

sos de um estabelecimento, d'onde tantos bens podem provir para a nossa industria agricola.

Salla das Sessões do Conselho em 9 de Abril de 1837.

J. J. Rodrigues Torres.
J. F. Vianna.

MEMORIA

SOBRE O PROGRAMMA SORTEADO = QUAL HE O METHODO, QUE SE DEVE EMPREGAR PARA SE OBTER A MELHOR MANTEIGA, =

Offercida ao Conselho Administrativo da Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional, pelo seu Author Socio e Membro do Conselho, o Ill.^{mo} Sr. Conego Januario da Cunha Barboza, e lida na Sessão de 25 de Fevereiro proximo passado.

Este ponto, que por sorte nos coube tratar hoje em familiar palestra, posto não seja d'aquellos, em que possamos empregar a nossa observação, visto que ainda não temos fabricas de Manteiga, sendo alias tão geral no Brasil o seu uso, todavia a sua discussão não deixará de ser útil á nossa Industria Nacional, porque nem sempre seremos tributarios ao Estrangeiro por genero de quasi primeira necessidade, que ja poderíamos ter de caza. As nossas ideias aqui expendidas, depuradas pela discussão, reunidas como em depozito no *Auxiliador*, servirão em todos os tempos ao Industrioso, que as queira consultar; e não he pequeno serviço, que fazemos á Industria do paiz, o apresentar-lhe hum Promptuario de interessantes uzuaes processos, que lhe seja commodo, por isso que he o rezumo dos muitos, que se encontrão em diversos e volumozos Tratados, difficiles de se encontrarem, e até mesmo de subido preço.

Gingindo-me pois ao ponto sorteado, — *Qual he o methodo, que se deve empregar, para se obter a melhor Manteiga, —* cumpre me prevenir vos, que he impossivel não acostar-me ás melhores doctrinas dos Sabios Observadores,

que na Inglaterra e na França tem escripto sobre esta Materia, e que tem chegado ao meu conhecimento. Deixarei á melhores Juizes a refutação de suas doctrinas, ou a substituição de novos e melhores processos, que sirvão ao fin, que nos propomos.

Tambem deveria começar este meu Ensayo tratando dos pastos, e penso das vaccas, do que muito depende a boa qualidade de leite, e por consequencia a da Manteiga; mas julguei que assim muito se complicaria a nossa presente These; alem de que a parte, que agora separo, fará de certo abundante materia para novas palestras, e cuido que esses pontos estão ja recolhidos na Urna para serem depois sorteados. Entro pois na questão pedindo venia de meus erros.

MM. *Anderson* e *Twanley*, desenvolvem, sobre o melhor metodo de fabricar a Manteiga, quatro maximas, que se recommendão assaz á attenção dos fabricadores deste comestivel.

1.^o — « Quando se ordenha huma vacca, dizem elles, o leite, que sahe primeiro, he sempre mais claro e menos bom para fazer Manteiga, do que o que vem depois; e a qualidade da Manteiga se melhora progressivamente até a ultima gota de leite, que se pode tirar de suas tetas. »

Esta melhor qualidade de leite, tirado por ultimo, he geralmente conhecida pelos homens do campo; e até ha districtos, em que elle se designa com nomes particulares.

2.^o — « Quando se poem o leite na vazilha, e se deixa repouzar para que o creme venha á cima, a porção deste, que primeiro se forma na superficie, he de melhor qualidade, e mais abundante, do que aquella, que vem depois, e n'um mesmo espaço de tempo; e o creme, que sobe neste segundo intervallo, he mais abundante o melhor, do que aquelle, que subir em hum terceiro espaço de tempo igual á cada hum dos douos primeiros. Este terceiro creme he superior em qualidade e quantidade ao quarto, e assim por diante; o creme pois decresce sempre em qualidade e quantidade, até não subir absolutamente á superficie do leite. »

O facto, sobre que assenta esta observação, he, como o precedente, indubitavel, e por isso de grande importancia no fabrico da Manteiga. Resta poren saber, se se obtém *in totum huma maior quantidade de creme fazendo-o*

subir diferentes vezes; mas isto he tão insignificante, que o pequeno augmento de creme obtido por este meio, se todavia se obtém, o que ainda se não provou, não vale a pena, que isso dá. Mas se o principal sim he fazer Manteiga de superior qualidade, cumpre attender á esta circunstancia, que pode á isso concorrer pôderozamente.

3.^a — « Hum leite espesso produz sempre menor quantidade de creme, do que hum leite magro, mas este creme he de melhor qualidade: e se se ajunta agua ao leite espesso, elle produzirá mais creme, e consequentemente mais Manteiga, do que teria dado sem a addição da agua; mas isto prejudicará muito á qualidade da Manteiga.

4.^a — « O leite ordenhado em huma celha, ou em qualquer outra vazilha propria, e conduzido á huma grande distancia, de maneira que tenha sido muito agitado, e em parte arrefecido antes de ser posto nas terrinas para que o creme suba, nunca produz tanto, nem tão bom creme, como quando se tenha posto nas terrinas logo depois de ordenhado. »

A perda do creme, neste cazo, será pouco mais ou menos proporcionada ao tempo, que se tiver passado entre o momento em que for mulgido, e aquelle em que se posesse o leite nas terrinas, e á agitação que se lhe tenha dado. Este facto he de tanta importancia, que deve merecer a maior attenção.

Destes principaes factos relativos á feitura da Manteiga, podem-se tirar consequencias importantes e uteis aos fabricantes deste genero. Applicaremos agora nossa attenção sobre os factos seguintes, que particularmente a reclamão. *M. Anderson*, he quem agora fala.

Em primeiro lugar — he evidentemente importante fazer sempre mulgir as vaccas o mais perto possivel da caza, em que se fabrica a Manteiga, á sim de não ser precizo transportar o leite para longe, e de não ser agitado e arrefecido antes de se depositar nas terrinas; também por isso mesmo que he prejudicial ás vaccas o fazer muito caminho, melhor seria que os principaes pastos fossem bem proximos da fabrica da Manteiga. Debaixo desta relação e de outras muitas, o methodo de sustentar as vaccas em mangedoras, he infinitamente superior ao de fazel-as pastar nos campos.

Em segundo lugar. — « O costume de pôr o leite de

todas as vaccas de huma grande *Leiteria* em hum mesmo vno, á medida que se mulge, e de o passar deste grande vazo para as terrinas, he mui prejudicial, por cauza da perda do creme occasionada pela agitação e resfriamento; mas sobre tudo por que esse costume faz que o Proprietario não possa distinguir as boas vaccas de leite das más, e conhecer com exactidão o lucro, que pode tirar de cada huma d'elles; precauão esta sem a qual os productos da sua fabrica podem ser alterados, muitos annos seguidos, por huma só vacca má, sem que lhe seja possivel conhecêla. Melhor fôra sem duvida pôr o leite de cada vacca, logo depois de ordenhado, em terrinas particulares, evitando qualquer mistura; e se estas vazilhas forem de tamanho sufficiente para que cada huma contenha todo o leite tirado de huma vacca, isto habilitaria o Proprietario a conhecer sem trabalho a quantidade de leite, que dá cada vacca todos os dias, e assim tambem a qualidade delle; e se o leite de cada vacca for posto no mesmo lugar, cada hum com seu rotulo, será por esta maneira que o Proprietario conhêcerá as vaccas, que lhe convem conservar, e aquellas de que se deve desfazer.

Em terceiro lugar. — « Aquelle que quizer fabricar Manteiga finissima, deve, não somente regeitar de todo o leite das vaccas, cujo creme for de má qualidade, mas tambem, e em todos os cacos, pôr á parte o leite de cada ordenhadura, para só se servir do ultimo que se tirára; porque o primeiro prejudica sensivelmente á qualidade da Manteiga, sem lhe augmentar muito a quantidade. Claro fica tambem, que a qualidado da Manteiga he superior em proporção da pequena quantidade de leite por ultimo ordenhado, que se emprega em sua feitura. Assim aquelles que quizerem fazer Manteiga finissima, não devem empregar mais do que o pouco leite do fim da ordenhadura. »

Conveni saber em que se pode empregar o leite inferior, e que não serve para manteiga fina, para delle se tirar o melhor partido possivel. Nas montanhas da Escocia, o povo, sem curar de melhorar a qualidade da Manteiga, mas somente por considerações de conveniencia e economia, tem adoptado huma excellente practica. Como hum dos principaes lucros do lavrador, nesse paiz, he criar bezerros, deixa-se cada hum delles mamar huma certa parte do leite da vacca, e mulgue-se o resto para a *Leite-*

ria. Com o fito em que o bezerro não mame mais da porção de leite, que se lhe destina, separão-no da māy, e he recolhido com outros em hum lugar para isso construído de propozito em cada Fazenda: á horas dadas, levão-se todas as vaccas á porta deste curral, donde se deixa sahir hum bezerro por cada vez; elle corre logo á māy e deixão-no mamar quanto baste, separando o immediatamente. Deve haver cuidado em atar-se antes as pernas da vacca, para a obrigar a estar tranquilla quando se lhe retira o filho. Ordenha-se então o leite, que o bezerro começará a mamar, e prosegue-se assim até que se tenhão ordenhado todas as vaccas, obtendo-se pequena quantidade de leite, he verdade, mas de superior qualidade, do qual os que o sabem preparar fazem Manteiga finissima e mui saboroza. Ha muito que a Manteiga de Escocia goza de grande reputação; geralmente se attribue a sua qualidade superior á excellencia dos pastos velhos, em que se nutrem as vaccas nos valles distantes; mas de facto se deve isso attribuir ao excellente methodo de que acabamos de fallar, e que ha muitos annos está em uso nesse paiz.

Não podemos afirmar que este methodo convenha á todos os paizes; mas he certo que em todos elles se pode utilizar o leite de segunda qualidade. Delle se pode fazer Manteiga mais commum; pode vender se fresco, se a Fazenda estiver proxima de povoação; ou converter-se em queijos, que sendo frescos, e fabricados com talento, serão de excellente qualidade.

Em quarto lugar. — « Os que se applieão a fazer Manteiga finissima, devem não somente pôr de parte o primeiro leite ordenhado, para se servirem do ultimo, mas também não tomar se não o creme, que sobe a primeira yez á superficie do leite, porque este, como se disse, he sempre o melhor. O resto deste leite, que ainda he doce, pode servir ao fabrico de queijos, ou pode deixar-se subir hum segundo creme para delle se fazer Manteiga de qualidade inferior, se isso convier.

Em quinto lugar. — « Rezulta dos factos precedentes, que só huma Leiteria em grande, e bem administrada, he que pode fornecer Manteiga de primeira qualidade; porque, por isso que se não pode servir se não de hum pequena parte do leite de cada vacca, e deste huma porção do creme que produz, segue-se que não sendo mui conside-

ravel a quantidade de leite destinado ao fabrico da Manteiga, seria tão pequena a quantidade de creme de primeira qualidade, que não valeria a pena de o separar para Manteiga fina.

Em sexto lugar. — « Isto nos leva a tirar huma conclusão bem diferente da opinião geralmente adoptada sobre esta materia, isto he, que nos parece provavel que a Manteiga finissima se não pode fazer economicamente, senão nas *Leiterias*, cujo principal objecto he a fabricação de queijos. A razão he clara: se he precizo pôr de parte para a feitura da Manteiga huma bem pequena porção de leite, todo o resto pode applicar se ao fabrico dos queijos, em quanto este leite ainda conserva algum calor da vacca, e he perfeitamente doce, e se se deve tomar para a Manteiga somente essa porção de creme, que sobe nas 3 ou 4 primeiras horas depois de mulgado o leite, o bom que resta, separado este creme, sendo ainda quazi doce, pode ser convertido em queijo com igual vantagem.

Mas esta observação não destroa a opinião geral recebida á este respeito, e que he justa em razão da maneira de proceder de quazi todos os Proprietarios de *Leiterias* na Inglaterra, e segundo a qual he absolutamente impossivel fazer boa manteiga, e bom queijo em huma mesma fabrica; porque se se toma o creme de todo o leite, e se se espera para tirar o creme, que elle tenha inteiramente subido, o leite se fará necessariamente azedo antes de ser convertido em queijo, e nunca se fará bom queijo com leite azedo.

Não se sabe geralmente, o que he a producção de hum acido no leite, que occasiona a separação espontanea do creme, e por isso a producção da Manteiga.

Não se pode obter nem creme nem Manteiga, em quanto se não produzem no leite algumas porções de acido. Segue-se d'ahi, que quando pessoas irrespectidas tentão fazer Manteiga com leite recentemente mulgado, he precizo batê o até que se produza o acido, e esta operação he muito mais longa, do que a que se faz sobre o creme, o que prejudica necessariamente á qualidade da Manteiga. Ora, como nada he tão danoso á qualidade do queijo como hum gosto acido no leite com que elle se faz, segue-se que, quando se tira o creme, segundo o uso para fazer Manteiga, o leite tem chegado á esse grao de acido, que

não convém ao queijo. Procedem por tanto mal os que fabricão Manteiga da maneira ordinaria em huma *Leiteria*, cujo principal objecto he a fabricação de queijos; mas isso se pode fazer pelo modo que fica dito anteriormente.

Tudo que temos expendido serve de notar aos curiosos a maneira por que devem proceder para fazerem a melhor Manteiga; porque poucas pessoas se acharão que a pagassem pelo preço necessário a indemnizar o Proprietário de seus cuidados e trabalhos. Mas a experiençia tem mostrado que para se obter huma qualidade de Manteiga infinitamente superior á aquella, que ordinariamente vem ao mercado, basta dividir o leite ordenhado em duas partes iguas; não tomar, para fazer Manteiga, senão a parte ordenhada ultimamente; deixar então subir o creme desta porção até mesmo que o leite se faça inteiramente azedo, e tirar o creme, e trabalhal-o com habilidade. Quanto á quantidade, ella não será muito menor, do que a que se teria obtido, se se servisse da totalidade do leite. Tal he pois o methodo, que se deve recommendar ao industriozo Lavrador: sendo assim a sua Manteiga de qualidade superior, elle a poderá vender sempre, e a bom preço.

Rezultará da adopção deste methodo outra vantagem assaz importante, e he que se a pessoa ocupada da *Leiteria* for cuidadoza, nunca a Manteiga contrahirá o gosto desagradavel, que huma ou outra cauza communica muitas vezes ao leite, e que fazem rebaixar a qualidade da Manteiga. Nas experiencias sobre esta materia, tem se percebido que o leite de huma vacca tinha o gosto de salgado; attribui-se esta singularidade á que esta vacca não tinha parido na estação precedente, e continuará a dar leite todo o anno. Mas provando-se o leite por ultimo tirado desta mesma vacca, acho-use o seu gosto perfeitamente doce, entretanto que o primeiro era em extremo salgado. Com o fim de saber-se exactamente que quantidade de leite era affectada deste gosto salino, se fez mulgir a vacca em tarros, que forão arranjados segundo a ordem, em que se enchião: examinarão-se depois, e provarão-se, e achou-se que o gosto do leite do primeiro tarro, extremamente salgado, diminuiu de tarro em tarro até quazi nulo da ordenhadura, e d'ahi por diante desapparecia inteiramente. He possível que o gosto nauze-

abundo produzido pelas couves, nabos, e plantas oleaginozas, se communique ao leite por huma tal mancira.

O que temos dito, extractando o excellente Artigo sobre a Manteiga, que vem estampado no 4.º Volume do excellente *Novo Diccionario d'Agricultura Theorica e Pratica, d'Economia Rural e Veterinaria*, impresso, parte delle, em 1854, não he mais do que huma parte assaz interessante da solução da Theze, que nos foi sorteada. Resta ainda muito do ponto em que deixámos o fabrico da Manteiga, até ser apresentada no mercado. Por não sermos extensos deixamos de tratar das vazilhas necessarias á fabrica, dos processos da sua fabricação, e das cautellas para se conservar fresca e sem ranço, ou á aquelles dos nossos Socios, que d'isso se queirão ocupar, em continuaçao desta materia, ou á solução de novo Problema, o que talvez seja melhor, porque a Theze dada pôde subdividir-se em muitas partes igualmente interessantes. O que dissemos está sujeito á discussão deste esclarecido Conselho, e contentes ficaremos se por sua sábia decisão se aprovar a melhor das muitas idéas, que temos apresentado, em desempenho da nossa Theze.



*Continuação da Memoria acima, lida na Sessão N.º 148
do Conselho da Sociedade Auxiliadora da Industria
Nacional.*

Annuindo ao honrozo convite deste Conselho, para continuar, em desenvolvimento do Programma sorteado, a Memoria sobre o *methodo que se deve empregar á fin de se obter a melhor Manteiga*, acrescentarei agora o que faltava a esse trabalho, que foi honrado de vossa approvação; mas ainda aproveitando o que melhor se tem escripto a este respeito na Inglaterra e na França.

Do ponto, em que fechámos a primeira Memoria, seguem-se naturalmente os trez seguintes Processos, de que hoje nos occuparemos. — Primeiro *desnatar o leite*; segundo *batel-o*; terceiro *desleital-o*. — A estes trez Processos acrescentarei reflexões sobre a salga, e acondiçoamento da Manteiga, para que chegue boa ao mercado, ainda mesmo vindo de longe a que se não consome fresca,

1.º Processo.

Depois de mulgido o leite, deve ser passado por huma peneira fina, e recolhido ás terrinas, ou vazilhas, em que repouza, para que a nata suba á sua superficie. Convém que estes vazos sejão perfeitamente lizos, limpos, e frescos; e que, qualquer que seja a sua dimensão, nunca tenhão mais de trez pollegadas de profundidade, porque exposta ao ar huma superficie mui extensa, o leite arrefecerá mais depressa, do que se estivesse em hum vazo mais profundo e mais estreito. Adoptando-se o methodo de separar o leite em duas partes, e de apartar o de cada vacca, será conveniente que estes vazos sejão de taes dimensões, que cada hum possa conter de oito a dez litros de leite. Logo que estes vazos estiverem cheios, he preciso que com muito geito se colloquem nos lugares, em que devem repouzar; ou se, sendo estio, para arrefecer o leite, forem depositados em lugar mais fresco, convém transportal os com muita precauão, a fim de que o leite não seja vascolejado.

As peneiras, em que deve escorrer, são grandes canecos de madeira com muitos furos no fundo, cobertos estes de hum panno tal, que, deixando passar o leite, embarace a passagem dos peilos da vacca, que talvez n'elle tenhão cabido. Tambem podem servir as peneiras ordinarias, com tanto que sejão profundas, e forradas de cassa.

O tempo que deve passar até desnatar-se o leite, dependerá do grão de calor, e da vontade do proprietario. Em huma temperatura moderadamente quente, querendo fazer-se Manteiga fina, deve tirar-se o creme no fim de 6 até 8 horas: para se fazer porém boa Manteiga ordinaria, esperem-se 12 horas, ou mais tempo. Mas se a Leiteria for mui consideravel para fornecer sufficiente quantidade de nata e fazer se Manteiga bem fina, podendo o resto do leite ser empregado em outras cousas em quanto ainda he doce, força he nesse caso desnatal-o no fim de 2, 3, ou 4 horas.

A hora de desnatar o leite dependerá necessariamente das circunstancias, de que vamos falar; e posto que huma temperatura igual deva geralmente reinar em huma bem ordenada Leiteria, com tudo, não he inutil observar,

que o melhor momento para se tirar o creme, nos mezes mais quentes, he o da manhã antes de nascer o Sol, e o da tarde depois do seu occazo. No inverno a hora de desnatar he inteiramente subordinada ás circunstancias.

Para se colhêr o creme, cumpre que se ponhão os vazos de leite sobre a meza; separa-se a nata das bordas do vazo, a que se apegará, com huma faca de marfim mui delgada, e feita de propozito para este mistér; corre-se com ella circularmente por toda a borda da vazilha; depois altrahé se docemente o creme, assim solto, a hum dos lados da vazilha, por meio de huma desnatadeira, feita de madeira de bucho, ou de outra que seja mui dura (para que possa ser bem delgada), e tira-se com muito cuidado a nata, de maneira que venha fóra sem leite algum; se tanto for possivel. Esta operação pede huma dexteridade, que só o habito a pôde dar, mas o bom successo do fabrico muito depende da perfeição com que ella se faz; porque se se não colhe todo o creme, perde se necessariamente huma boa quantidade de manteiga, e se he colhido ainda com leite, este deteriorará a Manteiga, que com elle se fabricar.

Além do processo de desnatar, que temos descripto, processo que he communmente mais uzado, conhecem-se mais dous. Hum consiste em levantar docemente a terrina, romper a pellicula da nata, que cobre toda a sua superficie; então o leite, que se acha em baixo, escapa-se por essa abertura para hum cantaro preparado á recebel-o, de sorte que a nata fique só e toda na terrina. — O outro processo consiste em destapar se huma abertura feita na parte inferior da terrina, deixando-se por ella escoar o leite, até que só fique o creme.

Colhida a nata convem deposital-a imediatamente em outra vazilha, que a guarde, até que se junte sufficiente quantidade para della se fabricar a Manteiga. O vazo, que melhor convem a este uzo, he hum barril de madeira bem feito, de tamанho proporcionado ao volume da nata, que se pertende guardar, e aberto em huma de suas cabeças, mas que tenha hum tampo, que se lhe ajuste bem, quando for precizo. Em baixo deste barril e perto do fundo haverá hum furo com huma rolha de cortiça, ou huma pequena torneira, por onde de tempo

à tempo se esgotem todas as partes claras e aquosas, que ainda possa ter consigo a nata, e que se nella ficarem deteriorarião muito a qualidade da manteiga. O interior desta abertura deve ser guarnecido de hum panno, que, retendo o creme, só dê passagem á parte liquida, que ainda com elle esteja. Convém muito inclinar hum pouco o barril para o lado desta abertura, a fim de que melhor se escôe todo o soro ao leite.

Não se pôde marcar com exactidão o tempo, que convém guardar a nata para que possa tocar o ponto, em que della se faça a melhor Manteiga, assim como o tempo, em que se deve guardar depois de escorrida, para que não perca de sua qualidade; isto varia muito segundo as circunstâncias, nem nos parece que os fabricantes de Manteiga teñão á tal respeito regras invariáveis; a experiência com tudo mostra que quando a nata he bem conservada, o maior ou menor espaço de tempo, que se guarda, pouco influe. Basta saber com certeza, que da nata, que no estio he guardada por trez ou quatro dias, se faz excellente Manteiga. Em geral se pôde dizer, que trez até sete dias he o tempo, que convém guardar o creme antes de o bater; mas se as circunstâncias o exigirem pôde dar-se maior latitude a este respeito.

Hum Fazendeiro, todavia, que tenha tanta quantidade de creme, que valla a pena de o bater todos os dias, se assim lhe convier, não deve deixar de o fazer, apesar de ser mui provavel, que a Manteiga então não seja a melhor. Neste caso elle deve ter tantos vazos para conservar o creme, quantos forem os dias que a quizer guardar; se for por trez, serão precizos trez barriz; se por quatro, quatro barriz; de sorte que se possa bater cada dia o creme, que por quatro se tenha guardado, ou ainda mais.

Paizes ha, em que, para se fazer Manteiga, costumão bater o leite sem lhe separarem a nata. Por este meio obtem-se de certo huma quantidade mais consideravel de Manteiga. Mas ella nunca passará de qualidade inferior, posto que haja quem pertenda o contrario. Apesar disto, com grande cuidado, e sobre tudo não empregando mais do que a quantidade de leite mulgido por ultimo, se poderá obter excellente Manteiga; mas a operação de a bater

será muito mais laborioza; e tanto por cauza deste inconveniente, como de outros muitos, em cuja explicação deixamos de entrar, este methodo deve ser rejeitado.

2.º *Processo.*

Quando se bate a Manteiga deve observar-se a maior regularidade no movimento; alguns golpes mais precipitados, ou mais fracos, bastarão para fazer que a Manteiga perca toda a sua estimação, e deixe de ser de primeira qualidade. O Proprietário de huma importante Leiteria deve a isto applicar-se com a maior attenção, e nunca confiar esta tarefa de quem ainda a não sabe bem desempenhar.

As pessoas costumadas a ver bater o creme, que não está bem preparado, acharão talvez que he trabalho mui forte para huma só pessoa bater toda a Manteiga de huma consideravel Leiteria; mas o facto he, que noda he mais facil e menos fatigante, do que fazer manteiga, quando a nata tem sido bem preparada. Em algumas Leiterias evitão-se esses inconvenientes pela adopção de *Barattes* mechanicos.

O melhor momento para bater a Manteiga na boa estação, he ao romper do dia, antes que o Sol exerça grande ação na atmosphera; e se acazo se emprega huma *Baratte* ordinaria, pôde ser ella metida na agoa, até á altura de hum pé, em hum vazo frio, e por todo o tempo que se bate; isto dará mais consistencia á Manteiga. No inverno, a igualdade da temperatura, que deve reinar em huma Leiteria bem montada, deverá ser mui rara, e talvez nunca appareça a necessidade de bater a nata junto do fogo; e se alguma circunstancia á isso a obrigar, cumpre que se não ponha a *Baratte* mui perto do fogo, por que esquentada a madeira, a Manteiga se tornará rancida e desagradavel.

3.º *Processo.*

Logo que o creme estiver convertido em Manteiga, deve tirar-se-lhe o leite, que ainda possa restar, e recolhel a huma vazilha bem limpa. Se esta for de madeira, haja a precaucao de a esfregar interiormente com sal communum,

para que se lhe não apegue a Manteiga. Deve apertar-se esta por meio de huma culher de pão bem chata, ou com huma desnatadeira, cujo cabo seja curto, trabalhando-se com este instrumento de maneira, que faça sair todo o leite ou soro, que ainda se conserve nas cavidades da Manteiga. Nesta operação exigem-se dexteridade e força, porque se o leite não for bem extraído, a Manteiga se derrancará dentro de pouco tempo; e se for muito trabalhada, tornar-se-há molle e olcoza, o que a fará de inferior qualidade. Em algumas Leiterias usa-se, para se tirar o resto do leite ou soro, bater a Manteiga com duas espatulas chatas. Este método não deixa de ser bom.

Também nesta operação, alguns lanção agoa na Manteiga para a lavar. Isto não só le inutil pois que a Manteiga pôde ser bem limpa sem ser lavada; como também pôde ser prejudicial á qualidade da Manteiga. Nada pôde ser mais danoso em huma Leiteria, do que o emprego d'agoa á esmo; ou ella seja lançada no leite, ou na Manteiga, sempre isso será em detrimento.



Preparação da Manteiga para o Mercado.

Quando a Manteiga está inteiramente separada do seu leite ou sôro, se le para vender-se fresca, convém dar-se-lhe logo a forma mais preferida no mercado. No caso de ser mui forte o calor, para que ella não seja muito molle, e por isso incapaz de receber a impressão do molde, será preciso depô-la, por partes, em pequenas va-ziilhas, que se meterão em huma bacia d'agoa fria, que deve estar debaixo da grande meza. Estas pequenas va-ziilhas devem ser mui leves, para que nadem na bacia, sem que a agoa se communique ao seu interior. Dentro em pouco tempo a Manteiga tomará o grão de firmeza suficiente á impressão dos moldes, e muito melhor se no fundo d'agoa se lançarem alguns torrões de neve. Moldada a Manteiga, seja posta em vazos convenientes, á borda da bacia, para que se conserve fresca e firme, até ser acondiçoada de sorte, que possa conduzir-se ao Mercado.

Circunstancias ha, em que a Manteiga se pôde vender ainda fresca, toda ou parte; porém muitas vezes convém salgal-la antes de vender-se; e como esta operação pede muito cuidado, e mais do que as outras, de que temos fallado, faremos as seguintes observações.

Salgado da Manteiga.

As vazilhas de madeira, v. gr. barriz, são em geral as mais proprias para guardar Manteiga salgada, he preciso todavia, que sejão bem feitas, solidamente unidas as suas aduells, e bem rebatidos os seus arcos; devem além disto ser fortes, para que durem bastante tempo. He tão difícil preparar vazilhas novas de sorte que não communiquem máo gosto á Manteiga, que he melhor preferir as que já tem servido a este mistér, com tanto que sejão boas e solidas. Não são precizes arcos de ferro, por que a ferrugem, com o andar do tempo, chegaria a penetrar a madeira, e derrancaria a Manteiga; devem haver somente dous arcos de ferro, que apertem bem as extremidades das aduellas em cima e em baixo do barril, e algum tanto fóra dos tampos, que os segurem, mas ficando-lhes superiores em metade de sua largura.

Para se embarricar a Manteiga em vazilhas já servidas, cumpre primeiramente escaldal-as bem, esfregal-as, enxagoal-as, e deixar que escorrão, e se enxuguem perfeitamente. Mas a preparação de huma vazilha nova exige maior cuidado. He preciso encher a muitas vezes de agoa fervendo, e deixal-a esfriar lentamente. Pensão algumas pessoas que he bom meter dentro a agoa de alguma herva adocicada; mas em todos os cazos são indispensaveis as injeccões da agoa fervendo. Deve passar se muito tempo antes de se empregar huma tal vazilha; o meio mais prompto entretanto para a preparar, he empregar cal viva, ou agoa, em que servesse huma grande quantidade de sal; convém com esta agoa esfregar por muitas vezes a vazilha, metel-a depois em agoa fria, onde fique até que se queira empregar; tira se então, esfrega se e enxagua-se de novo, deixa-se a escorrer e a enxugar. Quem quizer fabricar Manteiga, que tenha boa reputação no mercado, deve mui particularmente applicar os seus cui-

dados à limpeza da sua fabrica, e à boa preparação das vazilhas, em que se guarda a Manteiga.

Depois de apertada e batida, e bem livre do seu leite, a manteiga está prompta para ser salgada. Estando ja bem preparado o barril, que deve ser bem liso e limpo por dentro, convém esfregar-se todo o seu interior com sal comum, e lançar-se huma pouca de manteiga derretida nas junturas entre o fundo e os lados, de maneira que os encha inteiramente; feito isto pode então lançar-se dentro a manteiga. Huma excellente composição para a conservar he a mistura de nitro e de assucar, partes iguas, com duas partes de sal comum, reduzido tudo à pó subtilissimo. Deve empregar se desta composição huma onça para cada desesscis onças de manteiga, quando esta está bem limpa de soro, misturar bem huma com outra, e pôr logo a manteiga no barril apertando a fortemente, à fin de que não fique nem buraco, nem cavidade alguma, em que o sôro se demore. A superficie deve ser bem igual e lisa, e se não se encher logo de todo o barril, e tenha de passar se hum ou dous dias antes de se lhe lançar a nova manteiga, que o ateste, convém cobrir hermeticamente a vazilha com huma toalha, sobre a qual se porá hum pergaminho humedecido, e em falta deste hum pedaço de linho fino, enbebido de manteiga derretida, que abranja exactamente toda a borda do barril, impedindo, quanto possível seja, a introdução do ar. Quando se quer lançar nova manteiga sobre a que ja está no barril, deve tirar se todas estas entreturas, apertar fortemente a segunda camada de manteiga sobre a primeira, unii a bem, e proceder sempre assim, até que o barril se encha. Depois de cheio estendao se as duas entreturas com o maior cuidado, derrame se hum pouco de manteiga derretida sobre as bordas, de maneira que as feiche hermeticamente, prohibindo a introdução do ar. Pode lançar-se hum pouco de sal comum em cima da manteiga, e fechala depois com o tempo com toda a justeza.

A Manteiga assim preparada tem gosto insípido nos primeiros 15 dias; mas no fin-dosse tempo, adquire excelente sabor, e pode conservar-se bem. Todavia ella pode alterar-se no tempo em que se emprega, por falta de algumas precauções, que convém indicar. Quando se

abre hum barril de manteiga, deve tirar-se huma camada delgada sobre toda a superficie, e sobre tudo junto da borda; continua-se a tirar a Manteiga por camadas, deixando-se sempre a superficie bem liza. Se o barril tiver de consumir-se promptamente, então se poderá tirar a Manteiga sem outra precauão mais do que conservala bem cuberta; mas se for lento o seu emprego, e não houver o cuidado de a cubrir todas as vezes que for preciso bulir-lhe, a parte em contacto com o ar contrahirá logo gosto rancido. Para se acautelar este inconveniente, lance-se sobre a manteiga, logo que della se tire alguma parte, huma salmoira propria, na qual possa nadar hum ovo; sendo todavia necessário que ella arrefeça antes de empregar-se; e posto que a accão da agoa sobre a manteiga altere algum tanto a sua qualidade, ainda assim he menor este mal, do que o ranço, que a salmoira impede.

Manteiga derretida.

A Manteiga, destinada a ser exposta ao calor de hum clima Meridional, deve ser purificada, fazendo se derreter antes de salgar-se. Para isto cumpre metel-a em vazo adaptado, e pôr este em outro vazo que tenha agoa; esquente se esta agoa até que a Manteiga totalmente se derreta, deixando-a depois repousar algum tempo neste estado: então as partes impuras descerão ao fundo do vazo, aparecendo na superficie hum oleo transparente e perfeitamente puro, que, esfriando, se tornará opáco, e de huma côr quasi similar á de Manteiga fresca, mas hum pouco mais palida, e de consistencia mais firme.

Logo que esta Manteiga refinada se torna algum tanto consistente, e antes que adquira toda a firmeza que deve ter, convem separar do sedimento a parte, que he pura, salgal-a, e metel-a em vazillias, da forma que se disse sobre a Manteiga não derretida. Preparada assim conservar-se-ha, nos Paizes quentes, muito mais tempo, do que a Manteiga salgada sem ter sido derretida, porque o sal se lhe incorpóra e persiste melhor. Pode se tambem conservar esta Manteiga sem a salgar, misturando-se-lhe huma certa porção de mel fino, v. gr. huma onça por libra de Manteiga; mas cumpre misturar bem para que perfeita-

mente se incorporem. Esta mistura conserva-se muitos annos sem se tornar rancida; nem se duvida que a Manteiga assim preparada se possa transportar para muito longe sem derrancar se.

Posto que a Manteiga derretida não tenha soffrido de composição sensivel em sua intima natureza, ella todavia não se parece á Manteiga fresca: seu sabor, sua consistencia, são por assim dizer alterados; ella se torna transparente, granulada, insípida, palida, e análoga á do gordura. O fogo lhe tirou o que concorria para fazel-a promptamente rancida, mas ao mesmo tempo obrou sobre o principio do gosto e da côr. He por tanto á materia queijoza da Manteiga fresca, que são devidas as mudanças, que ella experimenta na operação, que a converte em Manteiga derretida. Esta se guarda da mesma sorte que a salgada, e pode excellentemente servir para salladas e frituras.

Côr da Manteiga.

Como a Manteiga fabricada no Inverno he mais palida, e não tão hoa, como a do Estio, imaginarão alguns dar-lhe huma côr amarella, que a faz mais estimada, e nisto empregão diversas substancias. A que de ordinario serve, e que de certo he mais saudavel, he o çumo de *sinoyras*, ou da flor *malmiquer*, extrahido com cuidado, e coado por hum panno. Convém desfazel-o em hum pouco de nata, (a experienzia ensina em pouco tempo a proporção, que se deve empregar.) Ajunta-se esta mistura ao resto da nata quando se lança na *Baratte*. Serve nesta operação tão pouca quantidade de çumo, que não pode comunicar gosto particular á Manteiga.

