

1008

LIVRARIA DO LAVRADOR

LIII

*N.º de Ordem 1008*

# CARNE DE PORCO

SUA CONSERVAÇÃO E PREPARAÇÃO



PUBLICAÇÃO DE "O LAVRADOR"



OFICINAS DE  
O Comercio do Porto

Av. das Nações Aliadas, 107

PORTO

RC  
MNCT  
63  
CAR



# ADUBOS TINOCA

Adubos químicos e químico-orgânicos  
para todas as culturas

Adubos especiais para VINHA das nossas marcas registadas: «DOURO-REGOA», «VINHA-DOURO», «VINDIMA» e «T. F. P.-15»

Adubos para BATATA das nossas marcas registadas: «T. F. P.-21», «HERCULES» e «HERCULES REFORÇADO».

**Aos melhores preços do mercado**

Dosagens absolutamente garantidas e de resultados altamente remuneradores.

Adubos simples: Sulfato de amónio, nitrato de sódio, sulfato de potássio, etc.

Superfosfatos, farinha de peixe com potassa, gesso para corretivo de terras. — Enxofres, Calda Caffaro, Sulfato de cobre inglês (Macclesfield). — Torpilhas e pulverisadores.

Enviem-se catálogos grátis a quem os pedir à

## TINOCA

COMPANHIA DE COMÉRCIO E DE FOMENTO AGRÍCOLA

Rua Mousinho da Silveira, 149-1.º — PORTO

Rua Augusta, 76-1.º — LISBOA

FÁBRICAS EM Setubal, Lumiar, Casal das Rôlas, etc.

LIVRARIA DO LAVRADOR

LIII

# CARNE DE PORCO

SUA CONSERVAÇÃO E PREPARAÇÃO



PC  
MUCT

63  
CAR

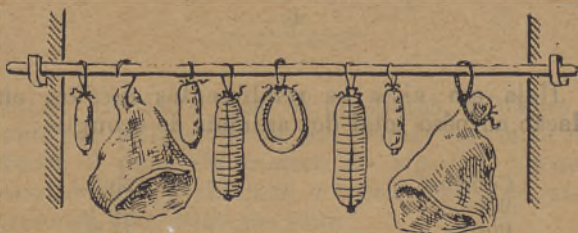
PUBLICAÇÃO DE "O LAVRADOR"



OFICINAS DE  
O Comercio do Porto

Av. das Nações Aliadas, 107  
PORTO





## CAPITULO I

---

### Generalidades

A carne de porco é, sem contestação, um dos principais elementos da nossa alimentação, muito especialmente das famílias que residem fora das grandes cidades.

Nas nossas aldeias, a salgadeira do lavrador é a sua principal fonte de recursos, não só para a alimentação diária, como para os dias festivos em sua casa. Variadíssimas são as maneiras de preparar a carne de porco.

É tão grande e reconhecida a utilidade da carne de porco, em tôdas as casas de lavoura, até em casas de trabalhadores rurais, de gente de campo e, finalmente, em todos os lares, que poucos são aqueles em que se não criem porcos para alimentação da família e do pessoal de trabalho.

E' bom pensar nos proveitos que se tira dum porco engordado em casa; na época difícil e de vida cara que atravessamos, não se deve desprezar nenhuma fonte de economia, ou de utilidade.

No porco, tudo é bom e aproveitável, dando a criação dêle os melhores resultados.

Haja em vista os rendimentos médios, em relação ao pêso total dos animais de açougue :

Carneiro . . . . .	50 %
Boi . . . . .	62 %
Porco . . . . .	77 %

O rendimento de um porco de 115 quilos pode dar, números redondos :

Presuntos . . . . .	14 quilos
Peito . . . . .	11 »
Lombo . . . . .	22 »
Quartos dianteiros . . . . .	11,500 gr.
Espinha dorsal e cabeça . . . . .	15 quilos
Banhas . . . . .	5,500 gr.
Miúdos . . . . .	10 quilos

ou sejam 80 quilos de carne limpa (77,43 % do pêso total).

E' um rendimento que tôdas as famílias devem ter em conta, atendendo ao preço actual da carne.

Se o pequeno lavrador criar dois porcos, a venda de um dêles pode pagar, com vantagem, a alimentação dos dois, ficando, portanto, a carne do porco livre de tôdas as despesas, o que representa 80 quilos de carne, de graça !

O porco não só se consome fresco, fornecendo grande variedade de excelentes iguarias, mas também se conserva por meio da salga, do fumeiro, da cocção, etc., de forma a proporcionar, durante meses, uma reserva muito apreciável.

Nas aldeias, quando se mata o porco em casa, é para todos dia de festa; e, para a dona de casa,

quando vê, daí a dias, os presuntos, salpicões e chouriços pendurados em varais ao lado da lareira, é para ela motivo de orgulho, porque prova a sua providência e o seu desejo de proporcionar bem-estar aos seus.

¿ E, se, por fatalidade, a carne do porco, que tanto trabalho deu a criar, se estragar? ¿ Não tem isso sucedido tanta vez às donas de casa, por não conhecerem melhor os processos experimentais da salga e os melhores métodos e receitas para preparação do fumeiro?

Pois bem!

Para se evitar às donas de casa êsse grande desgosto e querendo auxiliá-las na difícil tarefa da preparação das carnes salgadas ou fumadas dos seus porcos, e também na confecção do fumeiro e outras especialidades culinárias, consagramos-lhes êste livrinho, supondo que lhes será útil.

---





## CAPÍTULO II

---

### **Principais raças e hygiene dos porcos de engorda**

Antes de entrarmos no assunto que nos propozemos tratar: a *salga*, o *fumeiro* e as *diferentes maneiras de preparar a carne de porco*, devemos dizer que a delicadeza do *gôsto* dessa carne depende muito da raça do animal e da maneira como fôr criado e alimentado. As diversas operações e manipulações para fabricação da salsicharia doméstica têm importância rial; mas o *gôsto* fino está também dependente da raça do animal.

**RAÇAS PORTUGUESAS:**—Há, em Portugal, duas raças de porcos bem distintas: a do porco da Beira e a do Alentejo.

A primeira é pernaltuda, tem orelhas compridas, corpo longo, cerdas compridas e espêssas, pouca gordura e muita carne magra. A segunda tem corpo curto e roliço, barriga descaida, orelhas pequenas, pernas curtas, focinho levantado, cerdas curtas, muita gordura e pouca carne magra.

**RAÇAS ESTRANGEIRAS:**—Podemos dividir as raças de porcos em três tipos principais:

1.º *O tipo asiático*—Raças da China, Sião, etc. com animais que não atingem grandes proporções, de cabeça pequena, orelhas curtas e direitas, faces

pendentes, corpo pequeno e cilíndrico, focinho curto, mais ou menos levantado.

Foi com estes animais que os ingleses melhoraram as suas velhas raças, mal conformadas e ossudas, criando outras novas, notáveis, sob o ponto de vista da engorda e da produção de carne.

2.º O *tipo céltico* — Forma as raças mais usuais do nosso país, caracterisadas por uma cabeça forte



Fig. 1—*Tipo asiático*



Fig. 2—*Tipo celta*

e comprida, com grandes orelhas pendentes ao longo das faces. Estes porcos atingem dimensões e pesos consideráveis. Estas raças são mais rústicas do que as precedentes e mais prolíficas, mas menos precoces.

3.º O *tipo ibérico* — Distingue-se do precedente pela cor da pele. As cerdas são mais ou menos pretas. A cabeça é menos alongada e as orelhas mais curtas e dirigidas obliquamente para diante.

Este tipo forma algumas boas raças e a sua carne é de muito boa qualidade, mas as porcas são um pouco menos fecundas.

Das raças estrangeiras, as mais notáveis, pela melhor produção e qualidade são: 1.º as inglesas; 2.º as francesas; 3.º as mestiças.

São as raças inglesas as mais introduzidas em Portugal, principalmente a *Yorkshire* e a *Berkshire*. A fecundidade delas é muito grande; a engorda faz-se rápida e facilmente. O poder digestivo desses animais é extraordinário, tendo apetite, sempre excitado; são, pois, estes os animais preferíveis por excelência.

Estes porcos são notáveis debaixo do ponto de vista do negócio: tendo o esqueleto reduzido ao mínimo, parecem verdadeiras máquinas a fabricar gordura, sendo, por este motivo, preferidos na salsicharia comercial, na qual se consomem rapidamente, não havendo, por isso, receio de ranço.

Os *Yorkshire* dividem-se em duas sub-raças: *Yorkshire Large White*, ou *Grande Yorkshire branco* e *Yorkshire Middle White*, ou *Yorkshire Médio branco*.

O primeiro é um belo animal, comprido, bem assente em membros direitos, muito largo em cima, com presuntos muito descidos e bem cheios e a cauda um pouco em saca-rolhas. A



Fig. 3—Tipo ibérico

cabeça é um pouco curta e o focinho um pouco largo.

As orelhas são pequenas e direitas com a ponta levantada. As cerdas são inteiramente brancas, espessas e compridas. O *Large White* vive tão bem ao ar livre, como fechado. É um animal maravilhoso, debaixo de todos os pontos

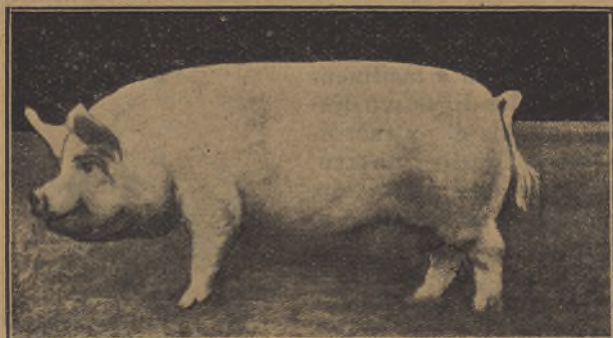


Fig. 4—Porca *Yorkshire Large White*

de vista: melhorador de raça, assimilador, precoce, prolífico.

O *Yorkshire Middle White*, primo do precedente, pode assim dizer-se, difere d'êle, não pela pelagem fina e branca também, mas pelo pêso menor na idade adulta e pela aparência geral mais cheia. A cabeça, muito curta, parece ter sofrido uma forte pancada aplicada sôbre o nariz dum *Large White*. O focinho parece ter ficado achatado, depois duma forte pancada, sem bochechas, com os olhos metidos na dobras da pele, a testeira concava. O aspecto, muito característico, da fisionomia

dêstes animais é carrancudo. As orelhas são menos abertas do que as do *Large White* e têm um pouco a forma de goteira levemente cavada. Todo o corpo é largo por cima e os presuntos



Fig. 5—Porca perfeitamente conformada e notavelmente comprida.

são muito descidos e salientes. O esqueleto é muito fino.

Esta raça é um exemplo notável da maleabi-



Fig. 6—Porca de 17 meses, bem conformada, mas muito curta

lidade do porco, sob o ponto de vista da forma porque os criadores actuais tendem a melhorá-lo em comprimento, contrariamente ao que tinham feito os seus antecessores. E já o conseguiram,

como provam as gravuras aqui representadas (fig. 7 e fig. 8).

O porco de *Berkshire* é todo preto, menos nas extremidades: patas, focinho, cauda, que são brancos. E' de conformação e formato parecidos aos do *Middle White*, mas tem o focinho menos chato e a orelha um pouco mais caída. E' o porco



Fig. 7 - Varrão *Craonnais*

que dá maior rendimento na matança, porque o esqueleto é muito fino e o corpo muito cheio. A carne dêle, muito delicada, é especialmente procurada pelos ingleses e americanos para a preparação do *bacon*, porque a proporção da gordura para a carne é menor neste, do que nos outros porcos anglo-saxónios.

Das raças francesas, a primeira a dever mencionar-se é a *Craonnaise*, em seguida a *Normanda*

e depois a *Limousine*. Estas, formam as únicas raças indígenas, sem mistura de sangue inglês.

Os aperfeiçoamentos dêles têm sido obtidos pela selecção atenta dos criadores.

Estas três excelentes espécies são muito prolíficas, duma engorda fácil e duma carne fina. O toucinho é menos espesso que o dos porcos ingleses ou mestiços.

Por conseguinte, a proporção da carne em relação ao toucinho é mais elevada. Esta carne



Fig. 8—Porcas *Craonnaises*

é dura, extremamente saborosa; além disso, os presuntos e o toucinho fornecidos por êles, tendo uma carne menos coberta de gordura, conservam-se melhor, não ganham tão facilmente ranço. São, por excelência, os porcos indicados para o consumo familiar.

Passemos rapidamente em revista estas três raças.

O porco *Craonnais*, nome proveniente de Craon, França, é um animal de pêlo branco, com a cabeça bastante volumosa, de focinho alongado

sem ser afilado, com orelhas compridas, caindo para diante, mas sem cobrir os olhos. O corpo é bem proporcionado e dá sempre uma impressão de comprimento impressionante, sendo, em todo o caso, largo de espáduas, de rins e de anca. Os presuntos, muito pouco espessos, mostram o predomínio da carne sôbre a gordura.

A cauda, seguindo a linha geral do animal, está situada bastante baixa e prolonga-se para



Fig. 9—Varrão *Yorkshire Middle White*

o chão, acompanhando as ancas, e é guarnecida na extremidade com um grande tufo de sedas. O esqueleto é forte; os membros bem direitos suportam, sem dobrar, a massa do animal.

O porco *Normando* que tem muita semelhança com o *Craonnais*, distingue-se dêste principalmente pelas orelhas que são um pouco mais pendentes e caem para diante, cobrindo os olhos. A ossatura é mais pesada do que a do *Craonnais*, mas, em compensação, é mais rústico do que êle. As cerdas, entrando na categoria das pelagens



brancas, pendem mais ou menos para o ruivo; principalmente depois de certa idade.

O porco *Limousin*, mais pequeno que os outros dois, é também muito mais fino de esqueleto. A cabeça é um tronco de cone muito alongado, tendo, por conseguinte, focinho comprido e fino. As orelhas são meio-direitas e curtas. O corpo é gordo, mas a linha das costas é arqueada, e é-o, tanto mais, quanto mais gordo fôr o animal.



Fig. 10—Porca *Yorkshire Middle White*

A pelagem é malhada de preto, estando o preto localizado nos quartos dianteiros e trazeiros. As cerdas são curtas e ralas.

As raças *mestiças* já abundam no nosso paiz; mas nas outras nações, por exemplo, em França, constituem a maioria dos porcos. Referir-nos-emos apenas aos *Bayeux*, *Miélan* e *Cazêres* que os franceses reputam de grande valor.

O porco *Bayeux* tem do *Normand* e do *Berkshire* as melhores qualidades. E', como conformação,

um *Normand* malhado de preto que se aproxima do *Berkshire* na precocidade, rendimento e sabor. Tem a grande fecundidade dos mestiços e aceita facilmente o hábito de estar prêso. Para a engorda, fartam-se com restos de leitaria ou de queijaria, de que muito gostam. Podem comparar-se a uns verdadeiros filtros, tal a quantidade de líquidos que podem absorver.

*Miélan* (cabeça da comarca do departamento do Gèrs) deu o nome a um porco proveniente de



Fig. 11—Porca *Yorkshire Middle White*

crusamentos entre indivíduos indígenas e varrões *Yorkshire Large White*.

Se bem não seja ainda bastante a fixação do tipo, tem já muita voga em França, por causa da actividade dos sindicatos de criação da raça.

O porco de *Miélan* tem uma cabeça que lembra a do *Normando*, mas a fronte mais larga e as orelhas menos em goteiras. Requer-se que tenha costas redondas e aparência geral massiça sôbre membros finos, mas compridos.

A característica principal é a ausência quási completa de cerdas e a presença de manchas acinzentadas na pele. Não valem os de cerdas pretas.

Este porco engorda-se muito depressa, a carne dêle é excelente e o toucinho compacto e duro.

Como *Miélan*. *Cazères* é um nome de cidade, dado a outra raça de porcos. Como os de *Miélan*,

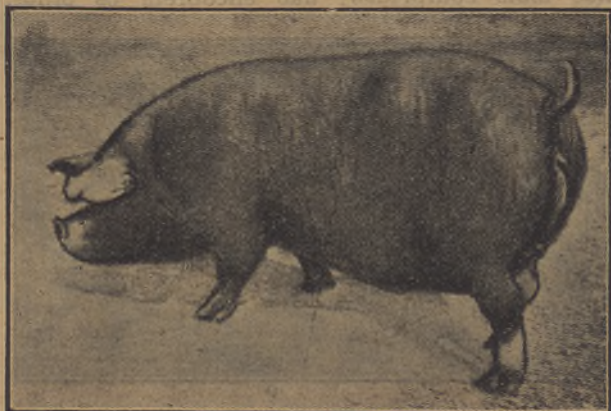


Fig. 12—Porca Berkshire

os porcos de *Cazères* não são tão semelhantes, porque os cruzamentos continuam a fazer-se. Estão mesmo menos fixados, como tipos, do que os *Miélan*s. Isto é devido, em primeiro lugar, a que os varrões *Large White* serviram porcas de muitas raças locais, em área maior, e também porque os proprietários eram menos guiados e apoiados por Sindicatos de Criação. Apesar disso, o porco de *Cazères* está mais propagado, por causa das suas grandes aptidões de rusticidade.

A pelagem deve ser branca, as cerdas não muito espessas, mas direitas; a pele fina e flexível. Prefere-se que êstes porcos tenham manchas de côr de louza, uma no quarto trazeiro e na nuca. A cabeça é volumosa e sustentada por pescoço um pouco comprido e com papada. As orelhas são menos largas que as do porco de *Miélan*, mas mais compridas; não encobrem os olhos.

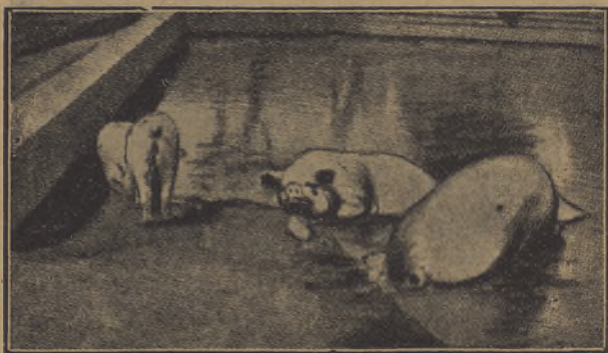


Fig. 13— Os porcos gostam da limpeza - Banham-se quando o podem fazer

O corpo é grosso, sustentado por bons membros resistentes, mais curtos na frente que atrás. As proporções do animal, em relação a produção de carne, são boas.

O porco de *Cazères* dá carne excelente, não carregada de gordura, o que a torna muito procurada para ser consumida fresca. E' um porco muito bom para consumo familiar.

Damos a seguir as gravuras dos porcos ingleses, reputados melhores para a salsicharia comercial, aos quais nos referimos já anteriormente.

Indiquemos agora, em resumo, quais as qualidades que deve ter um porco para engorda:

Corpo comprido e cilíndrico; peito amplo, ilhargas largas, indicando o poder dos órgãos; pescoço curto e forte, os membros são finos; cerdas brilhantes, pele lisa, limpa e macia.

Estas qualidades fazem reconhecer o animal dotado de forte constituição, de precocidade e de assimilação fácil e rápida, que constituem a aptidão perfeita para a engorda.

Estas diversas considerações deverão guiar na escolha dos animais. Acrescentaremos que a prudência e o bom senso aconselham a que quem habitar uma região onde haja uma raça local qualquer reputada, não procure introduzir ali outra raça. A raça local terá sempre — além das qualidades reconhecidas, que se deve procurar desenvolver, no caso de ser possível — a grande superioridade de estar adaptada ao meio.

### **Higiene dos animais para engorda**

Os animais destinados à engorda precisam de cuidados para terem vida pacífica, nas condições mais favoráveis à boa saúde deles. Os animais doentes definham.

Os alojamentos devem ser, de preferência, pequenos; conte-se com dois metros quadrados de superfície para os porcos de pequeno tamanho e dois metros e meio a três metros quadrados para os porcos grandes, quando alojados aos três, pelo menos. Tendo só um ou dois porcos, será preciso um aposento que não meça menos de 5 a 6 metros quadrados.

A redução do local tem a vantagem de os

constranger à imobilidade e de os livrar mais facilmente do frio.

A temperatura tem certa importancia. Os porcos não gostam do frio, que os expõe, quando são menos resistentes, a inflamações dos pulmões e a anginas, muito perigosas. O grande calor fatiga-os e torna-os anémicos. E' preciso, pois, que o local permita tê-los ao abrigo dos excessos de temperatura exterior; as paredes devem ser grossas. Pôr



Fig. 14 — Pocilga de construção antiga utilizada para criação e engorda. Não tendo portas os alojamentos, devem as palhas da cama ser abundantes.

um monte de palha ou de feno acumulada debaixo do telhado é coisa assejada.

A ventilação do alojamento deverá ser apropriada e a limpeza escrupulosamente mantida. Uma abundante cama de palha de trigo, renovada muitas vezes, faz com que o animal durma bem e digira em sossêgo.

A tranquilidade é uma das condições mais favoráveis à engorda. Também se deve evitar a muita luz e as idas e vindas inúteis. Deverá também olhar-se pela limpeza do próprio animal, que deve ser lavado e limpo. Isto concorre para

auxiliar as funções respiratórias da pele e para desembaraçar o animal dos parasitas e das comichões frequentes que perturbam a tranquilidade dêle.

Certos criadores reconheceram que muitos porcos engordados juntos, no mesmo alojamento, vivem melhor. Isso é possível, mas será preciso



Fig. 15—Eirados para criação ao ar livre

encerrá-los ao mesmo tempo; a admissão dum novo animal na pocilga causa perturbações e lutas duns com os outros. Na engorda em comum, será preciso distribuir a alimentação em tantas gamelas quantos fôrem os porcos.

Enfim, deve fazer-se o preciso para evitar que as môscas e outros insectos atormentam os animais.

### Alimentação

O porco é um animal *omnívoro*, isto é, que se nutre de alimentos vegetais e animais e, além disso, muito complacente, aceitando quási tudo

como alimento. Abusa-se dêle dando-lhe as coisas mais extraordinárias, os restos mais inverosímeis.

Há anos, uma epidemia assolou Berlim e um grande número de pessoas morreram com terríveis sofrimentos; a causa disso foi achada na sal-sicharia insalubre e lembraram-se que isso provinha da alimentação imprópria que os criadores dêsse paíz davam aos porcos.

Coisa bem lamentável e certa!

Nem todos os nossos criadores podem estar livres de censuras, a tal respeito. Em relação ao porco, como a outros animais, deve saber-se que as qualidades da carne estão na razão directa da bondade dos alimentos que o animal consumir, e que êsses alimentos, se forem de má qualidade, podem tornar a carne prejudicial. Ha um exemplo de indisposições graves nos membros de certa família, por ingestão de porco engordado com restos de perfumaria; outro exemplo por patos engordados em casa de um esfolador que lhes dava a comer os animais mortos, talvez de doenças contagiosas. E muitos outros casos se poderiam citar ainda, mas que todos conhecem, mais ou menos, não valendo a pena mencioná-los.

Resumiremos qual deve ser a alimentação dos porcos para produção de carne muito sã e muito saborosa.

Os restos de leitaria são uma base excelente de alimentação dos porcos. Deve-se juntar-lhes produtos naturais e, principalmente, o que mais lhes convém: a batata. As raízes alimentares, cenouras, nabos, topinambos, etc.; castanhas, glandes, frutos da faia do norte, frutos de tôdas as espécies; sementes, de preferênciã partidas; fari-



nhas de todos os cereais e das leguminosas—constituem regimen ideal. A engorda dos porcos está industrializada e baseia-se, actualmente, nos *bagaços* e nos resíduos e restos de muitas indústrias. Estes alimentos concorrem para rápida e economicamente aumentar o pêso dos animais, não dão nem gôsto estranho nem sabor à carne e ao toucinho. Deve-se, pelo menos, durante as últimas semanas da engorda, voltar aos alimentos naturais de que falamos mais acima. Isto ate-



Fig. 16 — Alimentador automático Rémond

nua o efeito dos produtos industriais e dará de novo algumas qualidades gustativas à carne.

Designaremos alguns perigos a evitar.

O emprêgo dos resíduos de salsicharia, porque fornecem muitas vezes carnes deterioradas, tornadas inofensivas para o animal pela cocção, mas que dão mau gôsto à carne e inspiram natural repugnância.

Certos *bagaços* de óleos, como o da azeitona, dão animais com toucinho mole, oleoso, de qualidade mediana, mesmo que êstes *bagaços* sejam empre-

gados com batatas ou farinha de cevada. Não se devem dar no último período da engorda.

Os resíduos das fábricas de cerveja e de destilação, que podem estar azedados e em decomposição, fazem mal aos animais. Sendo, porém, empregados antes de entrarem em decomposição, favorecem a engorda e fazem com que o toucinho seja saboroso, se bem que mole.

Os resíduos das fábricas de amido fazem engordar depressa e dão carne e toucinho muito bons; mas é preciso alternar com outros alimentos mais agradáveis, porque os porcos enfastiam-se depressa dêles e podem perder o apetite.

Como o porco engole sôfregamente, há vantagem em lhe dar a comida dividida, diluída em águas gôrdas, cozida e esmagada. A cocção dos alimentos aumenta o valor nutritivo dêles, tornando-os mais digestivos e de mais fácil assimilação.

A engorda deve sujeitar-se a várias regras para dar bom resultado, debaixo de todos os pontos de vista, a saber:

1.<sup>a</sup> Não pôr a engordar um animal definhado, ainda que em bom estado de saúde;

2.<sup>a</sup> Graduar os alimentos em qualidade, guardando os melhores para o fim;

3.<sup>a</sup> Dar uma quantidade de comida que esteja bem em relação com o pêso do animal;

4.<sup>a</sup> Variar a comida, para evitar que o animal a aborreça;

5.<sup>a</sup> Fazer limpeza rigorosa nas gamelas e regularidade na distribuição das refeições (três por dia).

Há quem recomende o emprêgo de diversos ingredientes químicos para despertar o apetite e

apressar a engorda; mas isso não dá resultado e pode ser prejudicial. Só o sal é preciso e é excelente; mas, empregado na dose máxima de 20 gramas, por dia.

Sendo a engorda bem dirigida e feita com animais de raça precoce, dá um crescimento diário de 500 a 1:200 gramas; deve começar, no



Fig. 17 — Reprodutores já encaixotados para serem expedidos

quarto ou quinto mês quando o animal pesar 50 a 60 quilos. O criador escolherá a ocasião de matar o porco, segundo a gordura que pretenda que êle atinja. Se, além dos cinco mezes, quizer conservar a vida durante mais três mezes, dará um suplemento de pêso de 45 a 60 quilos. Deve-se insistir no facto de que, se os animais forem de raça temporã, a engorda acompanhará

o crescimento activo, ao passo que, se os animais forem de raça não precoce, não se deve proceder da mesma forma: é preciso, primeiro, fazer desenvolver o animal e, em seguida, engordá-lo.

Para dois porcos que pesem ambos 120 quilos e pertencendo o primeiro a uma raça precoce e o segundo a uma raça não precoce, a diferença de idade, entre êles, será de meses (cerca de dois a três); o porco precoce é, naturalmente, o mais novo.

Em outros termos, a precocidade, fruto da selecção, tem maior poder de assimilação, no mesmo espaço de tempo.

Um especialista da mais alta competência neste assunto, M. Montoux, dá as seguintes indicações que podem guiar os criadores, para obterem mais carne (tecido muscular), ou mais gordura:

*Os alimentos que favorecem de modo muito especial o desenvolvimento das fibras musculares são: 1.º as forragens verdes (luzerna, trevo, chicória brava, leituga, couves, folhas de cenouras e de beterraba, ortigas); 2.º as raízes e os tubérculos (beterrabas, cenouras, topinambos); 3.º alguns frutos, tais como as castanhas, as bolotas, os frutos da faia do norte, as abóboras; 4.º certos resíduos de indústria, tais como o farelo, os bagaços e os resíduos das fábricas de fécula; 5.º produtos animais, como: leite desnatado, carne, águas de lavar a louça, etc.*

*As substâncias que concorrem principalmente para a formação da gordura, compreendem: 1.º sementes (cevada, aveia, centeio, milho, favas e ervilhas); 2.º resíduos de indústria (bagaços e cevada fermentada); 3.º farinhas obtidas com as sementes ou grãos acima citados; 4.º tubérculos e raízes tais como: batatas e mandioca.*

### Doenças do porco perigosas para os consumidores de carne

Vimos como é preciso tratar e alimentar o porco para obter carne sã e succulenta.

Resta-nos prevenir os consumidores de três doenças muito graves, de que podem ser atingidos os porcos mal cuidados.

E', em primeiro lugar, a *lepra*, doença caracterizada pela presença no tecido celular e no muscular do porco dos *cysticercus cellulosa*, embriões da *tenia*. Esta doença reconhece-se pela presença, debaixo da língua do animal, de pequenas visículas devidas ao *cysticercus*. A carne do porco leproso pode ser consumida cozida; mas não é boa de gosto; é perigosa, salgada ou fumada, porque comunica ao homem a *tenia*.

Depois a *sêda* ou *sedão*. O animal doente tem uma espécie de tumor dos dois lados do pescoço. A carne não pode ser consumida.

Enfim, a *triquinose*: O porco atacado desta doença tem nos músculos e no sangue uma infinidade de pequenos vermes, chamados *triquinas*. Esta doença que o porco pôde comunicar ao homem, é incurável e o indivíduo atingido morre, com terríveis sofrimentos. Acrescentaremos que a carne cozida não é perigosa, porque as *triquinas* são destruídas pelo vapor a uma temperatura de 110°.

---



### CAPÍTULO III

## Matança do porco

O porco que se tenha de matar, deve estar em jejum durante 24 horas, para que os intestinos fiquem quasi vazio, o que facilitará a limpeza dêles.

A morte do animal deve ser feita nas melhores condições possíveis, para lhe evitar sofrimentos inúteis. Antigamente amarravam os animais com força para os matar, fazendo-se isso ainda hoje, muitas vezes, com o pretexto de que, por êste processo, a efusão do sangue é mais rápida e mais completa.

Este método bárbaro causa ao animal grande sofrimento e fá-lo gritar atrozmente.

Nos matadouros, dá-se-lhes uma forte pancada na cabeça que os atordôa antes de os sangrar, o que em nada prejudica a saída completa do sangue e poupa à vítima uma agonia cruel e aos assistentes um espectáculo selvagem.

Todo o proprietário que mete um porco para uso doméstico deve exigir que executem êste processo. Os especialistas, matadores profissionais, devem seguir êste método que não só é menos bárbaro, mas lhes torna o serviço mais fácil.

O porco, sólidamente ligado pela perna poste-

rior direita, é levado ao sítio apropriado onde se amarra a corda a uma argola, a um barrote ou a um prégo, de maneira a manter o animal de pé e tendo a cabeça voltada para o matador. Uma forte pancada com um martelo, aplicada sôbre a fronte, entre as orelhas, é bastante para atordoar o animal que cai, quási sem um grito, sôbre o flanco direito; tomando então uma faca muito



Fig. 18—A sangria

comprida e muito afiada, enterra-se-lhe na garganta, precisamente debaixo da maxila, ou de lado, entre o quarto dianteiro.

Esta operação pôde ser facilitada pelo emprêgo de uma padiola de madeira ou ferro sôbre a qual se deita o corpo. Amarram-se-lhe os pés trazeiros, ao colocá-lo na padiola, e o porco, assim imobilizado, sangra-se mais fácilmente.

Corta-se-lhe a *carótida* e a *jugular*. Os mata-dores experimentados limitam-se a fazer uma



pequena ferida exteriormente e o sangue brota em grandes jactos contínuos; outros, depois de terem enterrado a faca, imprimem-lhe um movimento circular e destacam como uma rôlha de carne e gordura, deixando um buraco redondo e fundo; o sangue escapa-se em ondas. E' preciso prestar atenção e não cortar a guela do porco, porque isso espalharia o sangue no interior do corpo, o que daria uma carne muito vermelha e de mais difícil conservação e, além disso, demoraria a morte do animal, fazendo-o sofrer inútilmente.

Um ajudante do matador pôde fazer mover um dos membros anteriores do animal durante a operação, para activar o escoamento do sangue. Se a saída do sangue demorar, introduz-se o dedo ou um pequeno pau na ferida, para retirar os coágulos que se formaram e obstruissem o orificio rasgado dos vasos.

O sangue é recolhido num alguidar e remexe-se com a mão, para evitar que se coagule, retirando algum pequeno coágulo que possa formar-se.

Mete-se em sítio resguardado, para o ter ao abrigo, durante o resto da operação.

No tempo dos grandes calores, pôde-se deitar-lhe um pouco de sal. Há quem lhe misture um pouco de vinagre, costume reprovado por muitos salsicheiros.

Um porco de 110 quilos de pêso vivo fornece cêrca de 5 litros de sangue que darão 10 a 12 quilos de chouriços de sangue.



### Depilação, chamusca e lavagem

Logo que o porco esteja completamente sangrado, procede-se à depilação e lavagem da pele.

Quem tivér um pequeno aparelho chamado *tira-sêdas*, arrancam-se tôdas as cerdas boas, para serem guardadas e vendidas. Um porco pôde fornecer 100 a 700 gramas de cerdas, segundo a idade e a raça.

Feito isto, arrasta o animal para uma cama de palha de trigo ou de cevada. A palha de aveia tem o inconveniente de amarelecer a pele, o que é prejudicial aos salsicheiros do que aos particulares. Cobre-se, em seguida, completamente o porco com a mesma palha e lança-se-lhe o fogo, tendo o cuidado de acender no sentido do vento que assim entreterá a chama. Agita-se a palha com um forcado e torna-se a deitar sôbre o animal a que cai durante a combustão, para que tôda a superfície do corpo do porco seja atingida igualmente pelo fogo, que chamusca o pêlo, sem crestar a pele.

Depois de ter estendido uma nova cama de palha do lado das costas do animal, volta-se, recobre-se com palha para recommençar a mesma operação, do outro lado.

Se certas partes parece imperfeitamente desembaraçadas dos pêlos, pega-se num punhado de palha que se passeia, depois de acesa, nos sítios onde seja precisa a acção dela. Nas orelhas e entre as espáduas e as côxas é preciso vigiar com cuidado.

Lava-se, em seguida, o porco, cuidadosamente, com muita água fria, e esfrega-se com uma

escôva áspera. Depois, raspa-se a pele com uma faca.

Em certas regiões, não chamuscam o porco, escaldam-no. Para isso, colocam-no numa caixa ou noutro recipiente grande e deitam-lhe em cima água a ferver; depois esfregam-no e raspam-no, até que tenham desaparecido todos os vestígios de pêlos e a pele esteja absolutamente branca e limpa.

A chamusca tem sôbre a escalda a vantagem de dar mais firmeza á carne e conservar a qualidade do toucinho; é muito eficaz para a depilação e executa-se mais facilmente.

A escalda tem o inconveniente de amolecer a

carne, se a operação fôr prolongada, o que é, as mais das vezes, útil para todos os pêlos se tirarem mais facilmente. Exige uma vasilha de grandes dimensões e uma grande quantidade de água a ferver. Para muitos, tem a vantagem de ficar a pele muito branca; mas, se, depois da chamusca,



Fig. 19 - A chamusca

se lavar o porco como indicamos, raspando e esfregando a pele, o couro ficará da mesma forma limpo e desinfectado pelo fogo.

E' preciso que tôdas estas operações sejam feitas com cuidado, porque o porco, que, de natureza, é muito limpo, vive, muitas vezes, em más condições que lhe impõem. A carne poderá ficar, pela falta de limpeza, com cheiro desagradável.

### Abertura e cóрте do porco

Depois de ficar o porco convenientemente chamuscado e a pele lavada bem, desembaraçada de todo o pêlo, trata-se de o desfazer.

Em primeiro lugar, enquanto está ainda no chão, faz-se um golpe, por baixo das patas de trás, para tirar os tendões do jarrete; coloca-se entre êsses tendões uma vara de madeira rija e suspende-se o porco, com a cabeça para baixo, a um gancho do tecto ou ao degrau superior de uma escada de mão, suficientemente comprida, à qual se encosta o porco.

Encosta-se a escada a uma parede e faz-se então a abertura do animal.

Durante o trabalho, é preciso enxugar constantemente o sangue, a urina ou outra materia que possa resumar, para que a carne fique limpa e não adquira mau gôsto.

O porco deve ser rasgado por uma abertura longitudinal, começando no anus e seguindo bem o meio do ventre, das duas pernas da frente, do pescoço e terminando no focinho. Com a faca especial, corta-se primeiro o couro, depois a gordura. A' medida que se avança, pôde-se colocar um bocado de madeira transversalmente, de fórmula a

manter desviados os dois lados, o que facilita a operação.

Aberto o animal, destaca-se o anus por uma fenda circular e desliga-se o intestino grosso (*recto e colon*); tira-se a bexiga tendo o cuidado de não a rasgar; deve-se esvaziar e lavá-la, exterior e interiormente.

Em seguida, enche-se de ar, liga-se o orifício, para a fechar herméticamente, e suspende-se.

O *peritoneu* ou gordura que envolve os intestinos deve ser cuidadosamente retirado e posto de lado para preparação de salsichas, empadas, etc.; pegando nos intestinos e tendo o cuidado de não os reben-tar, retira-se a

membrana gorda a que estavam ligados; depois depositam-se num cêsto. Tiram-se os pulmões, o coração, o baço e o fígado, do qual se retira imediatamente o fel; desprende-se a traqueia e retira-se a língua.



Fig. 20—Despejo das vísceras

Repetimos que é de necessidade enxugar o sangue, que poderia sujar a carne.

Ao coração, dá-se um golpe com a faca, para o limpar e fazer cair naturalmente o coágulo que haja nele.

Estando o corpo completamente vasio, faz-se uma incisão à altura da primeira vértebra, para escorrer um pouco de sangue; dá-se um golpe, de través, no focinho, para que saia o sangue. Desliga-se então a cabeça que se lava cuidadosamente (principalmente as orelhas e o interior do focinho).

Fica assim o porco inteiramente aberto em dois e desembaraçado dos intestinos, dos miúdos e da cabeça; resta fazer-lhe uma boa lavagem com muitas águas e deixá-lo arrefecer, antes de começar a cortá-lo aos pedaços.

### **Limpeza dos intestinos**

Enquanto o porco arrefece, é preciso cuidar-se da limpeza dos intestinos. Para isso começa-se por tirar tôda a gordura que os envolve e que se põe a derreter à parte. Depois transporta-se o cêsto que contem os intestinos para o ribeiro mais próximo e lavam-se aí com abundante água.

Começa-se pelo bucho e o intestino grosso que serve para a fabricação dos paios e salpicões. As outras tripas mais finas servem para envolver chouriças de sangue e diversas. A preparação das tripas mais finas é laboriosa e aborrecida, porque é preciso virá-las com o auxílio de um pequeno pau para as esvasiar e lavar interiormente; depois, raspá-las muito bem, para as desembaraçar completamente da membrana interior, até que fiquem transparentes.

Para esta limpeza é preciso dividir as tripas em muitos bocados, mas em bocados bastante compridos, o que é mais cómodo para a fabricação dos chouriços de sangue.

Depois de limpos todos os intestinos, deitam-se num balde cheio de água fria, até serem cosinhados.

Enquanto se faz a limpeza dos intestinos, o porco arrefecerá.



Fig. 21—Limpeza das tripas

Passa-se a desfazê-lo em bocados.

Para isso, começa-se por tirar tôda a gordura ou banhas interiores e deitam-se logo num grande tacho onde são derretidas, para fazer o pingue.

Resta dividir a coluna vertebral em duas, pelo meio, como se vê na fig. 22.

Para isso, emprega-se um serrote, uma faca ou uma machada, e vão-se retirando as esquirolas

dos ossos e parcelas gordurosas, que se produzem sempre ao desmanchar.



Fig. 22—Como se divide facilmente o porco em dois

Fica assim o porco separado em duas partes que é preciso dividir seguidamente, com certo método.



### Divisão do porco depois de fendido em dois

Separam-se em primeiro lugar os presuntos, cortados em duas secções; uma adiante do pubis e a outra pelo meio da bacia como o mostra a nossa fig. n.º 23.

Poderão seguir facilmente por esta gravura todos os lugares em que se pratica o córte.

Tem de haver o cuidado de cortar os presuntos, dando-lhes boa fórma circular por cima, deixando exceder a pele o mais possível e não atacando o osso da côxa que se encaixa no da perna. Os presuntos são postos de parte, inteiros, para serem salgados e defumados.

Depois cortam-se os presuntos pequenos detrás, acima e a baixo do jarrete.

Feito isto, desembaraçam-se de tóda a parte dorsal do toucinho que a cobre exteriormente. Esta parte dorsal compreende o lombo, que em fresco dá excelentes assados, as costelas e o toucinho do lombo. Quando estas diversas partes não são consumidas frescas e se desejem salgar, é preciso dividi-las em bocados de 500 gramas a 1 quilo, segundo a importância do consumo.

E' preferível não dividir em bocados muito grandes, para que o sal possa penetrar bem e garantir a sua boa conservação.

Por fim, desarticulam-se e cortam-se as espáduas que servem para fazer presuntos ou para preparar a carne para salpicões ou linguiças e os pequenos presuntos de diante ou pás, mais pequenos que os detrás e menos apreciados.

O peito e o ventre, divididos em bocados de 500 gramas, e também a cauda, são metidos na salgadeira.

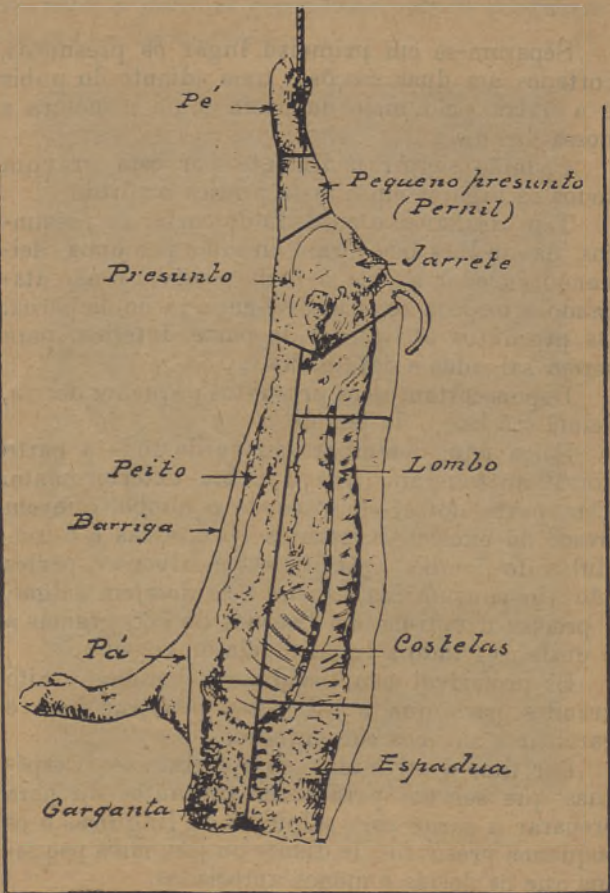


Fig. 23—Divisão do porco depois de seccionado em dois

Os miolos, o coração e os rins consomem-se frescos. O pescoço e a garganta podem ser utilizados para a fabricação das chouriças, ou metem-se na salgadeira.

A cabeça e a língua comem-se, geralmente, depois de salgadas, servindo a língua para comer como os salpicões que vão ao fumeiro.

Os restos, pequenos bocados e gorduras, servem para empadas e galantines.

A' medida que se retalha o porco, é preciso dispôr os bocados sôbre uma mesa, por categorias segundo a designação.

Numa parte, tudo o que deve ser consumido fresco.

Ao lado, presuntos e pás.

Os pequenos presuntos com a cabeça e a língua.

Depois, o toucinho.

E, enfim, a outra carne.

Cobre-se tudo, à medida que se colocam êstes bocados de carne, com panos limpos.

Nunca é demais o cuidado com as operações preliminares e no momento mesmo da salga. Deve-se observar a maior limpeza. E' preciso evitar à carne todo o contacto com material ou utensílios imperfeitamente limpos e não operar senão ao ar, por exemplo, debaixo dum telheiro, ou então num lugar fresco, limpo, bem ventilado. Tôdas estas precauções são outras tantas garantias para o bom resultado da salga.

Além disso, não se deve esquecer que, trabalhando com método, limpeza e ordem, simplifica-se muito a tarefa, tornando-a mais agradável e fácil.

Logo que o porco esteja retalhado em bocados, é preciso tratar da salga.



## CAPÍTULO IV

---

### Os condimentos

*Condimentos* são substâncias das quais o aroma, o sabor e outras propriedades especiais excitam o apetite e activam as funções digestivas, dando agradável paladar às iguarias. Além disso, muitos condimentos são antisépticos e diminuem a acção microbiana, fazendo, assim, conservar melhor a carne.

O primeiro e o mais importante dos condimentos de que se faz uso em salsicharia é o sal. Há duas espécies de sal: o *sal marinho*, que serve para a preparação das salmouras, porque a acção d'ele é mais completa e contém vestígios das substâncias que se encontram na água do mar (iodetos, brometos, areia ferruginosa; e o *sal branco*, mais refinado que o sal marinho de que é extraído).

A questão do sal tem importância e é conveniente guardá-lo sempre, de antemão, num local sêco e bem ventilado, para que o sal séque o mais possível e não contenha vestígios de humidade na ocasião de ser empregado.

Os salsicheiros dizem que o sal velho faz boas salgas e que um sal fresco e húmido é amargo e faz rançar a carne.

Depois do sal, vêem os condimentos favoráveis à digestão, pelas suas propriedades estimulantes, e são: o *alho*, a *cebola*, as *cebolinhas*.

O *alho* é um condimento muito enérgico e excitante e um febrífugo conhecido: contra os vermes intestinais.

Deve ser empregado bem maduro; doutra fórma, o óleo essencial dêle desenvolve activamente uma fermentação muito prejudicial à boa conservação dos alimentos.

A *cebolinha*, empregada com vantagem na fabricação dos chouriços, das salsichas e de certos salpicões, é aperitiva e digestiva.

A *cebola*, que entra em grande parte dos tempêros dos chouriços de sangue e dos pastéis ou empadas, tem, depois de cozida, umas grandes qualidades digestivas.

As ervas a empregar em frio são: o *cerefólio*, o *agrião* e o *estragão*. As a empregar em quente: a *salsa*, o *tomilho*, o *loureiro*, o *aipo*, o *açafrão*, o *zimbros* e o *anis*.

Tôdas estas plantas, empregadas frescas, cortadas finamente e postas de infusão em vinagre ou fritas em manteiga, têm virtudes excitantes e digestivas muito apreciáveis e um perfume especial muito agradável.

Outros condimentos também empregados, são: a *pimenta* e o *pimento*, com qualidades estimulantes e aperitivas.

O *pimento doce*, de côr vermelha vivo, quando maduro, tem um sabor muito picante que excita agradavelmente as iguarias, tendo, ao mesmo tempo, o gôsto de noz moscada, da canela e do cravo da Índia.

O *pimento de Cayenne*, de grande acidez, não

deve ser empregado muitas vezes, porque irrita as mucosas e pôde ocasionar inflamações do tubo digestivo. As capsulas que envolvem a semente téem um sabor que queima e a própria semente também o tem em excesso. Emprega-se reduzido a pó, para dar aos pastéis um sabor muito pronunciado.

Usam-se ainda muitos condimentos sêccos, de sabor muito especial e agradável, a saber:

A *noz moscadã* e o seu envólucro chamado *macis*, a canela e os cravos da India.

O *gingibre* é a raiz duma planta das Indias que tem um gôsto azêdo que queima, e é aromática como a pimenta, mas menos cáustica que esta.

A *badiana* é uma flor muito aromática, da qual uma espécie fornece o *anis estrelado*.

O *pó das quatro especiarias* é formado de *noz moscada*, *pimenta escura*, *canela* e *cravos da India*. E' um pó muito cómodo de empregar, sobretudo para a fabricação das chouriças e dos pastéis, como se verá a diante.

As *trufas* são empregadas frescas. Conhece-se que a trufa está madura, pela dureza e pelo aroma muito puro. Levantando com a ponta de um canivete uma parte da pele, o interior deve ser carregado na côr, estriado de numerosos fios brancos que a percorrem em todos os sentidos. Se aparecer esbranquiçada ou acinzentada, é porque não está bem madura e a trufa é de pouco valor. As trufas de Périgord são de qualidade excepcional como aroma, grão e suavidade. Esta trufa deve ser despida da pele antes de empregada.

---





## CAPÍTULO V

---

### **Chouriças e chouriços de sangue**

Os *chouriços de sangue* são feitos com sangue do porco, misturado com gordura ou pingue, temperado e ensacado em tripas, cozido depois; mas cada região mistura-lhes ingredientes mais ou menos variados e que, conservando-lhes os caracteres gerais, lhes modificam o gosto.

Damos aqui muitas receitas que são verdadeiramente boas, mas vejâmos primeiro as grandes generalidades da preparação:

Depois de estarem as tripas bem limpas e raspadas, como acima indicamos, é preciso pegar em cada bocado separadamente, depois soprar-lhe para dentro para haver a certeza de que não estão furadas. Reconhecendo que há pequenos buracos, cortam-se as tripas nestes sítios.

A' medida que se verificam assim as tripas, separam-se em bocados mais ou menos compridos, segundo o gosto, depois com um cordel amarra-se cuidadosamente uma das extremidades e coloca-se numa terrina ou vaso cheio de água fria, deixando a outra extremidade da tripa (a que não está amarrada) no bôrdo da terrina.

Depois de estarem tôdas as tripas verificadas e amarradas, ficam as extremidades no bôrdo da

terrina, o que permite facilmente pegar em cada tripa, na ocasião de a encher.

Póde-se deitar um pouco de sal, de aguardente, ou de vinagre na água, como é de uso em certos paizes, mas é inútil quando se fabrique imediatamente os chouriços especiais de sangue como nós lhe chamamos.



Fig. 24—O enchimento do «boudin»

### Chouriços de sangue à provinciana.

Quando se mata o porco, apara-se o sangue num alguidar com vinagre e sal, batendo bem para não coalhar. Depois, com a cabeça do porco, ou de vitela faz-se uma calda, deitando-lhe também um pouco de azeite. Parte-se pão às fatias e amolece-se com essa calda.

Também se partem umas gorduras que o porco tem chamadas *touca* e põem-se a ferver num bocadinho de água, deitando-as sôbre o pão, assim como pingue e o sangue. Enchem-se as tripas, apertam-se e põem-se ao fumo.

Querendo-as dôces, junta-se mel, canela e

amêndoa pisada. Aquecem-se em água a ferver e servem-se.

### **Chouriça de sangue preciosa**

Parte-se o lombo em bocadinhos, e igualmente gordura e febras; deita-se em um alguidar vidrado, tempera-se com sal preciso, alho pisado que fique em massa, um bocadinho de pimenta, um pouco de cravo em pó e colorau dôce. De todos êstes ingredientes que se deitem não sejam demais para que não fique depois o saibo muito pronunciado.

Feita esta operação, deita-se-lhe algum vinho branco bom e, passadas 24 horas, faz-se o enchimento, em que deve haver todo o cuidado de ficar apertado na tripa; quando se enche vai-se picando com um alfinete para extrair qualquer líquido. E' levado ao fumeiro, que deve ser muito bem curado, para ficar bom, e não apanhar demasiado calor.

### **Chouriços de sangue à açorda**

No sangue de porco, que já deve estar numa vasilha destemperada (para não coalhar) com um pouco de vinho e de sal, deitam-se pequeninos bocados de carne de porco (vai-se preferindo da ensangüentada).

Fica uma espécie de açorda rara. Acaba-se de temperar de sal, dois dentes de alhos pisados, pimenta, uma fôlha de loureiro e bastantes cominhos moídos; mexe-se com uma colhér de pau e deixa-se ficar para o dia seguinte, ou para o outro, mexendo de vez em quando. Enchem-se depois na tripa, devidamente lavada e vão logo ao fumo.

### Chouriça de sangue fresco

Quando se mata o porco, aparta-se o sangue num alguidar vidrado que conterà um pouco de vinagre, e muito picadinhos, cebola, salsa e um ou dois dentes de alho.

Leva o sal preciso, pimenta e cominhos, não muito de cada coisa. Enquanto vai caindo o sangue no alguidar, agita-se sempre com uma colher de pau grande, para o não deixar coalhar. Acrescentam-se bocadinhos de gordura fresca do mesmo porco, miúdinhos; e, depois de tudo muito caldeado, enche-se a tripa destinada à chouriça. Depois de cheia enrola se em espiral com as extremidades atadas, e coze-se na panela que a possa conter.

A chouriça, em vez de ter grandes dimensões, pode ser feita no tamanho e bojo que se quizer.

Sendo muito bojudas, picam-se de onde em onde quando está na cozedura, a fim de ficarem mais bem passadas.

Também se podem fazer com sangue depois de cozido, mas é preciso esmagá-lo e passá-lo à peneira.

Leva os mesmos temperos mas dispensa o vinagre.

### Chouriça de sangue, ou negritos

Todos os bocadinhos da carne do porco, gordura e fêvera, que têm sangue, migam-se, temperam-se como o chouriço de lombo, borrifam-se com vinho tinto, e mexe-se tudo. Passadas 24 horas, faz-se o enchimento na tripa delgada do próprio porco. Vai também para o fumeiro.

### Murcelas fáceis

Faz-se um picado de carne magra de porco, toucinho e vitela, pondo-lhe muitas espécies. Enche-se uma tripa de porco, amarrando-a, de distância a distância, segundo o comprimento que se lhe quizer dar. Cozem-se antes de comer.

Agora, algumas receitas estrangeiras :

#### 1.<sup>a</sup> receita — Chouriço clássico

Escolhem-se e cortam-se finamente cêrca de 3 quilos de cebolas e fazem-se cozer e reduzir, durante bastante tempo, a fogo brando, com um pouco de pingue.

Noutra parte, corta-se em pedaços tantos meios quilos de gordura de porco quantos forem os litros de sangue. (Deve contar-se como que um porco de 100 a 120 quilos tem perto de 6 litros de sangue). Juntem esta gordura às cebolas depois de as ter retirado e deite-se-lhe crême fresco e espêso, na proporção de um litro de crême por quatro litros de sangue. Neste crême deve-se ter pôsto antecipadamente de mólho alguns punhados de miolo de pão esmigalhado. Mistura-se tudo muito bem, e junta-se-lhe o sangue, com sal, pimenta e pó das quatro especiarias, assim como salsa, tomilho e loureiro, muito finamente cortados.

Não se deve ter receio de temperar abundantemente com especiarias os chouriços, porque ajudam a bem digerir.

Para encher, pega-se, a um por um, nos bocados de tripas, enfia-se o cabo de um funil na

ponta da tripa e procede-se ao enchimento segurando com a mão a tripa de encontro ao cabo, o qual termina por um pequeno rebôrdo, para evitar que se rompa a tripa.



Fig. 25 - Funil para fabricação do «boudin»

Depois enche-se com a mistura de sangue, gordura, crême, migas de pão e cebolas, sem apertar, e amarra-se a outra extremidade da tripa.

E' preciso não encher muito as tripas, porque podem reventar durante a cocção.

Quando todas as tripas estiverem assim preparadas, metem-se numa panela com água que se leva à ebulição; retira-se então a panela do fogo, de fórmula a que fique só a amornar. Deitam-se dentro as tripas, devagar, sem as quebrar, e deixam-se cozer durante 15 a 20 minutos, com pouco lume, sem deixar a água ferver. Ao fim dêste tempo o chouriço deve estar duro e o sangue não deve poder sair, se se picar a tripa com um alfinête. Retiram-se depois da panela, com precaução, para não as quebrar, o que sucede fácilmente quando estejam quentes, e esfregam-se logo com um bocado de gordura fresca, para ficarem bem brilhantes.

Fazem-se secar, estendendo-os numa travessa grande ou sôbre palha, e deixam-se arrefecer completamente, antes de as cortar.

Algumas pessoas ligam as chouriças, à medida que as enchem, em bocados curtos de 20 a 25 centímetros. Talvez assim se partam menos, mas é principalmente uma questão de gôsto. E' inútil picar os chouriços crus, antes de os cozer; picam-se

sómente para verificar se estão bem cozidos: deve sair dêles apenas uma água escura, mas não sangue. Deverão também picar-se quando se quizer fritá-los ou cozê-los na panela.

## 2.<sup>a</sup> receita — Chouriço de Languedoc

Para 5 litros de sangue, empregam-se 25 ou 30 cebolas, metem-se numa terrina e cobrem se com água a ferver. Ao fim de 5 ou 6 minutos, pôde-se limpá-las.

Cortam-se as cebolas em fatias muito finas, se se não desejar gosto muito forte; deixam-nas cozer em água, durante 5 minutos; escoam perfeitamente e metem-se numa panela com banha de porco ou gorduras e deixam-se cozer a fogo brando para que fiquem brancas e bem moles.

A' parte, pega-se em dois e meio quilos de carne de porco da parte superior do pescoço, junto à cabeça; faz-se cozer em água salgada e

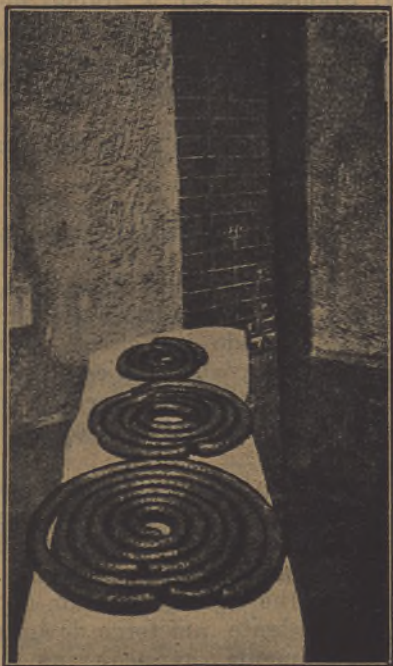


Fig. 26 — Arrefecimento do chouriço dada a cocção

deixa-se em seguida arrefecer; corta-se depois em pedaços, do tamanho de um centímetro aproximadamente.

Deve-se deitar no sangue, quando colhido quente, um decilitro de vinagre, batendo-o bem e mexendo-o com uma colher de pau. Depois deita-se numa terrina, passando-o por uma peneira e juntam-lhe as cebolas, a carne e os tempêros: 60 gramas de sal, 4 gramas de pimenta moída, 2 gramas de especiarias, 1 grama de noz moscada rapada, alguns grãos de anis verde ou de cominhos. Mistura-se tudo muito bem durante uns dez minutos.

Enche-se então e põe-se a cozer, como indicamos acima.

### 3.<sup>a</sup> receita — Chouriço de Orléans

Para quatro litros de sangue, emprega-se uma grande porção (aumenta-se ou diminue-se a quantidade, segundo o gosto de cada um) de espinafres e de chicória, bem escolhidos e lavados.

Faz-se cozer esta verdura em água a ferver salgada, depois deixa-se escoar bem e cortam-se finamente.

Mete-se numa grande panela com gordura porco em quantidade suficiente para banhar a verdura; salga-se e deixa-se cinco minutos ao fogo; deita-se então o sangue, mexendo bem e junta-se lhe dois terços dum copo de 2 decilitros de aguardente, um terço de água de flor de laranja, pimenta, especiarias e tomilho picado. Quando tudo estiver perfeitamente misturado, faz-se o enchimento das tripas e coze-se como indicamos na primeira receita.



4.<sup>a</sup> receita — Chouriço de Malpeyre

Mete-se num caldeirão, ou panela grande, cheia de água salgada, bocados de cabeça de porco (as faces desde os olhos até ao focinho), com cascas de laranja frescas ou sêcas e algumas folhas de loureiro. Quando esta carne estiver cozida, corta-se em grandes bocados, e mete-se numa terrina com sangue do porco, depois de o bater com uma ou duas colheradas de vinagre. Deve contar-se com 375 gramas de carne cozida, para litro e meio de sangue.

Junta-se à mistura uma roda de limão, uma colherada de água flôr de laranjeira, uma colherada de aguardente ou de cognac, sal, pimenta, quatro especiarias, noz moscada, segundo o gôsto. Faz-se o enchimento e coze-se, como indicamos acima.

5.<sup>a</sup> receita — Chouriço de Caën

Faz-se primeiro uma sopa composta dum jarrete de presunto salgado com uma porção de alhos bravos finamente cortados e cozido tudo em água, durante quatro a cinco horas; é preciso que, no fim, fique litro e meio de calda.

Numa terrina, deita-se pimenta, quatro especiarias, alho cortado fino, uma grande tigela de crême fresco e depois, dois a três litros de sangue. Mexe-se tudo, juntando-lhe a calda preparada com o jarrete de presunto. E' preciso nesta ocasião verificar se a mistura tem bastante sal. Pega-se então num bocado de tripa no qual se introduz o funil, devendo a outra ponta da tripa estar amarrada.

Deita-se uma boa colherada da mistura e depois mete-se uma tira de toucinho fresco ou de gordura e continúa-se deitando um pouco de mistura, depois uma tira de toucinho, etc. Não se deve encher demasiado a tripa, para evitar que o sangue que incha ao cozer, faça rebentar o envólucro. Coze-se, como acima.

### 6.<sup>a</sup> receita — Chouriço de Poitou

Eis as proporções:

Sangue de porco . . . . .	5 litros
Espinafres . . . . .	2 quilos aproximados
Crème . . . . .	2 litros
Ovos . . . . .	6
Sémola . . . . .	4 a 5 colheres de sopa
Leite . . . . .	1 litro
Cebolas . . . . .	1 grande ou 2 médias
Biscoutos (de farinha, ovos e açúcar . . . . .)	400 gramas

Limpar, lavar e cozer os espinafres que se devem cortar em bocadinhos depois de escoados; fazem-se

- 10 gramas de pó das quatro especiarias,
- 25 » de salsa,
- 10 » de açúcar em pó,
- 1 cálice de rum velho

Passam-se 500 gramas de gordura na máquina de picar. Põem-se ao fogo num caldeirão. Quando começar a derreter juntem-lhe as cebolas limpas e cortadas miúdas. Deixa-se cozer brandamente, durante meia hora e depois junta-se-lhe o resto da gordura, cortada em bocados muito pequeni-

nos. Deixa-se aquecer bem, mas sem derreter inteiramente.

Retira-se o tacho do fogo, coloca-se numa mesa, junta-se-lhe o crême, o sal, as especiarias, a salsa picada e cozida alguns instantes em manteiga e o rum. Remexe-se tudo bem, junta-se-lhe o sangue, mexendo sempre com uma colher de pau, para não coalhar.

Acaba-se como os outros chouriços.

### 7.<sup>a</sup> receita — Chouriço gordo

#### Proporções :

- 6 litros de sangue,
- 2 quilos de cebolas,
- 1 grande punhado de salsa,
- 2 quilos de toucinho do peito,
- 1 litro de leite,
- 100 gramas de sal fino,
- 50    »    de pimenta em pó.

Faz-se cozer o toucinho, durante meia hora, e corta-se, quente, em fatias finas, que se deixam arrefecer em um prato. Quando estiverem bem frias, cortam-se em bocadinhos muito pequenos.

A' parte, fazem-se refogar as cebolas, a fogo brando, num pouco de gordura de porco. Quando estiverem bem cozidas, sem estarem douradas, junta-se-lhes os toucinhos, as especiarias e a salsa. Retira-se do fogo. Passa-se o sangue pela peneira, mistura-se com o leite e juntam-se os dois à primeira preparação. Faz-se o enchimento em tripas de boi. Deitam-se em água a ferver, durante 10 minutos.

8.<sup>a</sup> receita — Chouriço alsaciano

## Proporções:

- 6 litros de sangue,
- 2,500 quilos de cebolas,
- 1,500 » de maçãs reinetas,
- 1,500 » de gordura fresca,
- 300 gramas de sal,
- 15 » de pimenta em pó,
- 10 » de pó das quatro especiarias,
- 1 litro de bom creme fresco.

Tira-se a casca e cortam-se as cebolas, fazem-se refugar e cozer muito tempo com 500 gramas de gordura derretida. Juntam-se as maçãs descascadas e cortadas e deixa-se cozer ainda durante 20 a 25 minutos. Retira-se do fogo, junta-se-lhe o resto da gordura finamente cortada, depois o sangue, o crême e as especiarias.

Enche-se e acaba-se como os outros chouriços.

9.<sup>a</sup> receita — Chouriço de Paris

## Proporções:

- 6 litros de sangue,
- 1,500 quilo de cebolas,
- 2,500 quilos de rojões,
- 125 gramas de sal fino,
- 50 » de pimenta em pó,
- 10 » de pó das quatro especiarias,
- 1 bom punhado de salsa.

Pega-se nos rojões provenientes da gordura do porco derretida, enquanto não estiverem muito passados, isto é, enquanto estiverem brancos e

moles, e deita-se uma parte dêles num caldeirão com cebolas descascadas e cortadas. Deixam-se cozer a fogo brando. Quando as cebolas estiverem bem cozidas, sem ter tomado côr, junta-se-lhes o resto dos rojões, o sangue e os tempêros.

Faz-se o enchimento em tripas de porco e termina-se como para os outros chouriços.

### 10.<sup>a</sup> receita — Chouriço de Lyon

#### Proporções :

- 6 litros de sangue,
- 1 quilo de cebolas,
- 100 gramas de sal,
- 50 » de pimenta,
- 10 » de pó das quatro especiarias,
- 2 » de pimento vermelho em pó,
- 1 copo de 2 decilitros de cognac,
- 1 punhado de salsa,
- 3 cebolinhas picadas,
- 1 quilo de gordura de porco.

Cortam-se as cebolas muito finamente e fazem-se cozer num pouco de gordura ou melhor em manteiga fresca. Pouco antes do fim da cocção, junta-se-lhe salsa e as 3 cebolinhas picadas, assim como os tempêros. Retira-se do fogo e junta-se o sangue, mexendo bem.

A' parte, corta-se a gordura do porco em tiras compridas, da espessura de um dedo. Enchem-se as tripas com o sangue e introduz-se pelo funil as tiras de gordura do porco, ponta com ponta, de maneira que fiquem ao meio do sangue.

Cozem-se, como já ficou explicado.

Deixam-se arrefecer e cortam-se em bocados de 10 a 15 centímetros de comprimento.

Fazem-se còrar na frigideira.

Em Lyon, onde esta iguaria é muito popular, costumam servi-la com fatias de fígado de porco fritas na certã com as gorduras do redenho.

E' um prato excelente.

### 11.<sup>a</sup> receita — Chouriço de creme

Proporções :

- 1 litro de creme fresco,
- 2 litros de sangue,
- 300 gramas de manteiga fina,
- 100 » de sal,
- 20 » de pimenta em pó,
- 5 » de pó das quatro especiarias.

Fazem-se cozer lentamente, a fogo muito brando, as cebolas cortadas, com metade da manteiga. Quando estiverem cozidas, retiram-se do fogo, junta-se-lhe o creme, as especiarias, o resto da manteiga e depois o sangue.

Faz-se o enchimento em tripas de carneiro. Cozem-se em água salgada, quási a ferver, com muita precaução, porque as tripas rebentam facilmente. Deixam-se arrefecer. Fazem-se aloirar na certã. Estes chouriços servem-se muito quentes, mas não grelhados, com um *puré* de batata feito com leite ou, melhor ainda, com creme fresco.

12.<sup>a</sup> receita — Chouriço de S. Quintino

## Proporções:

- 5 litros de sangue,
- 8 quilos de cebolas,
- 3 » de gordura fresca,
- 275 gramas de sal fino,
- 30 » de pimenta,
- 30 » de pó das quatro especiarias,
- 20 » de açúcar em pó,
- 5 » de pimento em pó ou de pimenta vermelha de Espanha,
- 6 ovos inteiros.

Cortam-se as cebolas muito finas e deixam-se cozer durante uma hora com umas 500 gramas de pingue. Quando estiverem muito bem cozidas, sem ter tomado côr, junta-se-lhes a gordura cortada e deixam-se ainda ao lume, durante um quarto de hora.

Retira-se do fogo, deixa-se arrefecer até se poder pôr-lhe a mão, e junta-se o sangue passado na peneira e os seis ovos batidos.

Enchem-se as tripas de porco em bocados que não excedam 20 centímetros. Termina-se, como as outras espécies de «boudins».

O *chouriço de São-Quintino*, também chamado *chouriço preto*, serve-se geralmente com *puré* de maçãs reinetas.

E' difficil de digerir, sendo, por isso, preferível servi-lo à refeição do meio dia.

13.<sup>a</sup> receita — Chouriço branco

## Proporções:

- 200 gramas de carne do lombo de porco,  
 300 » de gordura fresca,  
 200 » de peito de galinha,  
 1/2 litro de leite,  
 1 colher de sopa de creme de arroz,  
 10 claras de ovos,  
 5 gramas de pó das quatro especiarias,  
 30 » de sal,  
 5 » de pimenta branca.

Picam-se finamente as carnes e a gordura de porco, passam-se na peneira. Junta-se-lhe sal, pimenta, especiarias e, uma a uma, as dez claras de ovos, mexendo bem.

Faz-se ferver o leite e liga-se com o creme de arroz. Junta-se à primeira preparação; mexe-se cuidadosamente, com uma colher de pau, para ficar a mistura bem igual. Faz-se o enchimento em tripas de carneiro, ou de porco. Liga-se em bocados de 15 centímetros, quando muito. Deixa-se arrefecer.

Para servir, fazem-se còrar levemente, durante 15 minutos, na certã, com um bom bocado de manteiga fresca.

14.<sup>a</sup> receita — Chouriço branco de Tolosa

## Proporções:

- 200 gramas de lombo,  
 200 » de peito de galinha,  
 350 » de fígado gordo de pato,  
 6 ovos inteiros batidos,  
 200 gramas de pão branco desfeito com leite,  
 30 » de sal fino,  
 6 » de pimenta branca,  
 3 » de pó das quatro especiarias.



Picar as carnes muito bem e passá-las na peneira juntamente com o pão. Tempera-se e junta-se os ovos batidos, mexendo bem.

A' parte, tem-se um bom fígado de pato, tira-se-lhe o fel e as partes adjacentes que são amargas, cortam-se cuidadosamente em pequenos bocados do tamanho de uma avelã. Salpica-se de sal e de pimenta.

Mistura-se à primeira preparação, enchem-se em tripas de porco. Ligam-se em bocados de 10 a 12 centímetros de comprimento.

Deixam-nos ficar 25 minutos em água muito quente, sem ferver.

Depois de arrefecerem, fazem-se tostar na grelha, ou, melhor ainda, nas brasas, envolvendo-os entre duas fôlhas de papel untado com manteiga.

Retira-se o chouriço do fogo logo que o papel esteja bem trigueiro.

### 15.<sup>a</sup> receita — Chouriço de maçãs

#### Proporções:

Sangue de porco . . . . .	6 litros
Gordura fresca. . . . .	3 quilos
Maçãs cruas . . . . .	2 »
Creme fresco . . . . .	1 litro e $\frac{1}{2}$
Cebolas . . . . .	4 quilos
Miga de pão . . . . .	2 punhados
Sal, pimenta, especiarias.	a gosto.

Preparam-se as cebolas, o sangue, a gordura, o creme, o pão e os tempêros, como já foi dito.

A' parte, descascam-se e cortam-se as maçãs e prepara-se com elas uma boa compota bem espessa que será passada na peneira depois de

cozida. Misturem esta compota à primeira preparação e enchem-se as tripas.

### 16.<sup>a</sup> receita — Chouriço branco do Mans

Proporções :

Creme fresco . . . . .	200 gramas
Carne magra de porco . . . . .	300 »
Toucinho fresco . . . . .	700 »
Ovo . . . . .	1 inteiro
Sal . . . . .	20 gramas
Cebola . . . . .	1 e salsa
Pimenta e especiarias em pó . . . . .	5 gramas

Pica-se muito finamente a carne magra de porco, depois de tirada a gordura e os nervos. Pica-se também o toucinho, a cebola e a salsa. Mistura-se tudo, junta-se-lhe o ovo, o sal, a pimenta e as especiarias, ligam-se com o creme ou, na falta dêle, com leite, e enchem-se as tripas, como se tem dito. Fazem-se cozer, como o chouriço ordinário em água tépida.

Esgota-se, enxuga-se, deixa-se arrefecer e comem-se grelhadas na grelha ou envolidas em papel barrado com manteiga, ou na frigideira.

### 17.<sup>a</sup> receita — Chouriço pascal

E' um chouriço grande que em França se prepara especialmente para a festa da Páscoa. Faz-se como o chouriço de Poitou (*veja-se a 6.<sup>a</sup> receita*), mas substituindo os espinafres por fôlhas de acelga e a sémula e biscoitos por migas de pão duro.

Enche-se na tripa grossa do porco, faz-se cozer meia hora em água a ferver salgada, depois esgota-se e deixa-se arrefecer.

Deixa-se secar, durante muitos dias, depois corta-se em pedaços que se fazem assar, a fogo vivo, na grelha.

### 18.<sup>a</sup> receita — Chouriço de lebre

#### Proporções :

- 500 gramas de carne de lebre,
- 250 » de lombinho de porco,
- 250 » de gordura,
- 250 » de papa de pão com leite,
- 4 ovos inteiros,
- 50 gramas de sal,
- 5 » de pimenta em pó,
- 5 » de pó das quatro especiarias,
- 50 » de salsa cozida em manteiga,
- 1 cebola grande,
- 1 cebolinha,
- 3 colhéres de sopa de sangue.

Esta receita é bastante complicada, mas muito boa.

E' preciso primeiramente preparar a papa de pão e deixá-la arrefecer.

Depois, picar finamente as carnes de porco e de lebre e moê-las muito bem com a gordura.

Em seguida, picar muito miúda a cebola, a cebolinha, a salsa e cozer tudo a fogo brando, com um bom bocado de manteiga.

Ao fim de um quarto de hora, pouco mais ou menos, junta-se o figado da lebre e o sangue e deixa-se cozer brandamente.

Feito isto, esmaga-se e passa-se, assim como a papa, por uma peneira fina.

Juntam-se-lhe as carnes picadas, deita-se-lhe as especiarias e passa-se de novo na peneira. Finalmente, deitam-se os quatro ovos batidos e mexem-se muito bem com uma colher de pau.

Formam-se com esta massa pequenos pedaços cilíndricos, do formato dum bocado de chouriço. Comprimem-se bem, para não se deformarem. Metem-se em água quási a ferver, durante dez minutos, depois deixam-se arrefecer e passam-se primeiramente por ovo batido e depois por pão ralado.

Fritam-se em manteiga, na certã.

### 19.<sup>a</sup> receita — Chouriço de castanhas

#### Proporções :

3 litros de sangue,  
 1,500 quilo de gordura,  
 2 quilos de castanhas,  
 1 litro de creme fresco,  
 1 quilo de cebolas,  
 40 gramas de sal fino,  
 Pimenta, especiarias, segundo o gosto.

Limpam-se e picam-se as cebolas muito finamente e fazem-se refugar num pouco de gordura derretida, até que estejam cozidas, mas não alouradas. Pica-se finamente a gordura e junta se às cebolas, alguns minutos antes de as retirar do lume.

A' parte, cozem-se as castanhas em água salgada, depois de as ter rachado. Quando estiverem cozidas, descascam-se e passam-se na peneira.

Junta-se às cebolas e à gordura. Mistura-se bem. Deita-se-lhe dentro o creme, depois o sangue, sal, pimenta, especiarias, segundo o paladar, e acaba-se como para os chouriços ordinários.



Il. 10. - Um chouriço de carne de vaca, com a casca de castanha e a cebola. (A. de S. - 1880)



Fig. 27 - 1) Chouriços; 2) salsichas chatas; 3) salpições; 4) Chouriço (enchimento com o polegar); 5) pastéis ou empadas; 6) cabeça cozida e desossada (para preparação do queijo de cabeça).

## CAPÍTULO VI

### **Alheiras, farinheiras, salame, mortadela, chouriço de carne**

#### **Alheiras à Vilarcalense**

Salgam-se os ossos da espinha do porco, juntamente com tiras do peito do mesmo, onde estão situados os mamilos, e deixam-se estar uns oito dias. Ao fim dêste tempo, deitam-se de mólho de um dia para o outro, juntamente com um bom traço de presunto. Tiram-se da água e põe-se a cozer em panela de ferro, assim como dois quilos de vitela do peito e um frango ou uma galinha. Depois de tudo bem cozido, parte-se tudo muito miúdinho e deita-se em um alguidar grande, que deve estar à beira de uma boa lareira.

Junta-se a calda onde foi cozida a carne, e deita-se pão de trigo, em fatias muito delgadas, de modo a ficar tudo numa espécie de açorda. E, finalmente, faz-se numa certã um estrugido com bastante pingue; mas que fique só a cebola estalada, juntando-se alhos esmagados, pimenta, colorau doce e picante, estrugido que se junta à massa, que não deve ficar nem muito dura nem muito mole.

As tripas que se devem aplicar não devem ser muito grossas nem muito finas, as quais, depois de bem lavadas, devem-se ter numa panela com vinho tinto e alhos. Antes de ensacar a massa, devem-se passar por água morna.

### Alheiras à vianeza

Com bastante carne gôrda de porco, a cabeça, o buxo e a suão, um perú ou galinha, faz-se uma calda boa, deitando-lhe o sal preciso.

Querendo as picantes, deitam-se-lhe três ou quatro malaguetas. Também lhe fica bem a dobrada mas é preciso cozê-la à parte.

Parte-se numa caldeira pão trigo às fatias. Quando a carne está cozida, tira-se e parte-se miudamente. Deita-se a calda a ferver sôbre o pão, cobre-se com uma toalha e deixa-se amolecer. Logo que esteja amolecido, desfaz-se com uma colhér de pau e vai-se deitando a carne, três ou quatro dentes de alhos picados, e o pimento ou pimentão suficiente para ficarem còradas.

Téem-se já as tripas bem lavadas, cortadas e apertadas em uma das extremidades; enchem-se bem com a massa, apertam-se e põem-se ao fumo. Em estando sêcas, assam-se na grelha e... servem-se.

### Alheiras à transmontana

Põe-se ao lume uma panela grande com água, em que se deita suão, algumas costelas, bastante carne gôrda e uma perna ou galinha, uma cebola picada miudamente e um dente de alho esmagado. Deixa-se apurar essa calda até que fique



saborosa; deve-se já ter num tacho o pão partido às fatias sôbre o qual se deita a calda, deixando-se amolecer; mexe-se depois muito bem até ficar tudo desfeito, juntando-lhe a carne partida aos bocadinhos e algum azeite bem quente, tornando a mexer. Enfunila-se depois essa massa nas tripas, que já devem estar preparadas e põem-se a secar ao fumo. Ao fim de quatro dias podem-se comer as alheiras.

### Alheiras à franceza

Para a preparação de alheiras à franceza, empregam-se as tripas grossas, as mais carnudas do porco. Primeiramente, põem-se de mólho, durante 24 horas, em água fresca, se fôr no inverno, e só 12 horas, no verão; depois raspam-se cuidadosamente como explicamos anteriormente quando falamos da limpeza dos intestinos.

Em seguida, lavam-se em água quente, escolhem-se as pontas que tiverem melhores dimensões e grossura para servirem de envólucro a esta espécie de fumeiro e põem-se de parte.

Tiram-se as películas às outras e põem-se a macerar em sal, pimenta e especiarias.

Ao fim de seis horas, cortam-se estas tripas, com tesoura, em tiras de 1 a 2 centímetros de largura e do comprimento das alheiras que se queiram fazer.

Depois disto, pega-se numa quantidade de tiras suficiente para poder encher uma tripa, junta-lhe a meio um toucinho comprido e faz-se com tudo isso trouxas, enrolando as, com a mão, sôbre uma mesa.

Pega-se então numa tripa, passa-se no interior

um barbante e amarra-se em seguida uma das extremidades ao meio da trouxa, ou pacote de tiras, que tenham sido preparadas. Amarra-se também muito apertado e, com o mesmo bocado de barbante, a extremidade da tripa-envólucro, o mais próximo possível das tiras.

Pega-se então com uma mão na ponta do barbante que sai da tripa, e servé para evitar que se desmanche o conjunto, e com a outra mão faz-se escorregar esta devagar, virando-a, a pouco e pouco, sôbre as tiras, até que estas fiquem inteiramente envolvidas.

Corta-se então o barbante. Faz-se entrar o outro pedaço da alheira e amarra-se, como o primeiro.

Quando as alheiras estiverem tôdas assim preparadas, fazem-se ferver, a fogo brando, durante três horas, com metade água e metade leite, sal, pimenta, cebolas, cenouras, salsa, cravos da India, tomilho, noz moscada e loureiro.

Deixam-se quási arrefecer na água, depois esgotam-se e lustram-se com uma mistura de metade gordura de vitela e metade pingue.

Para as servir, abrem-se e assam-se na grelha.

As alheiras assim preparadas não se conservam mais de dois a três dias. Para as conservar mais tempo é preciso não as cozer, como dissemos mais acima; mas sim metê-las na salgadeira quatro dias e depois pô-las ao fumeiro, como explicaremos mais adiante para os presuntos, no capítulo «Fumagem».

A diferença entre os paios e os salpicões está apenas à grossura das tripas empregadas. As mais grossas servem para os paios e as mais finas para os salpicões.

Há quem, antes de envernizar os paios e quando êles estão ainda tépidos, os ponha de baixo de pêsos, de maneira a dar-lhes a forma de um prisma quadrangular, depois cortam-nos em 15 e 20 centímetros de comprimento, antes de lustrar com a gordura de vitela misturada com muito pingue.

### Farinheira de lombo

Das aparas do lombo, a que chamam *febras*, e também bastante gordura, deita-se tudo para um alguidar vidrado, tempera-se de sal e os mesmos tempêros da chouriça; borrija-se com vinho branco, bom; mexe-se tudo muito bem. No dia seguinte, torna-se a mexer e a borrijar com vinho; passadas 24 horas, faz-se o enchimento; antes, porém, junta-se à massa uma porção de rolão fino, mistura-se tudo, principiando-se depois a encher a tripa, que deve ser muito boa para não estalar; deve ficar mal cheia e vai se picando com um alfinêta para não rebentar na água a ferver.

Feitas as farinheiras, tem-se um tacho, ou uma panela ao lume, com água, e, quando esta estiver em fervura alta, vão-se metendo as farinheiras a cozer; seguram-se enfiando-as num pau. Logo que estejam inchadas, tiram-se; vão a fumar também.

### Farinheiras à alentejana

Depois do porco partido, tomam-se tôdas as aparas das gorduras do mesmo e cortam-se em bocados, o mais miúdos possível.

Pisam-se alguns dentes de alho, com um pouco de sal, formando uma massa que se junta à gordura, temperando-a com pimenta e colorau pimenta. Deixa-se ficar em repouso durante dois dias e, no seguinte, junta-se-lhe uma pouca de farinha triga, que se amassa na gordura, fazendo uma massa, como a do pão quando vai para o fôrno. Com esta massa enchem-se as tripas que, depois de amarradas, se penduram, durante oito ou dez dias, ao fumeiro. Retiram-se então e penduram-se em sítio onde não haja humidade, podendo conservar-se assim durante um ano. Servem-se assadas nas brazas, ou fritas na certã.

#### Farinheiras de assar

Miga-se, muito miúdinha, a gordura que se tira do lombo do porco, juntando-lhe mais alguma que tenha bocadinhos de carne entre-mejada. Deita-se-lhe sal, alho, pimentão e um pouco de água que baste para derreter o sal. Mexe-se, todos os dias, duas vezes, e no fim de quatro dias deita-se-lhe um pouco de água a ferver. Desfaz-se muito bem a gordura, e, havendo limões, rala-se a casca de dois ou três, conforme a porção de gordura, e deita-se-lhe. Não havendo, deita-se-lhe um pouco de vinho branco. Estando tudo misturado, acrescenta-se farinha até ter consistência para se encherem as tripas delgadas de porco, que, depois de cheias e preparadas, se levam ao fumeiro, até estarem bem enxutas.

#### Farinheiras de cozer

Tempera-se tudo, da mesma maneira, com a diferença que estas não levam limão, mas sumo

de laranja, ou vinho. São cheias em tripas de vaca. Deve deixar-se um pouco da tripa vasia, porque a farinha cresce. A gordura deve fixar-se e ficar quasi desfeita.

As quantidades são, pouco mais ou menos: 250 gramas de gordura, 900 gramas de farinha de milho amarelo e 700 gramas de farinha branca, chamada *cabecinha*.

### Salame de Lyon

Picam-se muito bem, na máquina, dois quilos de carne de porco, mais magra do que gorda, um quilo de lombo de vaca, ao qual se tiram as peles e os nervos. Junta-se-lhe meio quilo de toucinho, cortado em bocados pequenos, tempera-se tudo com sal suficiente, pimenta moída e pimenta em grão (mais desta) e 50 gramas de salitre em pó. Mistura-se tudo muito bem e deixa-se repousar, por espaço de 24 horas.

Lava-se em diversas águas um pedaço de boa tripa de boi, muito larga, deita-se-lhe dentro a massa, calcando-a bem com um rôlo de madeira para que não fique ar dentro, nem nenhum espaço vasio. Depois, ata-se bem dos dois lados e aperta-se bem com um cordel em espiral, a todo o comprimento.

Logo que esteja cheio e pronto, mete-se numa caixa com sal, de forma que fique bem coberto e bem apertado, com um pêso em cima. Deixa-se estar oito dias; depois de bem sêco, tira-se-lhe o cordel, esfrega-se com um cozimento de vinho, loureiro, tomilho e salsa.

Seca-se e envolve-se em fôlha de chumbo, guarda-se numa caixa coberta com cinza peneirada e em lugar sêco. Serve-se cru.

### Salame italiano

Cortam-se aos bocadinhos 5 quilos de carne de porco e metade do pêso desta de carne de vaca, limpa de ossos, nervos e gordura. Pisa-se num almofariz e tempera-se com 250 gramas de sal, 27 gramas de condimentos, alguns bagos inteiros de pimenta e 50 gramas de pimenta moída, uma colhér, das de chá de salitre e uma de açúcar mascavado. Feita a mistura, junta-se 1 quilo de toucinho fresco, cortado em tiras de 1 centímetro de espessura, aproximadamente, e 3 colhéres, das de sopa, de aguardente; envolve-se a pasta num pano, deixando escorrer durante 12 horas, em sítio sêco. Enchem-se bocados de 25 a 30 centímetros de comprido do intestino grosso do porco, com o picado e enrola-se um fio, dando várias voltas em tôda a extensão do salame. Feito isto, mete-se numa salmoura (5 litros de água, 2 quilos e meio de sal, 250 gramas de salitre e 150 gramas de açúcar mascavado) onde se conservará 8 dias. Findo êste tempo, vai para o fumeiro, até estar bem sêco (6 a 8 dias). Deve ficar a secar em sítio fresco, por 3 ou 4 mezes.

### Salame à alemã

Passa-se por uma máquina de picar um quilo de carne de porco (febras), meio quilo de carne da parte do assem, devendo ficar bem triturada; se da primeira vez não ficar bem, passar outra vez.

Depois de pronta, deita-se em um alguidar e junta-se sal, pimenta moída e cinco gramas de salitre por quilo. Mistura-se bem; em seguida

parte-se, em pequenos pedaços, carne de porco gorda. Esta deve ser fervida antes de misturar.

Estando a massa pronta, tem-se já preparada a tripa de boi do lado da qualha, por ser a mais grossa e mais resistente. A tripa deve já estar lavada e de mólho em água, limão e sal.

Enche-se a tripa, juntando à massa cinco grammas de pimenta em grão. A massa deve ser metida na tripa e bem apertada com um pau.

Vai em seguida a cozer, durante meia hora, não deixando ferver a água, conservando-a sempre na mesma temperatura. Tira-se do lume e amarra-se com um fio em volta para melhor ligar a carne, e vai ao fumo, por espaço de 5 dias.

Estando defumado, embrulha-se em papel de estanho, para melhor conservação.

### Salame de Iorca

Passa-se pela máquina de picar, uma porção de carne de porco limpa (não deve ser lombo) e juntamente um bocado da orelha, que não tenha cartilagem, ou um bocado de toucinho da cabeça com a pele, a que se tenha dado uma fervura, numa panela com água.

Depois de tudo passado, tempera-se com sal e pimenta em pó e amassa-se muito bem com a mão, juntando-se também uns grãos de pimenta. Enche se logo com esta massa a tripa grossa do porco (da grossura do salame). A' medida que se vai enchendo, metem-se por entre a massa bocadinhos de toucinho partido em quartos pequenos, e que se téem escaldado antes. Apertam-se muito bem e penduram-se ao fumeiro. Podem-se comer, passados 15 dias.

## Mortadela

Tiram-se as peles e nervos à parte melhor da carne magra do porco, que é a que fica junto da espinha e junta-se-lhe a terça parte de carne de boi, preparada da mesma maneira. Pica-se tudo muito bem e pisa-se, em seguida, num almofariz. Junta-se a êste picado toucinho cortado aos bocadinhos e mistura-se, o melhor possível. Para 5 quilos desta mistura, deitam-se 2 quilos e meio de carne de porco, 1 quilo e um quarto de carne de boi e a mesma porção de toucinho; tempera-se com bastante sal (250 gramas), 10 gramas de pimenta branca bem moída, 10 gramas de pimenta preta em grão, 15 gramas de salitre e alho. Amassa-se muito bem tudo junto e deixa-se repousar 24 horas. Em seguida, enchem-se as tripas grossas de boi, depois de escrupulosamente lavadas em água quente e vinagre.

A mortadela varia de 15,40 a 50 centímetros de comprimento. Atam se do tamanho que se quizer; amarram-se, em seguida, as tripas de través, pondo a distância de um dedo entre cada uma das voltas do fio, e põem-se em lugar bem arejado, sem ser húmido, para as fazer secar. Quando sêcas, o que se conhece pela côr esbranquiçada, ferve-se em bôrras de vinho, um pouco de salsa, tomilho e alecrim. Apertam-se agora os fios que amarram as mortadelas, untam-se com esta mistura e esfregam-se. Envolvem-se em papel e enterram-se em serrim, ficando assim até se utilizarem.



## CAPÍTULO VII

---

### Paio e salpicões

#### Paio alentejano

Cortam-se os lombos de porco em bocados, temperam-se com colorau doce, pimenta, alho picado, sal e água suficiente para amassar com as mãos. Deixa-se estar quatro ou cinco dias e mexe-se, uma vez ao dia. Enchem-se na tripa direita larga do porco e vão ao fumeiro. O lume deve ser brando.

Come-se, passados dois mezes.

#### Paio de vinho

Depois de ter preparado as tripas, como ficou dito, põem-se de escabeche, durante 48 horas, com vinho branco, mostarda em pó, sal, pimenta e um pimentão esmagado.

Depois de preparados os paio, põem-se ao fumeiro, durante três dias, antes de os pôr a cozer.

Comem-se frios, cortados em rodela finas.

#### Paio de Nancy

Escolhe-se uma fressura de vitela bem branca, limpa-se e coze-se em água a ferver salgada; cor-

ta-se depois em tiras. Toma-se o mesmo pêso de gordura de porco fresca e corta-se finamente. Mete-se tudo numa terrina, têmpera-se com vinho da Madeira, trufas esmagadas, sal, pimenta e especiarias. Deixa-se mazerar assim, durante 24 horas, coberto e ao fresco.

Termina-se como os outros paios, mas não se defumam.

### Paio da Sabóia

#### Propor es:

- 1 fressura de porco,
- 0 mesmo pêso de tripas,
- 0 » » de carne magra,
- 0 » » de toucinho gordo,
- 3 ou 4 cebolinhas,
- 2 ou 3 dentes de alhos,
- Sal, pimenta, euminhos,
- 4 decilitros de vinho branco.

Faz-se um picado de tudo, mistura-se bem e depois enche-se em tripas grossas de porco. Põe-se de escabeche, durante 48 horas, em vinho branco, salgado. Depois suspendem-se 48 horas, para as fazer secar, e defumam-se, por fim, mas muito ligeiramente.

Para as fazer cozer, d -se-lhes uma pequena fervura, como ficou dito no princípio dêste capítulo.

Na Sabóia, lavam os paio, limpam-nos e fazem-nos ferver na sopa.

### Salpicão caseiro

Tomam-se os mesmos bocados de carne que para as chouriças, isto é, da espádua, do pescoço, da parte inferior das costelas ou do presunto. Conta-se com dois quilos de magro, para um de gordo. Corta-se e junta-se-lhe 125 gramas de sal fino, 6 gramas de pimenta em pó, 6 gramas de pó das quatro especiarias, 6 gramas de salitre, para conservar a carne rosada.

Depois de tudo bem misturado, enchem-se bocados de tripa grossa de porco ou de boi, do comprimento que se desejar.

Ligam-se as duas extremidades com barbante e suspendam-se na cozinha, para secarem. Ao fim de alguns dias, retiram-se da cozinha e suspendem-se num sítio sêco e frêco, onde se poderão guardar muitos mezes. Pode, quem gostar, juntar um pouco de alho pisado a esta preparação.

### Salpicão caseiro defumado

Cortam-se dois quilos de carne de porco desnervada, mais magra que gorda (garganta ou peito) em grandes bocados; juntam-se-lhe 85 gramas de sal, 15 gramas de pimenta em pó, 3 gramas de pimenta em grão, 4 gramas de pó das quatro especiarias, 4 gramas de açúcar em pó e 4 dentes de alho. Corta-se de novo, depois esmaga-se tudo muito bem. Enche-se com um funil, em tripas de boi, amarradas nas duas extremidades e penduram-se ao fumeiro, ao lado dos presuntos, até que tenham adquirido bonita côr acastanhada. Picam-se com uma agulha e colocam-se numa panela cheia de água a ferver, dei-

xam-se cozer durante 50 minutos e depois arrefecer na mesma água da cozedura. Deixam-se secar e esfregam-se, para os fazer brilhar.

### Salpicões de Borgonha

Cortam-se 2 quilos de carne de porco entremeadada e juntam-se-lhe: 90 gramas de sal, 30 gramas de pimenta em pó, 5 gramas de especiarias, meio decilitro de boa aguardente ou de *kirsch*.

Mistura-se tudo bem; depois, enchem-se tripas grossas de boi. Ligam-se os salpicões ao comprimimento e à largura. Picam-se com alfinête, em tôda a superfície, penduram-se em lugar bem sêco. Ao fim de seis semanas, estão bons para comer.

### Salpicão de Lyon

Desengorduram-se e desnervam-se 2 quilos de carne de presunto; cortam-se finamente e esmagam-se no almofariz. Junta-se 70 gramas de sal fino, 4 gramas de pimenta branca moída e 2 gramas de pimenta branca em grão, 6 gramas de pó das quatro especiarias e 10 gramas de açúcar em pó. Mexe-se bem com uma colhêr de pau, durante um quarto de hora; junta-se-lhe 300 gramas de toucinho, cortado em fatias curtas, torna-se a mexer, e enchem-se, comprimindo o mais possível.

Suspendem-se os salpicões num lugar fresco e ventilado. Quando se notar que a carne emá um pouco apertada e que as tripas endurecertas e secaram, envolvem-se com barbante.

Para isso, dependuram-se os salpicões, comprimem-se, empurrando a carne nas duas extremidades; depois enlaçam-se com barbante; primeiro no sentido longitudinal, depois, em volta, a distâncias regulares, e isso sem cortar o fio em muitos bocados, para se poder apertar de novo, quando os salpicões tornarem a secar.

Ao proceder a esta amarração, dá-se uma boa forma direita aos salpicões. Não podem estar bons para comer, com menos de cinco ou seis mezes. Quanto mais velhos, melhores.

Quando os salpicões estiverem ou ficarem bem sêcos, devem estar cobertos de uma espécie de pó branco. Comem-se crus, sómente.

Em Lyon, quando os salpicões estão bem sêcos, tiram-lhes os barbantes e depois esfregam-nos com um pouco de vaselina pura, antes de os envolver em fôlhas de estanho fino.

## Salpicão de Arles

(São afamados)

### Proporções :

1,500	quilo	de	noz	de	presunto,
300	gramas	de	toucinho	gordo,	
500	»	de	carne	de	boi,
85	»	de	sal	fino,	
20	»	de	pimenta	em	pó,
5	»	de	»	em	grão,
5	»	de	pó	das	quatro
10	»	de	açúcar	em	pó.

Desengordura-se e desnerva-se o presunto e a carne de boi. Pica-se o presunto e a carne de boi muito finamente.

Mistura-se bem tudo, adicionando-lhe sal, pimenta, especiarias e o açúcar.

Corta-se toucinho gordo em fatias finas e curtas e junta-se ao picado.

Enche-se com tripas de boi e acaba-se como os salpicões de Lyon. Come-se cru.

### Salpicão loreno

#### Proporções :

- 2 quilos de porco (espádua ou pescoço),
- 1 quilo de gordo,
- 1 » de boi,
- 85 gramas de sal fino,
- 5 » de pimenta em pó,
- 5 » de pó das quatro especiarias,
- 10 » de açúcar em pó.

Pratica-se como se acabou de dizer para o salpicão de Arles.

Come-se cru, cortado em rodelas finas.

### Salpicão de fígado de porco

#### Proporções :

- 1 quilo de fígado de porco,
- 1,500 de magro de porco,
- 500 gramas de gordura de porco,
- 100 » de cebolas,
- 100 » de sal,
- 10 » de pimenta,
- 150 » de trufas,
- 1 quilo de língua de boi,
- 100 gramas de pistachas,
- 5 » de pó das quatro especiarias.

Cortar e esmagar finamente o fígado de porco, a gordura e a carne magra. Temperar com as cebolas picadas, sal, pimenta e especiarias.

Mexe-se bem e depois junta-se a língua de

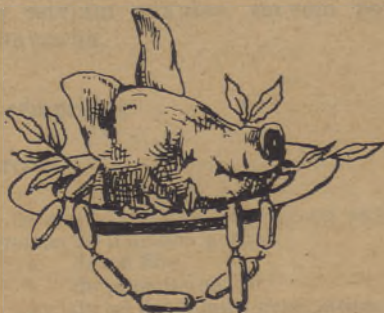
boi cortada em pequeninos bocados, as trufas em fatias e as pistachas cortadas.

Deixa-se macerar 24 horas, depois enche-se em tripas grossas de porco, aperta-se bem, amarram-se as duas extremidades e metem-se em água muito quente, mas não a ferver, durante 45 minutos. Suspendem-se no secadouro e depois dá-se-lhe côr com açafião. Passadas algumas horas, levem-se ao fumo para desinfectar as tripas.

### Enchidos em linguiça à transmontana

Corta-se, em bocados pequenos, carne gorda e magra, sem distinção, e muitas vezes, carne de vaca e põe-se a marinar em vinho e água, partes iguais, fôlhas de loureiro, dentes de alho, sal, pimento dôce e bocados de laranja, isto por 8 ou 9 dias, mexendo, todos os dias, o môlho e acrescentando-lhe vinho com água, à medida que fôr diminuindo a calda. Passado êste período, enchem-se as linguiças em tripas de uns 2 centímetros de diâmetro, convenientemente preparadas.

Se se quizer conservá-las, é preciso pô-las ao fumo.







## CAPITULO VIII

### Salsichas

As *salsichas* são de diversas formas, mas a composição delas é aproximadamente idêntica. As *salsichas* devem ser consumidas muito rapidamente, porque não se conservam.

#### Salsichas à portuguesa

Pica-se a carne de perna ou lombo de porco, corta-se em bocados outra tanta gordura. Tempora-se de sal, pimenta, espécies e ervas finas. Deita-se-lhe meia garrafa das usuais de vinho branco e, depois de tudo bem misturado, enchem-se as tripas, que se põem alguns dias ao fumo. Logo que estejam enxutas, servem para o que melhor convenha.

#### Salsichas compridas

##### Proporções:

1	quilo de carne de porco (pescoço ou espádua),
500	gramas de toucinho gordo,
30	» de sal fino,
3	» de pimenta em pó,
3	» de pó das quatro especiarias.

Pica-se tudo, mistura-se perfeitamente, depois enche-se em tripas de carneiro. Amarram-se as salsichas com um fio, nas duas extremidades, depois dividem-se em bocados do comprimento que se quizer, torcendo a tripa duas vezes sôbre ela própria.

### Salsichas com Champagne

#### Proporções :

- 500 gramas de carne magra (espádua ou noz de presunto),
- 500 gramas de toucinho gordo,
- 25 » de sal fino,
- 3 » de pimenta branca,
- 3 » de pó das quatro especiarias,
- 3 ovos inteiros muito frescos,
- Meia garrafa de Champagne,
- 150 gramas de trufas.

As salsichas, que são uma iguaria deliciosa, devem-se preparar logo que se mata o porco, para a carne estar ainda quente e poder bem absorver a Champagne.

Pica-se a carne e o toucinho gordo, depois de ter aquecido o ralador e a terrina, para não arrefecerem as carnes.

Passa-se segunda vez pelo ralador mais fino para obter uma massa bem untuosa.

Juntam-se-lhe os tempêros, menos as trufas, e mexe-se muito com uma colhér de pau, juntando-lhe a Champagne.

Quando tudo estiver bem ligado, juntam-se as trufas, muito finamente cortadas, e enchem-se tripas finas de carneiro, com um funil. Fazem-se

salsichas de 14 a 15 centímetros de comprimento e deixam-se ficar ao fresco, durante 48 horas, antes de as servir, para tomarem todo o perfume da Champagne e das trufas.

Fritam-se na certã, com manteiga fresca.

## Salsichas de Francfort

### Proporções :

1,500 quilo de espádua e noz de presunto,

1 » de toucinho gordo,

150 gramas de sal fino,

15 » de pimenta branca,

7 » de macis em pó,

1 » de salitre.

Picam-se bastante grossos, a carne magra e o toucinho gordo.

Tempera-se com os ingredientes indicados acima e pica-se tudo, segunda vez, mais finamente.

Mexe-se bem, com uma colhér de pau, incorporando, a pouco e pouco, na massa, meio litro de água fresca. Enche-se, com essa massa, tripas finas de porco, do comprimento de 30 a 40 centímetros, aproximadamente. Dobram-se muitas vezes sôbre elas próprias, no meio, para que cada tripa forme duas salsichas.

Põem-se a secar, durante 24 horas, e depois, ao fumeiro, durante 8 horas, aproximadamente. E' preciso que estejam com bonita côr trigueira, para se considerarem em bom estado.

Mergulhem-se 10 minutos em água tépida.

## Pequenas salsichas de Natal

### Proporções:

1	quilo	de carne de porco da espádua,
500	gramas	de toucinho gordo,
30	»	de sal fino,
3	»	de pimenta em pó,
2	»	de salitre,
3	»	de pó das quatro especiarias,
3	»	de açúcar em pó,
2	»	de gengibre moída.

Pica-se a carne magra e o toucinho gordo; juntam-se-lhe os tempêros indicados acima. Misturam-se perfeitamente e enchem-se em tripas de carneiro. Fecham as duas extremidades das tripas com um barbante, depois forma-se uma espécie de rosário de chouriças torcendo a tripa duas vezes sôbre si própria, de 10 em 10 centímetros, aproximadamente. Deixam-se secar, durante 24 horas, ao ar, depois pinta-se uma parte das chouriças com carmim, envolve-se uma outra parte em papel de estanho e uma outra parte em papel dourado.

Na Alsácia e na Lorena costumam suspender estas cadeias de salsichas no pinheiro da noite de Natal.

## Pequenas salsichas de fígado de porco

### Proporções:

1	quilo	de noz de presunto,
1	»	de fígado de porco,
1	»	de toucinho gordo,
500	gramas	de cebolas cozidas em manteiga e esmagadas,
100	gramas	de sal,
5	»	de pimenta em pó,
5	»	de pó das quatro especiarias,
2	copos	de <i>kirsch</i> .

Picar tudo bastante grosso. Temperar e deixar ao fresco, até ao dia seguinte, cobrindo com um pano a terrina que contiver o picado. No dia seguinte, mexe-se de novo com uma colher de pau. Enche-se em pequenas tripas de porco e amarra-se estas chouriças em bocados de 10 centímetros de comprimento.

Para as servir, fritam-se um pouco com manteiga, numa certã.

---



## CAPÍTULO IX

---

### Bôlos ou empadas

#### Empada de figado

Pega-se no figado de porco e desembaraça-se de tôdas as membranas duras que houver no interior. Para 1 quilo e meio de figado emprega-se 1 quilo de toucinho do de peito e 500 gramas de gordura. Pica-se tudo muito miúdo com a máquina de cortar a carne. Junta-se 2 colhéres de sôpa de farinha, 2 ovos inteiros, batidos, sal, pimenta e pó das quatro especiarias, de forma a que fique bem gostoso.

Cobre-se o fundo da fôrma com um bocado de manteiga, deita-se em cima uma camada de picado, depois algumas tiras de toucinho, bem temperadas de sal e pimenta. A seguir, uma outra camada de picado e de tiras de toucinho e assim por diante, até que tudo esteja empregado, terminando por uma camada de picado.

Colocam-se por cima fatias de toucinho e fôlhas de loureiro. Cobrem-se com a tampa que se deverá vedar em volta com uma pouca de massa de farinha, para que o bôlo conserve todo o vapor, cozendo abafado. Deixa-se cozer no fôrno, durante hora e meia a duas horas.

Espera-se que esteja completamente frio, para o comer.

Esta empada, se não estiver enxertada, pode conservar-se uns quinze dias, tendo-a em lugar fresco.

## Figado de porco em fôrma

### Proporções :

- 500 gramas de figado de porco,
- 250 » de perna de vitela,
- 250 » de gordo de presunto,
- 2 grandes colheres de sôpa de cebola picada,
- 2 » » » » » salsa picada,
- 250 gramas de miolo de pão,
- 50 » de sal fino,
- 3 ovos,
- 2 decilitros de cognac,
- 5 gramas de pó das quatro especiarias,
- 5 » de pimenta em pó.

Pica-se finamente o figado, a vitela e o toucinho do presunto. Molha-se o miolo de pão em leite; aperta-se bem para lhe tirar a humidade; passa-se ao ralador e junta-se ao picado.

Adiciona-se os três ovos e todos os tempêros acima designados.

Mistura-se bem, passa-se segunda vez pelo ralador se a mistura estiver um tanto grossa.

Guarnece-se então o fundo e os lados da fôrma ou terrina com delgadas tiras de toucinho. Enche-se com o picado. Cobre-se tudo com uma tira de toucinho, sôbre a qual se coloca uma fôlha de loureiro, dois pequenos ramos de tomilho e três cravos da Índia.



Cobre-se a fôrma com uma tampa e faz-se cozer a fogo moderado, durante hora e meia.

Deixa-se amornar e coloca-se em cima da empada uma pequena tábua e um pêso de 3 quilos. Deixa-se endurecer, três ou quatro dias, antes de ser servido.

### Queijo de Itália

O chamado *Queijo de Itália* prepara-se como a empada de figado, mas leva mais toucinho do que na receita precedente. E' preciso contar com 3 quilos de toucinho para 1 quilo de figado.

Tira-se da fôrma êste pastel, colocando-o por poucos minutos em água a ferver e depois virando-o sôbre um prato.

Serve se rodeado de salsa.

### Queijo de cabeça

Parte-se o focinho de porco ao través, corta-se a garganta e a carne que cobre a maxila inferior e separa-se com cuidado a carne do osso da maxila. Lava-se perfeitamente com água tépida, principalmente na bôca e nas orelhas que é difficil limpar bem.

Mete-se a cabeça num caldeirão com uma dúzia de cenouras, 6 cebolas grandes, 4 fôlhas de loureiro, 2 ramos de tomilho, pimenta, sal, cravos da India e uma garrafa de bom vinho branco.

Deixa-se cozer, durante 4 a 5 horas a fogo brando, até os bocados de carne ficarem bem deli-dos, um pouco em farrapos.

Retira-se então a cabeça com uma escuma-deira e coloca-se num prato. Destacam-se então

todos os bocados, o que é muito fácil; depois cortam-se em tiras que se juntam numa grande terrina. Salga-se, apimenta-se, tempera-se com especiarias, mexendo sempre com uma colher de pau. É preferível não deitar todos os tempêros duma só vez, mas polvilhar a carne à medida que se mexem; desta forma, a mistura ficará melhor repartida.

Prova-se a preparação, pois tem de ficar apertosa; porque, ao arrefecer, perderá parte do gôsto.

Arranja-se então o queijo em saladeiras, pondo em cada uma delas, de forma a pesar sôbre a carne, um prato que tenha em cima um pêso de 2 quilos. Deixa-se arrefecer.

Para servir, retira-se o queijo da saladeira, destacando-o um pouco em tôda a volta e virando-o sôbre um prato. Fica duro e com o formato da saladeira.

Rodeia-se de salsa ou de gelatina.

Tendo as saladeiras ou tijelas com êste queijo de cabeça numa loja ou dispensa fresca, pode-se facilmente conservá-lo, durante oito dias.

### Outra receita

Depois de ter limpo cuidadosamente a cabeça do porco, mete-se em água fria com sal, pimenta, cebolas, cenouras, tomilho, loureiro, salsa. Deixa-se cozer até que desosse facilmente, mas junta-se-lhe uma galinha, aproximadamente uma hora depois do comêço da cocção.

Quando tudo estiver perfeitamente cozido, retiram-se os ossos e a carcassa e corta-se a carne em tiras. Corta-se, da mesma maneira, a língua

e as orelhas, e põe-se tudo, misturando, em tijelas ou pequenos potes de barro. Num tacho, deitam-se dois litros de caldo da cocção e dois litros de bom vinho branco. Faz-se reduzir tudo a metade. Deita-se quente nas tijelas. Deixa-se arrefecer, cobre-se com gordura, reveste se como se fôsem doces e guarda-se em sítio fresco.

### Galantine

Cortar a cabeça de porco, depois de bem limpa e desossada, em fatias delgadas, bem como as orelhas e a língua. Deixa-se ficar tudo, durante 24 horas, com sal, pimenta e especiarias.

Ao fim dêste tempo, envolvem-se os bocados num pano de linho e faz-se cozer numa panela com água, sal, pimenta, cebolas, cenouras, cravos da India e vinho branco.

Deixa-se cozer, pelo menos, 5 horas; depois dispõem-se os bocados numa fôrma, tendo o cuidado de tapar bem os vazios com pequenos bocados. Dispõem-se, donde a onde, alguns bocados de trufas, para dar à galantine sabor delicado.

Esta operação, da colocação na fôrma, deve fazer-se logo depois da fervura, para que a fôrma esteja ainda quente e os diferentes bocados de porco liguem bem entre si, quando arrefecerem.

Quando a galantine estiver preparada, collocam-se em cima pêsos para que seja bem dura. Quando estiver fria, vira-se sôbre um prato. Se não se desprender fâcilmente, mete-se a fôrma, um instante, em água a ferver.

## Galantine de leitão

Mata-se o leitão, como os outros porcos. Tem de sangrar abundantemente, para ser bem branco. Mete-se em água bastante quente, em que se possa pôr a mão, e agita-se até se vêr o pêlo desprender-se. Põe-se sobre uma mesa e esfrega-se, até estar bem limpo do pêlo, tornando a molhá-lo na água quente tantas vezes, quantas sejam precisas.

Tire-se-lhe as unhas e esvasia-se, conservando os rins. Depois desossa-se, com excepção da cabeça, das quatro patas e da cauda, que devem ficar intactos, ligados à pele.

Pega-se então numa parte das carnes, tanto de vitela da perna, como de toucinho gordo; pica-se tudo e pisa-se, juntando-lhe sal, pimenta e especiarias, assim como miôlo de pão molhado em leite e escorrido, 3 gemas de ovo e um ovo inteiro.

Corta-se toucinho e presunto em pequenas tiras da mesma dimensão; corta-se também o figado do porto.

Abre-se o leitão, estende-se em cima uma camada de picado, depois uma camada das pequenas tiras de toucinho, de presunto e de figado, uma nova camada de picado e uma de tiras, e assim por diante, entremeando com algumas trufas cortadas às fatias. Estando empregados todos os ingredientes, enrola-se e imita-se o leitão, fazendo o retomar a fórmula que tivér. Coze-se e envolve-se num pano, colocando-lhe os pés e a cauda como se estivesse vivo.

Carrega-se uma assadeira com fatias de toucinho, de cenouras e cebolas cortadas às rodela,

assim como dois cravos da India. Coloca-se ali a galantine, molha-se com um pouco de caldo e um meio litro de vinho branco, salga-se, apimenta-se e faz-se cozer quatro horas e meia, a fogo brando.

Esgota-se a galantine e não se tira o pano senão depois de fria. Serve-se rodeada de gelatina feita com o mólho da cocção muito reduzido, passado e clarificado e pôsto a arrefecer num prato fundo.

### Pastel de campo

#### Proporções :

- 1,500 de carne de porco,
- 500 gramas de gordura de porco,
- 500 » de toucinho do peito,
- 300 » de vitela ou presunto,
- 6 cebolas medianas,
- 1 ramo de salsa,
- 1 decilitro de aguardente fina,
- 1 colhér de café de pó das quatro especiarias,
- 2 colhéres de café de sal fino,
- 1 grande pitada de pimenta.

Passa-se tudo no ralador, mexe-se com uma colhér de pau, juntando-lhe os tempêros mencionados: sal, pimenta, pó das quatro especiarias.

Coloça-se o picado obtido numa fôrma, entre-meando-o com tiras de toucinho salgadas e apimentadas. Termina-se com uma tira de toucinho posta em cima. Tapa-se bem a tampa com uma pouca de massa (feita com farinha e água). Deixa-se cozer três horas a fogo brando.

Conserva-se por muito tempo.



## CAPITULO X

---

### A língua e os pés

#### Língua de porco fumada

Tira-se, em primeiro lugar, a parte mais grosseira da goela, depois escalda-se para tirar a primeira pele e lava-se em água fresca.

Em seguida, mete-se numa terrina com 2 litros de água, sal, pimenta, algumas fôlhas de loureiro, um ramo de tomilho e um punhado de bagas de zimbro esmagadas. Carrega-se a língua com uma tábua e uma pedra grande, para que fique no fundo da terrina, e deixa-se assim ao fresco, durante oito dias.

Ao fim dêste tempo, retira-se da terrina, esgota-se, introduz-se numa grossa tripa de boi e defuma-se na chaminé ou noutro lugar destinado ao fumeiro, durante três dias.

Para a comer, põe-se a cozer três horas, como ficou explicado para o presunto. Deixa-se arrefecer e esfrega-se com um pouco de caramelo, antes de a servir.

#### Pés de porco panados

Limpam-se bem, escaldam-se, para lhes tirar tôdas as sêdas. Põem-se a cozer, três ou quatro

horas, em água com cenouras, salsa, tomilho, loureiro, sal e pimenta.

Quando estiverem bem cozidos, retiram-se do tacho e deixam-se arrefecer só um pouco.

Cortam-se então em dois e deixa-se um grande osso em cada metade, envolvendo-os depois em pão ralado.

Passam-se durante uns instantes pela frigideira e servem-se bem quentes, com mostarda.

### Pés de porco recheados

Preparam-se os pés de porco como ficou dito a cima. Quando estiverem cozidos, desossam-se completamente e cortam-se em quatro, no sentido do comprimento.

Coloca-se um bocado de pé sôbre manteiga em cima uma pouca de carne de chouriços e depois um outro bocado de pé. Envolve-se com a manteiga, esmaga-se levemente e frita-se na certã.

### Pés de porco trufados

Preparam-se como os precedentes, mas pondo três rodelas finas de trufas de cada lado, entre o bocado de pé e a manteiga.

São os pés de diante que mais convéem para a preparação dos pés recheados e dos pés trufados, porque são mais carnudos que os detrás.

### Pés em gelatina

Escolhem-se pés bem frescos e muito brancos, raspam-se e limpam-se convenientemente e depois



metem-se em salmoura durante 48 horas. Retiram-se, ao fim dêste tempo, lavam-se muito bem com água fresca e depois põem-se a cozer no seguinte preparado :

- 5 litros de água,
- 1 litro de vinho branco,
- 1 copo de vinagre,
- 10 gramas de pó das quatro especiarias,
- 3 cenouras às rodelas,
- 2 cebolas grandes picadas,
- Sal e pimenta ao bom paladar.

Deixa-se cozer, durante 5 horas, a fogo brando.

Mete-se na fôrma com um pouco da calda da cocção, para não secarem. Faz-se reduzir muito tempo a calda da cocção que fica para fazer com ela um gelado. Passa-se e faz-se amornar.

A' parte, dispõem-se os pés num prato fundo, guarnece-se o lugar vasio entre cada bocado com cenouras pequenas e batatas pequenas cozidas e descascadas, algumas cabeças de couve-flôr cozidas em água salgada, algumas azeitonas cortadas em espiral e alguns pepinos de conserva cortados. Quando o prato estiver bem guarnecido deita-se a gelatina por cima.

Deixa-se coalhar e vira-se sobre um prato. Guarnece-se em volta com ramos de salsa e serve-se.

### Cocção dos pés de porco

Para obter pés bem direitos e não deformados pela cocção, é preciso amarrá-los, dois a dois, antes de os cozer, a uma pequena tábua de 5

centímetros de largura por 18 a 20 de comprido com uma fita de nastro.

Prendem-se com a fita completamente, mas sem os apertar demasiado.

Só se devem retirar da tábua quando estiverem frios. As fitas, depois de lavadas, podem tornar a servir.

Não havendo a precaução indicada, deformam-se sempre com a cocção.

## CAPÍTULO XI

---

### **A gordura, os picados, os rojões**

Vejâmos a fôrma de derreter a gordura, para preparar o pingue:

Pode-se juntar à gordura toucinho gordo, a que se tire perfeitamente todo o couro, mas fica uma gordura menos branca e de mais difficil conservação.

O bom pingue, com a brancura de neve, deve ser feito exclusivamente com a gordura e mexido durante o resfriamento, para ser mais leve.

Toucinho ou gordura devem ser cortados em bocadinhos, depois picados finamente (ou passados no ralador, o que é muito melhor) e postos num caldeirão no fundo do qual se deve deitar um bom litro de água.

O caldeirão será pôsto em fogo brando que se animará logo que a gordura comece a derreter.

Vê se que a gordura está derretida, quando nenhum vapor se levanta do caldeirão e os rojões estiverem cozidos, sem estarem acerejados. Cõa-se então a gordura por um passador muito fino, directamente para os vasos onde tenha de ser conservada.

Os melhores recipientes para a conservação do pingue são os de fôlha de ferro. Os de grés são

muito porosos e não livram suficientemente do ar e da humidade.

Deve-se encher os potes até ao bôrdo, porque a gordura diminue de volume, ao arrefecer. Depois, colocam-se os potes num lugar fresco, ao abrigo dos animais; e, dois dias depois, cobrem-se com um papel dobrado e amarrado com um barbante.

Põem-se os potes de gordura num lugar sêco e fresco ou, não o havendo, numa loja; mas, neste caso, é conveniente colocar uma tábua carregada de pêsos sôbre os potes, para que os gatos e os ratos não dêem com êles. Algumas pessoas conservam a gordura ou banha de porco em tripas de boi, como se fôssem chouriços. Isto é muito freqüente na Beira Baixa. Outras pessoas há que o conservam em garrafas, com rolhas de porcelana e mola de arame que geralmente são usadas para bebidas gasosas. O formato da garrafa pouco importa; o essencial é arrolhá-las bem e conservá-las em sítio fresco e sêco. Para tirar o pingue, basta desarrolhá-las e deixá-las algum tempo ao lado do lume, porque o pingue derrete à vontade. Como succede com os potes, as garrafas devem encher-se até cima.

Em certas regiões, há o costume de juntar ao pingue, ao derretê-lo, tomilho, loureiro e outras plantas aromáticas. Isso não auxilia nada a conservação dêle e, além disso, como o pingue tem de servir para iguarias muito diversas, é preferível que tenha sabor neutro.

Da mesma maneira, é absolutamente inútil juntar-lhe sal; êste cai no fundo da vasilha e não fica no pingue.

Há quem diga que não se deve nunca mistu-

rar a banha à gordura do toucinho, quando se derrete. Vejâmos como se faz:

Passa-se tôda a gordura à maquina de picar, depois deita-se, durante quatro horas, em água fria, antes de a pôr a derreter no tacho, a fogo brando, mexendo, de tempos a tempos, e retirando a gordura, à medida que se derreter, quando estiver ainda leitosa.

Mistura-se depois com a gordura proveniente da banha, que derrete muito mais depressa do que a do toucinho e que é também retirada do tacho no estado leitoso.

A última gordura retirada é mais cozida, e a proveniente dos rojões ou redenho passados à máquina e espremidos, é posta em repouso ao lado do lume, tirada a limpo e tratada da fórmula seguinte: Deita-se numa vasilha um litro de leite (para 5 litros de gordura muito cozida) e incorpora-se-lhe esta gordura, com auxílio de uma máquina de bater ovos. A emulsão faz-se como uma *mayonnaise*; a gordura combina-se com o leite e torna-se consistente.

Junta-se-lhe então 50 gramas de sal por quilo de gordura e mete-se em potes. Para conservar o pingue em bexigas ou tripas, é preciso primeiro amolecê-las em água, depois deita-se-lhes a gordura, fecha-se muito bem amarrando-lhe um barbante e deixa-se ficar na água até que arrefeça completamente.

### Picados

Corta-se em pequenos bocados 500 gramas de gordura não derretida e 750 gramas de febras de porco fresco, e faz-se cozer a fogo brando,

numa caçarola, durante quatro horas, mexendo muitas vezes.

Quando a carne estiver bem refugada e bem loira, pica-se finamente, passa-se na peneira e em seguida esmaga-se muito bem no almofariz, ao mesmo tempo que se lhe junta sal, pimenta, pó das quatro especiarias, cravos da India, noz moscada, tomilho e loureiro. E' preciso que a mistura esteja apetitosa.

Põe-se alguns minutos ao lume, para que o picado esteja quente, e deite-se em pequenos potes de grés, ou melhor de vidro.

Deixa-se arrefecer e cobre-se com a gordura da cocção, depois de coada.

Deixa-se arrefecer e cobre-se primeiro com papel de estanho e depois com papel branco. Amarram-se como potes ou boiões de doce e colocam-se em lugar sêco e fresco.

Eis as proporções do *picado* de Tours, de tanta nomeada: 1 quilo e 500 gramas de gordo por 1 quilo de magro, 75 gramas de sal, 7 gramas de pimenta, 3 cravos da India, 1 fôlha de loureiro.

Serve-se com *puré* muito fino, levemente alourado ao fogo vivo.

O *picado* de Mans prepara-se da mesma maneira, mas é menos dourado e contem filamentos de carne.

Eis, para terminar êste assunto, uma receita de *picado* dum salsicheiro notável:

Pega-se num bocado do peito, tira-se-lhe tôdas as peles, desossa-se e corta-se tôda a carne em bocados de 3 a 4 centímetros quadrados.

Deita-se num tacho um bom bocado de pingue (50 gramas, por quilo de carne) e os bocados

do peito; refuga-se muito tempo a fogo brando, mexendo continuamente para que os bocados se dourem perfeitamente e muito regularmente.

Quando tiverem uma linda côr loura e um cheiro agradável, esgota-se a gordura e deixa-se cozer os rojões, durante seis horas, a fogo muito brando, regando-os muitas vezes com uma pouca de água.

Deixa-se arrefecer, pica-se, apiloa-se até ficar numa pasta muito branda e muito gordurosa. Incorpora se-lhe então a gordura e 30 gramas de sal por quilo, um pouco de pimenta e de pó das quatro especiarias. A qualidade do *picado* depende principalmente da cocção, a qual deve ser muito lenta e regular, para obter rojões bem cozidos, mas muito sumarentos, que darão uma massa fina e untuosa. Se o lume fôr muito vivo, fará frigir os rojões que ficarão duros.

## Rojões

Junta-se ao pingue, depois de derretido, alguns bocados de lombo, cortados em traços de 15 centímetros de comprimento por 4 ou 5 de largura e que tenham já sal e pimenta. Depois de cozidos, pega-se nestes bocados de carne muito cozidos e dourados, assim como nos pedaços de gordura que se não tenham derretido e picam-se muito grosseiramente; salga-se, apimenta-se, junta-se-lhe pó das quatro especiarias e noz moscada ralada.

Junta-se tudo em pequenos potes de grés, cobrem-se com uma ligeira camada de pingue, deixa-se arrefecer e cobre-se como os dôces de calda.

Algumas pessoas preferem não picar os rojões; fazem primeiro macerar os bocados de lombo no sal e pimenta, durante cinco a seis horas, depois fazem cozer na gordura, derretendo-a. Quando a gordura tiver desaparecido e os rojões bem cozidos e dourados, colocam-nos em pequenos potes ou boiões de grés e recobrem-nos de gordura.

Estes rojões não se comem frios; geralmente, aquecem-se no tacho com uma parte da gordura, em que estejam conservados.

Na Inglaterra preparam-se fatias de presunto que são muito saborosas.

Misturam, durante a cocção, tôdas as gorduras do presunto cozido, que se cortam em pequeninos bocados. Tritura-se perfeitamente, deita-lhe sal, pimenta e pimentão, e conservam-se em pequenos potes, como os rojões ordinários.



## CAPÍTULO XII

### A salga

A operação da *salga* é muito importante, merecendo bem que dela se fale, em especial.

Deve-se praticá-la com muito método e precisão, se se quizer obter bom resultado.

E' preciso, primeiro que tudo, preparar com cuidado as salgadeiras, devendo cuidar-se delas com antecipação, antes de matar o porco.

Começa-se por escaldar as salgadeiras e esfregá-las fortemente com uma vassoura de piassá. Depois enxaguam-se com água fresca e põem-se a secar ao sol.

Havendo à mão zimbros, faz-se uma boa chamuscadela. Depois deita-se-lhe uma mistura preparada com 1 quilo de sal, 20 gramas de salitre, um punhado de pimenta e 1 litro de vinagre.

Esfregam-se bem os lados das salgadeiras e deixa-se secar, até ao dia seguinte.

O feitio e a matéria de que são feitas as salgadeiras varia segundo as regiões. Em alguns sítios, empregam vasilhas de grés com bôca estreita e grande bojo. Estas vasilhas téem tampa também de grés, parte da qual se introduz na abertura e as fecha hermêticamente.

Noutras partes, e é êste o uso geral, entre nós, as salgadeiras são de madeira. Téem tampa

de madeira que se cobre também num pano grosso.

Estes dois processos são igualmente bons. O principal é ter algumas salgadeiras pequenas, em vez de uma só grande. Isto tem dupla vantagem: a primeira é evitar que a salgadeira fique muito tempo cheia, para evitar a alteração dos últimos bocados; a segunda é separar os bocados em três categorias, por exemplo: numa salgadeira o toucinho gordo, na outra as peças mais pequenas; na terceira os presuntos e os bocados a empregar em primeiro lugar, que são os que têm ossos, como os pés, costelas, etc.

Não se deve nunca pegar com as mãos nas peças que estejam na salgadeira; deve-se empregar um garto para escolher o bocado que se quizer tirar, assim também não se deve tornar a pôr na salgadeira um bocado em que se tenha tocado; enfim, é preferível que seja sempre a mesma pessoa que vá à salgadeira, porque, sendo só ela, sabe onde e como estão colocados os bocados e tira logo, sem hesitações, o que lhe convenha.

Alguns dias depois da salga, é preciso examinar a salgadeira e abaná-la com certa precaução, para juntar a carne e fazer penetrar o sal nos interstícios que existam entre os bocados. Feito isto, enche-se o vasio da superficie com salmoura à saturação, isto é, com água à qual se junte sal, até que êste se não derreta mais.

As salgas preparam-se a sêco, ou por meio de salmoura, ou por injecção de sal.

E' o processo de salga a sêco o mais correntemente empregado.

E' preciso contar com 18 a 20 quilos de sal por 100 quilos de carne. Segundo o pêso do porco

calcula-se, pois, a quantidade de sal necessário e junta-se por 20 quilos de sal:

- 10 gramas de salitre,
- 10 » de sal fino,
- 50 » de pimenta em grão,
- 50 » de bagas de zimbros,
- 10 » de cravo da India,
- 1 grande ramo de tomilho (que se desfaz),
- 40 fôlhas de loureiro (partidas e desfeitas).

Começa-se por dispôr no fundo das salgadeiras uma boa camada dêste sal aromatisado; depois, pega-se nos bocados de carne, um a um, e friccionam-se fortemente, por todos os lados, com sal aromatisado, insistindo especialmente e tão fundo, quanto possível, em volta dos ossos. Dispõem-se com cuidado os bocados na salgadeira, apertando os bem, para que não fique nenhum espaço vasio.

Ao colocar desta maneira a carne, faz-se de fórma que o couro ou pele fique concentrado nas paredes da salgadeira; e, depois de ter colocado uma camada de carne, cobre-se com uma boa camada de sal aromatisado. Juntam-se, de onde a onde, algumas fôlhas de loureiro, tomilho, bagas de zimbros e uma nova camada de carne. Intercala-se assim camada de carne e camada de sal, terminando por uma espêssa camada de sal, que deve encher completamente todos os vasis existentes e fazer uma superficie bem plana.

E' preciso conservar à parte, para os colocar por último no cima da salgadeira, para serem consumidos em primeiro lugar, os bocados que se alteram mais depressa: os que têm ossos, os pés, cabeça, jarretes, etc.

A salgadeira deve estar num sítio sêco e fresco, pondo-se por cima da carne um pano limpo, uma tábua e uma pedra para fazer pêso. Passados alguns dias, deve examinar-se a salgadeira, como já dissemos, abanando-se com cuidado, para juntar bem a carne, e acaba-se de encher com sal ou salmoura.

Uns doze dias depois, todo o sal estará derretido e a salmoura sobrenadará acima dos bocados de carne.

Pode-se começar a consumir a carne salgada, duas semanas depois de posta na salgadeira; mas é preferível esperar dois mezes, pelo menos.

Devemos dizer que as carnes salgadas, quaisquer que sejam, não devem ser consumidas senão depois de muito cozidas.

A salga por salmoura só convém para as carnes a consumir ao fim de alguns dias.

Os bocados de carne dispostos nas salgadeiras uns contra os outros e segundo a ordem indicada para a salga a sêco, são cobertos com salmoura fria e mantidos no lugar por meio de tábuas carregadas com pedras ou pêsos.

Ao fim de três dias, remexem-se os bocados na salmoura.

Ao fim de seis dias, retiram-se as peças mais finas: peito, ventre, pescoço.

Ao fim de sete dias, os bocados mais grossos.

Feito isto, junta-se à salmoura uma infusão arrefecida de 200 gramas de sal e de 100 bagas de zimbro num litro de água a ferver e deixa-se ficar neste banho assim preparado os bocados destinados a ser cozidos e comidos frios; isto é, os presuntos e as pás.

Todos os bocados saídos da salmoura e sus-

pensos, à medida que saem, num lugar arejado e sêco, podem conservar-se algumas semanas.

E' preciso que a salmoura seja muito fresca e contenha uns 20 a 25 0/0 de sal.

Eis a fórmula mais correntemente empregada:

Água. . . . .	100 litros
Sal . . . . .	15 quilos
Salitre . . . . .	400 gramas
Açúcar branco . . . . .	500 »

Algumas pessoas preparam-na ainda doutra fórmula: Depois de desmanchado o porco, como antecedentemente indicamos, e depois de ter disposto os bocados na salgadeira, por camadas alternadas, com um pouco de sal, tomilho, salsa e loureiro, faz-se uma salmoura à saturação, que se deita na salgadeira. Esta salgadeira é uma grande selha de madeira colocada sôbre um tripé. Tem na parte inferior um orifício que se tapa com palha.

A salmoura é deitada sôbre a carne em grande quantidade, de fórmula a cobri-la inteiramente. A' medida que a salmoura se escoo pela rolha de palha, é recolhida numa vasilha, e deitada de novo sôbre a carne.

A operação continúa-se, durante 48 horas. Ao fim dêste tempo, a carne estará salgada, aromatizada e com uma bonita côr, tendo tomado um sabor excelente, e a conservação é mais segura e mais prolongada do que pelo outro processo da salga por salmoura, em que falamos precedentemente.

Só nos grandes estabelecimentos se pratica a salga por injecção.

Este processo consiste em introduzir ou injetar na carne, por meio de agulhas, uma salmoura de 33 % de sal e 1 % de salitre. Isto requer, porém, instalação muito especial, apenas praticável em grandes estabelecimentos, como acima dizemos.

\*

Concluiremos êste capítulo indicando as principais receitas de salmouras:

### Salmoura inglesa para a fabricação do «presunto de York»

#### Proporções:

Água doce . . . . .	100 litros
Sal marinho . . . . .	12 quilos e 500
Açúcar cristalizado . . . . .	25 »
Salitre . . . . .	2 » e 500

Deita-se tudo num caldeiro, deixa-se ferver, mexendo; escuma-se e retira-se do lume. Mete-se então na salmoura uma saquinha de chita contendo:

Bagas de zimbro . . . . .	50 gramas
Macis (arilo da noz moscada) . . . . .	50 »
Cravos da India . . . . .	25 »
Tomilho . . . . .	25 »
Loureiro . . . . .	25 »

Deixa-se em infusão êste saquinho na salmoura até ao resfriamento completo, depois coa-se a salmoura por flanela, para lhe tirar tôdas as impurezas.

## Salmoura austriaca

Derrete-se, a frio, em 100 litros de água:

30 quilos de sal marinho,  
50 gramas de bagas de zimbro esmagadas,  
50 " " " de cominho esmagadas.

Filtrar e conservar fresco. Esta salmoura não pôde convir senão para casas onde ponham as carnes muito tempo ao fumo.

## Salmoura italiana

Proporções:

Água da chuva . . . . .	25 litros
Vinho . . . . .	25 »
Sal branco . . . . .	20 »
Especiarias . . . . .	500 gramas
Salitre . . . . .	1 quilo e 200
Carbonato de sódio . . . . .	500 gramas.

Põe-se a água, o sal, o salitre e o carbonato ao lume. Logo que levante fervura, junta-se o vinho e as especiarias. Retira-se logo do fogo e deixa-se arrefecer. Filtra-se e conserva-se a salmoura numa vasilha de barro.

Esta salmoura é a de que os italianos se servem para a preparação da sua especialidade o *Presunto de Modena*, presunto curto, grosso e redondo, envolvido numa rêde de barbantes.

Depois de uma salga de quatro a cinco semanas, as peças de carne, presuntos e outras peças, são postas ao fumo; se se destinarem a ser consumidas cruas, ou postas em banhos de azeite, se tiverem de ser consumidas cozidas.

## Salmoura espanhola

## Proporções :

Agua da chuva. . . . .	25 litros
Vinho branco velho . . . . .	25 »
Sal basco . . . . .	15 quilos e 500
Carbonato de sódio . . . . .	250 gramas
Salitre . . . . .	800 »

Faz-se ferver, durante dez minutos, e junta-se-lhe, durante o resfriamento:

Grande basilisco . . . . .	50 gramas
Salva. . . . .	50 »
Tomilho. . . . .	25 »
Loureiro. . . . .	25 »
Cascara de niora picante. . . . .	100 »

## Salmoura dos "Presuntos de Bayonna"

## Proporções :

Vinho tinto . . . . .	25 litros
Agua da chuva . . . . .	25 »
Sal branco. . . . .	10 »
Sal marinho . . . . .	6 quilos
Salitre . . . . .	800 gramas
Alecrim. . . . .	4 a 5 punhados

Faz-se ferver tudo, passa-se por uma flanela e deita-se numa vasilha de barro com 4 decilitros de azeite. Ao arrefecer, o azeite vem à superfície e concentra os aromas.

A salmoura dos *Presuntos de Bayonna*, bem como a dos austríacos, italianos e espanhóis, não leva açúcar; é por isso que êstes presuntos, ape-



sar de terem bom gosto e aroma especial, são sempre um pouco sêcos e de carne fibrosa. Ao contrário, os *Presuntos de Iorca* preparados com salmoura, contendo uma forte proporção de açúcar, têm carne fina e delicada, paladar doce, gordura muito branca, dura e saborosa.

Por estas observações se vê que é preciso juntar à salmoura, seja qual fôr, certa quantidade de açúcar.

---



## CAPÍTULO XIII

---

### **Presuntos, fiambre**

Os presuntos, bem preparados, dão carne fina e succulenta, fácil de digerir, gordura branca e untuosa, com gosto a avelã. É uma iguaria das mais agradáveis, muito estimada pelos bons apreciadores e sempre acolhida com agrado nas mesas de família.

A boa maneira de os salgar, de os secar, de os defumar, tem, pois, importância real, devendo dispensar-se-lhe todos os nossos cuidados.

#### *1.<sup>a</sup> receita* — Presuntos de casa

Quando os presuntos forem cortados como vimos na divisão do porco, batem-se com um maço de madeira rija, para fazer sair o sangue extravasado, que pode ter ficado no interior, e para tirar à pele as rugas causadas pelo resfriamento. Feito isso, passa-se uma corda sólida e nova no jarrete e suspende-se o presunto por esta corda, num lugar sêco e arejado. Escorre então dos presuntos uma espécie de líquido ligeiramente avermelhado que é preciso enxugar perfeitamente com um pano limpo e sêco, duas vezes por dia, pelo menos.

Vigiando-os e olhando por êles assim, podem-se conservar, sem alteração, durante cinco ou seis dias, segundo a temperatura exterior.

Ao fim dêste tempo, procede-se à salga, mas só depois de ter preparado os presuntos. Para isso, tira-se o osso da anca que se encontra à superfície, cortam-se com uma faca muito afiada tôdas as partes que possam prejudicar a boa fórmula do presunto, e isto muito regularmente, para não haver ondulações.

Feito isso, esfregam-se os presuntos, em primeiro lugar, com um limão cortado em dois, e depois, com uma mistura de 125 gramas de sal, 20 gramas de salitre, 5 gramas de pimenta em pó e 5 gramas de pó das quatro especiarias (estas proporções para cada presunto).

A' parte, prepara-se uma salgadeira, como se disse no capítulo *salga*. Guarnece-se com sal aromatisado, nas mesmas proporções do que tivér servido para esfregar os presuntos, juntando-lhe grande quantidade de fôlhas de loureiro, ramos de tomilho, pimenta em grão, cravos da India e grãos de zimbro.

Coloca-se o primeiro presunto na salgadeira, com o coiro para baixo; depois outro, com coiro para cima, de maneira que as duas partes, não guarnecidas de coiro, fiquem encontradas uma contra a outra. Apertam-nos fortemente e cobrem-nos com espêssa camada de sal aromatisado.

Coloca-se por cima de tudo uma tábua com um pêso de 25 a 30 quilos, segundo o tamanho dos presuntos. Ficam assim durante dez a quinze dias (sempre segundo as dimensões dêles) collocando a salgadeira num sítio sêco e fresco.

Aconselha-se também o seguinte:

Convém ter, para a salga dos presuntos, uma caixa de 35 a 40 centímetros de largura por profundidade igual, e do comprimento preciso para recolher de dois a seis presuntos, segundo as necessidades caseiras.

Esta caixa, pode ser de pinho, mas é preferível de carvalho. Põe-se-lhe uma tampa que se possa abrir e fechar facilmente. Colocam-se os presuntos, uns ao lado dos outros, com o coiro para cima, apertando-os o mais possível, um contra o outro; depois de os haver guarnecido, logo em seguida, dos tempêros e de sal, cobrem-se duma pequena camada de tomilho e de loureiro, por cima da qual se põe a tampa, que se carrega em todo o seu comprimento, para pesar igualmente sôbre todos os presuntos.

Ao fim de 10 a 15 dias, os presuntos podem ser retirados da salgadeira, lavados com uma pequena escôva macia e um pouco de água morna, e depois suspensos num lugar sêco e bem arejado, para secarem e para o sal continuar a entrar neles.

Deixam-nos assim ressecar, durante uns 10 dias, depois trata-se de os defumar. Para isso, veja-se o que ficou dito na capítulo precedente.

Logo que os presuntos estejam perfeitamente fumados, cozem-se em sacos de sarapilheira e suspendem-se num sítio sêco e fresco.

Pode-se também metê-los em cinza de madeira, o que os conserva e lhes dá excelente gôsto.

## 2.<sup>a</sup> receita — Presuntos de salmoura

Faz-se uma salmoura, deitando 6 quilos de sal em 20 litros de água a ferver. Retira-se do fogo, junta-se-lhe 20 gramas de cravos da India e 100

gramas de pimenta em pó, um pouco de tomilho e umas vinte fôlhas de loureiro.

Deixa-se arrefecer completamente, depois junta-se-lhe 40 gramas de salitre e 60 gramas de açúcar em pó. Colocam-se os presuntos num pote de grés, apertando-os bem. Cobrem-se com esta salmoura arrefecida e deixam-se assim durante três dias.

Ao fim dêste tempo, retiram-se e aperta-se fortemente a parte carnuda para fazer sair todo o sangue que os estragaria.

Torna-se a meter os presuntos na salgadeira, durante outros três dias.

A' parte, faz-se ferver dois litros de água com 200 gramas de sal. Faz-se uma infusão com 100 gramas de bagas de zimbro esmagadas. Deixa-se arrefecer e deita-se depois esta infusão na salmoura.

Deixam-se ainda ficar, durante seis dias; depois retiram-se os presuntos da salmoura e colocam-se, sôbre uma tábua, durante dez dias, num sítio bem arejado.

Os presuntos ficarão prontos para ir ao fumo.

### 3.<sup>a</sup> receita — Presunto branco de Paris

Desossam-se os presuntos e põem-se a salgar, durante dez dias em sal aromatisado ou em salmoura, como acabamos de explicar para a 2.<sup>a</sup> receita. O melhor para esta especialidade é salgar em salmoura.

Geralmente, metem-se primeiramente numa salmoura concentrada por meio de um sifão e duma bomba especial, depois colocam-se, durante oito dias, numa maceira de salmoura.

Ao fim dêste tempo, os presuntos são ligados e fortemente comprimidos num pano, para lhe dar a forma própria, e cozidos, durante três horas, numa calda concentrada, na qual entre não só loureiro, tomilho, cenouras e cebolas, mas ainda todos os restos (ossos, peles, bocados de carne, etc.) proveniente da fabricação da salsicharia. Os presuntos devem arrefecer na calda da cocção; depois são metidos na prensa e podem ser logo consumidos.

#### 4.<sup>a</sup> receita — Presunto de Westphalia

Cortam-se os presuntos como já se disse; depois batem-nos com um maço de madeira rija e esfregam-se com uma mistura de açúcar e salitre, em doses iguais.

Faz-se esta operação três vezes, durante 48 horas; depois colocam-se numa pequena salgadeira, contendo salmoura austríaca, de que já demos a receita.

Deixam-se os presuntos nesta salmoura, durante 20 a 30 dias, segundo o tamanho, depois fazem-se secar, suspendendo-os num lugar sêco e arejado e defumam-se durante bastante tempo.

#### 5.<sup>a</sup> receita — Presunto alsaciano

Esta espécie de presunto é a especialidade de Strasburgo.

Os presuntos são cortados compridos, isto é, ficam em todo o seu comprimento.

Depois de esfregados três vezes, a sêco, em 48 horas, com uma mistura de açúcar e salitre, são colocados, durante um mez, numa salmoura ordi-

nária, segundo as proporções anteriormente indicadas (água, 100 litros; sal, 15 quilos; salitre, 400 gramas; açúcar branco, 400 gramas) e depois sêcos ao ar. Em seguida a isto, os presuntos são esfregados, durante muitos dias seguidos, nas partes não cobertas de pele, com uma mistura de aguardente de ameixas e de cinza de madeira de faia.

Finalmente, os presuntos são envolvidos num bocado de serapilheira, cuidadosamente cozida, e fumados muito tempo.

### 6.<sup>a</sup> receita — Presunto enrolado

(Maneira americana)

Estes presuntos têm merecida fama, pelo seu gosto fino e delicado, pela sua carne fresca e rosada, e pela sua conservação perfeita.

Escolhem-se presuntos provenientes de porcos novos que tenham boa carne, mas sem terem muita gordura.

Tiram-se os jarretes pelas juntas, depois a sub-rótula, com a parte da pele que a envolve. Corta-se-lhe o osso saliente da articulação da perna, ao meio do presunto, e uma parte da carne da perna.

Temperam-se a sêco, insistindo especialmente nos sitios não cobertos de pele, com a seguinte mistura:

2 quilos de sal branco,  
1 quilo de açúcar em pó,  
1 » de salitre pilado.



Repete-se, durante quatro dias seguidos, a operação; depois, enrolam-se e colocam-se durante 5 dias, numa salmoura chamada *inglesa* (vejam as proporções dadas antecedentemente para êste fim). Retiram-se então desta salmoura, comprimem-se fortemente num pano, para extrair a humidade; retira-se a pele e introduzem-se os presuntos em bexigas de boi, salgadas.

Não se fecham as bexigas e tornam a pôr os presuntos assim envolvidos na salmoura, durante 20 dias.

Ao fim dêste tempo, suspendem-se, alguns dias, ao ar, para secarem; depois metem-se na prensa, para lhes dar boa forma cilíndrica, e fecha-se hermêticamente a bexiga com um barbante.

Colore-se então a película com uma mistura de alguns gramas de carmim, um pouco de água a ferver e um pouco de soda ou potassa, mas isto não é indispensável, e defumam-se, durante alguns dias.

### 7.<sup>a</sup> receita — Presunto enrolado

(Maneira francesa)

Escolhem-se presuntos medianos, nem muito gordos, nem provenientes de porco muito novo. Tiram-se-lhe os jarretes, como de ordinário, depois a sub-rótula e o osso da articulação.

Substituam-se os ossos por uma grossa tira de toucinho do peito. Bate-se a pele com um maço de madeira rija, para ficar lisa e flexível. Tempera-se a carne interior com açúcar e salitre; enrolam-se, em seguida, os presuntos e colocam-se

em sal. Deixem-se assim, durante 24 horas, no verão e 36 horas no inverno, virando-os de manhã e à noite.

Metem-se então numa salmoura ordinária (*veja-se a êste respeito a receita dada*) e assim se conservam durante 12 dias.

Depois secam-se ao ar e enrolam-se fortemente, com um barbante forte e apertando-os o mais possível, para lhes dar a forma desejada.

Defumam-se então, mas não muito tempo; uma ligeira tinta dourada é quanto basta.

### 8.<sup>a</sup> receita — Pá enrolada

As espáduas, ou pás, preparam-se quási da mesma forma que os presuntos. Tira-se o osso da pá e o do cotovelo, substituem-se por dois bocados tirados da parte carnuda da espádua e que torna mais igual a sua espessura.

Tempera-se fortemente o interior, enrola-se, amarra-se, mete-se em salmoura italiana, durante 12 dias. Seca-se, durante 6 dias, e defuma-se, como os presuntos enrolados.

### Cocção dum presunto salgado e fumado

Põe-se de môlho, durante 24 horas, em muita água; amarra-se num pano branco, depois de lhe ter tirado as partes negras ou rançosas, que não só deixariam de agradar ao paladar, mas estragariam o resto, dando-lhe gôsto também desagradável. Coloca-se o presunto numa panela com água, cenouras, cebolas, tomilho, salsa, fôlhas de loureiro, alho, pimenta e cravos da India. Faz-se cozer brandamente durante 8 ou 13 horas, segundo

o tamanho. Verificar a cocção com um pequeno bocado de madeira aguçado que deve entrar fàcilmente até ao osso.

Retira-se então o presunto e deixa-se arrefecer, a ponto de ficar meio frio. Pode-se conservar-lhe a forma, mas o mais das vezes retiram-se os ossos e deita-se numa travessa, com o coiro para cima, para que tome uma boa forma redonda. Deita-se por cima a caldã da cocção reduzida e passada, que ficará gelada ao arrefecer.

Serve-se tal qual, ou então voltam-se, tira-se-lhe a pele, polvilham-no com pão ralado e serve se rodeado de salsa.

Quando se não quizer cozer senão um bocado de presunto, é preciso amarrá-lo cuidadosamente num pano branco, para não se desfazer, ao cozer.

Quando estiver cozido, coloca-se num prato fundo de dimensão proporcionada, depois de ter tirado todo o coiro, que não se come. Coloca-se primeiramente no fundo do prato um pano molhado; depois a parte gorda do presunto e, por fim, todo o magro. Cobre-se tudo com a parte do pano que sobrar. Coloca-se em cima um prato que se carrêga com um pêso de 2 quilos e deixa-se arrefecer assim, até ao dia seguinte.

Para servir, vira-se esta preparação num prato e tira-se o pano. Rodeia-se com ramos de salsa e corta-se à mesa em fatias finas como se fôsse um presunto inteiro.

O caldo, em que se tivér cozido o presunto, pode muito bem servir para fazer uma sopa de couves, mas é preciso juntar-lhe uma pouca de água, porque ficaria muito salgada.

### Presunto servido quente

Depois de ter tirado o sal e de cozer o presunto, como se disse acima, faz-se passar rapidamente para uma fornalha morna, para secarem, e serve-se num prato de espinafres, cercado de côdeas de pão fritas em manteiga.

### Presunto salgado assado

Tira-se-lhe o sal; depois coze-se apenas 3 horas, segundo o processo ordinário já indicado. Retira-se da panela e deixa-se arrefecer. Guarnece-se com fatias de cenouras cortadas finamente, cebolas, cebolinhas, tomilho, loureiro, cravo da India, pimenta e noz moscada; depois envolve-se cuidadosamente em grandes fôlhas de papel branco azeitado e coladas juntas com massa.

Assa-se assim, durante duas horas, em fornalha brandamente aquecida.

O presunto adquirirá na fornalha um sabor e um perfume deliciosos.

### Presunto à inglesa

Dessalga-se e coze-se, como o precedente; depois coloca-se numa terrina e deixa-se arrefecer. Depois de frio, tira-se tôda a pele, envolve-se numa massa fina de farinha e coloca-se numa assadeira; doura-se com uma gema de ovo e mete-se na fornalha branda. Quando o presunto estiver quási assado, retira-se, faz-se um buraco na massa para poder deitar-lhe um cálice de vinho do Pôrto ou Madeira.

Mete-se novamente no forno, durante meia

hora e servê-se quente, com um mólho feito da carne e do vinho do Pôrto ou Madeira.

### Presunto papa-fina

Limpo o presunto e feito em fatias que não sejam muito grossas, põe-se a cozer a fogo lento sôbre lascas de toucinho, manteiga de porco, salsa, uma fôlha de louro, cravo da Índia e sal. Depois de cozido o presunto, cobre-se com miôlo de pão amassado com gemas de ovos e manteiga de vaca, levando ao forno até cozer. Serve se enfeitado com salsa e azeitonas.

### Presunto bouirguignon

Estando o presunto com o sal tirado e já cozido, como dissemos anteriormente, desossa-se e depois tira-se-lhe a pele duma só fatia, aproveitando uma boa parte da gordura. Golpeia-se com uma faca a parte de cima do presunto; depois prepara-se numa tigela salsa picada, três dentes de alho esmagados, um pouco de pimenta e vinagre. Bate-se, como para fazer mólho verde, e deita-se esta mistura sôbre a superfície do presunto. Recobre-se então com a pele, depois com um pano e vira-se o presunto sôbre uma travessa de forma a que a pele fique para baixo. Carrega-se com um pêso e mete-se em lugar fresco, até ao dia seguinte.

### Fatias de presunto à Molière

Põe-se a aquecer na frigideira, com manteiga, seis fatias de presunto.

Coloca-se, num prato, cada fatia de presunto sôbre outra de pão frito em manteiga. Servem-se com mólho escuro, a que se junta, na ocasião de servir, algumas côlhéres de ervilhas cozidas.

### Fatias de presunto na certã

Cortem-se fatias de presunto crú, muito delgadas e fritam-se com um bom bocado de manteiga e duas colhéres de café de açúcar em pó.

Quando as fatias tiverem côr dum lado, viram-se e deixam-se côrar, mas sem excesso, para que o presunto não fique duro.

Deitam as fatias num prato que se deve ter quente. Faz-se aquecer na certã um pouco de vinho branco, que se deita sôbre o presunto e serve-se logo.

### Soufflé de presunto

Picam-se finamente 150 gramas de presunto, junta-se-lhe meio litro de mólho, 50 gramas de manteiga derretida, quatro gemas de ovos, um cálice de cognac, depois as quatro claras de ovos batidas.

Deita-se num prato apropriado à *soufflé* barrado com manteiga. Deixa-se cozer na fomalha quente, durante 30 a 35 minutos, e serve-se logo.

### Ovos com presunto

Faz-se dourar em manteira bem quente fatias de presunto crú, muito finas (uma por ovo). Quebra-se um ovo em cada fatia; apimenta-se e acaba-se a cozedura.

Pode-se juntar então, alguns minutos antes de servir, um pouco de creme fresco que se faz aquecer apenas, ou um pouco de mólho de tomate preparado à parte.

### Ovos mexidos com presunto

Corta-se presunto crú em pequenos bocados, fritam-se em manteiga e junta-se aos ovos batidos antes de os retirar do lume. Não se devem salgar os ovos, por causa do presunto.

### Omelette de presunto

Corta-se o presunto em pequenos bocados, fazem-se dourar em manteiga. Deitam-se por cima ovos batidos com um garfo de ferro até que estejam bem misturados e escumosos.

Acaba-se como uma omelette ordinária. Só se lhe deita pimenta.

### Os presuntinhos

Os *presuntinhos* preparam-se, pouco mais ou menos, como os presuntos. Salgam-se, durante 6 ou 8 dias apenas, depois cozem-se durante duas horas, numa água com tomilho, loureiro, cravos da Índia, cebolas, cenouras e 20 gramas de salitre, para que fiquem com linda côr vermelha.

Deixa-se arrefecer na calda da cocção, e depois esgota-se, tira-se-lhe a pele e envolvem-se em pão ralado. Ou então não se tira a pele e polvilha-se abundantemente com pão ralado, enquanto estiverem quentes.

## Fiambre

Apara-se muito bem o presunto, limpando o com todo o cuidado. Depois deita-se de mólho o tempo que se quizer. Logo que esteja demolhado, antes de o pôr a cozer lava-se muito lavado. Pôsto no tache cobre-se de água e deita-se-lhe cravo, pimenta em grão, salsa, loureiro e uma cabeça de alho. Começando a ferver, junta-se uma garrafa de vinho fino, que não seja dôce e deixa-se ferver até cozer, tendo se-lhe deitado sempre água de maneira que esteja constantemente coberto. Logo que se lhe possa espetar um garfo, está cozido. Tira-se então do lume, deitando-se num prato ou travessa. O couro tira-se-lhe, deixa-se arrefecer, unta-se com um ovo batido e polvilha-se de pão ralado. Vai ao forno para tostar.

## Lombo de fiambre

Tempera-se bem de sal o lombo de porco fresco e deitem-se-lhe cominhos, pimenta e um dente de alho (mas êste esfrega-se nas mãos e com estas se esfregará a carne). Deita-se numa vasilha com três ou quatro cravos, vinho branco verde e do outro vinho vulgar, sendo quartilho e meio de vinho branco e meio quartilho do outro. O lombo de porco metido nesta calda vira se de manhã e à noite durante 5 dias e, ao fim dêles, enrola-se a carne numa tira de pano que fique bem farta e põe-se a ferver na calda em que tenha estado; junta-se-lhe um bom ramo de salsa, uma cebola grande (ou duas pequenas) e uma cenoura. Vendo que será pouca a calda, acrescenta se com mais



vinho branco verde. Quando cozido, tira-se o lombo e entorna-se-lhe um cálice de bom vinho fino. Depois de frio unta-se com gemas de ovos e passa-se por pão ralado e vai ao forno a tostar ligeiramente, burrifando o nessa ocasião com a calda de ser cozido.

### Rôlo de fiambre

Um quarto de figado,  $\frac{1}{4}$  de vitela,  $\frac{1}{4}$  de lombo de porco, um ovo cozido, uma colhér de pão ralado, salsa picada, sal e presunto. Passa-se tudo pela máquina, faz-se um rôlo, cobre-se de pão ralado e vai ao forno coberto de manteiga e limão. Depois de frio corta-se às fatias.

### «Tournedos» à americaná

Para cada conviva frige-se em manteiga uma fatia de pão e coloca-se num prato de ir ao forno; e coloca-se sôbre a fatia de pão uma de igual superfície de presunto de fiambre; por cima desta põe-se um bife feito com uma talhada de lombo de vaca cortada transversalmente, o qual se cobre com outra fatia de fiambre, coroando a pilha de um ovo estrelado. Serve se com o môlho seguinte: Frigem-se em um pouco de manteiga alguns bocadinhos de presunto magro; juntar uma colhér de farinha de trigo. Leva-se ao lume, a tomar côr, acrescenta-se-lhe, em partes iguais, caldo e vinho branco, pimenta e sal. Deixa-se ferver brandamente, para que reduza e engrosse o môlho; junta-se à pilha e serve-se.

## Filetes de carne com presunto

Os filetes de carne devem ser delgados e compridos e de uma largura regular. Dá-se-lhes uma passadela na certã. Talham-se umas tirinhas de toucinho ou de presunto, muito delgadinhas, temperando-se de pimenta e limão e metem-se nos filetes que se enrolam de trouxa, amarrada com uma linha.

Vão a um tacho ou a uma certã funda frigindo-se até que estejam prontos.

Ainda se cozinha da mesma forma, levando às tirinhas ovos cozidos, o que lhe dá muita graça.

---

## CAPÍTULO XIV

---

### Fumeiro

O *fumeiro* é também importante operação que não só comunica à carne sabor especial, muito apreciado, mas garante a boa conservação dela.

As peças de carne, depois de salgadas, são colocadas por cima do fogão, ou da lareira. Secam-se assim e impregnam-se de produtos aromáticos e alcatroados, completando o efeito antiséptico produzido pelo sal.

A defumação é de per si uma coisa muito simples, mas que obriga a certos cuidados.

Nos países onde se faz um verdadeiro comércio das carnes fumadas, existe o que êles chamam a *câmara de fumo*, peça especialmente construída para a defumação das carnes e de tal forma que o fumo chega lá arrefecido, o que é muito preferível.

Mas isto é uma disposição de construção especial que nem tôdas as casas podem ter.

Restam, pois, três maneiras de encarar a fumagem:

- 1.º — Aproveitar o fumo do fogão, ou da lareira.
- 2.º — Suspender as peças na chaminé, se as dimensões dela o permitirem;

3.º — Instalar na chaminé ordinária uma *caixa de fumo*, como se descreve mais adiante.

Dêstes três sistemas, o mais prático é ainda o fogão, ou a lareira. Para isso basta colocar na chaminé, a altura conveniente, uns arames torcidos ou uns varais de ferro ou madeira, nos quais se suspende o fumeiro, tendo o cuidado de desviar umas peças das outras, para receberem o fumo igualmente. Na lareira coloca-se o fumeiro ao lado e retirado do fogo, a distância conveniente.

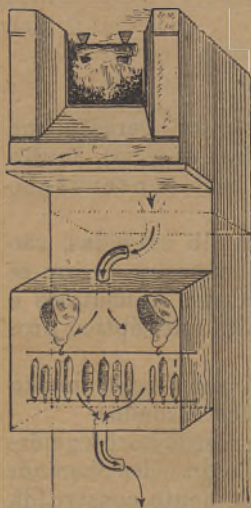


Fig. 28 — Caixa para fumagem

Faz-se queimar no fogão ou na lareira ramos verdes, plantas odoríferas (salva, loureiro, zimbro, pinheiro, etc.) que se abafam, batendo-lhes em cima, para se consumirem lentamente, sem produzir chama, desenvolvendo assim menos calor e mais fumo.

As carnes têm de ficar muito mais tempo numa chaminé ordinária de cozinha do que na chaminé do forno de pão, porque na primeira não recebem senão o fumo do fogo habitual para cozinhar os alimentos.

E' preciso contar, pelo menos, com três semanas; é por isso que o fumo do forno é preferível, pois a exposição muito demorada ao calor prejudica a qualidade e a boa conservação da carne.

Enfim, quando não haja fôrno de pão e a cozinha tenha apenas uma pequena chaminé ordinária, o mais simples é adaptar-lhe uma caixa disposta como a nossa gravura, mostra claramente.

Uma placa de chapa de ferro que se introduz na chaminé obriga o fumo a passar na caixa de fumagem. Esta disposição é muito simples e prática e tem, além disso, a grande vantagem de poder tirar-se da cozinha, depois de usada.

Qualquer que seja o modo de fumagem que se empregue, o princípio é o mesmo; a carne, depois de ter estado na salgadeira 15 dias a três semanas, segundo o tamanho dos bocados, é suspensa para receber o fumo.

Quando se recorre ao fôrno de pão, é preciso demorar a fumagem meia hora, quando muito, no primeiro dia; depois retiram-se os bocados de carne e presuntos e, enquanto estiverem quentes, esfregam-se novamente com pimenta, especiarias, tomilho e loureiro picados, que facilmente se agarrarão à gordura, por estar amolecida pelo calor. Depois, deixa-se arrefecer e secar, durante 48 horas. Defuma-se de novo, duas ou três vezes, com 48 horas de intervalo e durante uma hora cada vez, depois do que a carne estará suficientemente impregnada de fumo.

Quando houver *câmara de defumar*, ou *caixa de defumar*, é preciso contar com oito dias, sem retirar os bocados, e três a quatro semanas, quando se recorrer à chaminé da cozinha.

Quando a fumagem estiver concluída, os presuntos e os diversos bocados tem diminuído uma quarta parte, pouco mais ou menos, tendo adqui-

rido linda côr trigueira e cheiro a fumo muito pronunciado. As peças devem ser então encerradas, isoladamente, em sacos de talagarça clara ou de serapilheira, podendo assim conservar-se durante um ano e retirá-las à medida que forem precisas.

## CAPÍTULO XV

### Diferentes emprêgos do porco fresco

#### Papas de sarrabulho, à moda do Minho

Coze-se numa panela um pedaço de presunto velho, ossos de suão e uma porção de arroz; tempera-se com sal, uma pitada de cominhos, pimenta e as espécies que se quiserem. Deixa-se ferver muito bem, até cozer o arroz. Engrossa-se com farinha milha branca, peneirada. Quando estiver para ser levada para a meza, esfarela-se o sangue que se queira, ficando à vontade de cada um.

#### Outra receita

Põe-se a ferver a água ensanguentada de lavar o porco por dentro com um pedaço de presunto velho, um chouriço e alguma carne da fresca. Tempera-se de sal, depois de bem fervido, junta-se-lhe um pouco de sangue de porco (do cozido) muito desfeito, uma pitada de cominhos e engrossa-se com farinha de milho peneirada. Pode-se fazer com água, sem ser a de lavar o porco.

## Outra receita

Faz-se uma boa sopa de carne de vaca, galinha e presunto, em que se deita também uns grãos de arroz. Quando estiver bem cozida e apurada, tira-se-lhe a carne, galinha e presunto e deita-se a ferver uns minutos o sarrabulho (que já estará cozido) partido aos bocadinhos. Em seguida, engrossa-se a sopa com farinha milha, esfarrapam-se febras de galinha e tempera-se com cominhos e uma pequenina pitada de pimenta. Deixa-se ferver até cozer a farinha, depois do que estão prontas as papas de sarrabulho.

## Papas de sarrabulho doce, ou papas de amuado

Conforme a quantidade que se queira fazer, assim se desfaz farinha de trigo com água fria, mas só a suficiente para a desfazer; e, em estando desfeita, vai-se passando por um coador para o tacho. Acrescenta-se-lhe uma colhér de manteiga de porco, outra de manteiga de vaca, uma casca de limão e canela em pau.

Em seguida, junta-se-lhe água a ferver, também a suficiente para cozer a farinha. Em esta estando como o creme, junta-se-lhe açúcar que chegue para ficar dôce e um bocadinho de sal. Deixa-se ferver um bocado, mas sempre a mexer para não pegar, e deita-se o sangue de porco que chegue para as papas ficarem bastante negras. Deixe cozer e, quando estiverem cozidas, junta-se nozes partidas aos bocadinhos, amêndoas também partidas aos bocadinhos e uvas passas. Dá-se-lhe uma mexedela, deita-se em travessas e



polvilham-se de canela. Deixam-se arrefecer e servem-se.

### Outra receita

Numa panela coze se uma galinha, um pedaço de presunto velho, um pedaço de vitela, uma mão de vaca e alguns pedaços de carne, que tenham estado em vinho e alhos. Depois de tudo muito bem cozido e desfeito, tiram-se os ossos, esfia-se tudo e volta a ferver na calda em que foi cozido. Junta-se um pouco de sangue de porco muito desfeito e tempera-se com sal, pimenta, cominhos e um pouco de cravo em pó. Engrossam-se com farinha de milho.

### Papas de sangue

Põe-se gordura sem sal a derreter e mistura-se na água que se deseje. Desfaz-se farinha de milho e de trigo (partes iguais) quantidade suficiente para a água que temos. Junta-se o sangue (que não se deixa coagular) e açúcar ao gosto, erva-dôce, pinhões, passas, canela e noz pisada miudamente. Em estando cozido e consistente, tira-se para travessas, leva canela por cima e noz miudamente picada

### Tripas grossas de recheio

Toma-se uma pouca de farinha de milho, muito peneirada. Deitam-se-lhe algumas colhéres de caldo que seja bem gordo, uma porção de manteiga de porco, sumo de limão e algumas gemas de ovos. Faz-se de tudo isto uma massa

de que se enchem as tripas, depois de escaldadas. Vão ao forno assim preparadas.

### Tripas de porco enfarinhadas

Lavam-se as tripas de porco muito bem e viram-se com a gordura para fóra. Para isto servem as tripas grossas e mesmo as delgadas.

Prepara-se uma pouca de farinha de milho, podendo ser com alguma farinha de milho alvo, muito bem peneirada. Junta-se alhos, pimenta, cominhos e um pouco de sal, tudo bem pisado.

Enfarinham-se as tripas muito bem e tornam-se a virar do outro lado, ficando a farinha da parte de dentro. Atam-se em seguida nas extremidades e põem-se a cozer, até ficarem tenras. Vão depois à certã para alourar.

### Rim de porco

Tomam-se os rins e cortam-se em rodas, o mais delgadas possível. Deita-se-lhes manteiga, cenouras, salsa, pimenta e o sal preciso. Refuga-se tudo, deitando alguma farinha e uma colhêr de vinho branco.

Quando cozidos, servem-se, com azeitonas.

### Orelheira de porco assada

Depois de bem cozida a orelheira e de modo que fique tenra, põe-se numa pingadeira e unta-se com um pouco de pingue, uma pitada de pimenta e um dente de alho. Mete-se no forno e vira-se, de vez em quando. Estando lourinha, tira-se, deita-se umas gotas de limão e serve-se com puré.

## Costeletas de porco à milanesa

Depois de estarem em infusão 3 a 4 horas, batem-se e achatam-se as costeletas, envolvendo-as em pão ralado. Fritam-se em manteiga de porco e servem-se bem quentes envoltas numa guarnição à milanesa.

*Infusão para 2 quilos de carne* — 3 decilitros de vinho branco, duas colhéres das de sopa, de aguardente, 3 dentes de alho esmagados, 2 cravos de cabeça partidos ao meio, 3 gramas de sal e 1 grama de grãos de pimenta.

*Guarnição à milanesa* — 300 gramas de macarrão fino, cortado em bocados de 4 centímetros de comprimento aproximadamente, 30 gramas de língua fumada, igual quantidade de fiambre e de cogumelos. Todos estes elementos cortados em fuliana muito fina, 30 gramas de queijo Gruyère e 10 gramas de queijo Parmesão ralado, um decilitro de puré de tomate e 60 gramas de manteiga.

Acompanhamento de môlho de tomate.

## Porco assado

Desossam-se costeletas e batem-se, temperam-se de sal e pimenta, enrolam-se e amarram-se, ficando bastantes horas, para estarem bem tenras. Na ocasião de meter a assar no fôrno, enxuga-se convenientemente com um pano e mete-se no fôrno ou assa-se no espêto. A carne de porco é de tôlas as carnes a que precisa de mais preparação.

O assado serve-se geralmente rodeado de batatas medianas, cortadas em duas no sentido do

comprimento e postas a assar em volta dêle, no mólho, quando o lombo estiver meio assado.

Pode-se variar êste assado, servindo-o com puré de batatas, de cebolas, de castanhas, de maçãs reinetas não adoçadas ou de favas frescas.

### Porco em febra

Faz-se cortar na certã, dos dois lados, um bom bocado de porco. A' parte refugam-se numa caçarola rodela de cebola e de cenoura. Juntam-se-lhe tiras de toucinho (gordura para baixo), depois o bocado de porco bem doirado. Regam-se com 2 decilitros de vinho branco e junta-se-lhe sal, pimenta e um pouco de alho. Põe-se ao lume vivo, sem tampa, até completa redução do vinho, depois de molhar com água quente, até à altura da carne. Cobre-se com um papel untado com manteiga e põe-se por cima a tampa. Faz-se cozer no fôrno, a fogo brando, durante, pelo menos, 3 horas e meia.

### Presunto fresco no espêto

Esta receita serve apenas para os presuntos pequenos. Tira-se-lhe a pele, deixando o presunto coberto com a própria gordura. Põe-se de escabeche, dois dias, com sal, pimenta, especiarias, azeite e um litro de bom vinho branco. Para o assar, põe-se duas horas no espêto, banhando, muitas vezes, com o escabeche.

Serve-se com mólho preparado de metade do escabeche, ao qual se junta um pouco de bom mólho e cebólinhas cortadas.

## Filetes à Embaixatriz

Cortam-se 6 boas fatias de lombo. Fazem-se frigir numa certã com um bom bocado de manteiga fresca. Colocam-se num prato quente e fritam-se, na mesma certã, seis pequenos fígados de aves, temperados de sal e pimenta. Escorrem-se e põem-se pelos filetes. Na mesma certã, fritam-se igualmente seis boas cabeças de cogumelos; depois, quando êstes estiverem cozidos, seis belas lâminas de trufas. Colocam-se estas guarnições ao lado dos filetes, no prato conservado quente. Desliga-se a certã com um copo de vinho do Pôrto ou Madeira, junta-se-lhe um pouco de gelatina da carne. Deixa-se ferver cinco minutos, deita-se sôbre os filetes e serve-se logo.

Se se empregarem fígados de pato, três bastam, dividindo-os a meio.

## Costeletas na certã

Põem-se as costeletas numa certã, a lume claro, simplesmente com um bocado de pingue. Deixam-se dourar dos dois lados, salga-se e apimenta-se; depois diminue-se o fogo, para acabarem de cozer devagar.

Servem-se com puré de batatas, ou de castanhas.

Ou servem-se sem puré, mas com um mólho um pouco apetitoso; mólho picante, mólho de tomate, etc.

### Costeletas panadas

Molham-se as costeletas em ovo batido, ou manteiga derretida, depois em pão ralado temperado de sal e pimenta.

Assam-se na grelha.

### Outra receita

Passa-se a carne das costeletas pela máquina. Para 500 gramas de carne juntam-se 100 gramas de manteiga, meia cebola picada e cozida em manteiga, um ovo, sal e pimenta. Com êste picado formam-se outra vez costeletas, pondo um osso em cada uma. Passam-se por pão ralado, ovo batido e outra vez pão ralado e servem-se.

### Lombo de porco com cebolas

Põe-se cêrca de um quilo de lombo de porco numa frigideira com manteiga, deitando-lhe sal e pimenta. Logo que tivér tomado boa côr, juntam-se-lhe umas 15 cebolas cortadas às rodelas e tapa-se muito bem tapado. Deixe-se cozer em lume brando, por espaço de três horas. Coloca-se o lombo, terminada a cozedura, num prato quente, rodeado das cebolas feitas em puré, serve-se.

### Orelha de porco à veneziana

Depois de chamuscar e limpar muito bem a orelha de porco, põe-se a cozer uma cebola, cravo, cenoura e louro, em água suficiente para que tudo fique bem coberto. Se a orelha tivér estado

em salmoura, isso bastará para tempêro; mas, se fôr fresca, deve-se-lhe deitar algum sal e pimenta.

Quando estiver bem cozida, tira-se do lume e deixa-se arrefecer. Depois de fria, unta-se muito bem com manteiga de porco, e refuga-se com miôlo de pão e queijo Parmesão ralado; leva-se ao forno e aí se deixará a fogo bem vivo, até ficar bem dourada.

Deve servir-se pouco depois de sair do fôrno, muito quente e sem môlho algum.

### Orelhas de porco

Escaldam-se e limpam-se as orelhas: Põem-se a cozer com um litro de lentilhas, água, duas grandes cebolas inteiras, sal, pimenta e duas outras cebolas cortadas às rodellas e fritas em manteiga.

Deixa-se cozer muito lentamente e serve-se, tal qual, com as lentilhas.

### Rabos de porco com puré de lentilhas

Preparam-se e cozem-se, como acabamos de dizer para as orelhas de porco, mas é preciso salgar os rabos, durante oito dias, sendo possível.

### Miolos ensacados

Preparam-se e cozem-se, como se acaba de explicar. Logo que estejam cozidos e arrefecidos, cortam-se em quatro e mete-se cada bocado num quadrado feito com massa de farinha, dando-lhe a forma de pastel. Fritam-se bem e servem-se quentes,

## Rins com vinho branco

Abrem-se em dois os rins e tira se-lhes a parte branca do meio, que é dura. Deitam-nos três minutos em água a ferver salgada, fóra do fogo; esgotam-nos e enxugam-nos. Faz-se derreter um bocado de manteiga num tacho, deita-se-lhe os rins; quando começarem a ficar dourados, polvilhem-nos com farinha, mexem-se até que a farinha aloure um pouco.

Deixam-se cozer alguns minutos; quando o môlho estiver bem ligado, deita-se num prato, rodeia-se de fatias de pão fritas em manteiga e serve se logo.

## Casadinhos de carne de vaca e de presunto

Cortam-se bifés de carne de vaca, que seja boa, ou de vitela; enrolam-se com presunto dentro ou salpicão, atando-os. Passam-se por ovo e pão ralado. Depois fritam-se e servem-se com puré à roda da travessa.

## Bucho de porco de recheio

Coze-se o bucho; depois de bem cozido, tendo-se feito um picado de carne de vaca, toucinho, salsa, azeitonas, etc., enche-se o bucho, tendo o cuidado de lhe deitar algumas rodélas de ovos cozidos. Cheio assim o bucho, no qual se introduz o picado, leva-se ao fôrno, com pequenas fatias de toucinho, polvilhado de pimenta em pó. Serve-se, depois de alourar.



## Rins fritos com vinho branco

Abrem-se os rins em dois, tira-se-lhes o centro que é duro, deita-se um pouco de pingue na certã e deixa-se refugar os rins, durante dois minutos. Retiram-se da frigideira, esgotam-se cuidadosamente e deita-se fóra a gordura e o sangue que tiverem deixado desta primeira cocção (isto para evitar o gôsto muito pronunciado a urina, tão desagradável), depois voltam ao fogo na frigideira, com um bocado de manteiga. Fritam-se, salpicam-se de sal, pimenta, salsa e alho picado. Serve-se sôbre fatias de pão assadas na grelha que se regam com manteiga da cocção.

## Rins em espetos, ou pausinhos

Tira-se a pele que envolve os rins, abrem-se em dois, sem os destacar completamente, e passam-se na carne, dois pequenos espetos de madeira, ou de prata.

Põem-se na grelha, alguns minutos, primeiramente do lado aberto, depois voltam-se, deixam-se dourar do outro lado. Salga-se e apimenta-se. Serve-se num prato quente, com um pouco de manteiga fresca, misturada com salsa picada.

## Omelette de rim

Cortam-se finamente os rins. Passam-se, dois minutos, por água a ferver, esgotam-se e enxugam-se. Fritam-se com um bom bocado de manteiga fresca. Batem-se os ovos e juntam-se-lhos, deitando sal e pimenta e termina-se como uma omelette ordinária.

### Língua de porco com cebolinhas

Ferve-se a língua e limpa-se. Lardeia-se com tiras de toucinho finas. Põem-se a cozer. A' parte, faz-se refugar numa frigideira cebolinhas, com um bom bocado de manteiga fresca. Quando tiverem tomado côr, colocam-se em volta da língua.

Deita-se um pouco de vinho do Pôrto ou da Madeira na frigideira, sal, pimenta e um pouco de bom suco de carne. Deita-se sôbre as cebolas, leva-se de novo ao lume para acabar de cozer e servem-se no prato de cocção.

### Mão de porco assada

Depois de convenientemente limpas, partem-se as mãos de porco ao comprido e envolve-se cada pedaço separadamente num pano limpo que se aperta bem e se cose. Põem-se no fundo de uma panela e fixam-se bem, por meio de uma tábuasiinha. Enche-se então a panela de água, deita-se sal, pimenta, especiarias, três dentes de alho e um ramo de salsa. Deixa-se cozer, quatro ou cinco horas. Retiram-se as mãos do porco, deixam-se arrefecer um pouco e desembrulham-se então. Mergulham-se em azeite e passam-se por pão ralado. Assam-se 15 minutos ao fogo vivo.

### Fígado de porco à camponeza

Assa-se o fígado muito bem assado. A' parte, derrete-se um redenho de porco, refugando-se uma cebola cortada aos bocados e temperando-se de sal e vinagre, deitando-se-lhe também cravo, alho e pimenta e outras quâisquer especiarias,

querendo. Nesta preparação, deita-se o fígado assado e, quando ferver, retira-se do fogo. Rega-se com sumo de laranja ou de limão e vai para a meza sôbre fatias de pão.

### Fígado de porco com môlho de mostarda

#### Proporções:

1 fígado de porco,  
75 gramas de manteiga,  
3 colheres de sopa de mostarda,  
Sal e pimenta.

Cortam-se as fatias de fígado muito finas. Fazem-se frigir numa certã com manteiga, salga-se e apimenta-se; molha-se com pouca água e faz-se cozer, 30 minutos, a fogo brando.

Dispõem-se as fatias de fígado num prato quente.

Desliga-se a mostarda com o môlho da cocção, faz-se aquecer, deita-se sôbre as fatias de fígado e serve-se logo.

### Fígado de porco com presunto

#### Proporções:

6 boas fatias de fígado de porco,  
6 boas fatias de presunto fumado,  
60 gramas de manteiga,  
Salsa picada,  
Sal e pimenta.

Aquece-se a certã, deita-se-lhe a manteiga; quando estiver bem quente, deita-se-lhe dentro as 6 fatias de presunto fumado. Colocam-se num

prato, de modo a conservarem-se quentes, depois de fritas.

Na mesma certã fritam-se também as 6 fatias de fígado, depois de levemente enfarinhadas. Salga-se e apimenta-se estas fatias. Deitam-nas sôbre as fatias de presunto. Salpica-se ligeiramente com salsa picada. Regam-se com a manteiga da cocção e servem-se logo.

### Torta de carne

Pica-se bem a carne cozida que haja, podendo ser carneiro, galinha ou caça e chouriço, podendo mesmo ser feito de tôdas estas qualidades, ou parte delas; junta-se-lhes toucinho também muito picado, alhos e sal pisado, salsa picada e pimenta moída.

Estando tudo picado, junta-se-lhe dois ou três ovos (gema e clara) batidos, liga-se tudo muito bem, de fórmula que fique uma massa nem muito branda nem espessa de mais. Azeita-se com o auxílio de uma faca e um garfo para ficar uma tira direita; deita-se com muito cuidado numa frigideira que tenha manteiga de porco bem quente. Estando corado de um lado, vira-se com a face para corar do outro. Tira-se de fórmula que não se parta e mete-se num môlho feito da maneira seguinte:

Refuga-se em manteiga, cebola cortada às tiras delgadas, alhos, ramos de salsa, vinagre, meia fôlha de louro, pimenta e uma colhér de farinha de trigo desfeita em água fria; liga-se tudo; em fervendo, junta-se-lhe a torta já cozida e nesse môlho ferve um pouco e serve-se.

## Rim de porco grelhado

Tira-se aos rins uma pele fininha que lhes está aderente, depois abrem-se ao meio e deitam-se numa marinada feita de sumo de limão, pimenta, alho pisado e sal fino, permanecendo assim algum tempo.

Assam-se e põe-se-lhes manteiga por cima e pepino de conserva às rodinhas.

## Presunto em segrêdo

Cortam-se fatias delgadas de presunto e, se forem salgadas, põem-se de mólho, por algumas horas.

Cortam-se fatias de pão e molham-se em caldo quente. Enxugam-se num pano, assim como o presunto e cobre-se cada fatia de presunto entre duas de pão, passam-se por ovos batidos e fritam-se em manteiga.

## Língua afiambrada

Apara-se uma língua e tira-se-lhe a pele. Esfrega-se com 50 gramas de salitre em pó e 100 gramas de açúcar escuro. Deita-se sal grosso numa vasilha e põe-se a língua bem coberta dêsse sal. Passados quatro dias, tira-se dêsse mólho e coze-se, estando a água a ferver, juntando três decilitros de vinho branco ou de mesa, três dentes de cravo e um raminho de salsa.

## Outra receita

Apara-se a reigada de uma língua, mete-se numa panela de água a ferver e tira-se-lhe bem a pele. Deita-se bastante sal numa vasilha e água

a ferver para fazer uma salmoura e juntam-se 30 gramas de salitre (nitrato de potassio). Logo que esta solução esteja fria, deita-se nela a língua e deixa-se ficar dois ou três dias. Tira-se depois da salmoura e põe-se um dia de mólho.

### Coração de porco

Lava-se o coração, e, com uma faca de lardear, introduzem-se algumas tiras de toucinho, de dois centímetros de largo e um de espessura, de modo que as tiras fiquem bem espalhadas por todo o coração.

Numa caçarola com tampa, deita-se meia colhér de sopa de manteiga de vaca ou de porco, duas colhéres de sopa de azeite muito fino, um pouco de salsa picada, um alho esmagado, sal e pimenta.

Em começando a ferver, tapa-se e deixa-se còrar, durante 15 minutos.

A seguir, juntam-se-lhe 20 cebolas pequenas, 6 cenouras médias às rodas, cobre-se e deixa-se ferver, sempre com a caçarola tapada, durante 2 horas, voltando-se de vez em quando. Meia hora antes de acabar, junta-se uma colhér de sopa de puré ou calda de tomate.

Tiram-se os ossos a dois pés de porco (chispes) frescos, cozidos prèviamente, parte-se a parte aproveitável aos bocados pequenos e junta-se à caçarola, deixando ferver mais meia hora, depois de verificar se o sal e a pimenta estão na conta.

Para servir, parte-se o coração às tiras, deitando-se por cima o mólho com o conteúdo da caçarola, e sobretudo, um pouco de salsa picada.

Dá bem para quatro pessoas e deve servir-se

bem quente acompanhando à parte com batatas cozidas.

### Murcelas de sangue

Dois quilos de açúcar em ponto de pasta, três tijelas de sangue de porco cozido e ralado, 250 gramas de amêndoa, canela em pó e o pingue que fôr necessário. Enchem-se e lavam-se em água a ferver.

### Maneira de preparar o recheio de leitão

Depois de limpos de peles todos os miudos do leitão, que são o fígado, rins, bofes, coração, passarinha, etc., partem-se aos bocadinhos, juntando-lhes também um pouco de presunto, e lava-se tudo bem. Aparam-se algumas batatas e partem-se igualmente aos bocadinhos; frigem-se em banha de porco e um pouco de azeite, juntando-lhes bocadinhos de toucinho.

Os miudos, depois de lavados, vão a refugar num tacho em banha de porco, temperando-se de sal e pimenta moída. Estando pronto o refogado, juntam-se-lhe as batatinhas fritas, azeitonas e o sangue do leitão que, logo que se mata, é aproveitado, tendo o cuidado de o cozer em água, num tachinho, deitando-lhe umas areias de sal, ao cozer. Desfaz-se, esmigalha-se muito bem e junta-se ao picado. Mexendo bem tudo, enche-se a barriga do leitão, cosendo-a com uma linha.

Tempera-se então o leitão na assadeira, esfrega-se bem com sal, unta-se de banha de porco, pimenta, azeite, vinagre e um ramo de salsa, e vai ao forno a assar.

Matando de véspera o leitão, o que é mais conveniente, deixa-se à noite num alguidar grande cheio de água para o cobrir, sendo temperada com vinagre, vinho branco, limão às rodas, salsa, folhas de loureiro e sal. De manhã, tira-se da água e pendura-se a escorrer, até o momento de ser preparado.

### Açorda à alentejana

Deita-se num tacho cebola, pimenta, um dente de alho, um pouco de pingue de porco e um chouriço partido às rodelas (prefere-se que tenha muita pimenta). Deita-se depois pão de trigo bem molhado em água a ferver e, quando tudo tenha fervido e tomado o gosto dos tempêros, faz se uma bola, ou dá-se-lhe uma forma oval e vai ao forno a cozer. Costuma servir-se para o almôço.

### Murcelas de família

Toma-se carne magra de porco, vitela e toucinho. Pica-se bem tudo com muitas espécies. Este picado é deitado numa tripa de porco, com um funil. A tripa é amarrada, de distância a distância, segundo o tamanho que se quisér dar às murcelas. Comem-se cozidas.

### Foie-gras

Pica-se juntamente um arrátel de toucinho bem gordo, fresco, e a mesma porção de fígado de vaca. Junta-se-lhe sal, pimenta, duas colheres de aguardente, uma pitada de duas espécies e uma pouca de noz-moscada.



Mistura-se tudo muito bem. Depois envolve-se numa bexiga de porco e coloca-se dentro do recipiente em que dever ficar; põe-se-lhe em cima uma fôlha de louro, fecha-se ermèticamente a abertura com uma tira de massa e deixa-se cozer, por espaço de duas horas.

### Outra receita

Fígado de porco, 250 gramas; 500 gramas de vitela, 750 gramas de toucinho. Passa-se tudo isto pela máquina, duas vezes, para um prato untado de alho. Depois, passa-se pelo peneiro juntando-se, aos pinguinhos, dois ovos inteiros, para passar mais fàcilmente. No peneiro deve estar uma fôlha de louro. Deita-se depois sal, pimenta, trufas e *pistache* raspado. Unta-se uma fôrma de manteiga e coze a banho-maria.

### Outra receita

375 gramas de fígado de ganso, um pouco de vinho da Madeira, um quarto de litro de nata, bem batido (sem açúcar). Deixa-se refugar, meia hora a três quartos de hora. Limpo o fígado e bem lavado, deve ser junto a especiarias e posto dentro duma caçarola, com um pouco de vinho da Madeira, a refugar.

Mexe-se sempre, juntando a nata pouco a pouco.

### Empada de «foie-gras»

Pesa-se meio quilo de fígado de vitela, meio quilo de *foie-gras*, 125 gramas de porco fresco, sem peles nem nervos, 250 gramas de gordura

de porco bem fresca, um pouco de miolo de pão. Em seguida, deixa-se amolecer o miolo de pão num copo de água, durante 20 minutos, levando em seguida ao lume para aquecer; parte-se o *foie-gras* em bocados da espessura de um dedo, juntam-se os outros ingredientes, deita-se um pouco de sal e pimenta e mistura-se bem. Forra-se uma fôrma própria para empadas, com camadas de recheio de aves e de *foie-gras*, até ficar cheia. Cobre-se a fôrma, de maneira a não poder entrar a água e leva-se a cozer em banho-maria, 3 horas e meia, pelo menos. Deixa-se esfriar completamente e, no momento de se servir, pode-se amornar, metendo a fôrma dentro de um tacho com água a ferver, durante um ou dois minutos.

Para se servir, vira-se a fôrma sôbre um prato e cobre-se a empada com um papel de prata ou enfeita-se da maneira que se quisér.

### Tête-d'Achar

Limpam-se muito bem 2 quilos e meio de cabeça de porco salgada, tirando-lhe todos os pêlos com um ferro em brasa. Põe-se então numa caçarola grande, a cabeça do porco, cobre-se completamente de água e juntam-se-lhe 2 cebolas grandes, duas cenouras, um ramo de salsa e 6 grãos de pimenta. Deixa-se ferver em lume forte cerca de 2 horas. Quando tudo cozido, tiram-se-lhe por completo os ossos, parte a carne em bifes e a parte das orelhas e a gordura, em tiras. Junta-se à água que ficou de cozer a cabeça, depois de coada, um cálice de vinho do Pôrto e um pouco de açúcar queimado. No caso de ser mais de 1 litro, deixa-se reduzir.

Tira-se a gordura, primeiro com uma concha e depois passando por cima de um papel pardo. Juntam-se-lhe então 10 fôlhas de gelatina derretida em água muito quente e leva-se ao lume a levantar fervura. Clarifica-se. Toma-se então a fôrma, que deve ter tampa, e cobre-se o fundo com uma camada de geleia, deixando arrefecer. Colocam-se agora em camadas as tiras de gordura e a carne em bifes. Logo que a fôrma esteja cheia, deita-se pouco a pouco geleia derretida, até cobrir a carne. Tapa-se com a tampa e põem-se sôbre esta pêsos grandes. Deixa-se a fôrma em água de um dia para o outro e querendo, o resto da geleia, para guarnecer.



## CAPÍTULO XVI

---

### Doces com porco

#### Pudim de presunto

(Receita do abade de Priscos)

Queima-se um pouco de açúcar fino para barrar a fôrma, tendo o cuidado de que esta fique por tôda bem untada.

Leva de açúcar 500 gramas e 15 gemas de ovos.

Deita-se em um tacho meio litro de água, pouco mais ou menos; estando a ferver, deita-se o açúcar com uma casquinha de limão, canela em pau e um pouco de presunto gordo, 40 a 50 gramas (é indispensável o presunto).

Logo que esta calda esteja em meio ponto, passa-se por um coador de rede e juntam-se-lhe as gemas de ovos, que devem estar muito bem batidas e a que se deve ter juntado um calix de vinho fino.

Depois de tudo isto na fôrma, tapa-se bem, põe-se ao lume a cozer em banho-maria.

Está pronto em 30 minutos; e algumas vezes — depende isso de preparar bem a calda e os ovos — em 20 minutos.

## Sarrabulho doce

Feita uma calda de açúcar em ponto de espada, junta-se-lhe o sangue de porco, muito bem desfeito, adicionando-se pão trigo ralado e amendoas pisadas. Leva-se ao fogo até levantar a primeira fervura.

## Outra receita

Tomam-se fatias de pão e metem-se na água do sangue, que deve estar a ferver, e vão-se pondo às camadas sucessivamente num prato fundo, polvilhando-se de açúcar (êste bastante). Esmaga-se o sangue e espalha-se por cima; derrete-se alguma banha e deita-se-lhe também em cima e serve-se imediatamente, porque depois de frio não presta.

## Sangue com mel

Ferve-se o sangue, e logo que faz espuma, retira-se da panela e aperta-se entre dois pratos, espremendo bem. Numa pequena caçarola, a ferver a lume brando, põe-se pingue de redenho temperado com o sal preciso e uma ou duas colhéres de mel, das de sopa, tudo muito bem fervido para que as duas substâncias formem uma só. Sôbre o prato de sangue (verde) lança-se, de modo a ensopar o sangue, que deve estar muito fôfo, repete-se a expressão até que não fique líquido em excesso e coloca-se, abafado, ao vapor, sôbre a água de uma panela, para que a gordura não solidifique, e serve-se muito quente.

## ÍNDICE DAS MATÉRIAS

---

	Pág
CAPÍTULO I — Generalidades . . . . .	3
» II — Principais raças e hygiene dos porcos de engorda. . . . .	7
» III — Matança do porco. . . . .	29
» IV — Os condimentos . . . . .	43
» V — Chouriças e chouriços de sangue	47
» VI — Alheiras, farinheiras, salame, mortadela, chouriço de carne	69
» VII — Paios e salpicões . . . . .	79
» VIII — Salsichas . . . . .	87
» IX — Bólos ou empadas. . . . .	93
» X — A língua e os pés. . . . .	101
» XI — A gordura, os picados, os rojões	105
» XII — A salga . . . . .	111
» XIII — Presuntos, fiambre . . . . .	121
» XIV — Fumeiro . . . . .	137
» XV — Diferentes emprêgos do porco fresco . . . . .	141
» XVI — Doces com porco. . . . .	163

---





## ÍNDICE ALFABÉTICO

### A

	Pág.
Abertura do porco . . . . .	34
Açorda à alentejana . . . . .	158
Alheiras à Vilarealense . . . . .	69
» à vianeza . . . . .	70
» à transmontana . . . . .	70
» à franceza . . . . .	71
Alimentação . . . . .	21
Apetite (ingredientes para o despertar) . . . . .	43

### B

Casadinhos de carne de vaca e de presunto . . . . .	150
Bucho de porco de recheio . . . . .	150

### C

Chamusca . . . . .	32
Chouriços de sangue . . . . .	47
» » » à provinciana . . . . .	48
» » » preciosa . . . . .	49
» » » à açorda . . . . .	49
» » » fresco . . . . .	50
» » » negritos . . . . .	50
» » » clássico . . . . .	51
» » » de Languedoc . . . . .	53
» » » de Orléans . . . . .	54
» » » de Malpeyre . . . . .	55
» » » de Caën . . . . .	55
» » » de Poitou . . . . .	56

	Pág
Chouriços de sangue gordo. . . . .	57
» » » alsaciano. . . . .	58
» » » de Paris . . . . .	58
» » » de Lycin . . . . .	59
» » » de creme . . . . .	60
» » » de S. Quintino . . . . .	61
» » » branco . . . . .	62
» » » » de Tolosa . . . . .	62
» » » de maçãs . . . . .	63
» » » branco de Mons . . . . .	64
» » » pascal . . . . .	64
» » » de lebre . . . . .	65
» » » de castanhas . . . . .	66
Cocção dos pés do porco . . . . .	105
» do presunto, enrolado e fumado . . . . .	128
Condimentos . . . . .	43
Coração de porco. . . . .	156
Cóрте do porco . . . . .	34
Costeletas de porco à milanesa. . . . .	145
» na certã . . . . .	147
» panadas . . . . .	148
Cysticercus . . . . .	27

## D

Depilação . . . . .	32
Divisão do porco . . . . .	39
Doenças do porco . . . . .	27

## E

Empada de fígado. . . . .	93
» de «foie-gras» . . . . .	159
Enchidos em linguiça à transmontana . . . . .	85
Engorda (regras da) . . . . .	24
Escalda. . . . .	33

## F

Farinheiras de lombo . . . . .	73
» à alentejana. . . . .	73

	Pág.
Farinheiras de assar . . . . .	74
» de cozer. . . . .	74
Fatias de presunto à Molière . . . . .	131
» de » na certã. . . . .	132
Fiambre . . . . .	134
» (lombo de) . . . . .	134
» (rôlo de) . . . . .	135
Figado de porco em fôrma . . . . .	94
» » » à camponeza . . . . .	152
» » » com mólho de mostarda . . . . .	153
» » » com presunto . . . . .	153
Filetes de carne com presunto . . . . .	136
» à Embaixatriz . . . . .	147
Foie-gras . . . . .	158
» » (Empada de) . . . . .	159
Fumeiro . . . . .	137

### G

Galantine . . . . .	97
» de leitão . . . . .	98
Gordura . . . . .	105

### H

Higiene dos animais para engorda. . . . .	19
-------------------------------------------	----

### L

Lavagem . . . . .	32
Limpeza dos intestinos . . . . .	36
Língua de porco fumada . . . . .	101
» » » com cebolinhas . . . . .	152
» afiambrada . . . . .	155
Lombo de fiambre . . . . .	134
» de porco com cebolas . . . . .	148

### M

Maneira de preparar o recheio de leitão. . . . .	157
Mão de porco assada . . . . .	152

	Pág.
Miolos ensacados . . . . .	149
Mortadela . . . . .	78
Murcelas fáceis . . . . .	51
» de sangue . . . . .	157
» de família . . . . .	158

## O

Omelette de presunto . . . . .	133
» de rim . . . . .	151
Orelha de porco à vianeza . . . . .	148
Orelhas de porco . . . . .	149
Orelheira de porco assada . . . . .	144
Ovos com presunto . . . . .	132
» mexidos com presunto . . . . .	133

## P

Pã enrolada . . . . .	128
Paio alentejano . . . . .	79
Paos de vinho . . . . .	79
» de Nancy . . . . .	79
» de Sabóia . . . . .	80
Papas de sarrabulho, à moda do Minho . . . . .	141
» » » doce, ou papas de amuado . . . . .	142
» de sangue . . . . .	143
Pastel de campo . . . . .	89
Pequenas salsichas de Natal . . . . .	90
» » de figado de porco . . . . .	90
Pés de porco panados . . . . .	101
» » » recheados . . . . .	102
» » » trufados . . . . .	102
» em gelatina . . . . .	102
Picados . . . . .	107
Porco assado . . . . .	145
» em febra . . . . .	146
Presuntinhos (Os) . . . . .	133
Presunto fresco no espêto . . . . .	146
» de casa . . . . .	121
» de salmoura . . . . .	123
» branco de Paris . . . . .	124

	Pág.
Presunto de Westphalia . . . . .	125
» alsaciano . . . . .	125
» enrolado . . . . .	126
» * (maneira francesa) . . . . .	127
» servido quente . . . . .	130
» salgado assado . . . . .	130
» à inglesa . . . . .	130
» papa-fina . . . . .	131
» bouirguignon . . . . .	131
» em segrêdo . . . . .	155
Presuntos . . . . .	121
Pudim de presunto . . . . .	163

## Q

Queijo de Itália . . . . .	95
» de cabeça . . . . .	95

## R

Rabos de porco com puré de lentilhas . . . . .	149
Rim de porco . . . . .	144
» » » grelhado . . . . .	155
Rins com vinho branco . . . . .	150
» fritos com vinho branco . . . . .	151
» em espetos, ou pausinhos . . . . .	151
Rojões . . . . .	109
Rôlo de fiambre . . . . .	135

## S

Salame de Lyon . . . . .	75
» italiano . . . . .	76
» à alemã . . . . .	76
» de Iorca . . . . .	77
Salpicão caseiro . . . . .	81
» » defumado . . . . .	81
» de Lyon . . . . .	82
» de Arles . . . . .	83
» loreno . . . . .	84
» de fígado de porco . . . . .	84

	Pág.
Salpicões de Borgonha . . . . .	82
Salga . . . . .	111
Salmoura inglesa . . . . .	116
» austríaca . . . . .	117
» italiana . . . . .	117
» espanhola . . . . .	118
» dos «Presuntos de Bayonna» . . . . .	118
Salsichas à portuguesa . . . . .	87
» compridas . . . . .	87
» com Champagne . . . . .	88
» de Francfort . . . . .	89
Sangue com mel . . . . .	164
Sarrabulho doce . . . . .	164
Soufflé de presunto . . . . .	132

## T

Tête-d'Achar . . . . .	160
Torta de carne . . . . .	154
«Tournedos» à americana . . . . .	135
Tripas grossas de recheio . . . . .	143
» de porco enfarinhadas . . . . .	144

# Livraria do «Lavrador»

## LIVRINHOS JÁ PUBLICADOS:

I—Manual do podador (3. <sup>a</sup> edição)	1\$00
II—Doenças das videiras (3. <sup>a</sup> edição)	1\$00
III—Doenças das fructeiras (3. <sup>a</sup> edição)	1\$00
IV—O vinho: como se faz e conserva (3. <sup>a</sup> edição)	1\$50
V—O desengace (2. <sup>a</sup> edição)	1\$00
VI—Adubações (2. <sup>a</sup> edição)	1\$50
VII—Manual do enxertador (3. <sup>a</sup> edição)	1\$00
VIII—Cultura da batata (3. <sup>a</sup> edição)	1\$00
IX—Oliveira (2. <sup>a</sup> edição)	1\$00
X—O azeite (2. <sup>a</sup> edição)	1\$50
XI—O Milho; cultura aperfeiçoada (2. <sup>a</sup> edição)	1\$00
XII—Animaes uteis ao lavrador (2. <sup>a</sup> ed.)	1\$50
XIII—Animaes nocivos ao lavrador (2. <sup>a</sup> edição)	2\$50
XIV—As hortas; sua cultura racional (3. <sup>a</sup> edição)	2\$00
XV—Os pomares (2. <sup>a</sup> edição)	1\$50
XVI—A capoeira (3. <sup>a</sup> edição)	2\$50
XVII—O gado (2. <sup>a</sup> edição)	1\$50
XVIII—Guia do lavrador	\$50
XIX—Botanica e Agricultura	1\$00
XX—Prados e Pastagens	1\$00
XXI—Doenças internas, não contagiosas, dos animaes domesticos	2\$00
XXII—Doenças externas, não contagiosas, dos animaes domesticos	2\$00
XXIII—Doenças contagiosas e parasitarias dos animaes domesticos	2\$50
XXIV—O bicho da sêda	1\$00
XXV—A Agua—Como se procura nos terrenos (2. <sup>a</sup> edição)	1\$50
XXVI—Construcções agricolas	1\$50
XXVII—O Trigo—Como se obtém grande rendimento	1\$00
XXVIII—Os Pinhaes—Como se conservam; como se augmentam	1\$00
XXIX—As Abelhas	1\$50
XXX—Ervas más	1\$00

XXXI — Jardinagem . . . . .	1\$50
XXXII — Eucalyptos e Acacias . . . . .	1\$00
XXXIII — Conservação dos Productos Agrícolas . . . . .	1\$00
XXXIV — Contas do Lavrador . . . . .	1\$00
XXXV — A Vinha . . . . .	1\$50
XXXVI — Machinas Agricolas . . . . .	1\$50
XXXVII — Coelho Domestico . . . . .	2\$50
XXXVIII — Regas . . . . .	1\$00
XXXIX — Carneiros, Cabras e Cães de guarda . . . . .	3\$00
XL — A Dona de Casa na lavoura Por- tugueza . . . . .	1\$50
XLI — Leite, Manteiga e Queijo . . . . .	1\$50
XLII — A Beterraba . . . . .	1\$00
XLIII — O Tempo . . . . .	1\$50
XLIV — Doenças dos Cães e Gatos . . . . .	7\$50
XLV — Arvoredo . . . . .	2\$00
XLVI — A Caça . . . . .	2\$00
XLVII — A Pesca . . . . .	2\$00
XLVIII — Album do Viticultor . . . . .	3\$00
XLIX — O Porco . . . . .	1\$50
L — Aguardente e Licores . . . . .	2\$50
LI — O Cavallo . . . . .	2\$50
LII — Bois, Vacas e Vitelas . . . . .	2\$50
Vinificação Moderna, 1.º volume, 3.ª edição . . . . .	20\$00
» » 2.º » » » . . . . .	20\$00
Pelo correio, registado, mais, por cada volume . . . . .	2\$50
Viticultura Moderna (2.ª edição) — (esgotada).	



INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA



# Os 53 Manuais

---

---

---

*da “Livreria do Lavrador”  
são uma preciosa colecção  
para todos os agricultores  
nacionais, e o seus custo é  
relativamente económico.*



*Encontram-se à venda na  
Administração de  
O Comercio do Porto  
(secção de “O Lavrador”).*



RÓ  
MULO

CENTRO CIÊNCIA VIVA  
UNIVERSIDADE COIMBRA



\*1329709444\*

MERCEARIA e SALCHICHARIA da Rua 31 de Janeiro

DE

*Andrade & Carvalho*

CASA ESPECIALISADA EM: CARNE SUINA, PRESUNTOS DE LAMEGO, CHAVES E MELGAÇO, CARNE SECA PLATINA, LINGUAS DE PELOTAS, FARINHA SURUHY, CHÁ MATTE, PIMENTINHOS, BACALHAU, POLVO, GRÃO DE BICO E TODOS OS GENEROS DE MERCEARIA DE PRIMEIRA QUALIDADE.

228, R. 31 de Janeiro, 230—TELEF. 1367



## Construções

de PARQUES, JARDINS  
e POMARES MODERNOS

*Possuimos os mais importantes viveiros de Roseiras, Freiteicas e Arvoredos.*

CATÁLOGOS GRÁTIS

*Alfredo Moreira da Silva & Filhos*

RUA DO TRIUNFO, 5—PORTO  
TELEFONE 957

## HORTA PORTUENSE

R. ALEXANDRE BRAGA, 61  
PÓRTO—Telefone 2867

Sementes, Plantas,  
Utensilios Horticolos e Apicolos, etc.  
CATÁLOGO GRÁTIS A QUEM O REQUISITAR





# SEMENTES

DE HORTALIÇAS, FLORES E PASTOS

**JERONIMO PEREIRA MENDES & Ca.**

O MAIOR ESTABELECIMENTO  
D'ESTE GÉNERO, EM PORTUGAL

R. DOS CORREEIROS, 277 a 281

L I S B O A

TELEFONE 2.2135 END.º TELEG.º HORTICOLA