

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO IX
1954

N.º 99
JUNHO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE · NICETTE · CINE · FLORA

ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

Das melhores marcas do
Mundo de folha de flandres



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, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

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

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

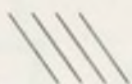
Vila do Conde



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, EAST CHEAP
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



ADRO DO TEMPLO DO BOM JESUS DE MATOSINHOS

MATOSINHOS (LEIXÕES)

O maior Centro Industrial
de Pesca e Conservas de
Portugal

PORTO DE MAR DE LEIXÕES
(2.º DO PAÍS)

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



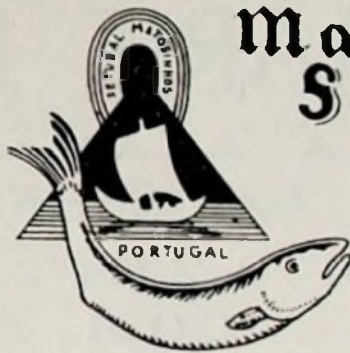
SARDINES in
olive oil

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
ouí 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 adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic adress
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 99



Conservas de Peixe

JUNHO

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

Sumário

A importação do Atum fresco; Produção e Exportação; Production and Exportation; Orientação profissional na Indústria das Conservas; O aumento da Produtividade na Indústria; Relatório do Grémio de Olhão; Conservas de Peixe em molho de tomate; A pesca Europeia; Resumos analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.; Pedidos de Representação; O Mundo da Pesca e da Conserva; Matérias Primas; Pesca da Sardinhu

A IMPORTAÇÃO DO ATUM FRESCO

A indústria de conservas de atum, iniciada em V. R. São António em 1865, a primeira que se criou em Portugal para a conservação dos peixes, depois que Joseph Colin, em 1824, em Nantes, aplicou às sardinhas a genial descoberta de Nicolas Appert, atravessa crise muito séria que exige solução rápida, se a quisermos preservar dum desastre grave. Quase centenária, a sua contribuição para o prestígio da indústria de conservas de peixe portuguesa e sua valorização na economia nacional, tem sido das mais valiosas, através da excelente reputação alcançada pelos seus produtos nos mercados nacional e estrangeiro, e da sua destacada posição no quadro das nossas exportações.

Esta situação, a que poderemos chamar óptima, perdurou durante longos anos, incrementando a indústria da pesca abastecedora e fazendo o bem estar e o progresso das populações do Sotavento do Algarve, nomeadamente V. R. São António, principal centro produtor da conserva de atum.

O após guerra veio, porém, alterar profundamente as tradicionais condições de produção e exportação desta indústria conserveira. Alguns dos seus limitados mercados, desapareceram, e outros, os principais, foram inva-

ditos por uma concorrência aguerrida e bem apetrechada de novos e antigos produtores que vão conquistando as nossas posições com as suas conservas a preços baixos, o que podem fazer, porque a sua indústria, ao invés da nossa, é apoiada por uma pesca abundante e barata.

E é aqui que está o ponto crucial de toda esta grave questão: as nossas armadilhas de pesca do atum no Algarve já não estão em condições de satisfazer, em quantidade e preço, as novas necessidades impostas pelos mercados à indústria das conservas, e esta, para não jechar as suas fábricas e lançar na miséria os seus operários, é obrigada a manter, há anos, uma laboração ruínosa.

E, contudo, o problema tem uma solução fácil e que satisfaz todos os interesses em causa, dos conserveiros, dos armadores e até do próprio Estado, se se quiser encará-lo sem «parti-pris» ou exclusivismos egoístas.

Reconhece-se, por um lado, que a nossa indústria da pesca do atum, usando processos anacrónicos, postos de parte, hoje, pelas suas congéneres mais avançadas, só consegue obter pescas reduzidas e a preços incom-

portáveis para a indústria de conservas. Por outro lado, sabe-se, também, que esta tem capacidade para fabricar e possibilidade de exportar uma quantidade de atum muito superior à que se pesca, desde que se lhe proporcionem condições favoráveis de preço para a sua produção.

Parece, portanto, que a solução lógica seria ir procurar o atum onde ele se encontra com mais abundância, em barcos apropriados, em vez de o esperarmos, sentados, nas nossas armações, à espera que apareça. Ou, então, importá-lo livremente, sem pagamento de direitos, dos países que o exportam.

O apetrechamento de dois barcos modernos, em que se investiram capitais volumosos, para a pesca do atum em mares longínquos, à linha e com isca viva, como se faz na América, Perú, Japão, França e Norte de Espanha, convenceu a indústria da conserva de que o problema do seu abastecimento, em quantidade e preço, estava resolvido. Puro engano. Verificava-se em breve, com admiração e tristeza, que o atum pescado por aqueles barcos, portugueses, pagava direitos de importação, esc. 1\$30 cada quilo, o que tornou impossível a sua compra. E o resultado final desta iniciativa, tão prometedora, foi o atum, que se destinava a V. R. St.º António, ser levado para os portos dos E. U. A. e da Itália, onde não paga direitos, e ser ali utilizado pelas indústrias conserveiras nossas concorrentes.

A solução pela importação directa do atum dos países que exportam os seus excedentes, como Marrocos francêss, Tânger, Noruega, está igualmente prejudicada em virtude da aplicação da taxa de direitos. A indústria conserveira não pode suportar este encargo, extraordinariamente avolumado pelo facto de só poderem ser aproveitados, para o fabrico, 36 % do peixe, indo o restante, desvalorizado, para os subprodutos, e tendo ainda as despesas de frete, seguro e mais alcavalas.

Está, portanto, a indústria de conservas de atum impossibilitada de adquirir a matéria prima de que carece, em quantidade e preço, para poder concorrer com as suas congéneres estrangeiras, em virtude do critério fiscal com que se pretende defender, a nosso ver erradamente, os interesses dos armadores do atum. Se estes

quiserem encarar o problema com vistas largas e sentido realista, terão que concordar que as importações do atum em vez de os prejudicar, só os beneficiariam, porque a indústria da conserva poderia assim pagar-lhes preços mais elevados do que os actuais, indo buscar a compensação aos preços mais baixos do atum importado. E não pode haver receio de ficar por vender o atum nacional, porque a pesca sabe muito bem que a indústria da conserva o absorverá sempre na totalidade.

É evidente que a solução do problema está, portanto, em eliminar os direitos que oneram a entrada do atum, porque, com tal medida, valoriza-se a pesca, aumenta-se a produção e a exportação e canaliza-se mais ouro para o país.

Olhemos o exemplo que os E. U. A. nos dão. Existe ali uma indústria da pesca do atum desenvolvidíssima, que envolve interesses vastos e poderosos. Basta que se diga que as suas capturas no ano passado atingiram 183.000 ton, e que um «tuna-clipper», o barco atuneiro, custa 15 mil contos. Apesar, porém, de toda a eficiência e valor daquela indústria, o Governo dos E. U. A., reconhecendo que a sua indústria da conserva do atum precisa de satisfazer cabulmente as necessidades do consumo nacional, se bem que em 1953 produzisse cerca de 10 milhões de caixas, autoriza a importação do atum fresco, livre de direitos. O mesmo sucede com a Itália. Embora tenha uma indústria de pesca do atum bastante desenvolvida, permite a importação do atum fresco sem pagamento de direitos. Ao abrigo desta facilidade, os noruegueses estão para ali enviando anualmente muitos milhares de ton, de atum congelado, a preços baixos, que os conserveiros e o público italianos consomem em larga escala. E esta é uma das principais razões por que a nossa indústria de conserva do atum, que tem no mercado italiano o seu tradicional e quase exclusivo comprador, necessita de matéria prima barata para poder não somente ali concorrer, mas subsistir.

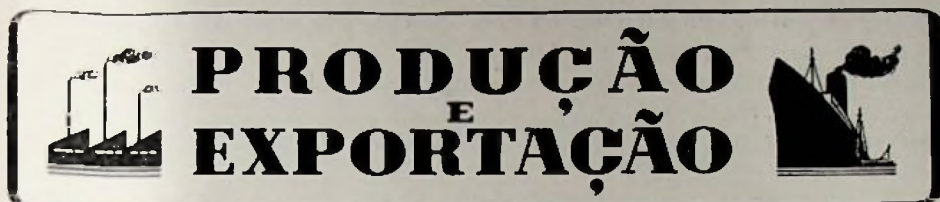
Estamos convencidos que o problema encarado sob o único aspecto por que ele deve ser visto, o dos interesses gerais, só poderá ter a solução que a indústria de conserva aspira e que, certamente, lhe será dada.

Produtora Nacional de Conservas, L.^{da}

Packers and Exporters of Preserved Fish

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

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



Situação no mês de Maio

PRODUÇÃO

Azeite ou molhos

A produção de conservas de peixe em azeites ou molhos durante o mês de Maio foi de 1.962.253 quilos (111.102 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 1.502.345 quilos (77.222 caixas); carapau, 45.212 quilos (2.366 caixas); cavala, 14.953 quilos (787 caixas); atum e similares, 142.396 quilos (4.433 caixas); filetes de anchova, 221.507 quilos (24.373 caixas); outras espécies, 35.840 quilos (1.921 caixas).

Olhão foi o centro que mais produziu, 712.778 quilos (36,3 %), seguido de Portimão, 386.183 quilos (19,6 %) e de V. R. Sto. António, com 335.696 quilos (17,1 %).

Em relação às espécies, Olhão foi o maior produtor de sardinha (609.694 quilos), de carapau (29.697 quilos), de cavala (8.474 quilos) e de filetes de anchova (54.685 quilos); V. R. Sto. António, de atum e similares (125.376 quilos) e Setúbal, de outras espécies (23.963 quilos).

Fabricaram-se mais 790.337 quilos do que em Maio do ano passado.

Salmoura

A produção de conserva em salmoura foi de 341.334 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 28.589 quilos; biqueirão, 312.345 quilos e atum, 400 quilos.

Setúbal fabricou 5.000 quilos de biqueirão; Lagos, 2.500 quilos de sardinha e 40.683 quilos de biqueirão; Portimão, 91.787 quilos de biqueirão; Olhão, 2.065 quilos de sardinha e 80.965 quilos de biqueirão; V. R. Sto. António, 24.024 quilos

de sardinha, 93.910 quilos de biqueirão e 400 quilos de atum.

Produziram-se menos 34.102 quilos do que em Maio de 1953.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeite ou molhos

A exportação de conservas em azeites ou molhos foi de 2.102.393 quilos (127.548 caixas) no valor de 34.874.626\$90, distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 1.518.276 quilos (82.822 caixas) no valor de 22.581.367\$10; carapau, 34.141 quilos (1.884 caixas) no valor de 395.899\$00; cavala, 39.595 quilos (2.237 caixas) no valor de 749.850\$10; atum e similares, 283.046 quilos (7.868 caixas) no valor de 5.738.474\$60; filetes de anchova, 196.630 quilos (30.950 caixas) no valor de 4.878.586\$90; lulas e chocos, 24.983 quilos (1.461 caixas) no valor de 381.740\$20; outras espécies, 5.722 quilos (326 caixas) no valor de 148.709\$00

Matosinhos é o primeiro centro produtor com 886.495 quilos (50.957 caixas) ou 42,1 %; Portimão o segundo, com 294.794 quilos (19.373 caixas) com 14 % e Olhão o terceiro com 230.668 quilos (21.649 caixas) ou 10,9 %.

Exportaram-se mais 269.994 quilos do que em Maio de 1953.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 39.849 quilos no valor de 402.578\$65, dos quais 22.799 quilos de sardinha, 50 quilos de cavala, 16.815 quilos de atum e 185 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi inferior em 343.763 quilos à de Maio do ano passado.

Congelados

A exportação de congelados foi de 57.264 quilos no valor de 992.475\$55 sendo: sardinha, 26.190 quilos; sável, 100 quilos; enguia, 895 quilos; cavala, 785 quilos; atum, 250 quilos; peixe-espada, 250 quilos; carapau, 4.445 quilos; robalo, 250 quilos; salmonete, 1.030 quilos; linguado, 1.005 quilos; dourada, 100 quilos; pescada, 855 quilos; pescadinha, 2.230 quilos; polvo, 10.675 quilos; lula, 2.035 quilos; camarão, 345 quilos; lagosta, 5.239 quilos; percebes, 170 quilos; lagostim, 170 quilos; diversos, 245 quilos.

Exportaram-se mais 23.506 quilos do que em igual mês do ano anterior.

Por Países

Azeite ou molhos

Os três principais países importadores, foram: França, 426.891 quilos (20,3 %); Itália, 398.396 quilos (18,9 %) e Alemanha, 330.921 quilos (15,7 %).

Em relação às espécies, a França foi o maior comprador de sardinha (426.621 quilos); a África Oc. Brit., de carapau (15.530 quilos); a Bélgica, de cavala (33.629 quilos); a Itália, de atum e similares (246.963 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (145.028 quilos); Cuba, de lulas e chocos (8.392 quilos) e Alemanha, de outras espécies (1.836 quilos).

Salmoura

O principal importador foi a Itália, com 20.320 quilos.

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 Maio de 1954
May Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</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	-	-	-	1.102	56.463	7.026	64.591
Peniche	37.135	1.520	-	-	5.853	-	44.508
Lisboa	17.336	627	-	4.754	1.511	3.542	27.770
Setúbal	160.412	38	-	1.487	24.178	23.963	210.078
Lagos	139.641	8.569	-	-	32.439	-	180.649
Portimão	369.500	114	779	-	15.790	-	386.183
Olhão	609.694	29.697	8.474	9.677	54.685	551	712.778
V. R. de Santo António ...	168.627	4.647	5.700	125.376	30.588	758	335.696
Quilos	1.502.345	45.212	14.953	142.396	221.507	35.840	1.962.253
Caixas	77.222	2.366	787	4.433	24.373	1.921	111.102

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

	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 Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	23.175	-	-	-	622	23.175
Matosinhos	819.194	25.080	8.383	2.616	27.859	2.013	1.350	50.957	886.495
Lisboa	71.216	703	8.896	64.806	23.730	6.097	3.582	9.672	179.030
Setúbal	191.809	1.777	3.800	9.122	9.052	6.100	-	12.247	221.660
Lagos	43.666	2.040	-	-	5.106	-	-	3.157	50.812
Portimão	242.633	1.596	13.766	6.795	30.004	-	-	19.373	294.794
Olhão	121.790	2.945	4.750	22.214	72.004	6.175	790	21.649	230.668
V. R. de St.º António	27.968	-	-	154.318	28.875	4.598	-	9.871	215.759
Quilos.....	1.518.276	34.141	39.595	283.046	196.630	24.983	5.722	127.548	2.102.393



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
MARISCO



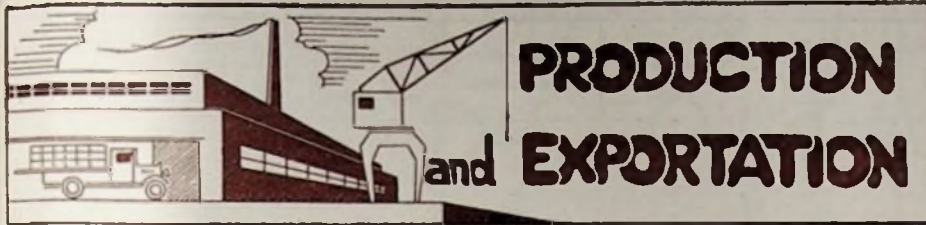
"Pinhais"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER- IDEM
E D U S A • 70
CIBELES • MORINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA



Situation during the month of May

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in oil or sauce during the month of May was 1.962.253 kilos (111.102 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 1.502.345 kilos (77.222 cases); Chinchards, 45.212 kilos (2.366 cases); Mackerel, 14.953 kilos (787 cases); Tunny and the like, 142.396 kilos (4.433 cases); Filets of Anchovies 221.507 kilos (24.373 cases), other kinds, 35.840 kilos (1.921 cases).

Olhão was the main packer, having produced 712.778 kilos (36,3 %), followed next by Portimão, 386.183 kilos (19,6 %) and by V. R. Sto. António, with 335.696 kilos (17,1 %).

As regards kinds, Olhão was the main packer of Sardines (609.694 kilos), of Chinchards (29.697 kilos), of Mackerel (8.474 kilos), and of Filets of Anchovies (54.685 kilos); V. R. Sto. António, of Tunny and the like (125.376 kilos), and Setúbal, of other kinds (23.963 kilos).

There were packed 790.337 kilos more than in May of last year.

Brine

The production of packed fish in brine came up to 341.334 kilos, distributed as follows: Sardines, 28.589 kilos; Biqueirão, 312.345 kilos and Tunny, 400 kilos.

Setúbal packed 5.000 kilos of Biqueirão, Lagos, 2.5500 kilos of Sardines and 40.683 kilos of Biqueirão; Portimão, 91,787 kilos of Biquei-

rão; Olhão, 2.065 kilos of Sardines and 80.065 kilos of Biqueirão; V. R. Sto. António, 24.024 kilos of Sardines, 93.910 kilos of Biqueirão and 400 kilos of Tunny.

There were packed 34.102 kilos less than in May of the previous year.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The export of packed fish in oil or sauce was 2.102.393 kilos (127.548 cases) amounting to 34.874.626\$90, distributed for the following kinds: Sardines, 1.518.276 kilos (82.822 cases) amounting to 22.581.367\$10; Chinchards, 34.141 kilos (1.884 cases) amounting to 395.899\$00; Mackerel, 39.595 kilos (2.237 cases) amounting to 749.850\$10; Tunny and the like, 283.046 kilos (7.808 cases) amounting to 5.738.474; Filets of Anchovies, 196.630 kilos (30.950 cases) amounting to 4.878.586\$90, Calamaries and Cuttlefish 24.983 kilos (1.461 cases) amounting to 381.740\$20, other kinds, 5.722 kilos (326 cases) amounting to 148.709\$00.

Matosinhos is the first packing center with 886.495 kilos (50.957 cases) or 42,1 %; Portimão comes next with 294.794 kilos (19.373 cases) or 14 %, followed by Olhão with 230.668 kilos (21.649 cases) or 10,9 %.

There were exported 269.994 kilos more than in May of 1953.

Brine

The export of canned fish in brine came up to 39.849 kilos amounting

to 402.578\$65, 22.799 kilos of which were of Sardines, 50 kilos of Mackerel 16.815 kilos of Tunny and 185 kilos of other kinds.

This export was lower by 343.763 kilos than the one in May of last year.

FROZEN

The export of Frozen came up to 57.264 kilos amounting to 992.475\$55, distributed as follows: Sardines, 26.190 kilos; Shad 100 kilos; Eels, 895 kilos; Mackerel, 785 kilos; Tunny, 250 kilos; Swordfish, 250 kilos; Chinchards 4.445 kilos; Robalo, 250 kilos; Salmonete, 1.030 kilos; Sole, 1.005 kilos; Dourada, 100 kilos; Whitting, 855 kilos; Little Whitting, 2.230 kilos; Pulp, 10.675 kilos; Calamaries, 2.035 kilos; Shrimps, 345 kilos; Lobster, 5.239 kilos; Percebes, 170 kilos; Lagostin, 170 kilos; other kinds, 245 kilos.

There were exported 23.506 kilos more than in the same month of last year.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: France, 426.891 kilos (20,3 %); Italy, 398.396 kilos (18,9 %), and Germany, 330.921 kilos (15,7 %).

As regards kinds, France was the greatest importer for Sardines (426.621 kilos); British West Africa, for Chinchards (15.530 kilos); Belgium, for Mackerel (33.629 kilos); Italy, for Tunny and the like (246.963 kilos); the U. S. A., for Filets of Anchovies (145.028 kilos); Cuba, for Calamaries and Cuttlefish (8.392 kilos), and Germany, for other kinds (1.836 kilos).

Brine

Italy was the main importer with 20.320 kilos.

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

May Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchoas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Africa Equat. Fr.	3.895	-	-	-	-	-	-	3.895
Africa Merid. Brit. ...	2.810	-	-	-	-	-	-	2.810
Africa Orient. Brit. ...	11.020	-	-	-	993	-	29	11.020
Africa Orient. Ital. . .	1.400	-	-	-	-	-	-	1.400
Africa Ocíd. Brit.	120.436	15.530	-	95	77	-	-	136.138
Alemanha	328.952	-	-	380	992	-	597	330.921
Angola	26.947	1.615	-	676	504	1.714	1.836	33.292
Arábia	1.140	-	-	-	143	-	-	1.283
Áustria	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Austrália	17.079	-	-	-	-	-	-	17.079
Argélia	1.976	-	-	7.999	12.585	-	-	37.663
Bélgica	63.264	7.353	33.629	3.022	4.755	-	-	112.023
Cabo Verde	135	-	-	19	9	18	-	179
Canadá	1.635	-	1.615	25	7.376	-	-	10.651
Chipre	5.491	665	-	190	2.073	-	525	8.944
Congo Belga	23.974	6.593	-	2.251	553	-	1.207	34.578
Cuba	11.242	-	-	-	-	8.392	32	19.666
Curacao	2.754	-	-	38	57	-	-	2.849
Dinamarca	22.857	-	-	-	-	-	-	22.857
Egipto	20.786	-	-	1.901	1.045	-	-	23.732
Etiópia	3.515	-	-	2.747	437	285	763	7.747
E. U. da América	47.908	-	-	-	-	-	-	47.908
Filipinas	28.029	-	-	-	145.028	6.541	-	199.477
Finlândia	475	-	-	-	-	-	-	475
França	426.621	-	-	-	270	-	-	426.891
Grécia	5.117	-	-	-	475	-	-	5.592
Guiana Holandesa	2.755	-	-	-	-	-	-	2.755
Guiné	-	-	19	28	6	-	84	137
Holanda	6.135	-	-	101	626	-	37	6.899
Inglaterra	61.069	-	-	1.698	5.740	-	-	68.507
Irlanda	1.330	-	-	-	-	-	-	1.330
Itália	150.483	-	-	216.963	950	-	-	398.396
Jordânia	1.311	-	-	-	-	-	-	1.311
Libano	5.624	-	-	-	-	-	-	5.624
Lihéria	380	1.302	-	-	-	-	-	1.682
Líbia	1.140	-	-	410	94	-	-	1.644
Marrocos esp.	475	-	-	-	-	-	-	475
Malta	152	-	-	3.192	475	-	29	3.848
México	21.570	-	-	1.874	1.424	3.636	-	28.504
Moçambique	27.625	988	152	1.332	413	84	393	30.987
Panamá	540	-	-	-	-	-	-	540
Perú	1.104	-	-	-	2.566	59	-	3.729
Síria	-	-	-	550	759	-	-	1.309
S. Tomé e Príncipe	1.911	-	-	372	37	-	126	2.446
Suécia	11.841	-	-	-	490	-	-	12.331
Suíça	24.800	-	4.180	-	2.711	-	-	31.691
Tanganica	727	95	-	260	37	-	64	1.183
Territ. E. U. A. Cent.	4.200	-	-	-	95	4.254	-	8.549
Timor	1.350	-	-	582	106	-	-	2.038
União Sul Africana ...	6.915	-	-	304	808	-	-	8.027
Venezuela	3.370	-	-	5.961	1.864	-	-	11.195
Forn. à Navegação ...	133	-	-	76	57	-	-	266
Quilos Kilos	1.518.276	54.141	39.595	283.046	196.630	24.983	5.722	2.102.393
Caixas Cases	82.822	1.884	2.237	7.868	30.950	1.461	326	127.548
Valores Values	22.581.367\$10	395.899\$00	749.850\$10	5.738.474\$60	4.878.586\$90	381.740\$20	148.709\$00	34.874.626\$90

(a) - Sardinha c/espinha (fancy) 8.362 quilos - s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 39.516 quilos

ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL NA INDÚSTRIA DAS CONSERVAS

pelo Dr. F. FALCÃO MACHADO

O ESTUDO DO HOMEM

Estudadas as formas de actividade relacionadas com a Indústria das Conservas, as respectivas operações técnicas de trabalho e a estrutura dessas actividades, há, agora, que estudar o Homem, para depois, se fazerem algumas applicações de carácter prático na Indústria das Conservas e afins.

O Homem é constituído por Corpo e Alma ou Espírito.

O Corpo tem forma própria, a *Constituição Morfológica* e tem actividade própria, o *temperamento*.

Quanto à *Constituição* basta-nos poder saber que os homens podem ser considerados, em relação a uma média ou tipo médio estático, como altos, de tipo alongado, estatura superior à média de *Longilíneos*, e como baixos, de tipo largo, estatura inferior à média ou *Brevilíneos*. Os *Longilíneos* são, geralmente, magros e os *Brevilíneos* gordos. O desenvolvimento muscular que apresentam, pode ser normal, excedente ou *estênico* e deficiente, *astênico* ou *hipostênico*.

O *Temperamento*, de actividade própria do Corpo, constitue o seu aspecto fisiológico, dinâmico; durante muito tempo o temperamento apresentava-se nos tipos humanos humorais (sanguíneo, fleugmático, melancólico, colérico); modernamente, encara-se sob o aspecto das reacções motrizes, que se consideram em função da actividade glandular. Se as reacções fisiológicas são rápidas, o individuo é um *taquiprogico*; se não lentas, é *bradimogico*. Se essas reacções dependem do estado do tempo, o individuo é *meteorostável*; se não dependem é *meteoroin-*

tável. O modo como reage aos estímulos permite classificar o individuo em *estável* quando a reacção corresponde ao tipo frequente de reacções desse estímulo, *tórpido* quando a reacção fisiológica é inferior ao normal e *irritável* ou *cretístico* quando lhe é superior.

É muito difficil encontrar-se um individuo de temperamento equilibrado, perfeito.

A Alma — ou, melhor, o Espírito — é capaz duma série de actividades que constituem a sua *Personalidade* e que se agrupam em duas: *Carácter* e *Inteligência*.

O *Carácter* é composto pelas actividades da alma, anímicas ou psíquicas que compreendem o sentir e o querer, a parte *afectiva* e a parte *volitiva*.

É difficil e é complexo o estudo do *Carácter*.

A parte *afectiva*, sensitiva ou dos sentimentos, deriva dos instintos, em que assenta.

Os instintos são forças psíquicas, inatas, e costumam classificar-se em dois grandes grupos — instintos *Egoistas* e *Altruistas*.

Cada instinto tem uma forma *positiva* ou de *ataque* e outra *negativa* a de *defesa*, e cada uma destas formas pode ser *pura*, quando o instinto se apresenta na sua forma natural, primitiva, e *sublimada* quando a forma natural está deformada, desviada, requintada por influências diversas.

Os *instintos Egoistas* subdividem-se em *Instintos de Conservação Individual* e de *Conservação da Espécie*, estes assuntos nas funções de reprodução, aqueles nas de nutrição.

Os *Instintos de Conservação Individual* defensivos ou negativos, pu-

ros, são o *sentimento de inferioridade* e o *medo*. Medo de tudo, desde a sociedade dos homens à dor física das correntes de ar ao mar, da escuridão às alturas, etc.

Os *sublimados* revestem formas diversas como os sentimentos de *prudência*, espírito de ordem, meticulosidade, economia, sobriedade, limpeza. A *desconfiança*, o espírito de dúvida e a insegurança são, também, formas sublimadas defensivas.

Na forma ofensiva ou positiva *pura* o instinto de Conservação Individual revela-se pelos sentimentos de *gula*, voracidade, ambição, mesquinha, teimosia, agressividade, espírito conflituoso e espírito vingativo.

Enquanto que *sublimado* apresenta-se como o sentimento de *Gastronomia*, emulação, tenacidade, espírito de coleccionismo, capricho (principalmente para alimentos).

Os *Instintos de Conservação da Espécie*, defensivos ou negativos, no seu aspecto *puro*, constituem os sentimentos de *ciúme*, a crueldade, a adulação, a timidez sexual.

No aspecto *sublimado* são os sentimentos de *Pudor*, a obsequiosidade, a honradez, a ingenuidade, a cautela para com os outros.

Na forma positiva ou ofensiva, estes instintos, quando *puros*, tomam as formas de sentimentos de *amor* (sexual, maternal ou familiar) e *Façoite*.

Como *sublimados* são os sentimentos de *Confiança*, a *Sinceridade*, a *Generosidade*, o Amor ao Próximo.

Há, ainda, sentimentos, tanto *puros* como *sublimados*, em qualquer das formas, positiva ou negativa, que derivam de ambos os instintos de Conservação, ao mesmo tempo.

Na forma negativa, e *pura*, são os sentimentos da *Tristeza* e *Pessimismo*.

Na forma *sublimada* são os sentimentos de *Susceptibilidade* e de *Delicadeza*.

Na forma positiva, *pura*, são os sentimentos de *Orgulho*, soberba, arrogância, impetuosidade e, ainda o *Optimismo*.

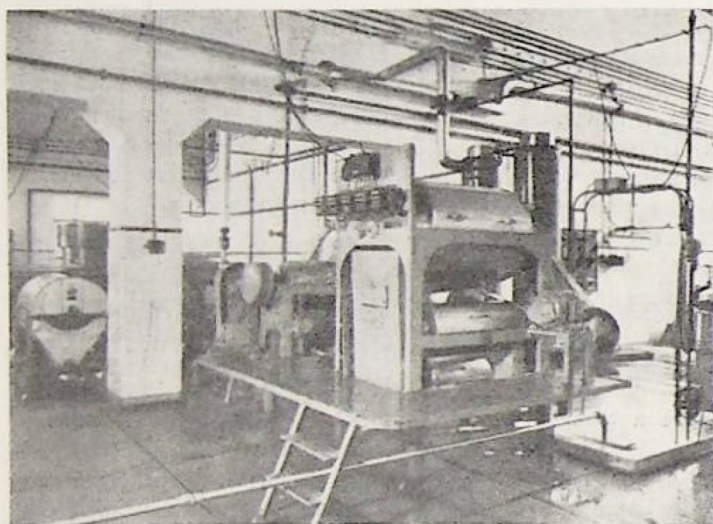
Sublimadamente, consistem em

1. Tecnologia Geral das Conservas

Muito se tem feito nos últimos anos quanto ao aperfeiçoamento da técnica de fabrico e apresentação das Conservas de Peixe Portuguesas.

Têm sido notáveis os estudos que os Serviços Técnicos do I. P. C. P. realizaram com vista a que os variados tipos de Conservas de Peixe passassem a ser fabricados na época mais conveniente. E é também de apreciar o cuidado que tem merecido a tais Serviços a melhoria das condições técnicas das instalações, de todas as unidades fabris, a fim de evitar que os produtos fabricados pudessem acusar ulteriormente, através de análises químicas, a presença de elementos nocivos à alimentação.

Também não têm sido menos úteis os estudos feitos sobre as embalagens metálicas e as conclusões já obti-



Fábrica moderna portuguesa de produtos de tomate — Máquina desintegradora

das quanto aos tipos de Folha de Flandres que melhores garantias vêm dando quanto à perfeita conservação do produto.

Porém, todo esse cuidado da parte do Organismo Coordenador e a sua total compreensão da parte dos Industriais, pouco valor teriam, e até poderiam ficar comprometidos, se, a uma qualidade conveniente do peixe, condições das instalações fabris e embalagens perfeitas sob todos os aspectos, não se acrescentassem ainda molhos de alta qualidade, visto que é do conjunto de todos esses factores intervenientes nessas Conservas de Peixe que poderá sair um produto saboroso, rico em poder alimentar e tendo ainda uma apresentação impecável.

2. Fabricos em Molhos

Os molhos têm uma posição proeminente na conservação, paladar, riqueza alimentar e apresentação do pro-

Conservas de Peixe

por MANUEL D.

duto conservado. E, à sua escolha e melhor qualidade, deve ser dada a maior atenção.

É do nosso conhecimento que, na sua quase totalidade, todos os Industriais se mostram da maior exigência quanto à qualidade dos molhos de Azeite ou de Óleo de Mendobi que recebem. E isso somente os honra, apesar de, mais ou menos, todos os tipos de Azeite e Óleo oferecidos à indústria serem de qualidade completamente satisfatória.

Todavia, e por mais extraordinário que pareça, esses mesmos Industriais já não se mostram da mesma exigência de qualidade quanto aos molhos ou polpas de tomate que utilizam, e tanto assim que os Serviços Técnicos do I. P. C. P. se sentiram obrigados a não consentir a saída de quaisquer lotes de Conservas em tomate sem serem previamente sujeitos à respectiva análise, o que nos pareceu uma decisão acertada, visto que a maioria das Polpas de Tomate existentes hoje no mercado são de qualidade precária.

3. As Conservas em Molhos de Tomate

As nossas Conservas de Peixe em Tomate são, por isso, geralmente fracas. E essa inferioridade, principalmente quanto à Sardinhas, é de tal forma reconhecida pelos próprios Industriais, que estes, na generalidade, somente aproveitam para fabricos em tomate a Sardinha que oferece menos resistência à manipulação. E, conseqüentemente, os compradores do estrangeiro consideram esses fabricos como sendo os de mais inferior categoria.

Esse critério de fabrico, e conseqüente classificação, parece-nos absolutamente errado, porquanto sendo o molho de tomate (quando apropriadamente preparado) um produto de inestimável poder alimentar, poderia, e com vantagem, representar um acréscimo de riqueza para as respectivas conservas. Mas isso, obviamente, desde que esse molho fosse aquilo que infelizmente não tem sido até à data.

Um tal caso é digno de tanta consideração quanto é certo que todas as Conservas Alimentares de Carne, Peixe e Legumes, produzidas no estrangeiro à base de molho de tomate de qualidade, não somente não sofrem qualquer desvalorização no preço de venda, mas também, quase sempre, vão buscar a sua maior valia a esse molho. Para isso, esses Industriais Estrangeiros, na Suécia, Noruega, Dinamarca, Holanda Alemanha, Inglaterra, E. U. A., Canadá, etc., põem sempre o

Um molho de tomate

COSTA BRAGA

o maior cuidado no molho de tomate que empregam e são exigentíssimos na sua aquisição. E, por exemplo, citaremos o facto de nenhum Industrial de Conservas de Peixe na Noruega empregar qualquer Pôlpa ou Concentrado de Tomate sem previamente o produto oferecido ser examinado organolética e analiticamente pelo seu laboratório Central — The Norwegian Canning Industry Laboratory, em Stavanger.

1. Qualidades de Molhos de Tomate

Um sumo, pôlpa, concentrado ou extracto de tomate não podem ser obtidos senão através de instalações adequadas, as quais têm que providenciar para que o produto desintegrado, preparado e embalado, mantenha integralmente as propriedades originais. E assim evita-se que o produto apresente campos de bolores vivos em excesso, sais minerais estranhos, oxidação e destruição dos valores vitamínicos cujos factores modificariam completamente as qualidades do tomate-fruto, e se corra o sério risco que dum produto rico em propriedades alimentares viesse a surgir um outro bem nocivo à própria saúde.

Ora, se se procedesse ao exame analítico da maioria das Pôlpas que são oferecidas à nossa indústria, facilmente se constataria que tais produtos não satisfazem, em virtude das condições precárias da sua fabricação e nomeadamente, acusando:

- a) Elevadíssimos campos vivos de bolor, devidos, ou à má escolha do fruto ou à sua insuficiente lavagem por água em movimento, ou esterilização por vapor saturado;
- b) Alta oxidação, por ter sido preparado em contacto com o ar, em lugar de o ser por evaporação no vácuo;
- c) Grandes percentagens de sais minerais *estranhos* e entre os quais avultam os sais de cobre provenientes da corrosão provocada pela acidez natural do tomate junto das «bassines» desse metal.
- d) Destruição quase completa do teor de açúcares reductores assim como de outras propriedades alimentares importantes;

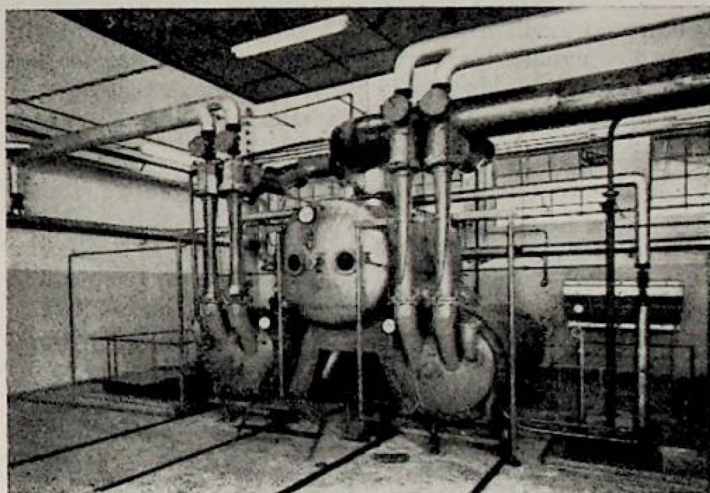
2. Molho de Tomate de Qualidade

É compreensível que a Indústria de Conservas de Peixe, nos tempos passados, empregasse molhos de to-

mate de baixa qualidade, visto que não tinha outros à sua disposição, na produção nacional. Mas hoje esta indústria já pode empregar um molho conveniente, dado o avanço técnico que tem tido no nosso país a industrialização do tomate.

Na verdade, a Indústria do Tomate tem evoluído enormemente no nosso país, nos últimos anos; e hoje já cá existem unidades industriais que fabricam produtos de tomate que são considerados dos melhores do mundo, e a ponto dos mesmos serem disputados pelos mais exigentes compradores estrangeiros.

Geralmente esses produtos são fabricados para venda sob a forma de concentrado, o qual acusa uma percentagem de resíduo seco de 28-30 %, sem qualquer adição de sal, quando as precárias pôlpas vendidas à Indústria de Conservas de Peixe acusam geralmente uma percentagem



Pré-concentrador no vácuo

tagem de resíduo seco de 10-12 %. Isso quer dizer que um quilo de bom concentrado corresponde, por desdobramento, a 2,1/2 kgs. da pôlpa vulgar.

Ora, apesar da enormíssima diferença de qualidade, (a qual vai desde um produto natural e rico em propriedades alimentares e sapicas, a um produto inferior), nem por isso o bom produto resulta anti-económico, antes pelo contrário, pois que sendo essa Pôlpa entregue, em anos normais de produção, a Esc. 3\$50, o quilo, isso corresponderia a um preço de Esc. 8\$75 para o concentrado de 28-30 %, ao passo que este, em anos normais de produção, poderá ser entregue a Esc. 7\$50, ou mesmo a 7\$00, o quilo!!

A possibilidade dum tal fabrico de qualidade, a mais baixo preço, advém principalmente da capacidade industrial das nossas modernas instalações, e das quais já existem unidades que chegam a trabalhar 7.000 toneladas de tomate-fruto nuns escassos 70-80 dias de laboração!

Essas unidades têm as suas instalações totalmente em

aço inoxidável, e isso evita que a acidez natural do tomate possa ter a mais pequena influência corrosiva sobre as paredes da aparelhagem. E como o tomate é trabalhado mecânicamente, em linha contínua, até ao enlatamento, e a temperaturas de evaporação que nunca excedem 50° centígrados, daí advém um produto fabricado, perfeitamente natural, e respondendo analiticamente por todas as propriedades organoléticas e fisiológico-alimentares que o fruto possuía ao começar a ser trabalhado.

Uma maior vantagem para a Indústria de Conservas de Peixe representa ainda, esse produto de qualidade. É que tendo sido muito mais bem trabalhado, e mantendo intactas todas as suas qualidades naturais, e sem quaisquer adições de matérias estranhas, como os sais provocados por corrosão, esse produto é conseqüentemente muito mais solúvel nos Óleos Vegetais (Azeite e Óleo), e dessa forma fica diminuída a possibilidade das Sardinhas Portuguesa em Tomate apresentarem o aspecto desagradabilíssimo do molho de tomate empastado, o que está longe de poder acreditar qualquer fabrico.

6. Molho de Tomate Solúvel em Óleos Vegetais

Em razão da alta temperatura de esterilização a que são sujeitas as Conservas de Peixe em molhos, o produto de tomate, por força da sua composição orgânica, tem sempre tendência a dissociar-se um pouco dos Óleos Vegetais,

apesar de anteriormente à esterilização essa solução se apresentar quase perfeita.

Esse tem sido um problema que vem ocupando a atenção de grandes especialistas, em vários países, e especialmente nos E. U. A. e na Noruega; mas até agora sem grande solução. E um tal problema não poderia também passar despercebido a alguns dos nossos técnicos da especialidade.

É, porém, do nosso conhecimento ter-se chegado já à conclusão que, modificando-se um pouco a linha de fabrico para a produção do concentrado, e aproveitando-se somente os constituintes solúveis do tomate, se pode obter um extracto solúvel, o qual passa a dar a garantia duma perfeita homogeneidade do molho, mesmo após a operação da esterilização das Conservas de Peixe. E é de esperar que, já este ano, a maior unidade industrial portuguesa da especialidade, possa apresentar a título experimental, algumas quantidades dum tal Extracto Solúvel de Tomate.

Se essas experiências resultarem perfeitamente satisfatórias, como é de esperar, a nossa Indústria de Conservas de Peixe terá então à sua disposição a forma de poder apresentar Sardinhas em Tomate, num molho rosado, saboroso e perfeitamente homogéneo, o que não deixará de representar uma enorme maior valia para a colocação das Conservas de Peixe, e especialmente das nossas Sardinhas, nos mercados internacionais.

Lisboa — Junho 1954

Marcas Registadas:

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

ALBATROS BRAND

SARDINES PORTUGAISES
SARDINAS EN ACEITE PURO DE OLIVA

ALBATROS BRAND
MARCA REGISTRADA

SETÚBAL { TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

A PESCADADA EUROPEIA

pele Dr. José Freixo

A pescada europeia é um peixe Malacopterígio da família Gadidae, pertencente ao género *Merluccius* e à espécie *Merluccius merluccius* (L).

Possui o corpo alongado, pouco alto, coberto de pequenas escamas; de cabeça pequena e olhos grandes tem a boca fendida até aos olhos; a cor é acastanhada ou anegrada no dorso e branca nos flancos e no ventre.

A coloração da pescada varia com a natureza dos fundos, sendo geralmente mais escura nos fundos rochosos. Há porém casos de albinismo, não sendo raras as pescadas completamente brancas em oposição à pescada negra.

Sendo nova tem o nome de pescadinha e marmota quando de tamanho médio.

É um peixe ovíparo de ovos pelágicos e transparentes com um glóbulo oleoso.

As pescadas mediterrâneas com idade igual são menos corpulentas que as do oceano Atlântico e por isso os seus ovos são também menores, variando para o primeiro caso o diâmetro entre 0,94 milímetros a 1,03 milímetros, e no segundo medem 1,08 a 1,35 milímetros.

Desova nos meses de Dezembro, Janeiro e Fevereiro, largando os ovos nas rochas onde os machos espalham o espermen.

A reprodução faz-se principalmente entre 100 e 200 metros mas vive a profundidades menores e bastante maiores. Na Madeira, por exemplo, captura-se a pescada todo o ano em profundidades de 320 a 640 metros.

Dotadas de uma notável fecundidade, numa única estação uma fêmea põe 2 a 7 milhões de ovos.

A larva da pescada mede cerca de 3 milímetros quando se dá a eclosão.

passando depois por verdadeiras metamorfoses.

A partir dos 31 milímetros cessa a sua vida pelágica, tendo-se capturado exemplares de 32 a 38 milímetros entre 200 e 400 metros de profundidade.

A pescada atinge o estado adulto quando tem 20 a 25 centímetros de comprimento, altura em que pode considerar-se um novo reprodutor.

Pode atingir 1,30 metros e 15 quilos de peso.

Já aqui nos referimos à importância da leitura das escamas na determinação da idade dos peixes e na biografia das mesmas.

A escama da pescada é oval e transparente.

Com forte ampliação mostra uma sucessão regular de estrias concêntricas mais ou menos da mesma largura. Nos anos em que há abundância de alimentos o crescimento é mais rápido e as escamas apresentam uma zona clara mais larga que as precedentes e nos de penúria as escamas apresentam zonas claras extremamente reduzidas.

Estudos feitos sobre o crescimento da pescada mostram que o mesmo varia com a latitude, sendo mais rápido nas espécies que vivem a latitudes menores, visto que o crescimento aumenta com a temperatura.

Sabe-se hoje que a pescada não é um peixe de grandes migrações e que as suas deslocações em profundidade são uma consequência da salinidade das águas.

Com efeito, os movimentos migratórios da pescada são muito limitados, tendo como zonas preferidas a marroquina, a portuguesa, a francesa e a irlandesa.

Relativamente à sua distribuição, a pescada europeia é um peixe oceânico que tem por limite setentrional

áreas de extensão geográfica de 62° de latitude norte, sendo rara a sua captura nas ilhas de Lofoten, a latitude de 68° N.

Relativamente ao crescimento, está verificado que a pescada mediterrânea cresce menos que a do Atlântico, como pode ver-se pelo quadro seguinte:

	Mediterrânea	Irlanda	Goifo	Marrocos
aos 3 anos	14 cm.	—	31 cm.	35 cm.
aos 8 anos	30 cm.	65 cm.	71 cm.	78 cm.
aos 13 anos	36 cm.	75 cm.	82 cm.	87 cm.

Por outro lado, está também verificado que de uma maneira geral a fêmea cresce mais rapidamente do que o macho.

O crescimento da pescada compreende três períodos: o primeiro, de crescimento rápido, diz respeito aos dois primeiros anos da sua vida para a fêmea, e durante os três primeiros anos para o macho; o segundo, de crescimento médio, até aos 7 anos; o terceiro, de crescimento lento, a partir dos 7 anos.

O período de reprodução activa tem lugar entre os dois e sete anos, logo que a pescada atinge 30 a 70 cm.

O crescimento da pescada pode ser prejudicado por perturbações devidas a doenças e a parasitas. Tal facto pode verificar-se pela leitura das escamas, notando-se uma irregularidade nas zonas claras e escuras.

Na verdade, a pescada é parasitada por numerosos crustáceos pertencentes às ordens dos copépodos e dos isópodos, que são ectoparasitas da cavidade branqueal; os platelmintos e nematelmintos são parasitas da cavidade geral e do aparelho digestivo.

São raros os parasitas intramusculares.

Há pequenos crustáceos que se hospedam nas guelras de certos peixes, nomeadamente da pescada e que sustentando-se do sangue, produzem no hospedeiro uma verdadeira anemia caracterizada pela descoloração

e palidez das gueltras e de todos os órgãos internos.

Nesta espécie a putrefacção é principalmente marcada pelo aparecimento na cabeça, gueltras e mais tarde no ventre e na região dorsal, dum induto muco-gorduroso de cor amarelada, ao mesmo tempo que a carne é mole, friável e pegajosa. Quando cozida toma uma cor arroxada escura, especialmente junto à coluna vertebral.

Numa das fases da putrefacção os peixes da família Gadidae, nomeadamente a pescada, exalam das gueltras, vísceras e músculos, um cheiro lembrando o nabo ou o do alho. Tal facto, parece ser uma consequência da decomposição das substâncias proteicas causada pelos estafilococos, estreptococos ou coli.

A pescada é um peixe de grande valor nos nossos mercados sendo capturada em grande abundância, existindo até uma pesca regular e especial durante todo o ano.

Segundo Le Danois, nos anos quentes e de pouca chuva a pescada anda mais próxima da costa, e nos anos chuvosos e frios as águas mais salgadas ficam ao largo e com elas a pescada.

A carne é branca, com muito poucas espinhas e de um sabor delicado. Consome-se fresca em quase todas as povoações litorais, podendo conservar-se salgada durante muito tempo e assim se transporta para o interior.

A pescada abunda sobre toda a costa de Portugal, sendo também muito abundante nas costas de Marrocos e do Rio de Ouro, desde o Cabo Spartel até ao Cabo Branco do Sul.

A pescada é um peixe magro, como outros da mesma família, não chegando a meio por cento a quantidade de gordura existente nos seus tecidos.

Assim, uma pescada com 80 % de água, possui cerca de 18,5 % de proteína e 0,3 % de gordura.

A sua riqueza como valor alimentar está especialmente no seu teor proteínico.

E, exactamente por se tratar de um peixe magro, a carne da pescada possui um grau de digestibilidade elevado.

Com efeito, está calculado que a digestão de 200 gramas de pescada leva apenas duas a três horas.

A cabeça da pescada, quando esta atinge grande dimensão, é muito apreciada e vende-se por bom preço juntamente com as ovas.

A pescada apresenta por vezes mal formações teratológicas e patológicas.

Assim, têm sido encontradas pescadas em que o comprimento é muito reduzido relativamente à sua corpulência, atribuindo-se esta deformação, na maior parte dos casos, a uma atrofia parcial da coluna vertebral ou a uma redução no número de vértebras da região caudal.

Por vezes a pescada apresenta lesões na cabeça devidas a infecções locais causadas por myxoporídeos do género *Myxolobus*.

A pescada, como todos os outros seres, tem também os seus inimigos e neste como em muitos outros casos o homem ocupa o primeiro lugar.

Na forma de ovos e larvar as pescadas têm como principais inimigos os migradores de superfície que as destroem em grande número.

Mais tarde, quando abandonam a forma pelágica, tornam-se alimento doutras espécies pois, como é sabido, a partir dos 50 metros os peixes são carnívoros.

Neste capítulo, encontram-se verdadeiros casos de canibalismo, isto é, a própria pescada mostra muitas vezes no estômago outras de menor tamanho.

Orientação Profissional

(Continuação da pág. 14)

da do seu sentido: a palavra *estúpido*. Tem-se o estúpido por indivíduo com falta de inteligência, imbecil, idiota. O estúpido não tem falta de inteligência, mas de juízo, de senso comum. Estúpido é o indivíduo que, tendo recebido instruções exactas e claras, relativas a certa tarefa, resolve, por sua iniciativa, alterá-las, modificá-las.

O estúpido é perigoso, muito perigoso, como unidade de trabalho.

Considere-se a Inteligência como uma faculdade do espírito, englobando todas as actividades, como Atenção, Juízo, Associação de Ideias, Imaginação e outras e constituída por um factor central ou geral, que a todas dá eficiência, e por factores especiais que dão especial relevo a dados aspectos da Inteligência.

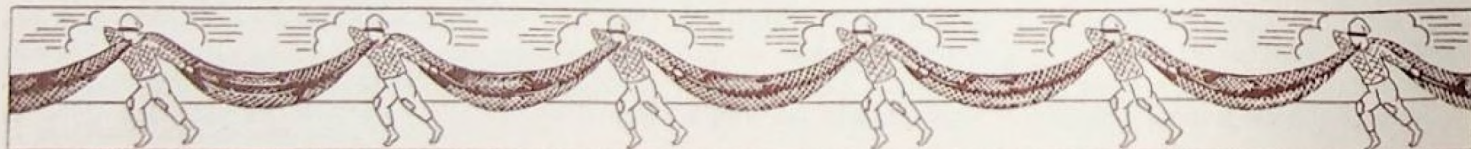
Assim surgiriam as Inclinações e tendências, de carácter efectivo, que, no campo da Inteligência, se chamariam *Aptidões* e, em grau muito desenvolvido, *Vocações*.

Certos aspectos especiais falham numas pessoas que são *ineptas* para determinadas actividades ou ramos de compreensão das coisas.

De modo geral, toda a gente tem capacidade para qualquer coisa e inaptidão para outras.

Esta diversidade de Constituições Morfológicas, Temperamentos, Carácter, Inteligências, em suma, esta diversidade de Personalidades, permite uma escolha de trabalhos variados, de acordo com as características pessoais, de modo que cada um ocupe o seu lugar, o lugar para que tenha mais aptidão.

E isto é orientação profissional.



Resumos Analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.

Ensaio atômico sobre os alimentos na Universidade de Michigan — Food Packer, Chicago — Vol. 33, Abril 1952.

Em virtude dos ensaios realizados recentemente na Universidade de Michigan, verificou-se que certos produtos alimentares poderiam ser conservados à temperatura ambiente, durante um longo período, por meio de radiações atômicas. Foram obtidos resultados muito prometedores no decorrer de investigações sobre o bife e o leite pasteurizado. Amostras dos dois produtos fortemente irradiados, selados dentro de sacos de matéria plástica, foram conservadas a 25° C durante 3 semanas, sem mostrar nenhum sinal de putrefacção. Os sacos de matéria plástica foram empregados para impedir a contaminação dos alimentos pelas bactérias atmosféricas, durante a armazenagem no compartimento à temperatura controlada.

O cientista que dirige as investigações declara que o bombardeamento atômico não torna as amostras radioactivas, mas esteriliza-as simplesmente pelo efeito letal das radiações sobre as bactérias que elas contêm.

Serão necessárias investigações ulteriores para determinar se um grande número de alimentos e de líquidos podem ser conservados por radiações atômicas a uma escala industrial. Até aqui as experiências não determinaram se o gosto ou os valores nutritivos são afectados pelas radiações.

Resumo por: Roy C. Stevens

A Alemanha lança novos produtos para a conservação do peixe fresco — Indústria Conservera, Vigo, Vol. 17, N.º 146, Julho 1951.

Foi introduzido na Alemanha um novo produto chamado *Formycen*, muito eficaz para a preservação de longa duração do peixe fresco. Compõe-se dum líquido claro, insípido e inodoro. Não é perigoso, mesmo utilizado a uma forte concentração, mas tem um efeito extraordinário sobre as bactérias e outros germes. Este novo produto químico pode ser muito importante para as indústrias da pesca e é utilizado na fabricação do gelo com uma grande garantia. Ensaio comparativos com outros agentes de preservação química, tais como o nitrato, o formol, etc., provaram que o *Formycen* era superior a qualquer outro produto para conservar o peixe. O gelo com *Formycen* tem exactamente as mesmas qualidades que o gelo vulgar. Nos porões com peixe, produzem-se vapores inofensivos que têm uma acção desinfectante. Durante as experiências de comparação efec-

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

tuadas numa grande escala, a capacidade de formação do peixe foi levada de 9 a 16 dias.

O *Formycen* pode ser misturado no azeite, assegurando assim uma excelente preservação dos molhos. O papel tratado com *Formycen* pode ser utilizado para empapelar os produtos da pesca fumados. Serve também para a lavagem das fábricas, porões, barcos, etc.

Resumo por: Francisco Hoyos

A Refrigeração dos peixes em água do mar arrefecida —
Le Danois — *Revue Générale du Froid, Paris.*

A água do mar, limpa e pura, com um conteúdo de sal conveniente (aproximadamente 3,5 %) é considerada um meio excelente para a conservação do peixe pela refrigeração. Foi possível efectuar a imersão a -4° , reduzindo assim o tempo necessário para esta, graças à sobrefusão que se estabelece nos grandes reservatórios. Em seguida os peixes (sardinhas) eram congelados e mantidos a uma temperatura de -2° a -4° C durante

10 dias e os atuns durante 40 dias. Estes peixes conservados não apresentaram qualquer diferença com os preparados segundo o processo habitual.

As experiências americanas sobre a conservação dos arenques e dos pilchards mostraram que a salmoura era preferível ao gelo (temperatura óptima: -3° C; concentração óptima: 15 %). Estes processos poderiam ser empregados na Europa para a conservação dos arenques. As experiências provaram que as sardinhas podem ser conservadas durante cerca de 36 horas frescas e em perfeito estado, se forem mergulhadas em água do mar com um conteúdo de sal de 3,5 % e mantidas a -3° C.

Um novo processo foi também posto em prática para substituir o gelo pela água do mar arrefecida a bordo dos barcos de pesca. Uma série de reservatórios isolados e arrefecidos por serpentinas enche os porões. Os peixes são metidos nos reservatórios dentro de cestos, sobrepostos, de encastrado metálico. Os reservatórios são cheios com água do mar puxada à bomba e arrefecida a -3° C. Desta forma os peixes podem ser conservados em perfeito estado. Este processo aplica-se principalmente às sardinhas e aos arenques.

Relatório do Grémio de Olhão

(Continuação da pág. 17)

selho Geral do I. P. C. P. foi apresentado a Sua Excelência um projecto de decreto que mereceu a aprovação da grande maioria da indústria.

Contra tudo quanto seria de esperar, o tempo tem passado sem que o projectado decreto tenha merecido publicação e vamos entrar em nova safra na mesma incerteza e sujeitos às mesmas condições.

Publicou há tempos o Governo um plano de Fomento que, por admirável, mereceu o aplauso e gratidão unânimes do país.

Criam-se novas indústrias na ânsia, legítima, de fomentar a economia e melhorar o nosso nível de vida.

Como pode compreender-se que nele se não faça a mais leve referência a uma indústria quase secular e que durante muitos anos foi uma das poucas fontes de divisas?

Como pode aceitar-se que se não defenda uma indústria que, com a da pesca que lhe está directamente ligada, ocupa tantos e tantos milhares de trabalhadores?

Até quando conseguirá ela resistir ainda?

Perguntas que não encontram tranquilizadoras respostas e que, por isso mesmo, atormentam constantemente os nossos corações de industriais que muito amam a sua indústria.

O Aumento da Produtividade

(Continuação da pág. 16)

que fizemos das recomendações dos peritos que a Organização Internacional do Trabalho reuniu para o estudo dos métodos tendentes ao aumento da produtividade, focámos os pontos essenciais que podem interessar a indústria nacional.

Também estas recomendações têm o valor de, lembrando circunstâncias e condições algumas vezes menosprezadas ou enriquecidas, criar no espírito dos dirigentes a disposição para novas lutas e a coragem para enfrentar as dificuldades. A essa vontade de progresso se devem muitos dos benefícios que a humanidade usufrui. Oxalá cada um de nós possa contribuir para a obra de renovação, pelo aumento da produtividade, que a todos interessa.

P E D I D O S de Representação

— Firooz Trading Company (E. A.), Ltd.

Private Bag — Nairobi (Kenya)

— Foreign Trading Agency

27-28 Finsbury Square

London

— Cannons (London), Ltd.

56 Buckingham Gate — London

— Asiatic Trading Co.

15, Bajulaiye Street

Lagos — Nigéria

— Arbenz, Ltd.

33, Ludgate Hill — Birmingham

— African Trading Company (Eritrea), Ltd.

Asmara — Eritrea

— Conserveries du Ht. Rhin et de Provence

25, Avenue Kléber — Paris

— Edwine Brothers

P. O. Box 416

Kumasi-Gold Coast

O mundo da pesca e da conserva

A produção de peixe norueguesa baixou

Pela primeira vez, desde 1945, a produção das pescas norueguesas regista um recuo. Segundo as estatísticas oficiais, o total da peca em 1953 foi de 1.378.000 ton. quando em 1952 atingiu 1.670.000 ton. Esta baixa foi deliberada, porque, em virtude da falta de mercados compradores, houve necessidade de limitar a produção. Verifica-se igualmente uma diminuição de cerca de 800 mil contos no valor das exportações em 1953, em relação ao ano anterior.

A crise que atinge as exportações é devida principalmente às restrições levantadas por alguns países à importação dos produtos da pesca.

A concorrência estrangeira, sobretudo a da Islândia, contribuiu largamente para a actual situação. A Islândia, na impossibilidade de vender peixe fresco à Inglaterra, lançou-se na exportação dos seus peixes, secos ou tratados, para outros países, ocupando o lugar da Noruega.

As autoridades norueguesas encaram, porém, o futuro com optimismo. A frota será modernizada e renovada, novas fábricas de congelação e de fabricação de subprodutos serão edificadas em todo o litoral e as fábricas de conservas em molhos receberão máquinas mais modernas.

A indústria de conserva norueguesa

O total da exportação de conservas de peixe norueguesas, em 1953, foi de 26.631 ton. no valor de 119,5 milhões de coroas, comparado com 24.373 ton. e 110,6 milhões de coroas em 1952, ambas muito abaixo da exportação de 1951 que atingiu 34.531, ton. e 145,5 milhões de coroas.

Os números seguintes fazem a comparação dos 3 principais produ-

tos de exportação embarcados durante 1952 e 1953, em ton.:

	<i>brisling</i>	<i>sild</i>	<i>kippers</i>
1952	5.709,9	7.158	4.904
1953	6.795	9.023	4.863

Os E. U. A. continuam a ser o principal mercado para as conservas norueguesas, tendo importado em 1953, 11.315 ton. no valor de 51,9 milhões de coroas, sobretudo *sild* em óleo e tomate e *brisling* fumado em óleo. A Inglaterra é o segundo mercado, para onde a exportação baixou muito no ano passado, pois só atingiu 2.925 ton. em comparação com 3.862 ton. em 1952.

A produção da conserva de peixe na América do Norte em 1953

A produção de conservas de atum, nos E. U. A., no ano pasado, foi de 9.936.237 caixas, assim distribuída:

	Caixas
Califórnia	8.714.303
Oregon, Washington e Hawai	1.039.202
Costa do Atlântico e Porto Rico	182.732

A indústria da pesca nacional forneceu a maior parte do atum para esta produção de conservas, 183.063 ton., e a restante foi preenchida com as importações de atum fresco, congelado, do Japão e dos países da América Central e do Sul, no total de cerca de 47.000 ton.

A importação do atum em conserva foi também grande, 2.245.000 caixas, contra 1.785.190 caixas em 1952, das quais atum em salmoura, 1.500.000 caixas e em óleo, 220.000; bonito, 525.000 caixas.

O total de caixas de conserva de atum que o mercado americano teve à sua disposição, durante 1953, foi, portanto, 12.181.237 caixas.

A produção de conservas de «sardinha» (*pilchard*) que foi, em 1950, de 5.430.000 caixas, só alcançou em

1953 64.734 caixas, o que dá uma ideia da grave crise que esta indústria atravessa.

Algumas das fábricas estão a ser desmanteladas e o equipamento vendido.

Como substituto do «*pilchard*» os industriais californianos voltaram-se para a «anchova» de que fabricaram no ano passado 1.132.000 caixas no estilo do «*pilchard*». A lei americana proíbe que a «anchova» em latas seja rotulada de «sardinha».

As várias tentativas feitas para fabricar a «anchova» em filetes, depois de anchovada, segundo o sistema português, foram desanimadoras em virtude do custo do produto resultar excessivamente elevado. A produção da cavala foi também muito escassa em 1953, 596.000 caixas, em comparação com 1.573.000 caixas em 1952.

A pesca em Marrocos em 1953

O total da pesca em Marrocos em 1953 foi de 127.467 ton., das quais 103.413 ton. de sardinhas, 3.103 ton. de atum, 3.289 ton. de bonito, melvas e sardas.

Agadir foi o principal porto sardineiro com 46.057 ton., seguido de Safi, 41.098 ton., Mogador, 9.941 ton., Casablanca, 4.325 ton., Mazagan, 1.559 ton., Rabat, 375 ton. e Fédala, 55 ton. Agadir é também o primeiro porto da pesca do atum e espécies similares, bonitos, melvas, etc., com, respectivamente, 2.907 e 1.861 ton.

Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

R. Nova do Almada, 36-2.ª - 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.

ALIANÇA EXPORTADORA, L^{DA}

LISBOA · PORTUGAL



PORTUGUESE CANNED FISH

SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



H. ORMAI

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

CA2.

MATÉRIAS PRIMAS



Uma fábrica de alumínio em Alicante

Está muito adiantada a construção de uma fábrica de alumínio, em Alicante, Espanha, cuja produção anual se calcula em cerca de 18.000 a 20.000 toneladas anuais. A fábrica será propriedade e explorada pela Alumínio Ibérico, Sociedade Anónima, entidade espanhola em que participam as firmas Aluminium of Canada, Manufaturas Metalicas Madrileñas, S. A., um grupo de Bancos espanhóis e vários particulares.

Importação portuguesa de matérias primas

1954

Janeiro

	Quilos	Esc.
Folha	372.515	2.347.465\$00
Chumbo ...	35.519	285.700\$00

Fevereiro

Folha	702.925	3.929.347\$00
Chumbo ...	136.193	1.066.074\$00

Março

Folha	566.895	3.008.918\$00
Chumbo ...	138.278	1.056.065\$00

Folha da Flandres

A produção mundial de folha de Flandres, em 1953, alcançou um novo «record» com a cifra de 5.790.000 ton. contra 5.427.000 ton. em 1952 e 5.679.000 ton. em 1951. A produção dos Estados Unidos conseguiu também um novo máximo, durante o ano passado, com 4.162.870 ton., apesar do ligeiro retrocesso dos últimos meses do ano. As produções

francesa e belga obtiveram também novos níveis, com 193.000 e 33.555 ton., respectivamente. A produção japonesa, que atingiu 112.407 ton., representa um novo «record» de após-guerra, se bem que ainda estivesse bastante abaixo do «record» de 1940 em que alcançou 177.000 ton.

A produção na Inglaterra diminuiu até à cifra de 996.000 ton., contra 761.700 ton. em 1952, e o Canadá desceu até à cifra de 213.058 ton. A produção italiana decaiu também de um modo progressivo até ao nível de 19.388. A produção da Alemanha ocidental, no ano passado, elevou-se a 140.600 ton.

A indústria da borracha sintética nos Estados Unidos

Terminou em 27 de Maio último o prazo da concessão da exploração, por particulares, das fábricas de borracha sintética norte-americanas pertencentes ao Estado. O Governo recebeu algumas dezenas de novas propostas para a renovação das concessões, mas o assunto terá que ser primeiramente estudado por uma Comissão nomeada para esse fim que, depois de negociar com as firmas ofertantes até fins de Dezembro deste ano, apresentará o seu relatório ao Congresso até ao fim de Janeiro de 1955, recomendando então as firmas que fizeram as ofertas mais vantajosas.

As futuras produções de azeite em Espanha

Em virtude dos prejuizos ocasionados pelas geadas do mês de Fevereiro último, a produção de azeite em Espanha sofrerá, provavelmente, redução, durante os próximos 10

anos, segundo uma informação especial emanada do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos.

As baixas temperaturas destruíram grandes zonas de olivais próximas de Granada, uma das maiores superfícies irrigadas de Espanha para este cultivo, ficando inutilizadas, numa grande extensão, oliveiras com mais de 30 anos, assim como as recentemente plantadas.

A produção azeiteira sevillhana ficará reduzida a aproximadamente 10 % do rendimento médio nos 5 ou 10 anos próximos, como consequência da quebra dos ramos das oliveiras, se bem que seja possível que a colheita de 1954 nesta zona possa aproximar-se da do ano passado, devido à grande humidade recebida e à possibilidade duma maior colheita nos ramos incólumes das árvores.

A maior parte da região produtora Granada-Jaén, a mais importante de toda a Espanha, sofreu danos de considerável importância nas folhas, do que resultará uma redução bastante considerável na colheita. A perda de produção nesta zona pode ser compensada, em parte, por uma sobreprodução fora do normal nas áreas não afectadas que receberam uma grande humidade. O estado dos olivais nas zonas costeiras e outras áreas produtoras é quase normal, pelo que é de esperar uma redução na colheita de menor importância.

H. SALVARELLI AGENCIES L^{td}

37, Eastcheap, London, E. C. 3

Endereço Telegráfico: SALVARELLI — LONDON

Importadores e Distribuidores
de Conservas de Peixe Portuguesas 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 de Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

PESCA DA SARDINHA

ABRIL DE 1954

Lotas	Destino	Quilos			Valores		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	— consumo	-	64.277	64.277	-	275.025\$50	275.025\$50
Peniche	— consumo	-	30.380	30.380	-	116.714\$30	116.714\$30
Lisboa	— consumo	-	86.718	86.718	-	416.887\$00	416.887\$00
Setúbal	— consumo	-	42.067	42.067	-	167.067\$00	167.067\$00
Lagos	— consumo	-	208.260	208.260	-	671.080\$00	671.080\$00
Portimão	— consumo	-	867.600	867.600	-	2.925.572\$00	2.925.572\$00
Olhão	— consumo	-	288.282	288.282	-	1.115.705\$00	1.115.705\$00
V. R. Sto. António	— consumo	-	210.297	210.297	-	800.840\$00	800.840\$00
				1.797.881			6.488.890\$80

MAIO DE 1954

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	scudos	Totais
Matosinhos	mólhos	1,83	5.820		2,17	27.750\$50	
	consumo	98,17	311.952	317.772	97,83	1.254.207\$00	1.281.967\$50
Peniche	mólhos	17,67	30.700		19,26	113.627\$00	
	consumo	82,33	143.020	173.720	80,74	476.300\$00	589.927\$50
Lisboa	mólhos	3,73	35.664		4,81	158.372\$00	
	consumo	96,27	920.259	955.923	95,19	3.134.370\$00	3.292.742\$00
Setúbal	mólhos	61,43	214.900		65,45	772.665\$00	
	consumo	38,57	134.928	349.828	34,55	407.946\$00	1.180.611\$00
Lagos	mólhos	96,08	119.070		96,96	534.030\$00	
	consumo	3,92	4.860	123.930	3,04	16.740\$00	550.770\$00
Portimão	mólhos	68,06	461.610		75,64	2.066.460\$00	
	consumo	31,94	216.615	678.225	24,36	665.607\$00	2.732.067\$00
Olhão	mólhos	87,73	347.927		89,47	1.517.070\$00	
	consumo	12,27	48.670	396.597	10,53	178.464\$00	1.695.534\$00
V. R. Sto. António	mólhos	60,49	252.192		60,04	856.357\$00	
	consumo	39,51	164.743	416.935	39,96	570.017\$00	1.426.374\$00
				3.412.930			12.749.993\$00

Para conservas em mólhos 1.467.883 quilos (43,01 %) Esc. 6.046.341\$50.

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 4\$76, Peniche 3\$70, Lisboa 4\$44, Setúbal 5\$50, Lagos 4\$48, Portimão 4\$47, Olhão 4\$36, Vila Real de Santo António, 5\$39.

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de

FOLHA DE FLANDRES

e

outros materiais para a Indústria de Conservas de Peixe

Agentes vendedores e distribuidores de conservas nos Estados Unidos

Exportadores de maquinaria, metais, etc.

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

Endereço Telegráfico

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

LONDON E. C. 3

TELEFONE

MANSION HOUSE 8331/3

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

FIRMAS ASSOCIADAS:

Alfred M. MacGrotty & Co. [Portugal] Ltd.

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

End. Teleg.

Sociber — London

Telef.

Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal da

BAGIAN BAY TINPLAT CO. LTD.

SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

102, Rossio, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES

EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori

The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

Beautiful — 137 — Honesty Pays

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

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

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

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

SOCIEDADE FRIGORÍFICA
EXPORTADORA, LIMITADA

EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

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

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telefs. { 30712-31857
Tojal 218

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



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO

DE

MENDOBI



AZEITE

EXTRA E

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

Nogueira, Limitada

REPRESENTANTES DE:

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

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

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

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

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

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

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

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

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

STEINHARDTER & 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

Sociedade Comercial "Albora," Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

- ~ **BREWSTER TRADING CORP. INC.**
NEW YORK (E. U. A.)
Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc.
- ~ **ETABLISSEMENTS LARRIEU «LA GIRONDINE»**
LE BOUSCAT—GIRONDE (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de lavar, encher, rolar e capsular garrafas e garrafões.
- ~ **IDEAL STENCIL MACHINE C.º**
BELLEVILL, ILL. (U. S. A.)
Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas
- ~ **MACHINES AUTOMATIQUES CILIOTTA**
PARIS (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de rotular e capsular «Ciliotta».
- ~ **MANUEL SERRA EM CT.º**
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



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

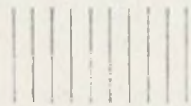
ALGARVE

Mendes & Anjos, L.ª
OLHÃO

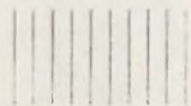
GRANADAISA FOODS, INC.

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

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

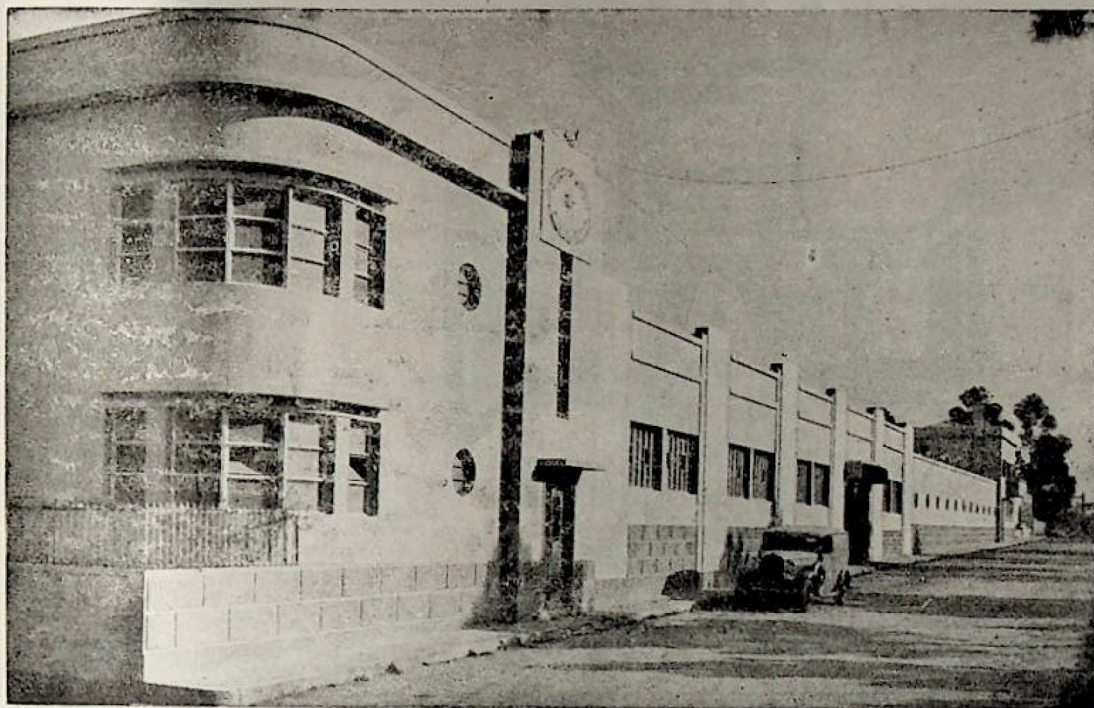


Unicos importadores da marca
GRANADAISA
em Conservas Portuguesas
de Sardinhas, Anchovas e Atum
em Puro Azeite de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

BOTELHOS & C.[^]



MATOSINHOS

—
 “Botelho”
 brand
 the
 finest quality
 —

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
 Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: OICANGI

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

Portugália Industrial, Lda.

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

Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

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

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

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

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

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

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

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

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

Conservas Unitas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDÓ	UNITAS
SAMBA	



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Cap.-Ten. Horácio Anjos de Carvalho

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Delegado do Governo junto dos Grémios: Dr. Pedro Chaves Ferreira

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa

Narciso José Barroso

João Viariz Chaves Abreu

Sub-delegado do Governo no Norte:

Cap. Rogério Correia Ferreira

De Sotavento do Algarve

Mário Garcia Ramirez

Lourenço Baptista L. de Mendonça

João Folque e Brito

Sub-delegado do Governo no Sul:

Dr. Fernando de Mendonça

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida

Filipe Nazareth Fernandes

Carlos Lúcio de Oliveira

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo

José Viegas Júnior

José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado

António da Silva Freitas

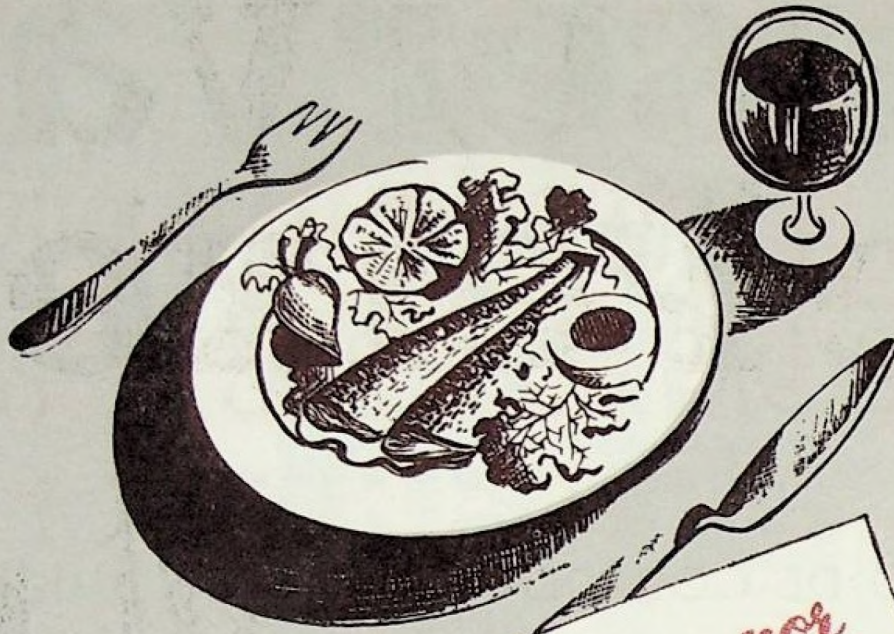
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa

Armando da Costa Ribeiro

Rui de Carvalho



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

ETP

