



EX-LIBRIS



BORBA

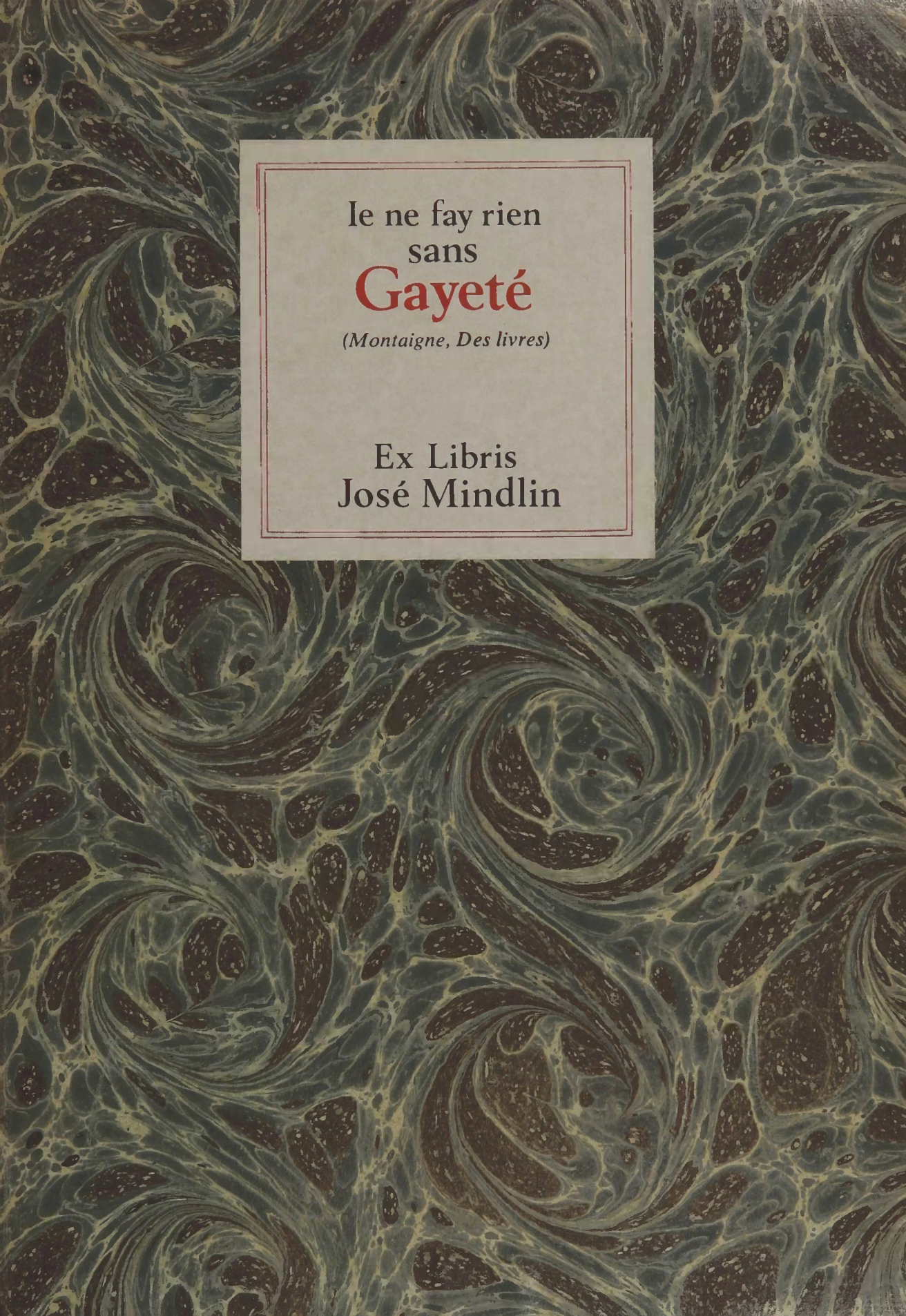


MORAES

RUBENS BORBA
ALVES DE MORAES

AKSC

W.

The background of the image is a classic marbled paper pattern, featuring intricate, swirling designs in shades of dark green, brown, and cream. In the center, there is a white rectangular label with a thin red border. The text on the label is centered and reads: "Je ne fay rien sans Gayeté (Montaigne, Des livres) Ex Libris José Mindlin".

Je ne fay rien
sans
Gayeté

(Montaigne, Des livres)

Ex Libris
José Mindlin

TRATADO

SOBRE A SALGA

DA CARNE, E DA MANTEIGA

NA IRLANDA,

E DO MODO DE CURAR AO FUMO

A CARNE DE VACA

EM HAMBURGO.

TRADUSIDO DO DINAMARQUEZ, DE CHRISTIANO MARTFELT

POR

T. C. BRUUN-NEERGAARD,

*Gentil Homem da Camara do Rey da Dinamarca, e
Membro de diversas Sociedades Scientificas.
Pariz 1821.*

TRABUSIDO DO FRANCEZ

POR HUM BRASILIANO. PARIZ 1823.



RIO DE JANEIRO.

NA IMPRESSÃO NACIONAL. 1824.

TRATADO

SOBRE A RAÇA

DA CARNE, E DA MANTEIGA

EM PORTUGAL

E DO REINO DE CASTELHA

A CARNE DE VACA

E MANTEIGA

DE ALEXANDRE DE Gusmão

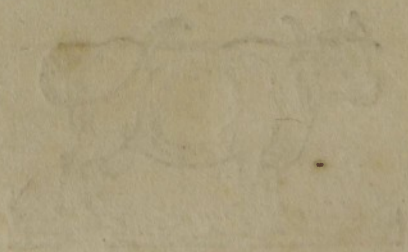
por

J. G. BRUNO

Com a aprovação do Conselho da Real Academia de Ciências e Letras Portuguezas, e do Real Collegio de Artes e Officinas de Lisboa, em 1764.

EM LISBOA

EM A LITOGRAFIA DE J. G. BRUNO



EM LISBOA

EM A LITOGRAFIA DE J. G. BRUNO

P R E F A C I O.

OS Hambourguezes, e os Irlandezes estão, há muito tempo, na posse de vender as melhores carnes salgadas da Europa. Ainda nenhuma outra Nação pôde entrar em concorrência com elles. A Sociedade de Agricultura de Copenague, estimulada pela vantagem, que resultaria da introdução de hum methodo, em favor da Economia Domestica Dinamarqueza, propoz no anno de 1771 hum premio para o *melhor Tratado sobre a arte de salgar, e curar ao fumo as carnes*. Christiano Martfelt, moço Dinamarquez, o conseguiu. Este Tratado methodico, e notavel pela concisão em que se descrevem differentes processos, offerencia muitas particularidades collidas n' huma viagem, que seu Autor fizera, tanto na Irlanda, como em Hambourgo, com intento de aprender os meios praticos, e applical-os á huma sãa theoria.

A Administração Dinamarqueza pressentio toda a utilidade, que se devia esperar, em relação á Marinha e seu fornecimento, de hum bom systema de salga. Então apparecerão as Ordenanças de 1776, e 1777, que animavão a exportação das carnes salgadas, e curadas ao fumo, ou por concessão de premios, ou por diminuição de direito, sobre este genero.

O Governo adiantou muito mais as suas vistas; tentarão-se especulações á sua custa; erguerão-se como á porfia muitos estabelecimentos, cujo bom resultado coroou os esforços dos seus emprehendedores. Os açougues, porque seguirão ponto por ponto as praticas recomendadas, aproveitarão no amelhoramento. Em 1782 publicou-se huma Ordenança conservadora, com o fim de assegurar ao Commercio Dinamarquez as vantagens, que devião resultar d' este excellente methodo; nem foi illudida esta esperança, nem perdidos os cuidados da Administração, porque hoje mesmo as carnes salgadas na Dinamarca conservão a merecida reputação, que lhes assegura a execução das Ordenanças, que sem vexame do Commercio, o espreitão, e o garantem.

O Traductor do Tratado de M. Martfelt emprehendeu este trabalho para responder ao convite da Sociedade Real e Central de Agricultura de Paris, que acolheo esta obra, e lhe outorgou huma medalha de incitamento, convidando-o a que o publicasse. Possa o Publico receber esta produção; que tão util foi no Paiz, em que pela primeira vez apparecera.

TRATADO

SOBRE A SALGA DA CARNE, E DA MANTEIGA

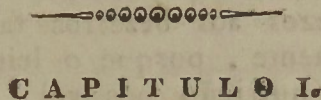
NA IRLANDA, E DO MODO DE CURAR AO FUMO

A CARNE DE VACA EM HAMBURGO.



PRIMEIRA PARTE.

Do Gado Vacum.



CAPITULO I.

Do modo de engordar os Bezerros.

ANtes de particularisar-mos o que se pratica na Irlanda para se engordar os bois, convem fallar do modo, com que se tratão os bezerros com o mesmo fim. Não he com tudo a Irlanda o melhor paiz, de que se colha huma instrução sufficiente á este respeito. Faremos por tanto conhecer em breves palavras os processos, que são em uso na Inglaterra, para depois comparar-mos hum, e outro methodo.

Hum Irlandez louva tanto a sua carne de vitella, quanto hum Inglez louva tambem a sua; ha com tudo grande differença, ou sobre a qualidade, ou sobre o gosto; differença, que resulta não só do tempo, que se emprega em engordar os bezerros, mas tambem dos meios, que para isto se applicão.

Os bezerros da Irlanda reputão-se bons para o açougue, quando tem bebido metade do leite de huma vaca, algumas vezes misturado com hum pouco de farinha de avêa, pelo espasso de 4, 5, ou 6 semanas, da-se-lhes alem disto, depois de 15 dias do seu nascimento, (se he comodo) sôro de leite, até que acabem de engordar.

Tambem ha quem os engorde, em hum mesmo espas-

so de tempo, com todo o leite de humna vaca; mas este methodo não he o mais seguido, e quando fosse, não podia comparat-se ao methodo Inglez, que consegue dous fins, dando á carne hum gosto delicado, e ao Commercio dos coiros hum ramo lucrativo.

Raras vezes se mata na Inglaterra hum bezerro antes de ter bebido, por 10, 12, e algumas vezes 15 semanas, o leite de humna vaca, que se lhes conluz aos campos em baldes; alguns athé lhes dão o leite de duas vacas.

Tambem usão para os engordar, quando ha commodo, de pães feitos com bagoço de substancias oleosas, inormente de nabos silvestres, amassados com agua. Este uso he muito seguido na Hollanda, porque os Lagares estabelecidos em Saardam podem fornecer estes pães, ao passo que este alimento se torna muito despendioso na Irlanda, por ser preciso importar-se.

Da-se algumas vezes aos bezeros farinha de aveia, ou de trigo, porem raramente, porque o leite da vaca considera-se como a melhor nutrição possível, e tudo mais como superabundante; a farinha na agoa só se emprega para economisar-se o leite.

Costumão na Inglaterra, nos ultimos 15 dias, de dous em dous, ou de trez em trez, dar hum par de bolos, cada hum da grossura de hum ovo, feitos de farinha de aveia, ou de trigo, amassada em agua-ardente de grãos; este methodo concilia-lhes sono; o sono, e o repouso contribuem muito para engordal-os.

Para que a carne se torne mais branca, da-se aos bezeros de tempos á tempos hum pouco de grêda. Esta substancia calcaria absorve, e destroe os sucos accidos, que embaração o estomago; mas este uso não he geral.

Na Inglaterra antes de se matarem os bezeros, tira-se-lhes o sangue por trez ou quatro vezes, nos ultimos 8 dias, o que se não pratica na Irlanda.

O longo espaço de tempo, que se emprega em engordar os bezeros, não contribue só ao prazer dos amadores da boa carne; he tambem de grande utilidade ao Estado; utilidade, que não se poderá conseguir em outro qualquer paiz, sem que se pratique o methodo Inglez de engordar os bezeros.

Não he só a maneira de cortir quem dá á Inglaterra tão grande superioridade no Commercio dos coiros, porque a nutrição dos bezeros influe n'isto muito particularmente. A Irlanda que tem muitas pelles de bezerro, e cortidores In-

glezes, jamais os venderá tão bons como a Inglaterra, excepto se adoptar o seu methodo de engordar, pois que a Inglaterra não pode fazer passar por suas as pelles da Irlanda, ainda preparadas nos seus cortumes.

Eu perdera de vista o meu objecto, se por mais tempo tratasse d'esta materia. Notemos com tudo que a França tem experimentado muitas maneiras de preparar os coiros á Ingleza, mas vio-se obrigada á abandonar esta manipulação, depois de haver despendido grandes sommas. Parece que ella não attendeo á decidida influencia da nutrição dos bezerros nas suas pelles.

A principal causa da superioridade dos coiros Inglezes, não he, nem a agua, nem a casca, nem o clima, nem a particular preparação, ainda que tudo isto contribue muito; mas he sim a qualidade que as pelles devem ao cuidado de se engordarem os bezerros, e he deste modo, que a paixão pela boa carne nos Inglezes redunde em proveito do bem publico.

CAPITULO II.

Do modo de engordar os Bois.

A Irlanda tem duas variedades de vacas: a raça Ingleza, e a raça Dinamarqueza. Os Dinamarquezes tendo por oito vezes subjugado a Irlanda, deixarão aqui, como vivos signaes da sua presença, duas especies de vacas: huma de cabeça vermelha, outra mosquada; esta ultima pertence commum, e quasi exclusivamente ás Provincias do Norte da Irlanda. Hum Dinamarquez, quando chega á estes paizes, reconhece-as logo, porque ellas são mais pequenas, e tem as pontas voltadas de outro modo, que não tem as Inglezas. Posso com tudo assegurar, que a carne d'esta raça entra salgada nas barricas em *Meath*, e em *West-Meath Belfuste*, e conserva-se muito bem seis mezes depois de haver chegado ás Indias, e n'outras circumstancias, ainda mais tempo.

Em certos lugares da Irlanda, em que o terreno he mediocre, e a cultura em deslexo, o pasto he pouco abundante; mas elle he sempre melhor, onde a intelligencia acorda o cultivador, pois que muitas vezes percebem-se terrenos, não ferteis, cobertos de hervas nutritivas, e saborosas.

Convem dizer alguma cousa dos prados, que aqui se cultivão tão desveladamente, como em outros lugares as Seáras.

A herva mais sã, cresce, como se sabe, em terrenos elevados, quando a herva longa, e forte medra nos terrenos baixos. Escolhem-se pois, quando he possível, para engordar o gado, aquelles terrenos, que não sejam nem muito altos, nem muito baixos, attendendo-se que elle não paste hervas azedas. Espalha-se de dous em dous annos, no Outono, sobre o lugar que deve servir de pasto para 15 ou 20 annos, o estrume dos animaes, que se tem ajuntado de diversos pontos em hum só deposito. Este estrume contribue muito para o crescimento da herva na seguinte Primavera. Com o mesmo intento empregão-se tambem as cinzas, a cal, o lixo, e athé o das praias, segundo a natureza da terra. Comprão-se ás vezes sementes de diversas plantas, como por exemplo, de trevo vermelho, branco, e outras especies de hervas, para se plantarem nos prados; a experiencia mostra, que as hervas naturaes, ainda mais que o trevo, contribue para a melhor carne, e para a melhor manteiga.

Segundo a quantidade, e qualidade da herva, hum boi necessita de maior ou menor extenção de terreno para ser engordado, e esta differença he tão sensivel, que quando hum *acre* (120 pez) do melhor pasto he sufficiente para engordar hum boi, são precisos pelo menos 4 *ácre*s de hum terreno pobre para o mesmo fim. Ha huma tal disproporção no valor destes terrenos, que o preço de hum sóbe de 4 á 5 libras sterl. por *acre*, quando o dos outros não passa de 4 a 5 shillings sterl. O calculo mais geral do Agricultor he, que se precisão 20 *ácre*s de Irlanda da primeira qualidade para se engordarem 12 bois. O *acre* de plantação, como se diz na Irlanda, tem 20 *perches* (são varas de 18, 20, e 21, pez) de comprimento, sobre oito de largo.

Quanto á colheita do feno, he de notar, que os melhores prados, não são cortados mais que huma vez por anno, no mez de Julho, antes que amadureção as sementes, para não enfraquecer o terreno. Estes prados, alguns dias depois, servem de pasto ao gado. Julga-se este uso muito vantajoso, porque a terra se estruma ao mesmo tempo pelo esterco dos animaes, que por ella se espalha cada semana com hum fardo, em quanto elles pastão.

Ninguem cuida de engordar os bois, antes que elles se aproximem do seu quarto anno; esta epocha he fixada por Lei; ella ordenava athé mesmo que se não matasse boi alguma

para a exportação sem ter cinco annos, mas depois reduzio a quatro esta idade, ou, como diz o Acto — entrado o 5.º anno.

O pouco commodo dos Camponozes da Irlanda não lhes permite engordar o seu gado, e os proprietarios comprão os bois magros, e antes de idade prefixa, nos fins do mez de Abril, conduzem-nos ao pasto no 1.º de Maio, marcando-lhes huma extensão de terreno proporcionado ao seu numero. Deste modo elles tem o necessario tempo para a exportação, que só he dos mezes de Setembro, e Outubro, epoca em que começa a matança, e durante a qual só se dá aos bois herva, e agua, tanto ao meio dia, como ao Norte da Irlanda. Pode com tudo haver algumas excepções n'este ultimo paiz, quando chuvas continuas, e frias no mez de Outubro embargão o crescimento da herva; leva-se então ao campo feno de primeira qualidade duas vezes por dia, porque os bois não entram nos curraes se não ao momento de se matarem. Geralmente na Irlanda o melhor feno dá-se aos bois que se engordão, e o feno mediocre aos cavallos; esta preferencia prova bem que a nutrição do gado vacúm he o principal recurso do paiz. Os bois que não devem ser exportados, só se engordão passado o seu 5.º anno, e algumas vezes o 6.º

Na Irlanda não se engordão os bois nos curraes como se pratica na Dinamarca. e n'outros paizes. Vi por muitas vezes proprietarios Irlandezes, não só espantarem-se, como tambem rirem-se, quando eu lhes contava que em muitos paizes são engordados á mangedoura, e que n'isto empregam-se não só os grãos em palha, mas ainda muitos milhares de barricas dos melhores grãos, como por exemplo, avea, centeio, sevada, sem cuidar-se do amelhoramento dos prados, como se faz na Irlanda. Hum tal uso, observão elles, só vem de se não saber tirar melhor partido dos grãos, e qualqier que seguisse este costume no seu paiz fora hum objecto de riso. Ninguem poderá negar, depois de madura reflectão, que esta nota he muito judiciosa.

Conserva-se o gado nos campos por tanto tempo, quanto he possível; só os gellos, e o mau tempo, decidem á recolhel-o. Os curraes, ainda dos mais ricos proprietarios, são construidos, antes para abrigar, do que para conservar os bois, porque são abertos de todos os lados, e ordinariamente sem portas. Considera-se o ar livre, tanto como saudavel ao gado, como de vantagem á fortificar o cavallo, que sem isto se perderia nos curraes, e cujo producto he

importante, por seu proprio valor, e pelo que dá aos coiros, que sempre se vendem com elle.

São diversos os modos de se nutrir o gado nos campos, em tempo de Inverno. Huns dão-lhe o feno debaixo de arvores, pondo-o do lado mais abrigado; outros depoem-no em mangedouras construidas de modo que cubrão o animal, e o feno. Este segundo methodo he preferivel ao primeiro, por que as gotas mais grossas da chuva cahindo das arvores sobre os bois produzem manchas nos seus coiros, que diminuem o seu valor; evita alem disto que a chuva não dilua o esterco no lugar em que elles comem, privando os campos do estrume necessario á sua fertilidade.

Prova-se com evidencia que a carne se torna assim excellente, e gorda, e que então conserva muito melhor o seu sabor do sal; nem ha por tanto outro meio para se lhe dar hum melhor grão de qualidade, alem daquelle de que temos tratado, isto he, bom feno, e herva com abundancia.

Quanto ás compras, e vendas, que se fazem nos pastos, quando a distancia não he contraria ás ordenanças para as que se fazem no lugar fixo das feiras, a Lei prescreve, que se hum comprador deixar ou os bois, ou as ovelhas por mais de cinco dias em casa do vendedor, este tem o direito de a tornar a vender, ficando responsavel o primeiro comprador á ressarcir qualquer prejuizo, que possa haver na segunda venda.

Como se crê, que se hum cortador fizesse pastar os seus bois, poderia enganar o publico, vendendo-lhe carne mal cevada, com prejuizo dos outros, ordena a Lei, que nenhum cortador possa fazer pastar bois, nem engordar grande ou pequeno gado, possuir ou cultivar terreno que pertença á outrem, debaixo da pena de 20 lib. sterl. por cada meza que assim praticar. ,, Esta mesma Lei he vigorada por hum Acto posterior, que prohibe á todos os cortadores o nutrir gado, sub pena de confisco.

Esta Lei, posto que sempre subsistente, não he com tudo executada em rigor, pois que eu conheci cortadores, que possuem alguns centos de *arpens* (medida de 100 varas de 10 pez cada huma) de terreno, cobertos de bois gordos, sem que por isto tivessem o menor encommodo. Parece-me athé mesmo espantosa, que muitos, á quem eu fallava d' este Acto, não tivessem d'elle o mais leve conhecimento. Esta ordenança considerada em si mesma não he util, relativamente ás carnes, que se exportão, e antes pode ser illudida do que executada com rigor, porque a carne he cedida ao

mercador, tão facilmente da primeira mão como da segunda. Quasi que a fraude não pôde ter lugar na carne, que se exporta, visto que a salga não he feita pelos cortadores, mas sim por outras pessoas, só se trata, em vantagem propria, de se haver a melhor carne. Como os cortadores enganão, muitas vezes nas feiras publicas com a sua carne, tanto ao rico, como ao pobre, o que acontece ainda todos os dias, apesar do rigor da inspecção, fez se por tanto esta Lei para todas as carnes em geral. Não ha motivo algum para se pouparem aquelles, que a infringem, excepto que os cortadores, que engordão bois fazem isto quasi sempre para a exportação, e a experiencia mostra, que as grandes fraudes nas feiras, são perpetradas por aquelles, que não engordão bois.

Quando o boi está gordo he conduzido á feira.

CAPITULO III.

Das Feiras.

SENDO a fraude o maior inimigo de Commercio bem organizado, e fundados sobre principios politicos, huma das primeiras cousas, que o Legislador considerou, estabelecendo as feiras, foi ordenar meios de impedir a fraude. A Lei determina por tanto o lugar, em que o gado pode ser vendido, ou comprado pelos cortadores, por hum raio de 20 leguas Irlandezas (quasi 14 leguas de França) de distancia do lugar em que se faz a feira, sub pena de se pagar o valor do gado vendido. Apesar d'isto em certos Cantões, o raio de distancia do lugar da feira he só de 6 leguas Irlandezas (quasi 4 leguas e meia de França.) Esta medida tende á evitar que os bois não percão a sua gordura pela fadiga do caminho.

A feira só começa, tocando-se hum sino, o que se faz na maior parte do anno ás 6 horas da manhã, e n'outro tempo ás 8 horas. Toda a infração n'isto he punida com multa de 16 libras sterl. metade para o denunciante, e metade para o Commum.

Do mesmo modo que as grandes Cidades tem os seus correctores para accelerar o Commercio, as grandes feiras

tem tambem os seus, ainda que menos importantes; chamão-se *Salesmen* (homens de venda.) Podem ser considerados como commissarios, á quem os camponezes, e outros remettem o seu gado, em tempo de feira, para ser vendido o mais vantajosamente possível. Ninguem pode exercer esta occupação sem prestar fiança de 200 libras sterl., assignada por dous homens conhecidos de *Lord Maire* de Dublin ou dos *Maires* das outras Cidades. Elles promettem ser justos, vender o gado do modo mais lucrativo aos proprietarios, e isto em feiras publicas, e sem fraudes. Em caso contrario, a multa he de 100 libras sterl. metade para o denunciante, e metade para os pobres da Cidade.

Impossado o corrector por *Lord Maire* ou por outro *Maire*, he obrigado segundo a Lei a dar contas ao proprietario, em hum caderno de lembranças por elle assignado; os animaes vendidos, o nome do comprador, o preço da venda, aqui devem ser declarados.

Se hum *Salesmen* engana o seu committente, *Lord Maire* he obrigado a indemnisa-lo pela fiança assignada. O corrector pode ser preso, se o pleito não se arranjar amigavelmente, e fica inhibido de fazer qualquer venda antes de reintegrar a sua fiança; se algum delles faz bancarrota, ou desapparece, sem haver pago o gado, os proprietarios são os primeiros que se embolçao pela sua fiança.

As attribuições do *Salesmen* não prohibem á outra qualquer pessoa o vender por si mesma o seu gado; ao contrario elle he multado em 40 shill. quando por si, ou por ordens suas, embaraça a algum proprietario o vender.

Esta Lei não se observa strictamente, porque a fiança he grande, e o negocio pouco importante. Attende-se mais ao moral do homem, que se emprega n'esta correuptagem, do que á fiança. O premio de quem vende na feira, he 6 *penses* sterl. por cabeça vendida.

O comprador nas feiras he quasi sempre hum marchante, que corta por sua conta, posto que com dinheiros adiantados de algum negociante, tantos bois, quantos precisa, para fornecer a quantidade de libras de carne, que se lhe pedem. He costume que o negociante, que exporta, só faz compra da carne propria para salgar-se; ficando o resto do boi em vantagem do cortador.

Para se acautelar toda a delonga, e toda a contestação nas feiras, ordena a Lei, que quando o mercado se acaba, havendo procecido arrhas, o vendedor seja obrigado á esperar duas horas pelo seu pagamento. Neste intervallo o comprador

pode destractar-se, e o vendedor guardar as arrhas, com direito de fazer recahir sobre o primeiro comprador qualquer prejuizo, que possa ter, tornando á vender.

A fim de se remover qualquer especie de fraude, os animaes vendidos em feira, não se podem tornar á vender no mesmo dia, sub pena de se perder o valor; de mais, hum marchante em tempo algum pode tornar á vender á outro marchante sem pagar em multa o dobro do valor do gado.

Raras vezes se usa de credito nas feiras; ou se paga em dinheiro contado, ou em letras de cambio. O corrector pode com tudo acreditar por alguns dias, quando conhece o homem a quem vende; mas faltando este á sua palavra, e passados 5 dias depois de concluida a venda, o risco recáhe todo sobre o corrector.

Os preços varião segundo as circumstancias e as épocas; difficilmente hum negociante pode conhecer o valor primitivo do gado, que compra dos marchantes; vem isto em grande parte do cebo, e do seu preço corrente.

Os bois, cuja carne deve salgar-se, matão-se poucas dias depois da feira.

CAPITULO IV.

Dos matadouros.

A Matança do gado comessa no 1.º de Setembro, e dura athe o 1.º de Janeiro; a maior quantidade corta-se do meio de Outubro ao meio de Novembro, porque então o animal está no melhor estado, e comessa á declinar á medida que a herva se torna mais rara.

Notamos já que o boi vendido para á exportação deve ter entrado no seu 5.º anno. A Lei era antigamente muito severa á este respeito; hoje ordena que aquelle que a infringir, perca o valor do gado que cortara, metade para o Rei, e metade para o Denunciante. Não só o cortador, mas ainda qualquer individuo, que conduz aos portos carnes de animaes, que se sabe, não tocarão a epocha assignalada para o seu corte, são sujeitos á mesma punição. A experiencia, em que se funda esta Lei, que rigorosamente se observa, mostra, que independente da gordura, a carne deve ter

adquirido hum certo grão de consistencia para soffrer humã salga forte. Tambem he huma das primeiras regras d'esta preparação, que o animal esteja no seu quinto anno, e muito mais vantajoso se o tiver passado. Mattão-se algumas vezes vacas gordas para salgar-se, mas a má carne só he vendida aos que procurão o mais barato.

O gado não he conduzido logo da feira ao matadouro, he preciso dar-se-lhe tempo de repouso, pois que de longe elle se esquentá, e diminue. Deposita-se em lugares limpos, e arejados, para que possa recobrar todo o seu vigor antes de ser morto. Ha quem leve mais longe os seus cuidados sobre esta materia, pois que athe se amarrão, para que se não toquem huns aos outros bois. Assim descansão dous ou trez dias, quando tem vindo de menos de duas leguas de distancia, e n'este tempo só se lhes dá agua.

A Lei occupa-se tambem dos lugares, em que se deve matar o gado; ella prohibe o corte nas feiras ou nas mangedouras; estas disposições são tanto mais necessarias, que muitas pessoas matavão, sem ter lugar conveniente. Os matadouros das pequenas Cidades são em geral bem organizados.

Se hum negociante quer inspecionar bem todo o seu matadouro, he natural que reuna tudo que tem relação com isto, e disponha em boa ordem. Eu vi em *Belfant* estabelecimentos deste genero superiormente organizados; aqui os bois tem seu pateo, o tanoeiro tem outro, e as barricas vazias estão em outro; ve-se hum repartimento para a carne quando se salga, e hum para as barricas cheias, tudo está ordenado por forma no mesmo edificio, que o trabalho se faz sem o menor obstaculo. Em *Dublin*, e em *Cork* pelo contrario as carnes são arrastradas pelas ruas desde o matadouro athe a casa do negociante, que he quem a salga, como se verá depois.

Recomenda-se por Lei toda a limpeza na matança; prohibe-se coser a gordura sobre a carne, ou praticar qualquer outra fraude, sub pena de se pagar aos pobres o valor do gado, e de punição corporal em falta de pagamento; esta Lei he rigorosamente observada.

Convem observar o modo, com que se esfolla o animal, pois que por isto o coiro ganha ou perde consideravelmente o seu valor. A Lei pune, não só o cortador, mas tambem qualquer homem, que estraga os coiros, cortando-os em diversos lugares, ou rompendo-os, com multa de 10 stibb. sterl. por cada coiro grande, e 10 stibb. e 6 pences por coiro de bezerro. Incorre na mesma pena aquelle, que tenta

vender estes coiros assim estragados. Para que se não exportem do paiz , com detrimento do Commercio , coiros baratos , por isso que deteriorados , o pesador , á quem incumbe contestar o peso , e de quem fallaremos depois , tem auctoridade para reter aquelles que descobre com algum defeito essencial.

O boi depois de morto fica por hum dia á esfriar. Tratarẽmos agora das barricas , porque parece lugar conveniente.

CAPITULO V.

Do barricame.

Notaremos que a Lei, traçando regras tão precisas sobre os barris de manteiga, e de sebo, determina só para os da carne, a medida, o peso, e a marca, que devem ter, quando n'elles se deposita. Observão-se com tudo em rigor as mesmas disposições tanto com as barricas de carne, como com as de sebo, ou manteiga, ainda não sendo prescriptas para a salga.

A barrica pode conciderar-se em duas relações, ou he, quando sahe da mão do tanoeiro, e quando está cheia de carne. Convem muito saberem-se as regras prescriptas para hum, e outro caso.

Huma barrica ou barril não deve conter menos de 9 á 10 gallões, nem mais de 30. Os meios barris regulo-se de 14 e meio á 15 gallões.

Hum gallão (4 garrafas) consta de 4 *quarts* Inglezes: hum *quart* equivalle á 2 *pints*: e hum *pint* á hum quarto de polegada cubica Ingleza. O tanoeiro apronta o barril exactamente por esta medida, alias he punido com multa de 20 *stlb.* O barril, como todos sabem, compoem-se de aduellas, tampos, e arcos. As aduellas são ordinariamente de carvalho, importadas da *Virginia* ou da *Philadelphia*, e são preferidas ás de *New-York* pela sua bondade, e duração. Posto que a viagem da America Septentrional seja longa, estas madeiras não chegam sempre bem secas á Irlanda, e algumas vezes são ainda muito verdes; n'este caso fazem-se secar, tanto quanto he possivel, antes de se trabalharem.

O preço das aduellas varia; em 1764 vendião-se por 8 libras. *sterl.* o milheiro das de *Philadelphia*, e *Virginia*,

é por preço inferior ás de *New-lork*. As primeiras álem da vantagem de melhor madeira, são mais grossas, soffrem ser desdobradas, o que faz ser o barril mais barato.

Quanto aos tampos elles devem ser da mesma madeira que as aduellas, e bem ajuntados no barril sem furo algum.

Os arcos fazem-se de aveleira, frecho, salgueiro, castanheiro, ou videira &c. a maior parte deste genero importa-se da Inglaterra, e o de *Bristol* he preferido. O preço ordinario dos arcos para as barricas inteiras, he de 30 stib. sterl. por milheiro; para as barricas hum pouco maiores, he de 34; e para as grandes he de 40. As primeiras barricas tem 6 pez e meio de comprido; chamão-se na Inglaterra *firkins*, e em *Cork*, *barrels*; as segundas tem 7 pez e meio, chamão os Inglezes *kilderkins*, e os de *Cork*, *bier-barrels*; as terceiras tem 8 pez e meio, *Lom on barrels*, *hogsheads*.

Armão-se d'arcos as barricas de carne, pelo mesmò modo que os barris de manteiga, e athe se emprega a mesma quantidade, isto he 3 por cada quarto de barril, o que faz 12 arcos para hum barril inteiro, que se arranção á maneira dos barris de vinho de França.

Quando o barril está acabado, sópra-se dentro para se conhecer que não ha fenda entre as suas aduellas; se ha, tapão-se logo com junco; huma carga deste, quanto pode conduzir hum cavallo, paga se por 10 shill. sterl.

Não he indifferente a fôrma dos barris, pois quando as aduellas são o menos possivel curvadas, o seu arranjo no Navio he melhor.

A Lei ordena o peso da carne da seguinte maneira: para huma barrica, ou *barrel*, 2 quintaes; para huma meia barrica, 1 quintal; e para hum terço, ou barrica e meia, 3 quintaes.

Confisca-se a barrica que não tem o pezo indicado, metade he em proveito do Rei, e outra do denunciante. Quando huma tal barrica pertence á algum negociante, que tenha salgado, e vendido, a multa he de 10 shill. sterl. por barrica; havendo duvida sobre o pezo, desembarrica-se a carne, e peção-na separada.

Cada barrica de carne deve ter huma marca applicada com ferro em brasa, contendo, sobre a primeira linha, as letras iniciaes do prenome, e nome inteiro do negociante, ou do salgador, e sobre a segunda o nome do lugar em que elle tem o seu domicilio habitual ou momentaneo. Pagão-se 10 shill. sterl. por cada barrica, em que falta esta marca, como salga falsa. Talvez se julgue que a marca do negoci-

ante basta para garantir a capacidade da barrica, e não a salga; mas em Dublin sendo o negociante quem salga ou faz salgar, a marca deve garantir huma, e outra cousa.

Depois que a carne está nas barricas, e que estas se tampão, a maior parte dos negociantes substituem aos trez arcos, que guarnecem cada huma das extremidades, outros tantos arcos, que ellas possam receber, o que faz subir o numero de 18 á 20 em vez de 12. Isto tem por fim a melhor conservação da carne. Com tudo, algumas pessoas pretendem que 12 arcos ligão mais solidamente huma barrica do que 20. seja como for, as barricas de 18 á 20 arcos são mais em uso para as Indias, onde se pagão 2, ou 3 shil. sterll. mais caras do que as outras, na persuasão de que n'ellas a carne he mais conservada.

CAPITULO VI.

Do postejar a carne.

OS negociantes das grandes Cidades tratão com os cortadores por meio de hum corrector, que para isto não presta fiança alguma, porque o cortador entende-se directamente com o negociante á respeito das carnes, que lhe te fornecido. Nas pequenas Cidades, o negociante que faz a salga em sua caza, trata com o cortador sem intermediario.

No primeiro caso o corrector conclue o mercado da carne, comprehendidas as linguas, e nada mais. He muitas vezes preciso que elle siga antes o seu juizo sobre a qualidade da carne, do que a ordem do negociante ausente.

A pratica mais usada de se fazer, e concluir o mercado da carne he pelo pezo do boi inteiro, e por quintal. Para se formar disto huma idea, lembrarei os preços do anno de 1764.

Por hum boi de 350 libras, custava o quintal da carne 9 shil., e 6 dinheiros; por hum de 450 lib. o quintal custava 11 shil; por hum de 550, era o quintal de 12 shil. e 6 dinheiros á 13 shil. O pezo do boi avalia-se sem comprehender a cabeça, os pez, e o coiro, que nunca fazem parte do mercado.

Por este modo de calcular, o negociante diz, por exemplo, ao cortador: preciso de 400 barricas ou barris de carne

de segunda qualidade, (he a que de ordinario se remette para as Indias) comprai os bois, e fazei cortar a tempo; eu pagarei segundo o preço corrente, se a carne for boa.

O cortador, que conhece o negociante, compra para o tempo fixo, por duas ou trez vezes o numero de bois necessarios, e os mata. Depois faz que o corrector lhe inspecione a carne; se acontece que hum boi não tem o pezo convencional, ou não he tão gordo, como deve ser o boi de hum tal pezo, o cortador tem obrigação de diminuir o preço, e assim se conclue definitivamente o contrato. Feito isto não ha mais nada a tratar entre o negociante, e o cortador, excepto receber o seu pagamento.

Concluida a compra, o cortador faz conduzir a carne á casa do negociante ou do corretor, ainda que seja distante, para ser postejada, e salgada; ordinariamente ella se conduz á casa do corretor. Muitos negociantes querem por si mesmos fazer a salga, e conduzem para suas casas as carnes, e os barris. Em todo o caso em *Dublin* o corretor tem a inspecção geral, e qualquer que seja a casa em que se salga, sempre o cortador he quem posteja.

A Lei prohibe capar o animal destinado á salgar-se para o Commercio, com multa de 20 shill. ster. cuja metade he em proveito do Commum, e outra do denunciante; aquelle que não paga esta multa he punido com açoites.

Esta Lei não está em vigor, e o corretor a infringe quasi todos os dias; mas pouco importa, porque o negociante sabe bem distinguir as carnes.

O corrector assiste sempre á postejar, e á salgar; não perde hum só momento de vista, tanto o cortador como o salgador.

Nenhuma carne deve ser sanguenta, passando á quem salga, e se algum sangue n'ella se percebe, faz-se notar ao que corta.

Não ha grande differença entre o modo de postejar para provisão da Marinha, e para carga dos navios do Commercio; para hum e outro fim, cortão-se as partes sanguinosas do pescoço, que se dão aos pobres; este côrte he hum pouco maior nas carnes para o Commercio; os quartos são cortados mais pequenos para provisão; em geral, as postas são menores para viveres da Marinha, porque asssim se facilita a distribuição.

Calcula se que huma barrica para a Esquadra Real deve conter 56 postas, de 4 libras cada huma, e por consequencia 224 libras; o tamanho da posta he proporcionado

do á huma ração diaria, que he de 4 libras para dous marinheiros.

As postas do peito são para o Commercio tão grandes quanto seja possivel para salgar-se; não se pode fixar o tamanho de cada huma; se são muito pequenas tornão-se inúteis, se muito grandes são incommodas, e athe prejudiciaes para a salga, porque então o sal não penetra bem athe os ossos. Em geral, nenhuma posta deve ter menos de 4 libras nem mais de 12.

Não se separão os lombos, como alguns acreditão, mas fazem-se incisões nos mais grossos, em lugares onde menos se percebe, para que o sal penetre melhor.

Cuida-se muito em que os ossos de tutano não entrem na b'arrica antes de serem bem despejados. Hum rapaz occupa-se exclusivamente d'isto, e os limpa com hum ponteiro de páo antes de passar a posta, que se deve salgar.

O tutano emprega-se no uso domestico, e em outros usos. No principio da matança dos bois custa 4 dinheiros por libra; ao Natal vale 6 dinheiros, porque então em quazi todas as mesas apparece o podim de tutano. Emprega-se principalmente nas fabricas de sabão, vendido e em grosso para este fim, custa 2 dinheiros, 2 e meio athe 3 ca a libra.

Quebrão-se os ossos mais longos, mas nunca em muito curtos pedaços principalmente se a salga he para Commercio.

O cutelló, de que se serve o cortador he de huma só péssa; o seu gume tem quazi dous pés, e a sua altura pouco mais de hum; o cabo regula quazi pelo comprimento; este cotello he tão pesado, que elle separa quazi só pelo peso o pedaço de carne á que se applica.

Julga-se da dexteridade do cortador quando elle posteja de ordinario em 8 horas 30 bois do peso de 450 libras cada hum. A carne passa logo aos salgadores, á medida que se faz em postas, e que são esvasiados os ossos, como se dice.

CAPITULO VII.

Da salga.

NA Inglaterra não ha mais de huma Lei para a salga, esta ordena que todo o sal se venda á peso, (o bushel regula 56 libras), e que nenhuma carne possa salgar-se com salmoura ou com sal gemma, antes de ser refinado em sal branco; esta Lei he rigorosamente observada na Irlanda; tudo o mais he livre quanto á especie de sal, e o modo de salgar. Huma longa experiencia, ainda mais do que Lei rigorosa, tem ensinado n'esta materia os melhores processos.

Nada de particular se nota sobre o lugar em que se salga. O corretor faz esta operação em sua casa, no seu pateo, de baixo de hum telheiro. O negociante toma melhores precauções, tem hum local proprio em sua casa, mas ou n'hum ou n'outro caso, o ar he preciso para este trabalho.

A salgadeira he disposta ao comprido para que os salgadores possam commodamente passar a carne de huns á outros. Os seus lados tem quasi hum pé de altura; a carne aqui se lança a esquerda para a direita, ate chegar as cêlhas arranjadas na parte mais elevada da salgadeira.

Servem-se do sal miúdo de Lisboa, Liverpool, ou da Irlanda; he pequena a differença entre estas duas ultimas especies, visto que procedem do sal gemma de Liverpool. O sal de Dublin e das outras Cidades proximas dos Rios, não he tão forte como o de Newry, Belfast, Waterford, e em geral das Cidades proximas do mar, onde há todo o comodo de se conduzir agua salgada para se dissolver o sal antes de se refinar; mais esta differença, que só se percebe nos preços, não faz nada no consumo; o salgador augmenta ou diminue a doze dos diversos saes, que empréga, segundo a maior ou menor força, que lhes conhece.

Para mais brevidade chamarei sal Inglez o de Liverpool, e os outros dous sal da Irlanda, sem fazer menção do sal do mar de Limington, ou de outros logares da Inglaterra.

A proporção observada pelos melhores salgadores no emprego desta substancia, he, de 11 *hogsheads*, ou 22 barricas para 100 baricas de carne; o sal não he medido, mais sim pesado, como se dice; calcula-se com tudo do modo acima, e estima-se cada *hoghead* de sal em 700 libras. Destes 11

hogsheads, 5 são de sal de Lisboa e 6 de sal Inglez, os quaes depois de misturados com 4 do de Lisboa são em totalidade empregados para esfregar a carne: o que resta despeja-se por cima quando se depoem na barrica, pois n'esta ultima preparação só entra o sal puro de Lisboa.

Posto que se não observem sempre em rigor estas proporções, poucos ainda assim se desviam d'ellas. Acredita-se muitas vezes que por meio de huma esfregação mais intensa, 20 barris de sal bastão para 100 barricas de carne, o que não he sempre exacto. Não se deve portanto empregar huma menor quantidade da que foi indicada, comparando-se a força e a pureza relativa do sal.

Para se fazer esta comparação exactamente, cumpre que se conheça com antecedencia os principios constitutivos de cada especie de sal cuja analize pertence á Quimica. Pode-se com tudo distinguir de hum golpe de vista a qualidade do sal, porque quanto mais transparente e mais branco elle for, mais puro será, e mais livre de partes terrosas, que frequentemente se encontram nos saes do mar Francez, e nos saes gemmas. O melhor he o que tem a grãa firme, que he pezado, e se conserva sêco no tempo humido. Tambem pelo gosto se conhece a qualidade do sal, ainda que he muito difficiloso determinál-a.

O sal, alem de ser puro, não deve haver toma o hum gosto amargo e desagradavel pela união de corpos heterogeneos. Deve pelo contrario ter huma acrimonia, que difficilmente se distingue do sabor ácre, e do amargo; assim elle será forte, e puro. Esta qualidade no sal percebe-se bem sobre a carne nos primeiros 8 dias de sálga, porque pèrta e feixa bem todos os seus póros faz sahir o sangue, e he, n'huma palavra, eminentemente anteseptico.

Tambem se conhece a natureza do sal pela grandeza dos seus cristaes, e principalmente o sal marítimo. Os maiores d'esta especie são de ordinario os mais sapidosos. O sal refinado com tudo póde variar, quanto á esta qualidade, segundo o modo com que he cozido, de sorte que aquelle, que por sua natureza he fráco, pode por meio de huma longa e lenta cocção, dar hum que seja de cristaes mais gróssos, sem ser por isto de maior energia.

Não se conclúa daqui que o sal mais forte he o melhor para a sálga; os saes de segunda força são tambem necessarios, porque apréssão a formação da salmoura, e eisaqui a causa da indicada combinação do sal Inglez com o sal Portuguez. O Inglez penétra melhor pela esfregação, porque he

mais ligeiro, une-se mais depréssa aos sucos da carne, e não lhe dá tempo de ser tocada de putrefacção, á que ella naturalmente tende. Mas nunca se emprega só este sal, visto não conter sufficientemente acido em proporção do seu alcali; toma-se d'elle huma maior quantidade para a esfregação, do que do de Portugal, pois que contribúe á dissolver mais prontamente este ultimo. Considera-se esta qualidade do sal Inglez como importantissima á sálga; julga-se impossivel salgar a carne com o sal grosso da Hespanha, e que ella apodreceria n'este sal, ainda quando se lhe applicasse a mesma mão d'obra e os mesmos procéssos, so por que elle não se dissólve depréssa em salmoura. Para se remediar este inconveniente, he preciso algumas vezes reduzir á pó o sal grosso de Hespanha, quando ha necessidade de se servir d'elle em falta de sal do paiz. A experieucia ensina que não he precisa de huma maior parte de sal Inglez em porporção do de Portugal, e daqui vem que antes se servem do sal do paiz, que do sal estrangeiro.

Tambem se fabrica na Inglaterra outra especie de sal com agua do mar por meio de cocção, e depois que huma parte tem sido evaporada pelo sol do Estio; obtem-se desta maneira hum sal branco, do qual se fabrica huma grande quantidade em Limington. Não se julga com tudo assaz forte para a salga das carnes, posto seja muito bom para salgar o peixe e para usos domesticos.

O sal de fontes salitrosas não he forte, mas combinado com o de Portugal supre muito bem o sal gemma.

Fixa-se o numero dos obreiros para a sálga segundo a quantidade da carne. Elles trabalham ordinariamente 8 horas por dia; n'este espasso de tempo, como ja se dice, 4 obreiros salgão 30 bois do pezo de 450 libras cada hum; se são vacas: 40 e se são pórcos 100. Hum obreiro ganha 18 dinheiros, e tanta carne, quanta he precisa para o seo sustento.

Nas grand. Cidades fazem-se as sálgas em prezença do corrector, e nas pequenas em prezeuça do negociante, ou de algum por elle incumbido. Em quanto dura a operação elles vellão sobre a boa sálga, e que se não roubem as carnes.

Os que se emprégão em sálgar são obreiros ordinarios; este officio aprende-se com bem pouco exercicio, com tanto que haja bom pulso em quem o exerce.

Em Dublin servem-se de luyas de coiro para se fazer a sálga muitos milhares de barricas aqui se aprontão por esta maneira.

Em Belfast os obreiros guarnecem a mão direita de huma

manopóla ferrada; he composta de dous ou trez pedáços de sólla da largura da mão, excedendo hum pouco a extremidade dos dedos. Estes pedáços de sólla são postos hums sobre os cutros, e guarnécidos exteriormente de cabeças de prégos, tão longos, que atravéssem os coiros, e as pontas sejam reviradas do outro lado; estes prégos são muito unidos. Huma correa de coiro, preza por detraz em tórma de punho, e na qual o obreiro introduz a mão, sérve para elle sustentar este utensilio, que de ordinario se chama luva, e que tem a apparencia de huma escôva ou almofáça.

As luvas de salgar em Coik são maiores e mais fortes, do que n'outros lugares, assemelhão-se muito à huma luva de lã sem dêdos; fazem-se de sóllas de bôtas velhas, porque embellem menos salmoura.

Os obreiros salgadores, que fazem uso de luvas simples, conhecem que as que se emprégão em algumas Cidades são de num bom uso, mas desculpão-se que não são acostumados com ellas. Nos lugares, em que se usão de luvas guarnecidas de prégos, diz-se, que a carne não pôde bem esfregada sem o soccorro deste utensilio; o certo he que esta operação jamais será boa, sendo a mão nua.

Em Liverpool sálga-se huma grande quantidade de carne para a Virginia e Pensilvania, usando-se, em vez de luvas ferradas, de chinellas velhas de mulher, com o qual se esfrega a carne. Em Plymouth servem-se de luvas velhas de homens. Pouco emporta o instrumento de que se usa, com tanto que a operação seja boa; voltemos agora a particularidades d'este trabalho.

O primeiro dos trabalhadores esfrega mais a carne do que os outros, e cada hum a esfrega de mais por minutos. A carne do boi esfrega-se por mais tempo que a do porco, menos em razão da grossura relativa das póstas, do que da differente natureza da carne. Os obreiros que salgão os bois não ganhão maior jornal, e não tem na posse de certas picanças, á que se deixão os porcos.

Quando a pessa de carne chega ao ultimo trabalhador, que he sempre o mais idozo, e o mais antigo no officio, elle examina bem a óbra dos outros; se lhe percebe algum deffeito, ou alguma vea que não fosse aberta, elle a abre, faz entrar o sal, e esfrega depois, como deve pelo seu turno.

Das suas mãos, sem observar-se ordem alguma quanto ao tamanho das póstas, a carne passa a sêlha da salga; aqui se amontôa, sem se lhe ajuntar mais sal, tanta quanta pode

conter a vasilha. Fica n'este estado descoberta em hum lugar limpo, e arejado, por 8 dias, e nunca mais de 10.

Serve-se de nitro quando o committente o recomenda. No contrato das carnes para a esquadra, estipula-se que se empregarão duas onças de nitro, pouco mais ou menos, por cada quintal de carne; que se pulverisem com elle as pezas salgadas, mudando-se de huma para outra barrica, e que se preste fiança de que ellas se conservarão em bom estado 6 meses depois da sua chegada as Indias.

He difficil salgar bem, e conservar a lingua do boi, porisso que não soffre huma esfregação muito intensa, e só he empregnada de sal. Há diversos modos de a cortar, e a sua conservação depende muito d'isto. Em Dublin corta-se só huma pequena parte da raiz das linguas, para que tenham mais volume e comprimento; então ella fica com huma grande quantidade de vasos sanguineos, que tornão difficulta a sálga, e prejudica por consequencia a má conservação. Consegue-se entretanto dar á estas linguas huma preparação conveniente, esfregando-se, quanto he possivel, por diversas vezes. Em Cork, pelo contrario, corta-se toda a raiz, e por isto conserva-se melhor. Convem hum pouco de nitro á preparação das linguas; esta substancia da-lhes huma melhor cor, e acredita-se indispensavel a sua applicação. Pode julgar-se quanto as linguas differem na grandeza, posto sejam iguaes as vasilhas, porque entrão em huma barrica de Dublin, trez vezes tantas como n'huma barrica de Cork. Pagão-se por libras e pelo mesino pezo que a carne.

O que resta do animal não pertence ao negociante salgar. Tratarémos do seu emprego em capitulo separado, e agora do modo de embaricar a carne.

Do acamar, apertar, e embaricar a carne.

QUando a carne tem estado na barrica o necessario tempo para que o sal a penetre e se dissólva, em salmoura, tira-se para se embaricar novamente; varião os methodos d'este processo, mas nós seguiremos o mais razoavel.

Huns tirão toda a carne das barricas; outros só meta,

de , porque pretendem que a debaixo tem sido sufficientemente acamada , pela metade superior ; que sobre ella pezava , e que he inutil desanranjal-a para dispor-se de outro modo.

Esta razão seduz á primeira vista ; mas huma pequena reflexão faz preferivel o primeiro modo. He provavel que a carne esteja bem acamada , mas não he tudo , porque demais convem providenciar-se a sua conservação.

Veremos em breve que a carne não deve ter outra salmoura se não aquella , que se lhe derrama na barrica depois de feixada. Ora , pelo segundo modo de embarricar , huma grande parte da primitiva salmoura persiste no fundo da barrica , e toma o lugar , que o sal deveria occupar ; esta circumstancia he muito attendivel. Accresce que o sal espalhado entre as postas de carne , tem perdido pela salmoura huma parte da sua força , e da sua qualidade ; he humido e não pode ser comparado ao secco , que se lança no fundo da barrica , depois que tirão toda a carne e salmoura. Quando se acamarão as postas pela primeira vez não houve todo o tempo para se escolherem e arranjarem os pedaços , porque se os obreiros se dessem á este cuidado , os salgadores de necessidade esperarião pelos embarricadores. Posto que muita gente siga esta pratica , ella não he com tudo a melhor , e deve-se portanto preferir a que faz tirar toda a carne da barrica , para novamente acamar-se em melhor ordem.

Quando se tira huma posta de carne da barrica , e a tem menos volume , e menos pezo , do que quando n'ella se metterá. O sal não aumenta o seu pezo , antes contribue para diminuir-o , pois que penetrando a carne , faz sair d'ella todo o fluido animal necessario á sua dissolução ; esta perda deve ser compensada , porque , como já se dice , a barrica deve ter pezo certo. Calcula-se que a carne de huma barrica perde 14 libras pela evaporação dos seus sucos , e por isto accrescenta-se outro tanto para que tenha o pezo da Lei.

Despejada em huma velha toda a salmoura , que fica na barrica , põem-se no seu fundo huma camada de sal Portuguez , da grossura de hum dedo ; sobre elle acama-se a carne repondo-se sal sobre cada camada.

Francezes ha que , preferindo o seu sal escuro , o dão para as suas salgas em vez do sal branco Portuguez ; mas isto acontece poucas vezes , porque hum Irlandez enoja-se de ver a carne assim salgada. O modo de a esfregar com este sal he o mesmo que com o outro.

Fazem-se algumas differenças entre as postas , que se

acamão nos terços de barrica, e as que se mettem em barris. Os pedaços do pescoço, da perna, e os de grandes ossos, nunca entrão, pois que só admittem os escolhidos. Hum terço, abstração feita do seu pezo, que he 3 quintaes, paga-se por 2 e 3 shill mais caro, relativamente ao barril.

Observa-se rigorosamente a ordem com que a carne se deve acamar na barrica; as postas de inferior qualidade occupão o fundo, seguem-se as mediocres, e por ultimo as melhores, cujas abas cobrem o todo.

A ordem do embaricamento he a seguinte.

1	postas do	pescoço.
2		quartos trazeiros.
3		toutiço.
4		patinho.
5		lombo de dentro.
6		lombo.
7		ponta da pá.
8		pá
9		costellas.
10		peito.
11		acem.
12		fraldas.

Estando a carne acamada por esta ordem, evitando-se quanto he possivel intervallos, aperta-se com hum pezo de 50 libras, e com o mesmo se aperta depois de cheio o barril, pois que esta pressão he a mais essencial. Não se acredite que esta operação consome muito tempo; tendo estado a carne em salmoura, de 8 a 10 dias, ella se acha bem contrahida, e compacta, tanto pela força do sal, como pelo seo proprio pezo. A pressão por tanto deve ser só de alguns minutos na barrica, que immediatamente se feixa.

Faz-se depois hum furo em hum dos tampos, sópra-se por elle para saber-se que o barril não vaza. Se o ar não se escapa por alguma fenda, elle se acredita bom para conter a salmoura. Tapa-se o furo com huma rôlha de cortiça Hespanhola, passada pelo fogo, huma groza destas (12 duzias) custa 6 pences.

Se a barrica deixa escapar o ar, procura-se a fenda por onde elle foge, e tapa-se com junco. Os que se conhecem com este defeito marcão-se á jiz, para n'elles se repetir de, pois a experiencia do sôpro, e assegura-se da sua bondade.

No lugar em que se poem o batoque, faz-se de ordinario hum furo, que se arrolha; he por elle que se introduz a salmoura na barrica, destapando-se. Na Irlanda serve em toda a parte a que provem das primeiras preparações, excepto se he alterada, porque então faz-se nova preparação. Para isto lança-se sal em agua do mar, (se he possivel haver-a,) alias em boa agua fresca. Experimenta-se o grão de força da salmoura lançando-se n'ella hum ovo fresco, hum pedaço de carne ou de toucinho salgado, ou mesmo hum arenque salgado, e se nadão, he sinal de que a salmoura tem a força necessaria.

Se he fraca, o que raras vezes acontece, prova-se que as operações da salga forão mal feitas, porque ve-se por isto, ou que a carne não he assás salgada, ou que o fôra com sal muito grosso, ou muito forte, ou que não esteve bastante tempo na salmoura antes de ser diffinitivamente embarricada. Se acontece algum destes accidentes, conhece-se que a carne não foi bem acamada, porque recebe maior quantidade de salmoura.

Mas qual deve ser a de cada barrica? Tanta quanta possa conter, sendo bem apertada; tanta que possa conservar, anno e meio depois da salga, a mesma força que tinha no momento de embarricar-se. Calcula-se que a barrica fica feixada hum anno, e aberta 5 ou 6 mezes para seu consumo.

Para se comprehender bem tudo isto, note-se, ue a salmoura perde sempre a sua força, se não he entretida pelo sal, que faz a sua nutrição; segue-se que as hypotheses seguintes que parecem mal fundadas á primeira vista, são justas pela sua ligação.

„ Huma barrica de carne pode ter muita salmoura; he melhor que tenha menos, pois que assim melhor se conservará a carne. „

Deve por tanto huma barrica ter tanta salmoura, quanta possa conter, á condição que ao mesmo tempo seja bem occupada de carne, alias será deffeituoza.

Firmado n'estes principios dizia-me hum negociante muito experimentado em salgar: quizera sempre que só entrasse huma bem diminuta quantidade de salmoura na barrica depois de feixada, porque então fôra seguro de que a salga he bem feita, de que a carne tem o sufficiente sal, de que he bem apertada, e se conservará mais de anno em hum clima o mais quente. „ Notei as suas palavras; e observei depois que os melhores salgadores erão d'esta mesma opinião.

Para saber-se que quantidade de salmoura se deve empregar na França para a salga, bastaria conhecerem-se as relações das medidas e dos pesos, que são aqui em uso, relativamente á aquelles sobre que estão fundados os precedentes calculos. Como a quantidade d'este condimento varia segundo a capacidade das barricas, fôra muito util estabelecer-se a porpoção.

Em Liverpool, em diversos logares da Holanda, e em Flensbourg na Dinamarca, ferve-se a salmoura. Na Irlanda este procedimento não só arrastraria delongas prejudiciaes, mas ainda despeza de lenha. Algumas vezes exporta-se de huma só Cidade mais de 100 p barricas de carne; temos o exemplo de huma casa de Commercio da Corte, que exporta de 70 a 80 p barricas.

Não me occuparei do modo de salgar em Liverpool; só notarei que aqui uza-se do sal gemma refinado do Paiz, e que he talvez por isto que se faz a salmoura o mais forte possível, para se obter por este meio o que se não obtem pela salga.

Não duvido que se não conheça em França o modo de bem cozer a salmoura; com tudo não me parece inutil descrever este processo, tanto para que a minha obra seja mais completa, como para ser util aos que o ignorão.

A salmoura, que provem do embarricamento provisório da carne, he despejada em hum grande caldeirão de cobre. Como ella contem grande parte de sangue, a ebullição a faz sobir á superficie com outras escumas, que cuidadosamente se extrahem por meio de huma colher de ferro. Aumenta-se a salmoura, que diminue por esta cocção, com agua (preferindo-se a agua salgada ao mesmo sal,) e continua-se até que seja bem transparente. Deixa-se depois esfriar para que sirva quando he precisa, ajuntando-se lhe sal, se não he assaz forte.

Experimenta-se o grão de força da salmoura tomando-se huma pouca n' huma tigella de pão; será boa e assaz forte, quando sobe ao menor esfriamento causado pelo sôpro, ou pelo ar, e se cristaliza. Se for preciso aumentar a doze do sal para que chegue ao ponto conveniente, attenda-se que não fique muito salgada, porque então a carne torna-se dura.

Eu quiz por curiosidade provar em Liverpool a carne assim salgada, e que era de retorno da Virginia onde esteve 5 semanas da mais quente estação; apesar da longa viagem ella conservava hum excelente sabor, e achava-se no melhor estado. Nenhum bolor se percebia, nem sobre a carne, nem sobre a barrica, posto fosse abandonada por alguma

tempo em hum paiol. Era com tudo hum pouco dura por causa da forte salga, e do tempo que fôra no sal em tão longa navegação. Talvez que isto tambem procedesse de se fazer a cocção muito salgada.

Vólvo á barrica de carne Irlandeza. Depois de se lhe haver introduzido tanta salmoura, quanta ella possa conter vira se sobre o seu bôjo, introduz-se-lhe mais salmoura se he necessario; depois deixa-se, posta a marca do corrector, e ainda a não tem.

A barrica fica assim por espaço de 15 dias, se não urge expedir-se; passado este tempo, experimenta-se de novo, e mete-se mais salmoura, se d'ella precisa; sopra-se ainda para se conhecer se o ar sahe por alguma parte, se ha deffeito na construção do casco, o que he muito raro, e que se deve logo remediar havendo.

Os que querem aumentar o numero dos arcos, como anteriormente se dice, fazem isto antes de se soprar segunda vez, e as barricas ficão assim muito bem acondicionadas, dispensando o attestarem-se de novo com salmoura, que alias terião perdido na viagem.

Quando a salga se faz em Agosto, epoca em que o calor ainda he muito forte, convem banhar-se a carne em salmoura antes de salgar-se, para que morrão os insectos que podem estar sobre ella.

As lingoas são depositadas em huma sêlha particular; daqui se tirão, apertão-se, e embarricão-se como a carne. Talvez não seja inutil empregar-se a salmoura fervida na salga, (a pezar de se não praticar assim na Irlanda,) pois se não pode negar que ella por este modo adquire hum grão de intensidade muito superior. He verdade que pode acontecer perderem as lingoas alguma cousa do seu sabor delicado, mas ainda a experiencia não confirmou esta suspeita. Servem-se muitos do sal, que fica no fundo da caldeira, porque o julgão mais forte para a salga das lingoas. Marcão-se as barricas, em quê ellas são contidas, não só para que se distingão das outras, mas tambem porque são de differentes pezo; a Lei pune a falsificação, ou no pezo ou na medida, com a mesma pena que a imtracção relativa á idade do animal, que se mata para salgar-se; isto he, confisca-se a carne, metade para o Rei, e metade para o denunciante sendo demais o culpavel sugeito á penas corporaes, se se não conforma com o juizo.

Esta contravenção acontece bem raras vezes; houve com tudo hum exemplo; quando chegei á Irlanda em 1770. Em tal

caso para verificar-se o pezo da carne, despeja-se a barrica, desembaraça-se do sal, e pezida novamente realisa-se a puição, encontrando-se deficit de mais de 14 libras; paga-se por este trabalho o mesmo preço que pela salga, empregão-se os mesmos obreiros, e no fim da-se-lhes huma gratificação.

A despeza da salga desde o seo comêço até embarricar-se a carne, só he paga pelo negociante ao corrector, terminadas as operaçoens. O preço varia em porporção ao do sal; ajusta-se antes por barrica, comprehendendo-se ordinariamente, o das sêlhas. Se o negociante pága separadamente a madeira e o sal, então o corretor, ou o Tanoeiro, não ganha mais do que 10 shill de mão de obra por cada barrica.

Na Irlanda em 1770 o preço de hum *hogshead* de sal de Lisboa era 18 shill sterl, 14 shill os de Liverpool, e Irlanda.

Quando estive neste ultimo paiz, não tinha havido pelo espaço de 20 annos anteriores, mais do que um só exemplo de hum corretor convencido de fraudes; elle passou por huma ligeira pena, mais portou-se depois mais circunspecto, porque a reincidencia lhe faria perder a honra e o emprêgo.

Posto que se sálga muito bem na Irlanda, pode com tudo acontecer que a carne por falta de attenção se damnifique antes ou depois da sálga. Remedea-se isto expondo-se ao ar por 5 ou 6 dias, mórmente, se chóve; em cada hum delles virão-na; faz-se ferver a salmoura bem forte, e derrama-se por cima. As carnes que comessão á ficar muidas tratadas desta sorte, quazi nunca adquirem máo gosto.

Depois de haver tratado de tudo o que he necessario para a salga, não será inutil tirarmos algumas consequencias geraes sobre o-que pode ser de maior proveito, e cisaqui o resumo.

1.º O boi deve estar sufficientemente gordo, em bom pasto nos ultimos 6 mezes, deve ter mais de 5-annos, mas não pásse dos 7.

2.º Se foi trazido de longe para ser morto, deve repousar pelo menos dous ou tres dias, nos quaes não se lhe darrá mais do que agua para que seja mais fresco.

3.º Deve ser morto com asseio, bem sangrado, e o sangue recolhido com limpeza.

4.º Deve ser postejado com o maior asseio possivel e hum dia depois de morto; nenhuma pósta ainda com sangue passará ao salgador.

5.º Limpio-se de tutanos os óssos, e com perfeição.

6.º O sal deve ser o mais puro, o mais fino, e o mais pesado que se possa encontrar. O sal marítimo produzido pelo fogo não vale nada, porque he arcento e sujo; deve ser christalisado ao sol. Quando he grosso difficilmente se servem delle sem o moerem. He impossivel usar-se do sal escuro e sujo como o Francez, porque priva a carne da mais bella cor; o sal gemma só serve em parte.

7.º He preferido por melhor para as sálgas o sal miúdo Portuguez.

8.º A porporção do sal com a carne deve ser como de 22 para 100. Se unicamente for empregada o sal Protuguez deve contar-se huma barrica de sal de 5 quintaes, para 7 barricas e meia de carne de 2 quintacs cada huma; deste modo o sal em rasão da sua força, he proporcionalmente á carne, como 2 para $7\frac{1}{2}$. Em alguns lugares onde só se calcula pelo peso da carne, contão-se 100 libras de sal para 600 libras de carne, á fim de que antes sobeje salmoura do que falte.

9.º O sal penetra á força de esfregar-se e as póstias de carne passam por diversas, para que não fique sangue em alguma das suas veias.

10.º A carne he primeiramente depositada na barrica, sem ordem alguma, aqui fica por 8 ou 10 dias para ser bem penetrada de sal e de salmoura; talvez que n'outros paizes aproveitasse mais demora.

11.º Tira-se a carne da barrica, e acama-se então com ordem, pondo-se sal Portuguez sobre cada camada.

12.º Aperta-se a carne de maneira, que huma barrica de 30 galloens contenha só dous quintaes.

13.º A barrica deve ser de madeira de carvalho, ou de freixo, ou de outra, que seja bem sêca e forte para conter a salmoura; o fundo deve ser posto com bastante cuidado, e o bôjo cingido com 12 arcos fortes, ligados com vime, ou varinhas de salgueiro, e bem rebatidos.

14.º Sopra-se na barrica depois de se feixar n'ella a carne; introdu-se-lhe a salmoura que pode conter, e deixa-se n'este estado.

15.º Passados 15 dias, introdu-se-lhes ainda salmoura, e sopra-se ainda para se conhecer se ha fendas que a despejão.

16.º No momento de exportar-se, mete-se-lhe pela ultima vez salmoura, se he preciso, observa-se se vasa, e tapão-se bem resquicios, se alguns forem percebidos.

Todos estes cuidados convem muito á boa conservação

das carnes , e seria perigoso omitir ainda o que parece mais insignificante.

Na Irlanda não se premeão os que exportão carnes salgadas , e toucinho ; com tudo este ramo de industria he o mais antigo e o unico , que com a fabrica dos tecidos , se tem sustentado até hoje ao Norte d'este Paiz com vantagem não interrompida. Aqui se prefere naturalmente animar a Agricultura mais do que as salgas ; na Inglaterra pelo contrario da-se de premio hum shillim e 6 dinheiros por cada barrica , que se exporta. O Acto declara tambem que a carne ou o toucinho seja salgado com sal estrangeiro.

Dava-se n'outros tempos hum premio de 5 shill por barrica ; mas julgou-se muito solido , porque animava a cultura dos prados com detrimento das searas , que reclamavão o interesse das manufacturas e do Estado.

Faremos agora conhecer o partido , que se tira das diversas porções do boi , que não entrão na salga das barricas.

CAPITULO. 9.

Dos Miúdos da Rêz.

Posto que o que fica dito interessa na materia , que tratamos , este capitulo com tudo deve , por muitos motivos fixar a attenção do Leitor.

§. 1.^o *Sangue.* Emprega-se nas Refinarias do Assucar ; ainda que isto seja prohibido tanto aqui como n'outros paizes lagares ha em que elle he conduzido publicamente á estas fabricas. O sangue de cada rêz paga-se por dinheiro e meio. Na Irlanda não se usa fazer sopa de sangue , como n'outras partes.

§. 2.^o *Coiro.* He a parte mais importante depois da carne , e por isso os Legisladores d'elles se occupão expressamente. Ja notamos que aquelle que estraga hum coiro por golpe ou rasgadura , he multado em 10 shill , ou seja de boi , ou de vaca ; e em 2 shill , e 2 dinheiros por coiro de bezerro. O que tenta vender hum coiro defeituoso e refugado , encorre na mesma multa , e mais grave se ha reincidencia.

Para que a ordem se mantenha , e para segurança dos compradores , ha em cada Cidade hum mercado onde se vendem os coiros verdes , e aqui salgão-se e pezão-se. Não

he publico o edificio destinado á este uso, elle pertence ao peizador; a Lei prescreve com tudo que elle seja convenientemente executado, e mantido com asseio.

Para que alguem seja recebido peizador de coiros, he preciso, que preste as mesmas fianças dos peizadores de carne e de sêbo, ellas não podem ser menos de 20 lib. sterl: nem mais de 100. O peizador presta o mesmo juramento, e sujeita-se a mesma pena que os peizadores da carne.

Salgão-se os coiros logo que chegam ao peizador, este quasi sempre os recebe tão sujos, que mal deixão conhecer de que côr são. Como este genero vende se á pezo, he arrastrado do lugar em que se esfolia á aquelle em que se salga, em ruas pouco asseadas, o que faz que sejam mais peizados.

O peizador tem salgadores á quem paga a jornal; preside ao seu trabalho para que se faça com regularidade.

A Lei manda, que os lados internos do coiro se ponhão, hum sobre outro, pena de 10 shill. aos que os dobrarem de outro modo.

Emprega-se quasi sempre o sal Inglez na sua salga, e com tudo algumas vezes tambem se admite o de Portugal. De ordinario consomme-se de 12 á 14 libras por coiro, o que varia segundo o seu tamanho. Tambem se usa do sal de Hespanha, mas em *Cologne* e outros logares da Alemanha, servem-se do sal Portuguez ou Inglez, por-que o de Hespanha deixa sobre os coiros huma crusta glutinosa, que deve ser muito mais sensivel sobre a carne. Não se pode determinar o tempo necessario para que sejam bem salgados, pois que assim se deixão até que se expedem. Com tudo se acontece passar-se hum longo praso, salgão-se de novo, mormente se devem sahir do paiz. A pezar de tudo, parece conveniente que o cortidor os possa empregar o mais breve que for possivel.

Ligão-se os coiros cabello sobre cabello, havendo cuidado de se deixarem os chifres da parte de fora para ornato da mercadoria.

Cada coiro deve ser vendido á pezo justo, sub pena de 10 shill. de multa por cada contravenção; o peizador está presente para testemunhar este pezo, e leva-o á hum registro, em que lança os nomes do comprador e vendedor, assim como o dia, em que se pezarão, especificando o numero de coiros comprehendidos em cada pilha.

O peizador deve conceder ao comprador 4 libras de tãra e algumas vezes mais, se julga acertado, para compensar os

defeitos e immundices, que podem haver sobre os coiros. Esta tára deve ser indicada no seu caderno de lembranças, alias, sendo exigido o caderno, e não achando-se a indicação, elle soffre a multa de 10-shill. O peizador pode fazer lavar os coiros; se o vendedor ou o comprador não consentem n'isto e sendo a rasão pela parte do peizador, o que se opoem deve pagar 3-dinheiros por lavagem de cada coiro. Em todo o caso Lord Maire deve ter conhecimento.

Em Dublin e em Cork os peizadores tem hum shill. por coiro; nas outras Cidades só tem meio shill. Esta retribuição he por conta do vendedor; em falta de pagamento, o peizador pode reter os coiros.

Se outras pessoas vendem coiros salgados, o peizador deve com tudo pezar-os; alias encorrem na multa de 10-shill. por coiro.

O pezo medio de hum coiro não pode ser indicado com exactidão; commummente a conta faz-se da seguinte maneira: o coiro de huma vaca de 3 quintaes e meio, peza de 80 á 90 libras. Se he huma vaca que peza 450 libras, então o seo coiro he de 100 á 112 libras, porque o animal he mais idozo. O coiro de hum boi de 550 libras, peza de 112 a 120.

O preço dos coiros varia, segundo a grossura e idade do animal; o coiro do boi, que peza 100 libras, vendia-se em Dublin em 1770 de 22 á 26 schill; o de huma vaca de 20 á 23 shill. elles são mais baratos em Cork.

Nem o peizador, nem as pessoas, que lhe pertencem podem vender ou comprar hum coiro, antes de haver sido pezado em casa de algum peizador, para evitar-se qualquer lucro illigitimo. A pena consiste no confisco da mercadoria, e a Lei he muito severa para com aquelles, que a não observão.

O Commercio dos coiros têm sido por muito tempo huma mina de ouro para a Inglaterra. A Irlanda dezeja ardentemente colher d'elle os mesmos fructos, mas oppoem-se-lhe a politica Ingleza, prohibindo-lhe a exportação dos seus.

O uso de se dar mais tempo á céva dos animaes na Inglaterra, do que na Irlanda, influe na qualidade do coiro do boi, e tambem na do bezerro; assim a Irlanda não será tão cedo rival da Inglaterra n'este Commercio. Ella com tudo procura, por meio de leis sabias, dar credito aos seus coiros para o Commercio interior, e as suas pelles para o exterior.

Os coiros salgados aqui são vendidos para a Inglaterra

e Rotterdam; Nantes, paga-os mais caros do que outras Cidades da França; Altona, que tem costumes bem semelhantes aos da Inglaterra, consome-os tambem; a Irlanda mesma curte huma grande parte, mas havendo soffrido muito os seus bosques, ella tira do Paiz de Galles e da Holanda mais de 30 libras sterl. de casca de carvalho.

A Irlanda occupa-se ainda diariamente em a melhorar as suas Leis, tanto sobre os coiros, como sobre a salga, á pesar de que já trabalha n'isto ha 200 annos.

Hum Acto do Parlamento de 1 de Setembro de 1764 tende a prevenir a fraude no curtir e surtar os coiros, assim como na fabrica dos çapatos e botas; elle ordena que cada coiro de vaca, de boi, ou de toiro, seja tirado limpamente e sem golpes; que as orelhas se cortem pela raiz, assim como a cauda; que o nariz e os beiços sejam igualmente tallados antes de se comessar a preparação do coiro; que todos os curtidores sejam obrigados a marcar a parte do pescosso com a letra inicial do seo prenome, com o seo nome de familia por extenso, e tambem com o nome da Cidade, em que, ou perto da qual residem; que na preparação dos coiros sirvão-se de azeite e gordura de boa qualidade; que os coiros se tirem inteiros do animal, cortando-se cuidadosamente a parte que rodêa os olhos, e a extremidade das coixas, que as pelles de bezerro de mais de hum anno, sejam preparadas e marcadas do mesmo modo. ,, A rigorosa execução d'estas diversas disposições foi recommendada por muitos actos subsequentes, e tem muita aquelle, que as infringe.

§. 3.º *Chifres*; são vendidos aos torneiros pelos curtidores, e aos fabricantes de pentes &c. O seu preço he conforme a grandeza, e a parte, que se pode tirar. Os de vaca vendem-se de 16 a 18 *penyes* sterl ao cento; e os de boi de 30 á 32 soldos sterl. Os chifres do lado direito considerão-se de superior qualidade, se custa cada cento de 42 á 43 soldos sterl.

Os escravo de Guiné d'elles fazem copos, servem tambem para polvarinhos &c. em Dublin empregão-se em pentes, de que ha grande consumo. Vi hum dia com espanto, que a pequena Cidade de *Drontheim* na Norwega fez hum pagamento de 180 libras sterl por pentes.

§. 4.º *Cabellos*, ou são curtos ou compridos; com os primeiros estôfão-se cadeiras e sellas; entrão tambem na fabrica dos tapetes, e em grande quantidade em *Lubeck*; os segundos servem para as mesmas e diversas obras. Estes vendem-se por 9 dinheiros o barril, aquelles por 6.

§. 5.^o *Cabeças*, dão-se aos pobres.

§. 6.^o *Patas*, posto sejam em apparencia a parte menos preciosa do animal, não deixão com tudo de occupar 6 fabricas, e de contribuir para o trabalho de outras 6.

Das patas faz-se o azeite que he preferido na preparação dos coiros; he bom e transparente, custa cada gallão 2 shill e 6 pences. As fibras tendinosas são convertidas em colla forte, e da substancia, que enserra a extremidade do pé, faz-se outra especie de colla. A parte cornea das únhas vende-se aos fabricantes de caixas de tabaco da Inglaterra, a 3 schill e 4 pences por milheiro. O ósso da canella que valia n'outros tempos 21 shill o milheiro, compra-se agora por 13 shill para os torneiros da Hollanda. Remettem-se alguns para a Norwega, onde segundo acreditão os Irlandezes, servem para se fazerem os patins. Os pequenos óssos juntão-se, alveijão-se, calcinão-se, e reduzidos á hum pó sutil e branco, vende-se na Hollanda por 3 shill o bushel, e emprega-se nas fabricas de espelhos, e em outros usos.

Ha em Dublin huma fabrica muito mais consideravel n'esta parte, do que outra qualquer da Irlanda, e nella se acredita possuir o segredo de bem reduzir os óssos á pó. Quanto á mim todo elle consiste em calcinarem-se em gral e peneirar-se o pó.

§. 7.^o *Sebo*, acha-se no animal em porção da sua grossura, e da sua boa nutrição. Calcula-se ordinariamente que o animal do pezo de 350 libras, tem 5 *stones* de sebo, (o stone he de 15 libras;) que o animal de 450 libras, tem 7 *stones*; que o de 550, he de 8 á 9, antes mais do que menos. Em Dublin a barrica de sebo contem 200 libras, e em 1770 custava 34 shill sterl o quintal; em Cork era mais barato.

As barricas para sebo são da mesma grandza, e sujeitas á mesma Lei que as de manteiga. Como as ordenanças são as mesmas para estas duas substancias, escuzamos-nos de tratar agora esta materia.

A tára da barrica de sebo he marcada em cima pelo peizador, que ajunta o seu nome e o do seu domicilio, como está ordenado para a manteiga, e o comprador a recebe com esta condição. Os officiaes da Alfandega, que favorecem a exportação de barrica sem marca, são punidos com multa de 20 shill por barrica; quanto á manteiga a multa he pela metade.

Ha huma particularidade que me parece digna de notar-se. Na Ilha de *Innisfallen*, e em *Long-Lane* no Condado

de *Kerres*, tão conhecido pelas suas vistas pittorescas, a her-va he tão doce, engorda tanto e tão prontamente os ani-maes, que a sua gordura se torna huma especie de tutano; a carne fica como hum marmore passado de veios. Esta gor-dura sendo muito molle para vellas, gasta-se nas fabricas de sabão, de que abunda a Irlanda.

Tambem aqui se contão muitas fabricas de vellas, e serião ainda mais, senão se prohibisse a exportação dos seus productos.


Creio dever dar algumas noções sobre esta manipulação que me parece aqui mais aperfeiçoada do que em outro qual-quer paiz.

Fundem-se as vellas em môldes de chumbo semelhantes aos de vidro; este modo expeditivo, exige pouco terreno, e dá boas vellas. O aparelho não he consideravel; consiste n'huma meza de comprimento e largura indeterminada, com as bôrdas levantadas, e os necessarios furos para sustentar as formas. O sêbo derrete-se em outra pêça.

Da-se grande cuidado á arrumação das vellas em caixas de taboas delgadas de faia as que se embárcão para as Indias levão papel de camada em camada. As caixas não devem ser grandes para que não succeda deteriorarem-se pelo seu pro-prio pezo.

§. 8.º *Tutanos*, d'elles ja temos falado no artigo da salga.

§. 9.º *Dobradas*, são quassi todas consumidas no paiz; exportão-se tambem salgadas para as Indias. O cortador faz este commercio; o seu preço era 16-shill o quintal; a salga he como a da carne.

§. 10.º *Coração* salga-se com os seus accessorios, e algu-mas vezes he exportado para as Indias. Convem fazer no meio huma incisão que o não sepáre, e de a esfregar bem com sal. Deixa-se assim por 6-ou 8-dias em barricas não marcadas, para maior economia e remete-se o seu preço, sendo salgado, he de 5 , ou 7-shill por duzia.

§. 11.º *Rins*, vendem-se ordinariamente, quando se máta a rêz, por 20 á 24 pences cada vinte. Se a venda não he pronta, guardão-se em sal para venderem-se depois ao povo miúdo.

§. 12.º *Figado*, só entra na mesa dos pobres, e de ordinario serve á sustentar caens; a sua venda he em pro-veito do môço do carnicheiro, que o dá á 2 shill por peça, e n'algumas estações á 3 ou 4 pences. Na guerra da Hes-panha comprou-se para provisão da marinha.

§. 13.º *Fel*, sêrve para tinturaria, para lavar roupa, e

para alvejar certas fazendas; custa o gallão de 6 á 8 shill.

§. 14.º *Bexiga*, vende-se para a Hollanda, e principalmente para a Escossia, onde serve de guardar tabaco; cada duzia custa 1 hil. sterl.

§. 15.º *Tripas*, remetem-se á Liorne, onde se empregão nos cheuriços, e salchixas; são caras n'este paiz, visto o grande consumo das carnes ensacadas, á que não servem os intestinos de porco. Hum Francez fazia n'outros tempos este commercio em Belfast, mas depois de 1770, elle he feito por huma só casa de Dublin. Eu vi o lugar em que se preparão as tripas; notei que depois de se lavarem bem, e de se virarem de dentro para fóra, salgão-se, e deixão-se assim por alguns dias. Passão-se depois á salmoura; tirão-se ainda para se limparem da materia viscosa, que se lhes-adhêre e de novo se mettem em salmoura ou em sal. Se apparece occasião de venda, formão-se novellos de 12 á 14 libras cada hum, mettem-se assim em velhos barris de manteiga, derramando-se por-cima salmoura, e remetem-se.

A preparação da manteiga está em tanta relação com o que fica ditto do gado e da salga, que merece entrar em capitulo particular.

CAPITULO. 10.º

Da manteiga.

PARA maior clareza n'hum assumpto de tanta importancia, cumpre considerar a manteiga em trez differentes relações; isto he, na sua natureza, no modo de a salgar, e no barril, em que se exporta.

A manteiga he a gordura do leite; todo o animal, que dá leite dá manteiga. Não he da Irlanda que se tira a maior quantidade, porque o leite deixa-se aqui ás vacas para nutrição dos bezerros.

He natural que a manteiga participa muito da natureza do leite, por isso mesmo que he a sua parte mais gorda. A qualidade do leite depende da nutrição do gado, que consiste principalmente emervas e plantas; he por tanto á salubridade e succulencia dos vegetaes que lhe servirão de alimento, que a manteiga deve esse sabor unctoso, essa compactidade essa pureza em fim, que a tornão propria á ser exportada

até mesmo para climas quentes, depois de passar pela operação da salga: A manteiga da Irlanda tem as mesmas qualidades, que a de Holstein, que goza de huma reputação bem merecida.

Na Irlanda attende-se com tudo menos do que na Inglaterra e na Hollanda para a bondade dos pastos. Julga-se segundo a sua qualidade do uso em que se deve empregar o leite. A esperiencia ensina que o leite que produz queijo mais gordo, fornece huma manteiga menos conveniente á exportação; salga-se por tanto segundo a sua qualidade.

Esta operação deve ser immediata á sua feitura, e recommenda-se n'ella toda a limpeza; no lugar, em que se salga, evita-se o fumo do tabaco, e outro qualquer cheiro; amassa-se com as mãos, mas não tanto que se lhe communique o calor do corpo, que de certo a amolece logo.

Calcula-se a quantidade de sal, que ella pôde suportar, em respeito á sua unctuosidade. Ella pôde facilmente receber sal em excesso, mas como este condimento he mais barato que a manteiga a Lei prescreve que se não empregue álem da quantidade necessaria á sua saturação, durante o tempo que se gasta amaçandoa. O que excede esta proporção, he punido com multa de 10 shill por quintal.

Só se usa na salga da manteiga do sal gemma refinado de Liverpool. A Lei prohibe expressamente o empregar-se outro; prohibe igualmente o misturar-se manteiga fresca com manteiga velha; a multa n'estes dous casos he a mesma estabelecida para os que transgridem as regras da salga.

Em falta de sal Inglez he permitido o uso do sal Portuguez, pezando-se se for grôso, Em fim nada mais resta á notar-se sobre a factura e salga da manteiga.

Quanto aos barris, em que ella se acondiçoa, existem muitas regras prescriptas por Lei.

Devem ser feitos com taboas de carvalho da Philadelphia, NewI-ork, ou Virginia, lécas, sãas, e que se cortassem em tempo oportuno.

A Lei auctoriza com tudo a usar-se, álem do carvalho, de faia, freixo, vidueiro, e salgueiro; mas prohibe o uso de madeira carbonisada, que se acha em grande quantidade nos charcos da Irlanda; parece que fôra preferido o freixo, se houvesse abundancia d'elle.

O pezo do barril, meio barril, e quarto são estrictamente determinados. Cada barril deve cingir-se com 12 arcos, postos de 3 em 3 em igual distancia; os fundos devem ser bem ajuntados; qualquer negligencia n'estas precauções, he

reprimida com multas, que se dividem pelo governo e pelo denunciante.

O tanoeiro tem obrigação de marcar cada barril, de qualquer especie que seja, com a primeira letra do seu prenome, e com o seu nome proprio por extenso; todo o camponez deve servir-se da mesma madeira, alias he punido.

O quarto de barril deve conter 50 libras de manteiga, o meio barril 100 libras. &c.

Porque a manteiga difficulosamente se conserva em grandes vasilhas, e as pequenas consomem muita madeira, a Lei determina que nenhum barril possa conter, nem mais de 300 libras, nem menos de 50. Pune-se qualquer, que os tenha feito marcar pelo peizador sem estas circustancias. Elle recebe hum salario certo, e he tambem das suas attribuições examinar aqualidade da manteiga antes de exportar-se, e constando que ella he ou muito velha, ou muito salgada, procede-se á confisco.

O vendedor e comprador são igualmente punidos, se á caso encontrão-se com barris não marcados, pois que cada hum d'elles, na opinião Ingleza, he interessado em sustentar as determinações da Lei; acontecendo isto, he difficil que a manteiga se exporte sem passar por hum rigoroso exame. Hum official da Alfandega perderia o seu emprego, se fosse convencido de haver facilitado qualquer contravenção.

O peizador jurado tem auctoridade de visitar, a qualquer hora do dia, a casa da quelle, sobre quem recahir a suspeita de haver contrafeito a sua marca.

Na Irlanda acredita-se, e com razão, depois de dous seculos, que nem a Economia rural, nem o commercio podem florescer, e muito menos inspirar confiança, sem leis muito severas, rigorosamente observadas e garantidas pelo interesse geral, que he o seu mais poderoso auxilio.

A extensão do Commercio, que se pode fazer com a manteiga, depende da bondade d'este genero, e dos cuidados que se dão á sua manipulação Cork tem preferencia á todas as demais Cidades: Limerick vende pouca manteiga, porque despreza os seus importantes cuidados, do que em grande parte depende a sua boa conservação. Os barris de Cork, são muito estimados nas Indias mormente pela sua solidez.

Differença-se em Cork os barris para mais de 100 e para menos de 100; os que são cobertos de arcos, dos que são não e os que são tem os 12 indicados na Lei. Os primeiros expedem-se para a Hollanda, Breme, e Hambourg; os segundos isto he os para menos de 100 libras, embarcão-se para Lisboa. Com

estes destinos elles devem ter a quantidade de arcos requerida; e mandão-se para as Indias os que são todos cobertos, porque lá valem mas 2 ou 3. shill.

Dublim vende-se a sua manteiga para Cadiz, onde he estimada pela sua cor amarella procedente dos pastos, que rodeão esta Cidade, e á que os Hespanhoes attendem muito.

Contou-se-me na Ilha do Texel, na Hollanda, que davão-se artificialmente diversas cores á manteiga de Leide, e sobre tudo a amarella, por meio do açafraão. Huma tal pratica se puniria na Irlanda, como prejudicial ao commercio d' este genero, ao qual geralmente se dão tantos cuidados, como ao das carnes salgadas.

P A R T E S E G U N D A .

Sobre os Porcos.

CAPITULO. 1.º

Do modo de cevar os Porcos.

A Raça dos porcos que de ordinario se engordão na Irlanda, nada tem que a destinga da dos outros paizes. Cêvão-se aqui, como n' outras partes, dando-se-lhes tudo que elles podem comer, mormente batatas cruas ou cozidas, de que abunda o paiz, e algumas vezes nabos cozidos como se usa na Inglaterra; mas n' este caso o seu toucinho torna-se molle; pelo que he pratica dar-se-lhes, nos ultimos dias da cêva, farinha de avêa, a fim de que a sua carne e toucinho se tornem mais firmes. Este methodo tem mais voga no Norte da Irlanda, não porque seja melhor, mas porque o paiz he pobre.

Na parte Meridional sustentão-se os porcos com diversas cousas; a hervilhaca, e a ervilha he sempre a sua melhor produção, e produz toucinho muito mais firme.

Os porcos comem aqui muito trigo, e para que o seu sustento não seja mais caro, que o seu producto, conservão-se, quanto he possivel, junto das Fabricas, das Manufacturas, moleiros, padeiros, cervegeiros &c. donde se lhes deitão

cousas proprias á engordal-os. A qualidade do toucinho varia segundo a nutrição.

Na Inglaterra tambem se lhes dá peixe, mas este alimento communica máo gosto á carne.

~~~~~

## CAPITULO. 2.º

### *Da salga, do sal. &c.*

**N**ADA de particular se pode notar sobre a feira dos porcos. O negociante conclue aqui o seu mercado com o cortador, ou quanto ao porco, ou quanto ao toucinho, como à respeito das outras carnes, mas sem tantas formalidades. Escolhem-se de ordinario aquelles porcos que tem de 16 a 18 mezes, e que peção de 150 à 175 libras. Os d'este ultimo pezo preferem-se em Waterford, perto de Newfoumlam, onde se faz hum guizado composto de peixe farinha, e toucinho, que segundo o costume do paiz, deve ser o mais gordo, que se possa encontrar; elle custa de 14 shill e 6 dinheiros, a 15 e 6 por quintal.

Muitas pessoas não preferem os porcos mais grossos porque a sua carne não he assaz firme; isto indica que o methodo de os cêvar na Irlanda ainda podê ser aperfeiçoado.

A matança faz-se ordinariamente desde o mez de Dezembro até Abril. O seu postejar não differe do das rezes, se não no tamanho dos pedaços, que, proporção guardada com a grandeza reciproca dos animaes, são pela metade. Acamão-se 112 postas de 2 libras em cada barrica de provisão para a marinha Real, pois que a ração deste comestivel he igual à huma libra para dous marinheiros. As postas das outras barricas não tem pezo e tamanho certos.

O pezo da barrica regula-se como o da carne; mas porque o toucinho não perde tanto suco, só se poem 10 libras para que o pezo se ajuste depois da salga.

O sal he o mesmo que se emprega na salga da carne, e a sua mistura faz-se na mesma proporção.

Tambem he o mesmo, o modo de salgar, com a differença unica de se não esfregar tanto o toucinho.



## P A R T E T E R C E I R A.

*Sobre o methodo de curar ao fumo a carne em  
Hambourgo.*

**A** Carne curada ao fumo em Hambourg, góza no mundo de huma grande reputação; ella o merece, porque em parte alguma se faz melhor este processo. Elle he o mais ecomico, e o mais conducente ao seu fim. Nem na Inglaterra, nem na Irlanda encontra-se nada semelhante. A Hollanda não se lhe aproxima; a Dinamarca está a perder de vista; e na França o glotão fica contente quando pode comer hum pedaço de boi curado ao fumo em Hambourg.

De ordinario escolhem-se entre os bois gordos de Jutlam e de Holstein, e que não sejam muito avançados em idade, aquelles cuja carne se destina ao fumo. Esta escolha contribue muito para o bom successo da fumigação.

Matão-se os bois, e faz-se curar a carne nos ultimos tres mezes do anno; a salga opera-se no sub-terraneo da mesma casa, e usa-se de sal Inglez.

Em 1762 não se usava do sal de Lunebourg; mas geralmente preferre-se o de Inglaterra como melhor e mais forte. He facil notar-se que não se emprega o sal Portuguez, e menos o de Hespanha ou de França, porque a carne sendo curada, e recebendo por isto hum segundo preservativo contra a putrefação não necessita de saes tão fortes, pelo contrario elles serião nocivos, privando-a em parte do seu sabor natural. Para se conservar bem a cor da carne, depois de salgar-se pulverisa-se com huma pequena quantidade de nitro, e deixa-se n'este estado por 8 ou 10 dias.

As chaminés ou fogões donde procede o fumo, são nos sub-terraneos, em que se faz a salga, como ja se dice; mas a camera, em que se ajunta este vapor, he no quarto andar. Os dous conductores da chaminé aqui se reúnem, cada hum de seu lado opposto, isto he, não muito distantes hum do outro; em cima ha outra camera feita de taboas, que recebe o fumo por huma abertura praticada no tecto da precedente.

Na primeira o fumo he mais que tepido, e menos que quente na segunda he tepido e quasi frio. Ha dous conductores da chaminé na camera de curar, porque acredita-se que hum não pode ministrar o fumo sufficiente, quando ella está bem chea de carne, cujas postas devem estar suspendidas, distantes meio pé humas de outras, ficando o lado exterior



(ou o lado da carne) voltado para o orificio dos conductos e o mais proximo que for possivel.

Ha hum furo na parede perto de cada orificio da chaminé, e outro no soalho, pelos quaes se despeja o fumo superfluo. Esta disposição conserva-o em tal circulação, que a carne recebe fumo novo á cada instante, sem que o velho, carregado de emanações do sal, ou desnaturalizado, pela demora, a possa tocar de huma vez.

O soalho superior, não se eleva sobre o inferior, senão na altura de huma pessoa de mediana estatura, e a granjeza do local regula-se pela quantidade de carne, que se pode curar.

O fumo mantem-se de noite e de dia em hum mesmo gráo de calor, calcula-se o tempo que a carne deve ser exposta á elle, pela grossura e espessura das postas, de sorte que algumas precisão de 5 a 6 semanas, e outras só de 4. As variações do calor do ar influem para mais ou menos tempo da cura, porque quando gella o fumo penetra melhor do que em tempo humido.

Cura-se tambem no Estio, mas pequenas peças, que o fumo penetra mais facilmente e que não precisão de ser por muito tempo suspendidas; convem então attender-se que a carne se não môa e corrompa.

Os chouriços são postos na camera superior, suspensos em varas, e por cordeis, que se podem tirar ao mesmo tempo que os pedaços. Ficão igualmente mais ou menos tempo expostos ao fumo, segundo a sua grossura. Os que são de hum quarto de diametro, (4 á 5 polegadas) necessitão de 8 á 10 semanas de fumo, que passa da primeira camera.

N'esta operação só se gasta lenha ou cavaços de carvalho; esta deve ser bem sêca, e não ter gosto de bolor, nem de humidade, porque o menor d'estes defeitos se communicaria á carne. Não se gasta lenha de faia, porque produz demasiado calor; nem se usa de outra qualquer.

Não he difficultosa a arte ao fumo, como se vê pelo que fica escrito; a sua perfeição depende, tanto da especie e qualidade da lenha, que produz o fumo, como do bom methodo de salgar, da necessaria temperatura, e do prudente emprego do tempo.





Confio que se encontrarão n'este pequeno escrito , sobre o methodo praticado na Irlanda na salga das carnes , e sobre o de as curar ao fumo em Hambaurg , instruções preciosas e faceis. Resta que se experimente , para que bem se conheça a sua grande utilidade. Convem saber o que fazem os outros quando se dezeja aprender o que he pouco conhecido ; mas não convem imitar cegamente , antes he melhor adóptar , e registar o que a experiencia mostra de bom ou de mão em seos methodos. O clima , o preço dos generos , os costumes do paiz , a rãça dos animaes , as materias que se emprégão , tudo necessita de experiencia local , para contestar a bondade ou vicios das praticas usadas em outros paizes.

F I M.



































