentes no peixe fresco. Em virtude destes óleos serem não-saturados a um grau elevado, estão facilmente sujeitos à oxidação, e à medida que esta reacção progride tornam-se mais acres e desagradáveis ao gosto. Este efeito é naturalmente mais pronunciado nas espécies de peixe mais oleosas.

Podem-se obter muitas informações sobre a decomposição do peixe expondo-o aos raios catódicos ou a qualquer outra forma de radiações ionisantes. Os raios catódicos são correntes de electrões a alta energia, acelerados artificialmente e que, quando são utilizados para bombardear um material como o peixe, transferem a sua energia para os diferentes constituintes do material, incluindo as bactérias que podem estar presentes. Quando os raios atravessam uma bactéria ou passam junto dela, alguns dos átomos determinantes para os processos vitais da reprodução da bactéria ionizam-se, provocando a destruição da bactéria.

A esterilização pelos raios catódicos produz muito pouco calor. Por exemplo, uma dose de 2 milhões de equivalentes físicos «roentgen» (em inglês: rep), suficiente para destruir a maior parte das bactérias esporulantes,

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



MÁXIMA SIMPLICIDADE

★

COZIMENTO IMPECÁVEL

★

SECAGEM PERFEITA

★

ENLATAMENTO LOGO EM SEGUIDA À COZEDURA

★

ECONOMIA DE VAPOR, FORÇA MOTRIZ E MUITO IMPORTANTE NA DE MÃO DE OBRA

★

ÓPTIMA APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

★

SEBASTIÃO VALENTE COIMBRA

MATOSINHOS

eleva a temperatura da matéria absorvente de menos de 5,6° C.

Os radicais livres produzidos pelos raios catódicos em todo o sistema aquoso, têm ao mesmo tempo o poder de oxidação e de redução. Contudo, num produto alimentar complexo como o peixe, outros corpos dissolvidos presentes têm afinidades para os radicais livres, poupando os aminoácidos e os enzimas. Em consequência, quando o músculo do peixe é exposto a uma dose esterilizante de raios catódicos, as bactérias são destruídas no peixe, mas os elementos nutritivos e outros produtos solúveis são somente ligeiramente afectados.

A penetração das radiações é o factor limitativo no emprego dos raios catódicos para a esterilização. Os raios catódicos de 3 milhões de volts têm uma capacidade máxima de penetração de 1,5 cm. no peixe. Foi concluído um equipamento experimental que produzirá raios catódicos que penetram numa espessura de 9 cm.

Resumo por: *Roy C. Stevens*

Revestimentos interiores de latas — Boletim n.º 23, The Research Department Continental Can C.º (4645 W. Grand Ave., Chicago — 1951).

Revestimentos orgânicos protectores são utilizados para cobrir o interior das latas, com o fim de darem uma protecção superior à do revestimento de estanho. Utili-

zam-se revestimentos protectores do tipo dos óleo-resinas, fenóis-formóis, vinila e parafina. Para fazer face às numerosas e diversas exigências, podem-se utilizar 10 a 20 fórmulas ou combinações diferentes de revestimento interior das latas. A maior parte dos revestimentos são aplicados sobre as folhas de Flandres planas antes de formarem as latas.

Mas a aplicação dos revestimentos de latas por pulverização aumentou muito durante os últimos anos.

A pulverização depois da fabricação completa ou parcial evita ou reduz muito as soluções de continuidade de film proveniente do trabalho mecânico da fabricação das latas. Os revestimentos interiores das latas devem ser não tóxicos, sem odor nem sabor e devem ser aplicados e conservados facilmente. Devem, também, suportar as operações mecânicas da fabricação da lata, fornecer o resguardo necessário entre o produto metido na lata e o metal e, finalmente, serem económicos.

Se bem que sejam usados ensaios rápidos para experiências de selecção ou de controle, é necessário um ensaio completo das condições da indústria, antes que seja aprovada a garantia dum revestimento interior de lata. Estes ensaios são dispendiosos e exigem tempo, em virtude das exigências específicas dos produtos diferentes. As tendências actuais indicam uma expansão continua no emprego dos revestimentos interiores de latas e o aperfeiçoamento de novos revestimentos de cozimento mais rápido.

Resumo por: *H. Rieman*

Marcas Registradas:

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

CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA
SETUBAL (PORTUGAL)

SETUBAL TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62
FABRICA em SETUBAL --- FABRICAS em ESPANHA

MATÉRIAS PRIMAS



Estanho

O Grupo Internacional de Estudos do Metal publicou as estatísticas da produção e do consumo de estanho no ano de 1953.

Segundo estas, a produção mundial de concentrados de estanho neste ano é calculada em 177 mil ton. contra 171 mil ton. em 1952 e a do estanho metal em 181 mil ton. contra 168 mil ton.

O consumo de metal teria sido de 129.600 ton. contra 130.500 ton. no ano anterior.

As estatísticas do principio deste ano não eram muito encorajantes. A produção de Janeiro foi uma das mais altas registadas depois da guerra e o consumo o mais baixo. Esta situação fortificou a convicção da entrada em vigor em Junho do acordo internacional de Genebra, de que se espera um saneamento rápido do mercado. Entretanto os E. U. A. compraram para «stock» 20.000 ton. de estanho indonésiano e 12.000 ton. de estanho boliviano, o que teve como resultado absorver a quase totalidade do excedente mundial deste metal e melhorou o mercado, pelo menos em 1954.

Esta perspectiva encoraja os compradores e estimula os preços.

Importação Portuguesa de Matérias Primas

Outubro:

	Quilos	Esc.
Folha	972.418	6.308.500
Chumbo ...	106.624	303.201

Novembro

Folha	1.487.951	8.168.325
Chumbo ...	186.875	1.893.300

Dezembro

	Quilos	Esc.
Folha	1.429.794	8.907.506
Chumbo ...	78.949	580.550

Ano de 1953

	Quilos	Esc.
Folha	16.661.938	112.982.862
Chumbo ...	1.823.545	14.263.800

A borracha natural

A borracha natural vai encontrar este ano grandes dificuldades. As compras americanas para reservas estratégicas que até aqui absorviam a maior parte dos excedentes, estão a findar; o projecto da estabilização dos preços por meio dum «stock» internacional, não teve realização. Apesar disso, as perspectivas para a borracha no ano de 1954 são razoavelmente esperançosas. O excedente de 200.000 ton. que se calculava passaria para este ano, não se confirma. Os últimos cálculos mostram que a produção em 1953 foi de 1.717.000 ton., menos 68.000 do que se julgava, enquanto que o consumo foi de 1.656.000 ton., mais 115.000 ton. do que se previra, pelo que o excedente foi de cerca de 150.000 ton. Como as compras estratégicas americanas absorveram 70.000 ton. e a Inglaterra adquiriu 20.000 ton. existe somente um pequeno saldo de 60.000 ton.

O conhecimento exacto da situação veio já muito tarde para poder deter a grande baixa nos preços de borracha nos últimos meses do ano passado. Um cálculo, embora arriscado, de oferta e procura da borracha natural em 1954, admite que o saldo no final deste ano seja mais favorável ainda do que o de 1953. Basean-

do-se num aumento de consumo para 1.600.000 ton. e duma diminuição da produção para 1.680.000 ton., conclui pela existência no fim do ano dum excedente de cerca de 80.000 ton. que só começará a acumular-se depois do outono.

O Chumbo

O chumbo beneficiou ultimamente de uma alta atribuída, em parte, a uma renovação dos pedidos nos E. U. A., a maior desde o fim do ano passado, e também, em certa medida, na Europa.

O mercado de Londres acompanha este movimento, mas a posição técnica deste metal tornou-se ali mais tensa em virtude da revenda pelo Metal Exchange, em seguida à alta dos preços em New York, duma tonelagem importante de chumbo mexicano e peruano. Por outro lado anuncia-se que não haverá este mês expedições de chumbo dos portos do Golfo Mexicano para a Europa.

A partir de 1952, a posição mundial do chumbo melhorou muito. Enquanto que a produção em 1953 se manteve, pouco mais ou menos, nas 1.850.000 ton. curtas, o consumo aumentou, passando de 1.587.000 ton. para 1.700.000 ton.

O mercado mundial do Azeite

O mercado mundial de azeite está presentemente em baixa. As exportações para a actual campanha apresentam-se renhidas e a Itália aparece este ano como um sério competidor. Em virtude da colheita abundante, o Governo deste país tomou medidas para proteger o azeite nacional, as quais se traduzem numa subvenção por parte do Estado, mantendo-se o preço mínimo de 40.000 liras por quintal.

A Grécia intenta também equilibrar a sua balança comercial por meio das exportações de azeite, mas tem o inconveniente do elevado preço de custo da sua produção.



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RES. 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 firma Saias, Irmão, & C.^a, Lda., para ser autorizada a instalar, na Rua Manuel Martins Garrocho, 13-A, em Olhão, uma oficina de anchovagem de peixe, privativa da sua fábrica de conservas de peixe em azeite, sita em Olhão.

— De Manuel Domingos da Quinta e Francisco Leocádio Gomes, com fábrica de conservas de peixe em azeite e salmoura, sita em Olhão, para serem autorizados a admitir como sócio na sua firma denominada «Quinta, Lda.», João da Assunção Quinta Gomes, com a quota de 20.000\$00.

— De Francisco José dos Santos Carapucinha, com fábrica de conservas de ameijoas e outros moluscos, conservas de peixe pelo sal e secção de filetagem, sita na Rua Almirante Reis, 154, em Olhão, para ser autorizado a instalar, no referido estabelecimento, uma máquina de moer peixe.

— Da firma Produtora Nacional de Conservas, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita na Rua 18 de Junho, 215 e 217, freguesia e concelho de Olhão, para ser autorizada a transformar as três cravadeiras «Matador» que possui no referido estabelecimento, em três tipos «Sudry» B. C. 7.

— Da firma Francisco Alves & Filhos, Lda., para ser autorizada a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua da Majuca, freguesia e concelho de Olhão, 1 cofre duplo para cozer peixe em 1,22 m x 1,92 m x 2,43 m (5.809 m³) por substituição de 2 cofres simples para cozer peixe.

— De António dos Santos Rita para ser autorizado a constituir com José António Rita, António Guerreiro Rita, Julieta dos Santos Guerreiro Fernandes, Emilia Guerreiro Rita, Rita dos Santos Guerreiro e Maria António Guerreiro Rita, uma sociedade com o capital de 500.000\$00 denominada «Rita & Filhos, Lda.», para exploração da fábrica de conservas de peixe pelo sal com secção de filetagem, sita em Vila Real de Santo António.

Pedidos de transferências

— Da firma Conservas Praia do Sol, Limitada, com fábrica de conservas de peixe em molhos, sita na Trafaria, junto do Presidio Militar, concelho de Almada, para ser autorizada a transferir o referido estabelecimento para local a designar nos concelhos de Póvoa de Varzim, Vila do Conde ou Matosinhos.

Despachos ministeriais

— Autorizada a firma Lopes da Cruz & C.^a, Lda., a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida Júlio Graça, em Vila do Conde, 2 cozedores-secadores a ar quente, triplos, sob a condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizada a Empresa Mercantil de Pesca, Lda., a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, 1 cozedor-secador com 3,70 m x 1,86 m x 1,80 m para sardinhas, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Concedida autorização a José Reis Viegas Silva e Fernanda Dias

Viegas Silva, para constituírem uma sociedade denominada «J. Reis Silva, Sucessores, Lda.», para a exploração da fábrica de conservas de peixe, sita em Brancanes, freguesia de Quelfes, concelho de Olhão, que tem girado sob a firma J. Reis Silva, Sucessores.

— Autorizada a firma Lopes da Cruz, Lda., a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua Brito e Cunha, 541, em Matosinhos, 3 cozedores-secadores a ar quente, triplos, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizado E. Bliebernicht a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em Setúbal, 2 bassines para fritar sardinha e cozer peixe grosso, sob condição da instalação estar concluída no prazo de seis meses.

— Autorizada a firma Marques, Neves & C.^a, Lda., a substituir um cofre duplo por 2 simples, para esterilização de latas, com 1,15 m x 1,25 m x 1,80 m cada um, e instalar um cofre duplo para cozer peixe, com 2,61 m x 1,25 m x 1,95 m, na fábrica de conservas de peixe em molhos, sita na Rua Camilo Castelo Branco, em Setúbal, sob as seguintes condições:

1.º — dos cofres simples de esterilização serem providos de travessões de barra de ferro, eficazmente soldados, que limitem a altura de 1,40 m e terem afixadas no exterior das portas placas bem visíveis com os dizeres: «Serve unicamente para esterilizar».

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

— Concedida à firma Severo Ramos, Lda., uma prorrogação, por mais 18 meses, do prazo fixado no despacho de 19-1-952, para levar a efeito a instalação dum cofre de esterilizar na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua de S. José, em Portimão.

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de

FOLHA DE FLANDRES

e

outros materiais para a Indústria de Conservas de Peixe

Agentes vendedores e distribuidores de conservas nos Estados Unidos

Exportadores de maquinaria, metais, etc.

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

Endereço Telegráfico

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

LONDON E. C. 3

TELEFONE

MANSION HOUSE 8331/3

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

FIRMAS ASSOCIADAS:

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

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

End. Teleg.
Sociber — London

Telef.
Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal de

BAGLAN BAY TINPLAT CO. LTD.

SOUTH WAIS

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

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

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDADA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES
"DUCTILLITE"

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

WHEELING STEEL CORPORATION
NEW YORK

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º
PORTO

TELEFONE: 22807

END. TELEG.: COLUMBA—PORTO

FILIAL:

RUA DA BOAVISTA 81, 4.º-D.º
LISBOA

TELEFONE: 68267

END. TELEG.: COLUMBA—LISBOA

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
Total 218

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

Nogueira, Limitada

REPRESENTANTES DE:

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

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

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

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

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

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

USINOR — *Sovets — Paris, França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perlis 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

STEINHARDT & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112, Market Street
San Francisco, California



J. B. CARDOSO, L.ª

CALÇADA DE SANTO AMARO. 3 — LISBOA

INDÚSTRIA METALO-MECÂNICA ESPECIALIZADA NO FABRICO DE
CHAVES - PREGOS - PARAFUSOS - FERRAMENTAS

AGENTES DEPOSITÁRIOS:

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.ª, L.ª
R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.ª
Av. Mariano de Carvalho, HF

ALGARVE

Mendes & Anjos, L.ª
OLHAO

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



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.º 26.775, 26.776 e 26.777 de 10 de Julho de 1936

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: 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

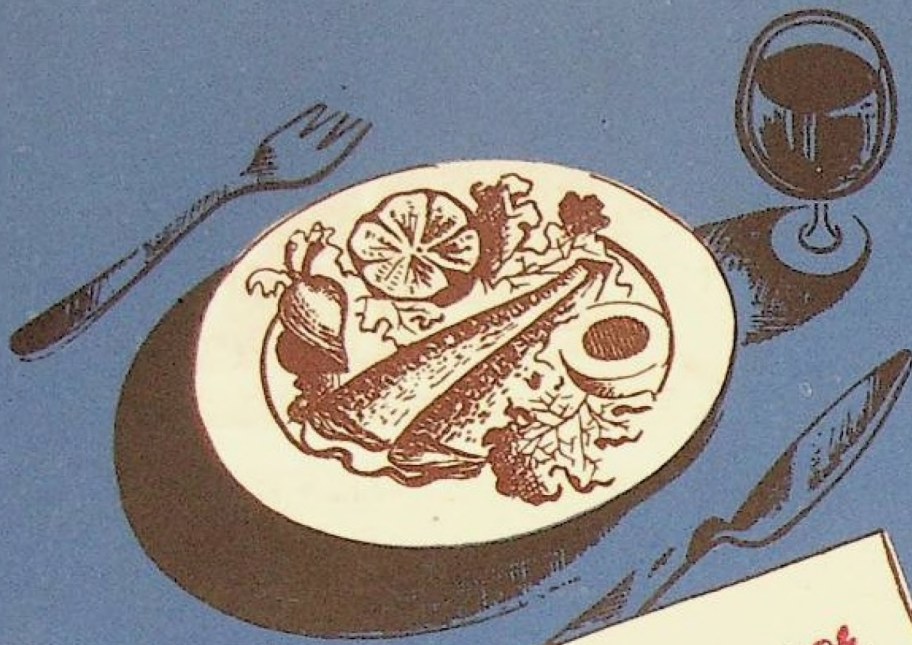
Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Armando da Costa Rebelo
Rui de Corvelho



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

