

A. 110.692

METHODO PARA A SALGA

D A

SARDINHA,

EXTRAHIDO DOS MELHORES ORI-
GINAES ESTRANGEIROS, E EM
PARTICULAR DO DA GALLIZA.

Segunda Ediçãõ.



LISBOA,

NA TYPOGRAFIA ROLLANDIANA.

1820.

*Com licença da Meza do Deseni-
bargo do Paço.*

*Vende-se em Casa de F. B. O. de M. Mechas; no
Largo do Caes do Sodré, N. 3. A. 1.º Andar.*



Ga. 110.692

Hoc opus, hoc studium parvi properemus. &
ampli,
Si patriæ volumus, si nobis vivere cari.

Horat. Lib. I. Ep. vers. 28. 29.



METHODO PARA A SALGA

D A

SARDINHA.

I.

Da Lancha, ou embarcação, se conduz a Sardinha em cestos, ou canastras para o armazem, que por commodidade ficará junto á tulha do sal, aonde deverá haver hum espaço empedrado, e secco, a que chamaõ salgadeira, ou lagar.

Neste se lança a sardinha, e sobre cada dous, ou tres cestos della huma medida sufficiente de sal (em Hespanhol *Es-*

puerta de sal) por exemplo, sobre cada camada de sardinha altura de hum dedo de sal ; feito isto , se revolverá a mesma sardinha , deitando-se-lhe o sal aos punhados ; e assim salgada , se irá pondo em barricas , ou pipas , aonde se irá resalgando.

II.

Em o dia seguinte , depois de salgada , ella se endireitará bem nas vasilhas , aonde estiver , e se cubrirá de sal , de modo que fique bem respaldada , e arumada.

III.

A estação , qualidade , e grandeza da sardinha , concorrão para o seu trabalho.

IV.

Em o tempo do veraõ, sendo a sardinha grande, passados quinze dias de salgado, se deverá trabalhar; e sendo pequena, ou mediana, depois de dez, ou onze dias; advertindo, que ou seja grande, ou mediocre, não se deve esperar mais que os ditos quinze dias, podendo ser.

V.

No inverno porém, ou tempo temperado, a sardinha não corre risco, ainda que se trabalhe mais tarde, que o tempo explicado; advertindo, que hum, ou dous dias de trabalho antes do dito tempo, lhe não fará prejuizo.

VI.

Modo de trabalhar a Sardinha.

Para se trabalhar a sardinha, ella se tirará das pipas, ou vasilhas, aonde estiver, e se passará para humá tina, aonde será bem lavada com a sua propria salmoura, e logo se tirará, e escurrerá, lavando-se novamente bem em agua, ou salgada, ou mesmo natural, que deverá haver em tinas para esse fim.

VII.

Depois de bem lavada, se porá ás camadas nas vasilhas, ou pipas, &c.

VIII.

Para este fim, as pipas, ou barricas serão postas em hum tanque, ou lagar, feito de proposito para escorrer a agua das pipas: depois de assim bem escorrida, e lavada a sardinha, se irá estivando, e arrumando nas pipas, até que fiquem estas cheias, de sorte, que a sardinha sobrepuje das barricas em huma sufficiente altura.

IX.

Modo de imprimir a Sardinha.

Por-se-ha em cima da barrica assim cheia, hum espichador, ou fundo falso, da mesma largura, que a bocca interna da barrica na sua circumferencia, com hum pa-

pel por baixo; em cima deste hum taco, ou dous, sendo necessario, e logo em cima huma barra de páo, passando huma extremidade da mesma no fulcro, e a outra ficando suspensa, tendo em baixo huma concha com suas (a) cordas, para carregar, e comprimir a sardinha,

(a) Isto quer explicar as impressas para a sardinha: ellas tem de alto $3\frac{1}{2}$ para 4 pés, e tem huma barra, que fórma huma especie de alavanca, na extremidade da qual se suspende huma taboa com cordi-nhas d' maneira de huma concha de balança para comprimir a sardinha, a qual concha se vai carregando com pezos sufficientes, d' medida que a sardinha se comprime.

X.

Deixar-se-ha por hum pouco assim carregada a barra, mas logo depois se lhe applicará á extremidade hum pedra; havendo porém cuidado, que a superficie da sardinha por baixo da dita barra se conserve sempre bem plana, e igual em toda a circumferencia.

XI.

Deixar-se-ha assim carregada com hum só pedra por tempo de cinco, ou seis horas; depois se lhe ajunta mais outra; e passado bastante tempo, se lhe ajuntará terceira, sendo necessario, e parecendo conveniente, e segundo a qualidade da sardinha for grande, pequena, ou mediocre.

XII.

O conhecimento do tempo, em que póde ficar assim impressada a sardinha, se regula a dia, ou dia e meio, segundo a sua qualidade, e grandeza : então se descarrega a barra, tira-se o espichador, ou fundo falso, e continua-se a estivar em aquella barrica, até que fique sufficientemente cheia, de maneira que a sardinha exceda, como da primeira vez, acima da barrica.

XIII.

Cheia assim segunda vez a barrica, novamente se lhe assenta o espichador, e o taco, e se carrega a barra, tudo da mesma fórma, que da primeira vez, carregando-a depois com a pedra,

e em tempo competente com o pezo grande, sendo necessario: tudo na fôrma referida.

XIV.

Em o outro dia, ou depois de dia e meio, segundo se conhece que ella pôde estar comprimida, se torna a repetir a mesma operação, tirando a barra, enchendo a barrica novamente de sardinha, até que exceda acima da sua altura, mas não tanto, como da primeira, nem segunda vez; pois então custaria muito ficar a barrica em termos de soffrer o fundo, e se poder tapar.

XV.

Depois de carregada a barra conforme a primeira, e se-

gunda vez, com a cautella de ficar a barrica em termos de se tapar, então se descarrega a barra na fôrma dita, e se tapará a barrica, cobrindo primeiramente a sardinha com hum papel (em Hespanhol *estraya*) antes que se lhe applique o fundo.

XVI.

Feitas todas estas operações na fôrma, que vão explicadas, a sardinha ficará comprimida, e unida em hum todo: e para que as barricas acabem de escorrer bem o oleo (em Hespanhol *sain*) seria bom, que depois de tapadas se conservassem hum, ou dous dias no lagar, com a cautella de se lhes fazerem no fundo alguns orificios para o escorrer, e se aproveitar o mesmo.

XVII.

O oleo, (a) que por estas operações escorrer para o tanque, ou lagar, será recebido em huma pipa sem o fundo de cima, a qual será enterrada debaixo da bica do dito tanque, tendo hum espicho no fundo para dar sahida á agua, e ficar o oleo, o qual se passará para outras pipas limpas, a fim de se clarear.

(a) *Este oleo, ou azeite, tem os mesmos usos, que o de peixe, ou da Baléa; serve para os Corrieiros, Çurradores, e para a gente pobre se alumiar.*

*Trastes necesarios para a fabrica-
ção, ou trabalho da Sardinha.*

*Pipas, ou barricas, á proporção do
armazem.*

Para cada barrica, que se em-
prega no lagar, ou tanque sec-
co (em Hespanhol *al muerto*)
hum espichador, ou fundo fal-
so, huma barra, dous tacos, hu-
ma concha de balança com suas
cordinhas, e tres pedras.

Tinas sufficientes para lavar
a sardinha.

Dous, ou tres baldes, ou
canecos, &c.

O mais mostra a experien-
cia, e a necessidade, &c.

Havendo qualquer dúvida
na execução deste methodo, pó-
de-se recorrer ao de que se usa
em Galliza, donde pela maior

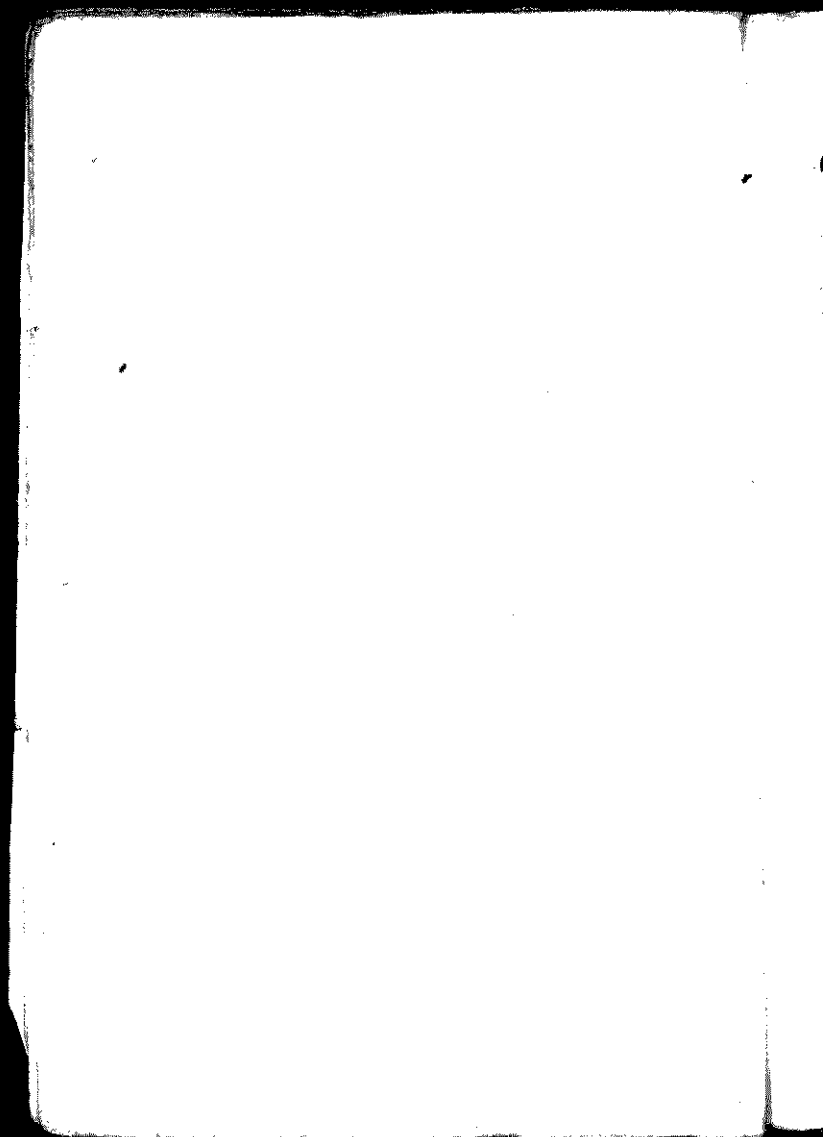
(15)

parte extrahi este , pelo achar
melhor , e mais conforme. Avei-
ro , 13 de Maio de 1802.

O Juiz de fóra de Aveiro.

Clemente Ferreira França.

F I M.



CATALOGO de alguns Livros que ha para
 vender brochados em Casa do Editor F. B.
 O. de M. Mechas, Mercador de Livros no
 Largo do Caes da Sodré, N. 3. A.

Contos Filosoficos para Instrucção, e Re-
 creio da Mocidade Portugueza, por Fran-
 cisco Luiz Leal, Professor Regio de Filo-
 sophia. em 8. 2 Vol. 1818. br. 300

Primeira contém I, II, e III. Con-
 tos do Sultão Massoud: a Segunda =
 Omar. = O Casamento Obrigado =
 O Serio Arrependimento.

O Perigo das Paixões, Conto Allegorico, e
 Moral, para servir de Lição á Mocidade,
 com huma Analyse sobre as Paixões Hu-
 manas. Nova Edição. em 8. 1818. br. 240

Fabulas Literarias de D. Thamas Yriarte,
 traduzidas do Castellano em Portuguez,
 Nova Edição, em 8. 1818. br. 200

Ensaio sobre o Homem, Poema Filosofico
 de Alexandre Pope. Traduzido do Original
 Inglez na Lingua Portugueza por A. Tei-
 xeira. em 8. 1817. br. 240

Henrique, e Emma, Poema de Prior. imi-
 tação da Bella Brune de Chancer. Tradu-
 zido em Portuguez, em 8. 1818. br. 300

As Mulheres Célebres da Revolução France-
 za, ou o Quadro Energico das Almas Sen-
 siveis, em 8. 2 Vol. 1818. br. 360

Os Capitulos desta Obra são distri-
 buidos sobre os Objectos seguintes:
 Cap. I. Da Ternura Maternal. = II. Do



Amor Conjugal. = III. Do Amor Filial. = IV. Do Amor Fraternal. Tomo 2. Cap. V. Sacrificio do Amor. = VI. Hospitalidade. = VII. Da Força d'alma na desgraça. = VIII. Sacrificios sublimes. = IX. Gratidão. = X. Do Desinteresse. = XI. Animo inspirado pelo horror do crime.

Aforismos moraes, e instructivos, Sentenças, Pensamentos, Bons ditos, &c. Obra util a todo o genero de pessoas, aonde se achão documentos necessarios para a boa instrucção da vida civil, e recreio honesto para toda a qualidade de pessoas. Compilados de diferentes, e excellentes Authores. Nova Edição, em 8. 1818. br. 300

Passatempo Honesto, e Familiar, ou Collecção de quarenta e oito jogos geralmente conhecidos pela denominação de Jogos de Prendas; entretenimento para passar divertidas as grandes noites de Inverno, com diferentes Sentenças adequadas para augmentar o Divertimento. Traduzido em Portuguez. Segunda Edição correctá, e accrescentada com hum Indice geral dos Jogos, em 8. 1818. br. 320

A Doente Fingida, e o Medico honrado; Comedia de Goldoni, traduzida da Lingua Italiana na Portugueza. Segunda Edição. 1. Folheto, em 8. 1817. br. 120

Compendio de Arithmetica, para uso das Primeiras Escolas, composto por ***. Nova Edição, em 8. 1818. br. 240

- Catecismo de Agricultura, extrahido dos Annaes das Sciencias, das Artes, e das Letras, publicado por huma Sociedade de Portuguezes residentes em Paris, em 8. 1819. br. 240
- Menandro, e Lauretina, ou os Amantes extremos. Novella Portugueza por Eliano Aónio, em 8. 1819. br. 160
- Novella, ou Conto intitulado: A Cadellinha. Pelo Author do Piolho Viajante, em 8. 1819. br. 160
- O Fructo da Ambição. 2 folhetos, com duas Estampas, em 8. 1819. br. 480
- O Primeiro Navegante. Poema de Mr. Gesner, traduzido em Portuguez, por D. M. A. F. L. S. L. M. em 8. 1819. br. 200
- O Juizo Ultimo: Poema em tres Cantos, pelo Immortal Young, em 8. 1818. br. 160
- Carite, e Polydoro. Romance, dividido em quatro Livros, por Joáo Jaques Barthelemy, em 8. 1818. br. 240
- Arte Poetica de Boileau. Traduzida do Francez pelo Excellentissimo Conde da Ericeira. Acompanhada a sobredita Traducção com a Carta que Boileau escreveu ao Excellentissimo Conde, agradecendo-lhe a bella Traducção que lhe remettera da sua Arte Poetica, em 8. 1818. br. 240
- Evandro, e Alcina, Pastoral de Mr. Gesner, traduzida do Alemao, em 8. 1817. br. 160
- Celestina, Novella Hespanhola, escrita na Liugua Franceza por Mr. Florian, e Traduzida na Portugueza, em 8. 1819. br. 120

- A** Viúva do Amor, ou Joanna Gray.
Anecdota Ingleza. Traduzida do Francez
por Francisco de Paula e Oliveira, em
8. 1819. br. 200
- S**egredos das Artes Liberaes, e Mecanicas,
recopilados, e traduzidos de varios Au-
thores Selectos, que tratao de Fysica, Pin-
tura, Architectura, Optica, Quimica,
Douradura, e Acharoad, com outras cu-
riosidades proveitosas, e diversas. Seu Au-
thor D. Bernardo de Monton. Vertido do
Castelhano em Portuguez, em 8. 2. Vol.
1818. br. 480
- L**aura, e Inesilla, ou as Orfãs Hespanholas.
Historia de Mr. Desfontaines, traduzida
em Portuguez. Nova Edição, em 8. 1818.
br. 240
- F**ilha Estremosa, ou a Virtuosa Campone-
za. 1 folh. em 8. com huma estampa
br. 200
- O**s Azares da Fortuna, ou a Historia de Ro-
berto, o Provençal, escrita por elle mes-
mo, em 8. 1818. br. 240
- A**s Desgraças de Iddalina, pelo Ciume in-
discreto do Conde Tokenburg. Historia
Alemã, em 8. 1818. br. 240
- O** Novo Gulliver, ou viagem de João Gul-
liver, Filho do Capitão Gulliver. Tra-
duzida de hum Manuscrito Inglez pelo
Abbate des Fontaines, e trasladada do
Francez. Dividida em 4 Vol., e orna-
da com quatro Estampas finas, em 8.
1819. br. 1200

- Quadras Glozadas, por F. A. de Nobrega,
 natural da Ilha da Madeira, em 8. 1818.
 br. 120
- As Tristes Narrações de hum Solitario, ou
 o tragico fim da desgraçada Sofia. Histo-
 ria moral, em que se mostra quanto pô-
 de a força da primeira inclinação, e pai-
 xão de dous Amantes, ligados pela virtu-
 de, e desunidos pela violencia. Nova Edi-
 ção, em 8. 1818. br. 200
- Amor, e Probidade. Novella extrahida de
 hum Romance em Cartas, com o mesmo
 titulo em Alemão. Dada á luz por A. M.
 da C. S., em 8. 1818. br. 320
- Dois Amigos, ou os Perigos da riqueza. 1
 folh. com huma estampa, Lisb. 1819, em
 8. br. 200
- Julia, Historia Verdadeira, em 8. 1818.
 br. 100
- Fatima, e Zendar, ou o Fatal Destino, em
 8. 1818. br. 80
- Azakia, ou a Fidelidade Conjugal, em 8.
 1818. br. 80
- Sapho no Salto de Leucate, em 8. 1818.
 br. 120
- Julieta, e Claudina, ou as duas Amigas ri-
 vaes, em 8. 1818. br. 100
- Historia de Janny Lille, em 8. 1818. br. 100
- Sepultura de Lesbiá: Poema em XII. Pran-
 tos, por Thomaz Antonio dos Santos e
 Silva. Segunda Edição, em 8. 1818. br. 240
- Elvira, Historia Instructiva, e Moral. 1. Fo-
 lheto, em 8. 1817. br. 80

A Afflicção Confortada : Dirigida á Virtude da Paciencia, por Joáo Baptista de Castro. Quarta Edição, em 8. 1818. br. 240

Do que contém este Livro. §. I. O Estudante. §. II. O Soldado. §. III. A Freira. §. IV. O Casado. §. V. A Casada §. VI. O Anante. §. VII. O Jogador. §. VIII. O Negociante. §. IX. O Prezo. §. X. O Pai do filho indocil, e perverso. §. XI. O Calumniado. §. XII. O Destituído de amigos por pobre. §. XIII. O Iguorante. §. XIV. O Defectuoso do corpo. §. XV. O Velho. §. XVI. O Enfermo. §. XVII. O Temeroso da morte.

Arte de Conhecer os Homens, escrita em Francez pelo Abbade de Bellegarde, e traduzida em Portuguez. Nova Edição, em 8. 2. Vol. 1818. br. 480

O Crime mais Horrroso, ou o Amigo Traidor. Novella de Mr. le Sage, traduzida do Francez, por A. J. B. Hum Folheto ornado com huma Estampa, em 8. 1819. br. 100

Carlota, Historia Ingleza, em 8. 1818. br. 200

Zaira, ou Hum Caso Extraordinario, em 8. 1818. br. 100

A Infidelidade Vingada. Conto Moral, em 8. 1819. br. 80

Historia Verdadeira de Elmano e Marilia, ou a Força do Destino. Por A. J. B., em 8. 1819. br. 80

- O Arrependimento, ou Confissão Pública de
 Voltaire. Traduzido do Francez, em 8.
 1817. br. 200
- Breve Tratado do Jogo do Whist, que con-
 têm as leis do Jogo, e algumas regras,
 pelas quaes se póde conseguir o joga-lo
 bem, addicionado com duas computa-
 ções: huma sobre as apostas em qualquer
 ponto do Jogo; e outra para dar a conhe-
 cer ao parceiro huma, e mais cartas. Tra-
 duzido da Lingua Ingleza sobre a oitava
 edição de Londres, na Portugueza. Se-
 gunda Edição, em 8. 1818. br. 240
- O Jogo do Voltarete posto em melhor or-
 dem, com hum Grande Voltarete, duas
 favoritas, as vazas pagas, tambem novas
 pagas. Sendo o Titulo o seguinte: o
 Grande Voltarete. 1. Folheto, em 12.
 1817. br. 60
- Generosidade. Historia Moral, dividida em
 duas partes, com duas estampas, em 8
 br. 360
- Vida do Grande Filosofo Abeilard, e de sua
 Esposa Heloiza, em 8. 1818. br. 200
- Inkle, e Yarika, ou a Ingratidão: Novel-
 la Sentimental. Dividida em duas Par-
 tes, em 8. 1819. br. 100
- O Velho, e a Menina, ou o Casamento
 desigual. Novella Hespanhola do infi-
 gue Miguel Cervantes de Saavedra, tra-
 duzida em vulgar, em 8. 1818. br. 160
- O Castigo da Prostituição. Obra Moral
 de Young, em 8. 1819. br. 120

Apologia das Mulheres, obra moral, em que se mostra com exemplos extrahidos da Historia tanto antiga como moderna, que ellas são susceptiveis de virtudes Religiosas, Politicas, Guerrejras, Literarias, e Sociaes no gráo mais eminente, e que conformando-se ao espirito predominante dos Seculos. conseguirão, não poucas vezes, a gloria de dominarem nelles: por M Thomas. Traduzida do Francez, em 8. 1818. br. 320

Thelaira, Novella moral, com huma estampa, em 8. br. 160

Prazeres da Imaginação, ou Quadro Recreativo, e Scientifico: Tudo extrahido de diversos Authores tanto antigos como modernos. Obra que contém: = Anecdotas = Factos singulares, e Caracteristicos = *Historietas* = Lembranças felizes = Repentes Engenhosos = Moralidades = Usos, e Costumes de Povos = Sentenças = Antiguidades = Modelos de Eloquencia = Curiosidades Scientificas = Contos para rir = Proezas Militares = Origem de muitos Inventos, &c. &c. &c. 4 Vol. em 8. 1818. br. 1200

Leocadia, ou a Innocente Victima do crime, em 8. 1818. br. 100

Elizaida, ou Amor vencido. Por Belmiro Pastor do Douro. 1. Folheto, em 8. 1817. br. 120

Isaura, ou o Premio do Amor, e da Virtude, em 8 1818. br. 100