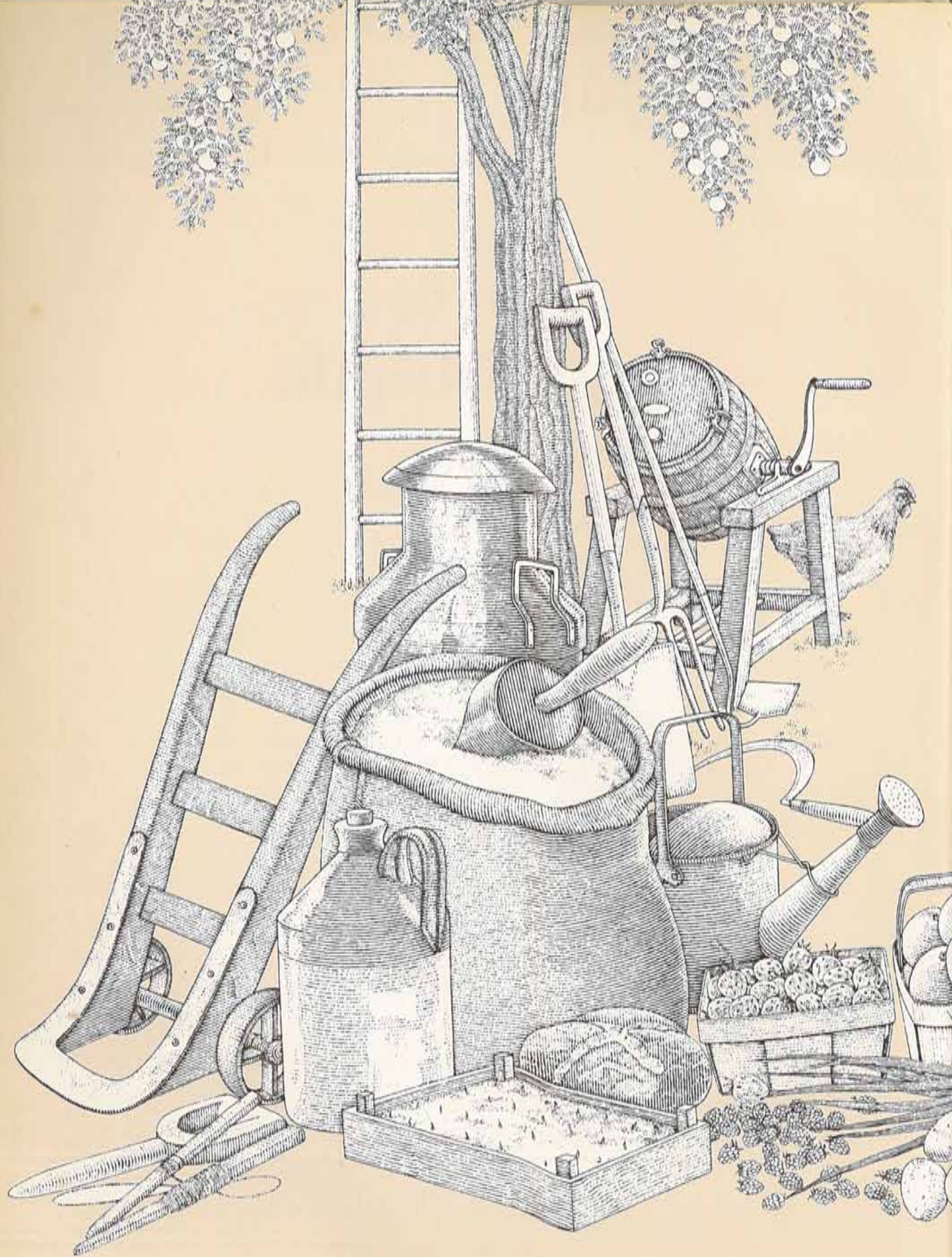


o livro da **AUTO-SUFICIÊNCIA**

John Seymour



o livro da
AUTO-SUFICIÊNCIA



o livro da
AUTO-SUFICIÊNCIA

John Seymour



Circulo de Leitores

F. R. JONES

Sumário

O homem e o seu ambiente	8
Ciclo natural	12
As estações do ano	16
A propriedade de meio hectare	20
A propriedade de dois hectares e meio	24



Título do original
The Complete Book of Self-Sufficiency
Tradução de:
Teresa Barros Pinto
Maria Inês Antunes
Regina Pais
Margarida Murray
Revisão técnica de:
Maria João Fernão Pires
Capa de:
Eugénio Silva

Art director:
Roger Bristow
Designer:
Sheilagh Noble

Licença editorial por cortesia
de Perspectivas & Realidades, Artes Gráficas, Limitada

Primeira edição: 7500 exemplares
Fotocomposto em Times 10/10,5 por
Fotocompográfica
Impressa e encadernada por
Resopal/Plurigraf
no mês de Março de 1981

Só é permitida a venda aos sócios
do Círculo de Leitores

Os frutos da terra	
Desbravamento do terreno	28
Drenagem do terreno	30
Como irrigar o terreno	32
Utilização dos bosques	33
Sebes e cercas	36
Cavalo ou cavalo-vapor	40
O cavalo de trabalho	42
Preparação da terra e sementeira	46
Colheitas	52
Os cereais	56
Trigo	58
Moagem	59
Fazer pão	60
Aveia e centeio	66
Cevada	68
Maltagem da cevada	69
Fazer cerveja	70
O milho	74
O arroz	75
Sorgo	76
Culturas para a extracção do óleo	77
Erva (gramíneas) e feno	78
Culturas de raiz	82



Produtos de origem animal

A quinta ao vivo 90

A vaca 92

Fazer manteiga e nata 98

Fazer queijo 102

O boi 106

A cabra 108

O porco 110

O carneiro 118

O coelho 123

Aves de capoeira 124

Abelhas e mel 130



Produtos hortícolas

A horta 134

As ferramentas do hortelão 138

Semear e plantar 140

Cultivar em estufas 142

Luta contra as pragas
e doenças 144

Os legumes 146

As ervas aromáticas 155

Os legumes durante o ano 160

Inverno 162

Primavera 164

Início do Verão 166

Final do Verão 168

Outono 170

A estufa 172

Frutos arbustivos 174

As árvores de fruto 177
O tratamento das árvores
de fruto 180
Armazenamento de frutas
e legumes 182
Fazer conservas 184
Conservas em frasco 186
Fazer pickles e «chutney» 188
Fazer doces e xaropes 190
Como fazer o vinho 192
Fazer sidra e vinagre 196



Produtos de caça e pesca

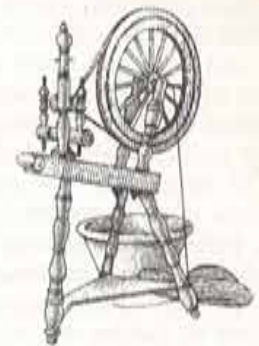
A caça 198

Peixes e crustáceos 202

Plantas, nozes e bagas 208



Energias Naturais
Economizar energia 210
Energia hidráulica 212
Energia solar 214
Energia eólica 216
Resíduos orgânicos 218



Artes e ofícios

Cestaria 220

Olaria 222

Fiar lã e algodão 226

Tingir e tecer 228

Fiar linho 230

Curar e curtir o coiro 231

Fazer tijolos e telhas 232

Trabalhar a pedra 234

Trabalhar os metais 238

Construir e cobrir com colmo 240

Trabalhar a madeira 242

Poços, tanques e piscicultura 244

Artigos domésticos 246

Um forno para todos os fins 248

Endereços úteis 251

Leituras aconselháveis 252

Agradecimentos 253



Faint text block in the top middle section, possibly a list or notes.



Faint text block in the middle left section.

Faint text block in the middle middle section.

Faint text block in the middle right section.

Faint text block in the lower middle left section.

Faint text block in the lower middle middle section.

Faint text block in the lower middle right section.

Faint text block in the bottom left section.

Faint text block in the bottom middle section.

Faint text block in the bottom right section.

Faint text block at the very bottom left.

Faint text block at the very bottom middle.

Faint text block at the very bottom right.

Viver no campo

Que se pretende com este livro?

Demonstrar-lhe como é possível viver, contando exclusivamente consigo e a Natureza, com vista a atingir, na medida do possível, a auto-suficiência. Mas o que é a auto-suficiência (?) para além de uma palavra que logo provoca um brilho de incredulidade nos olhos dos leitores, tão habituados a um certo estilo de vida, que já não são capazes de distinguir a verdadeira cor do presunto ou o real sabor do pão; que se queixam do «mau cheiro» do campo, mas não se lamentam do cheiro do metropolitano nas horas de ponta, nem protestam contra os produtos químicos contidos nos alimentos que diariamente ingerem?

Abra os olhos. Auto-suficiência não significa o regresso a um passado mítico, em que as pessoas, recorrendo a utensílios arcaicos, arrancavam a custo do solo a sua subsistência e queimavam os vizinhos incómodos, acusando-os de bruxaria. Auto-suficiência não significa «voltar atrás», não significa aceitação de um nível de vida inferior — desde que você não avalie o nível de vida pelo número de cilindros do seu carro, pelo número de fatos ou vestidos que guarda nos armários ou, ainda, pela área do seu apartamento. A auto-suficiência ensiná-lo-á verdadeiramente a viver, libertá-lo-á das tarefas arqui-especializadas dos escritórios ou das oficinas, permitir-lhe-á com inúmeros desafios, que o farão chorar, muitas vezes, de alegria, outras, de desespero. Além disso, você sentir-se-á reviver, o seu corpo habituar-se-á de novo aos alimentos frescos e naturais e os seus músculos desenvolver-se-ão.

Sim, porque a auto-suficiência é possível, provam-no os sucessos (é verdade que ainda pouco numerosos) de algumas comunidades, mas ninguém ainda disse que se tratava de uma tarefa repousante. Pelo contrário, a sua cabeça e o seu corpo trabalharão de manhã à noite, mas, em contrapartida, você descobrirá a satisfação pelo trabalho bem realizado, o sabor dos alimentos naturais e o são cansaço. Só por isto, já vale a pena a aposta!

E talvez, um dia, sejamos todos obrigados a «apostar». Quando tivermos esgotado, ou quase, todo o petróleo do nosso planeta, teremos que reconsiderar a nossa atitude em relação ao único bem verdadeiro e duradouro: a terra. Se tal ainda for possível, teremos que tirar a nossa subsistência do que a terra for capaz de produzir, sem a ajuda de produtos químicos derivados do petróleo; a terra pode alimentar-nos sem o recurso a produtos químicos, a adubos artificiais, e a máquinas sofisticadas e caras. Mas é preciso que quem possuir um bocado de terra o explore tão inteligente e intensivamente quanto possível; e que quem viver em suposta auto-suficiência, abandonado e conversando «filosoficamente» com as urtigas e os cardos, regresse obrigatoriamente à cidade, pois, se o não fizer, estará a monopolizar uma terra que deveria ser ocupada por quem soubesse verdadeiramente explorá-la. Por «explorar» não se entenda «tirar lucro a qualquer preço». O homem deve ser um agricultor e não um «explorador», deve respeitar todas as formas de vida, para seu próprio bem. Destruir todas as espécies, com excepção das que nos são manifestamente úteis, contribui para a nossa destruição. A agricultura diversificada e ponderada que irá ser aplicada por quem viver no campo favorecerá o desenvolvimento de um grande número de formas

de vida. Todos deverão esforçar-se por ter na sua propriedade uma parcela de terra verdadeiramente selvagem, onde vegetação e animais possam desenvolver-se em paz e sem entraves.

Há ainda o problema do nosso relacionamento com os outros. Muitas pessoas se instalam no campo porque se sentem sós nas grandes cidades, mesmo rodeadas por muita gente. Quem viver no campo, rodeado por imensas quintas industrializadas, sentir-se-á, igualmente, só. Mas, quem se instalar numa região em que haja gente com preocupações semelhantes às suas, tornar-se-á, muito rapidamente, membro de uma grande família, para quem a amizade não é uma palavra vã. Para já não falar de cooperação: trabalhar em comum nos campos, ordenhar e dar forragem aos animais do vizinho que foi de férias, ficar com as crianças quando chegar a sua vez, ajudar na construção de um celeiro, colaborar quando alguém «faz matança». Numa palavra, uma redescoberta da verdadeira vida social que começa a desenvolver-se em certas regiões da Europa e da América do Norte, em que estas «comunidades» já são numerosas.

Mas auto-suficiência não está reservada só a quem possui alguns hectares. Mesmo na cidade, quem consertar os seus sapatos ou cozer o seu pão com trigo comprado aos camponeses pratica já, em certa medida, auto-suficiência. O homem não é a engrenagem de uma máquina; a Natureza destinou-o à polivalência, a não trabalhar com o espírito ou com as mãos isoladamente, mas em conjunto.

Agora, resta-nos desejar boa sorte e coragem a quem quiser tentar a experiência de viver no campo. Se encontrar nestas páginas algo que desconhecia, ou não sabia onde descobrir, tanto eu, como os que colaboraram nesta obra, sentiremos que o nosso trabalho não foi vão.

OS GRANDES PRINCÍPIOS DA AUTO-SUFICIÊNCIA

O único modo de cultivar, correcta e intensivamente, consiste em aplicar uma variante daquilo que os nossos antepassados praticavam na Europa no século passado. Estes «precursores» conseguiram obter um equilíbrio minucioso entre animais e plantas. As plantas alimentavam directamente os animais; estes alimentavam a terra com os seus excrementos, e a terra, por sua vez, alimentava as plantas. Além disso, a terra recebia alternadamente animais e plantas, a fim de que cada espécie dela retirasse o que necessitava, e lhe oferecesse o que tinha a dar.

A Natureza abomina a monocultura. Olhe à sua volta, e constatará que o ambiente natural é constituído por uma grande variedade de espécies. Se plantar indefinidamente a mesma cultura no mesmo local, os propagadores de doenças desenvolver-se-ão até um ponto em que se tornam irreversíveis. Quando uma espécie se torna demasiado predominante na Natureza, surge, fatalmente, um flagelo ou uma doença, que a extermina e a reconduz a proporções mais naturais. Actualmente, o homem consegue contrariar esta lei, exercendo pressões químicas cada vez mais fortes sobre a Natureza; mas os parasitas adaptam-se muito rapidamente aos novos produtos e os peritos só conseguem manter um curto avanço sobre as doenças. Entretanto, o solo empobrece-se.

O homem e o seu ambiente

Quem viver no campo terá que esforçar-se por poupar a sua terra e não explorá-la. Procurará conservar e até aumentar a fertilidade do solo. Observando o campo, aprenderá que não está na ordem natural das coisas praticar uma só cultura, ou manter uma só espécie de animais no mesmo bocado de terra. Dará preferência ao maior número possível de espécies vegetais e animais. Deixará mesmo (se puder ou quiser) uma parte da sua terra inculta, para que nela se possa desenvolver uma vida verdadeiramente selvagem. Pensará sempre, e em cada instante, nas necessidades da sua terra, julgando cada planta e cada animal pelo efeito benéfico que exercem um sobre o outro e sobre a terra. E, sobretudo, terá plena consciência de que quando intervém na cadeia da vida, de que ele próprio é um elo, o faz correndo riscos, pois não deve perturbar o equilíbrio natural da vida.





Quem quiser viver no campo terá, pois, que substituir os produtos químicos e as máquinas sofisticadas pelo trabalho manual, apelando a toda a sua inteligência e habilidade para o poupar. Por exemplo, se deixar os animais pastarem nos campos, poupa o trabalho de uma recolha e do seu transporte; e, pelo mesmo motivo, não deverá deitar fora nem espalhar o estrume. Leve os animais ao campo e não o campo aos animais.

Mas, como já vimos, o bom agricultor nunca deixa a mesma espécie de animais permanecer demasiado tempo no mesmo sítio, assim como não cultivará a mesma planta no mesmo local muitos anos seguidos. E isto porque, por exemplo, todos os animais têm parasitas e, se se deixar uma espécie permanecer muito tempo no mesmo sítio, estes e os vectores das doenças propagar-se-ão. Ora, como regra geral, os parasitas de uma dada espécie animal não afectam outras, os seus animais correrão menos risco de serem infectados, se você os for alternando nos campos.

O verdadeiro explorador agrícola dar-se-á muito rapidamente conta de que, cada actividade da sua quinta exerce uma influência salutar sobre as outras. As vacas fornecem estrume à terra, que produz a alimentação não só para o homem como também para os porcos, por exemplo; os produtos derivados do leite da vaca (leite desnatado e almece), constituem um alimento muito completo para os porcos e criação; os excrementos dos porcos e das galinhas ajudam, por seu turno, ao complemento da alimentação das vacas; as galinhas esgravam nos excrementos dos outros animais e recuperam os grãos de cereais não digeridos.

Além disso, todos os restos das colheitas contribuirão para alimentar alguns animais. Quanto aos restos que até os porcos recusam, serão enterrados, por eles, e, depois, graças aos seus excrementos, transformar-se-ão num estrume dos melhores, sem que o agricultor tenha que mexer uma palha. Nada se deva perder ou desperdiçar na quinta de quem quiser viver no campo; e sem precisar de recorrer a caixotes do lixo sofisticados e a empregados de limpeza. E tudo o que tiver que ser queimado, fornecerá potássio à terra.

Mas, antes de viverem no campo e de trilharem o caminho da «verdadeira agricultura», os candidatos terão que se familiarizar com algumas das leis fundamentais da Natureza; quanto mais não seja, para compreenderem melhor porque é que umas coisas vão render e outras não!

A CADEIA ALIMENTAR

A vida no nosso planeta já foi comparada a uma pirâmide com uma base incrivelmente larga e um cume muito estreito.

Qualquer espécie de vida tem necessidade de azoto e é por isso que este gás é um dos compostos essenciais da matéria viva. No entanto, a maioria dos seres vivos não pode utilizar directamente este azoto, que existe no estado livre na atmosfera. É por isso que a base da nossa pirâmide biológica é constituída por bactérias que vivem no solo, por vezes, em simbiose com as plantas, e que têm o poder de captar o azoto da atmosfera. É inimaginável o número destes microrganismos;

digamos simplesmente que, num bocado de terra do tamanho da cabeça de um alfinete, existem milhões deles.

Acima, forma de vida fundamental e essencial, vive uma multidão de animais microscópicos. À medida que subimos na pirâmide, ou na cadeia alimentar se assim preferirmos chamá-lo, constatamos que cada camada é muito menor do que aquela de que tira proveito. Por exemplo, um antílope necessita de milhões de pés de erva; os carnívoros comem os herbívoros (um leão precisa de centenas de antílopes para sobreviver). O homem situa-se perto do cimo, mas não no cimo, porque é omnívoro. É um dos felizes animais que conseguem subsistir com uma grande variedade de alimentos, vegetais e animais.

De alto a baixo da cadeia, ou de alto a baixo das diferentes camadas da pirâmide, estabelecem-se correlações muito complexas. Há, por exemplo, microrganismos puramente carnívoros. Há uma grande variedade de organismos saprófitas ou parasitários: os primeiros vivem dos hospedeiros que os acolhem, mas vão-lhes minando as forças; os segundos vivem em simbiose ou cooperação amigável com outros organismos animais ou vegetais. Dissemos que os carnívoros formavam o cume da cadeia alimentar. Mas onde se situa a pulga que viva no dorso do leão? Ou o parasita que habite nos intestinos do leão?

E que dizer da bactéria que só vive (e pode apostar que há uma) no corpo da pulga do leão? Talvez seja mais fácil compreender este sistema de tão grande complexidade através da extrema esquematização deste dito famoso:

«As pulginhas têm às costas pulginhas ainda mais pequeninas, que as picam, e as mais pequeninas têm às costas outras ainda mais pequeninas, e assim por diante, *ad infinitum!*»

Estas linhas referem-se unicamente ao parasitismo, mas é necessário salientar que, de alto a baixo da pirâmide, todas as coisas acabam por ser consumidas por outras. E temos que nos incluir nesta cadeia da vida, a menos que a quebre pelo sistema puramente destrutivo que é a cremação.

O homem, esse «macaco pensante», vai intervir neste sistema (de que faz parte, verdade que não deveria esquecer) mas, ao fazê-lo, corre riscos. Se, entre os grandes mamíferos, eliminarmos muitos carnívoros, os herbívoros, que são a presa destes carnívoros, tornar-se-ão demasiado numerosos, ultra bem alimentados, e originarão desertos. Se, por outro lado, eliminarmos muitos herbívoros, a erva crescerá alta, cerrada e incontroladamente; as boas pastagens transformar-se-ão em matos e já não poderão, se não forem limpas alimentar muitos herbívoros. Se exterminarmos todas as espécies de herbívoros, excepto uma, as pastagens crescerão menos eficazmente. E isto porque, enquanto os carneiros pastam muito perto do solo (cortam a erva com os dentes incisivos), já as vacas, que arrancam a erva enrolando-a na língua, a preferem alta. O «todo-poderoso» agricultor tem que reflectir muito seriamente e agir muito prudentemente, antes de utilizar o seu poder de intervenção sobre o resto da pirâmide. O ambiente natural oferece-nos também numerosas variedades de plantas, e tem boas razões para isso. Cada planta retira coisas diferentes do solo e dá-lhe também coisas diferentes. Os membros da família das leguminosas, por exemplo, possuem nas suas raízes, nódulos com bactérias que retêm o azoto atmosférico, assim,

podem fixar directamente o azoto de que necessitam. Mas pode-se matar o trevo de uma pastagem de gramíneas e leguminosas aplicando-lhe azoto artificial. Não porque o trevo não goste do azoto artificial mas porque as gramíneas com azoto a contento conseguem ter crescimento muito mais rápido que as leguminosas (trevo), vindo assim a «abafá-las».

Observando a Natureza, constata-se que é evidente que a monocultura não está na ordem natural das coisas. Só é possível manter um sistema de cultura única adubando-a com elementos de que essa cultura necessita e destruindo, com a ajuda de produtos químicos, todos os rivais e inimigos dessa cultura. Se queremos recolher mais, respeitando as leis e os hábitos da Natureza, teremos que diversificar o mais possível, tanto as plantas como os animais.

O SOLO

A base de toda a vida na Terra é, evidentemente, o solo. Mas o solo donde nós, animais terrestres, temos que tirar a nossa subsistência é, felizmente, essa rocha em pó que cobre grande parte do globo. Uma parte desse pó, ou terra, foi produzida pelas rochas nesse preciso local onde se encontra, outra parte foi trazida pela água, outra ainda (por exemplo o famoso solo de «loess» que se encontra na América do Norte e na China) foi transportada pelo vento e, finalmente, outras foram arrastadas até ao seu local actual pelos glaciares por altura das eras glaciares. Mas, qualquer que seja o modo como o solo chegou até onde hoje se encontra, foi originariamente reduzido a pó, a partir das rochas, pela acção do tempo. O gelo, bem como a alternância do calor e do frio, faz estalar as rochas, a água corrói-as, o vento provoca a sua erosão e, está hoje provado, as bactérias e certos tipos de algas comem-nas. Mesmo o rochedo mais duro do mundo, desde que surja à superfície da terra, sofrerá, com o decorrer do tempo, ataques e erosão.

Uma terra recentemente constituída conterà, evidentemente, todos os elementos minerais que se encontravam originariamente na rocha, mas carecerá totalmente de um elemento essencial: o húmus. E não haverá húmus antes que a própria vida o crie; a vida, isto é, organismos outrora vivos e agora mortos e em decomposição. Só nessa altura o solo estará completo.

Como o solo provém de numerosas espécies de rochas, há muitos solos diferentes. E como nem sempre é fácil arranjar o solo de que se gostaria, o camponês deve aprender a tirar o melhor partido possível daquele de que dispõe. Os solos dividem-se em leves e pesados, consoante a dimensão das suas partículas, existindo entre estes dois tipos um leque ilimitado de gradações. Leve significa composto por grandes partículas; pesado, composto por pequenas partículas. O cascalho dificilmente poderá ser chamado solo, mas a areia sim; a areia pura é o solo mais leve que existe. O mais pesado é a espécie de argila que é composta por partículas muito pequenas. Neste contexto, os termos **leve** e **pesado** não têm nada a ver com o peso, referindo-se à facilidade de trabalhar o solo. Você pode lavrar a areia e trabalhá-la como quiser, que não lhe fará mal nenhum. Uma argila pesada é mais difícil de lavrar e amanho,

porque se transforma muito rapidamente numa matéria mole e viscosa e se estraga facilmente quando é trabalhada húmida.

Aquilo a que chamamos solo tem, geralmente, uma espessura que se mede em centímetros. Ele combina-se com o subsolo, que não contém praticamente húmus, mas pode ser rico em substâncias minerais de que as plantas necessitam. As plantas que têm raízes profundas, como certas árvores e a luzerna, retiram a sua alimentação do subsolo. A composição do subsolo é muito importante, por causa da sua influência na drenagem. Se for composto por argila pesada, por exemplo, a drenagem será má e a terra húmida. Se for composto por areia, saibro, terra fraca ou calcário, a terra será então provavelmente seca. Por baixo do subsolo há a rocha, que se prolonga até ao centro da Terra. A rocha também pode influenciar a drenagem: a greda, o calcário, o arenito e as outras rochas permeáveis são excelentes; a argila (os geólogos consideram-na uma rocha), a ardósia, alguns xistos, o granito e as outras rochas ígneas oferecem geralmente más drenagens. Pode-se melhorar terras com má drenagem, desde que se lhes consagre bastante tempo e capital.

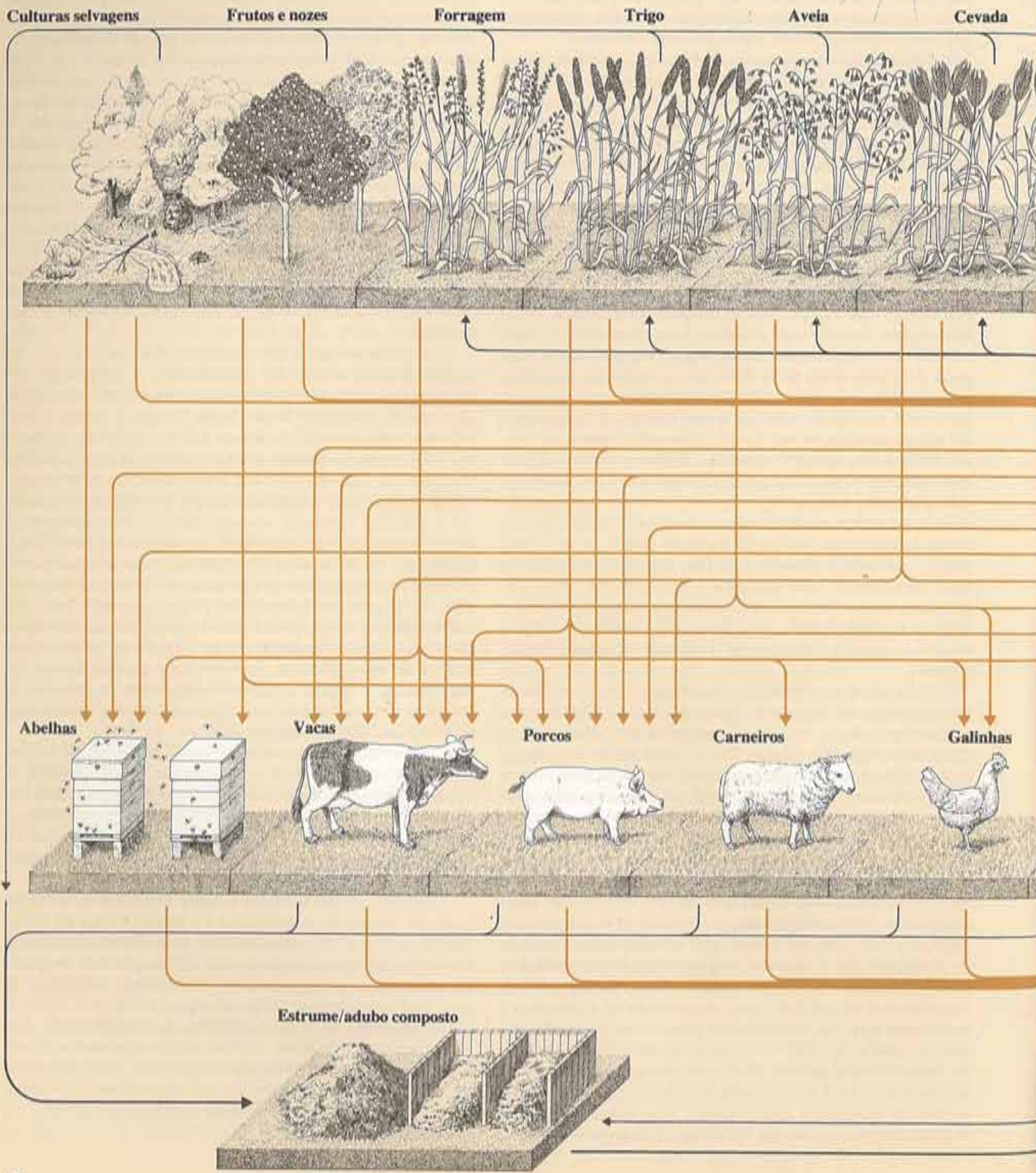
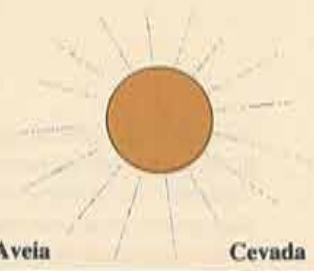
Examinemos agora diferentes tipos de solos:

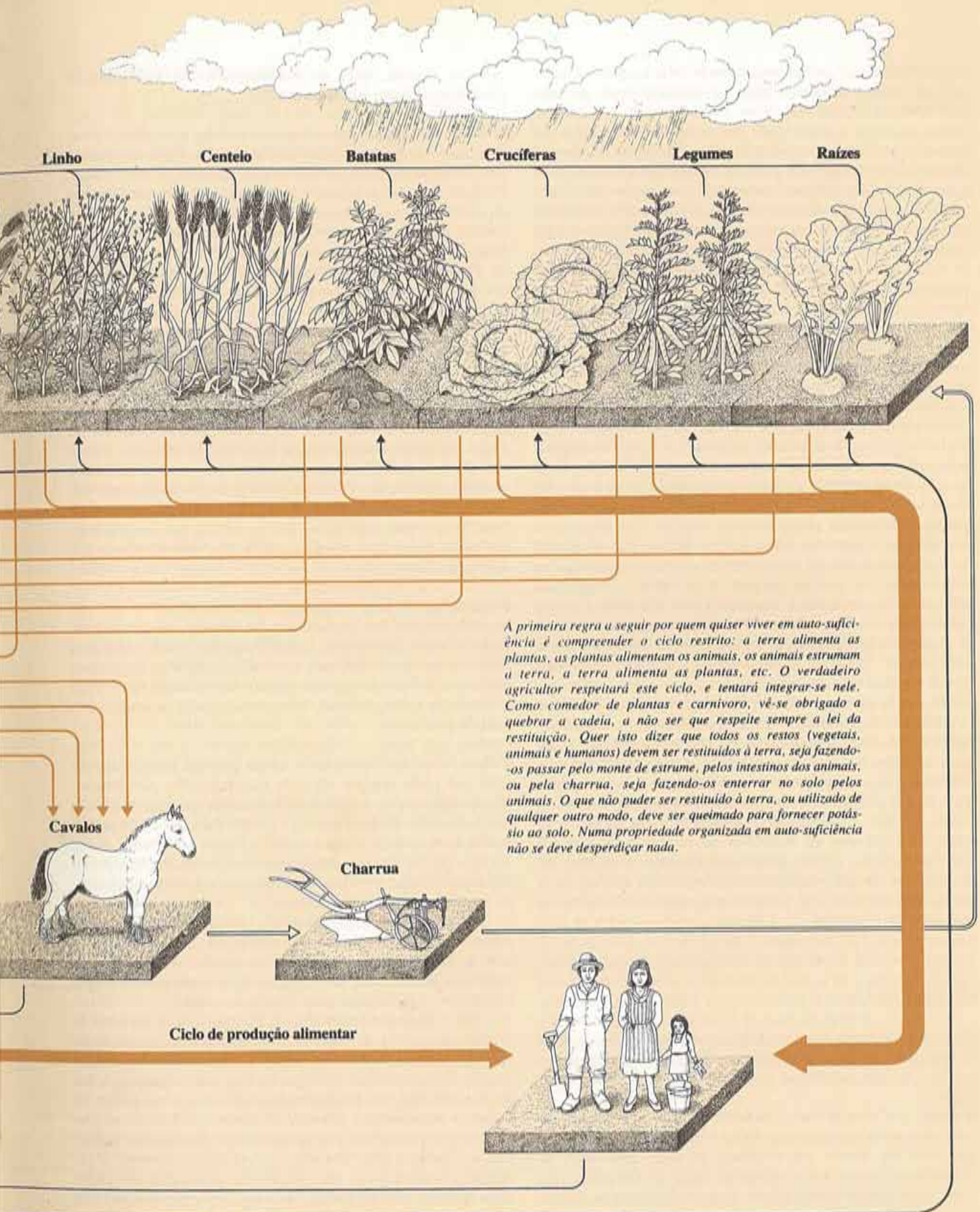
Argila pesada — Se for bem drenada e trabalhada com competência, pode tornar-se um solo muito fértil, pelo menos para muitas culturas. Trigo, favas, batatas e muitas outras culturas vingarão muito bem num solo de argila bem explorado. Mas é preciso possuir grande experiência para cultivá-la eficazmente. Com efeito, a argila tem tendência à floculação, isto é, as partículas microscópicas que a compõem coagulam-se e formam partículas maiores. Quando isso acontece, a argila trabalha-se mais facilmente, drena melhor e possibilita a penetração do ar na terra (condição essencial ao crescimento das plantas), permitindo que as raízes das plantas se enterrem mais facilmente no solo. Numa palavra, torna-se uma boa terra. Quando ocorre o fenómeno oposto, a chamada argila composta, isto é, quando ela se transforma numa massa viscosa comparável à que os oleiros utilizam para fabricar os seus vasos, a argila torna-se praticamente impossível de trabalhar e, uma vez seca, tão dura como tijolos. A terra fica coalhada com fendas e impraticável.

Como factores favoráveis à floculação da argila podem apontar-se a alcalinidade e, em menor grau, a acidez, a exposição ao ar e ao gelo, a incorporação de húmus e uma boa drenagem. A acidez torna a argila compacta, assim como o trabalhá-la, quando ela está húmida. Só se deve trabalhar ou lavrar a argila quando ela está em boas condições de humidade e nunca se deve mexer-lhe quando está húmida.

Pode-se sempre melhorar a argila adicionando-lhe húmus (estrume composto, excrementos ou adubo, terço de folhas mortas, adubo verde: restos vegetais ou animais), drenando-a, lavrando-a na altura própria, para deixar que o ar e o gelo penetrem nela (o gelo aumenta de volume, separando as partículas desunindo-as), deitando-lhe cal se estiver ácida, e, até mesmo, nos casos mais extremos, juntando-lhe areia. Um solo argiloso é uma terra «tardia», isto é, não produzirá nada no princípio do ano. É uma terra difícil. Mas, como não é uma terra voraz, o húmus que se lhe der aguentar-se-á por muito tempo. Um solo deste tipo tem tendência a ser rico em potássio.

O ciclo natural





A primeira regra a seguir por quem quiser viver em auto-suficiência é compreender o ciclo restrito: a terra alimenta as plantas, as plantas alimentam os animais, os animais estrumam a terra, a terra alimenta as plantas, etc. O verdadeiro agricultor respeitará este ciclo, e tentará integrar-se nele. Como comedor de plantas e carnívoro, vê-se obrigado a quebrar a cadeia, a não ser que respeite sempre a lei da restituição. Quer isto dizer que todos os restos (vegetais, animais e humanos) devem ser restituídos à terra, seja fazendo-os passar pelo monte de estrume, pelos intestinos dos animais, ou pela charrua, seja fazendo-os enterrar no solo pelos animais. O que não puder ser restituído à terra, ou utilizado de qualquer outro modo, deve ser queimado para fornecer potássio ao solo. Numa propriedade organizada em auto-suficiência não se deve desperdiçar nada.

Ciclo de produção alimentar

Ciclo dos desperdícios

Terra franca — A terra franca situa-se entre a argila e a areia, variando entre numerosos graus de leveza e peso. Há uma muito pesada e outra mais leve. Terra franca média é o solo mais apropriado à maior parte das culturas. Quase todas são formadas por uma mistura de argila e de areia, ainda que algumas delas comportem partículas da mesma grandeza. Se a terra franca (ou qualquer outra terra) se apoiar em rocha calcária, será provavelmente alcalina, e não haverá necessidade de se lhe juntar cal, ainda que isto não constitua uma regra absoluta: é surpreendente, mas há solos calcários que precisam de cal. Como qualquer outro solo, a terra franca melhora quando se lhe junta húmus.

Areia — Um solo arenoso — o mais leve no leque dos solos — é geralmente bem drenado, muitas vezes ácido (nesse caso, há que lhe deitar cal) e, também, frequentemente carece de potássio e fósforo. É um solo «precoce», isto é, aquece muito rapidamente após o Inverno e produz logo no princípio do ano. É também um solo «voraz»: quando se lhe junta húmus, este não se conserva muito tempo. Para um solo arenoso se tornar produtivo necessita de grandes quantidades de matéria orgânica (os adubos inorgânicos desapareceriam rapidamente).

As terras arenosas são muito propícias à cultura hortícola, sendo muito «precoces» e fáceis de trabalhar; são ainda muito receptivas a grandes quantidades de estrume. São muito bons para abrigar o gado durante o inverno porque não se tornam lamacentos, como os solos pesados (quer dizer, não se transformam em lameiros depois de calcados). Quando são plantados de forragem e pisados, ficam de novo e muito rapidamente em bom estado. Mas não produzem tantos cortes de forragem ou colheitas de outras culturas como uma terra mais pesada. Enxugam muito depressa e acusam a seca mais do que os solos argilosos.

Turfa — Os solos de turfa são de um género muito particular e, infelizmente, muito raros. A turfa é formada por substâncias vegetais que foram comprimidas em condições de anaerobiose (por exemplo, debaixo de água) e não apodreceram. Um solo turfoso, ácido e húmido não é muito bom para a cultura, ainda que, se for drenado, possa produzir batatas, aveia, aipo e outras culturas. Mas, quando naturalmente bem drenados, os solos de turfa são os melhores de todos. Farão crescer «qualquer coisa», melhor do que qualquer outro solo. Não têm necessidade de adubo; são eles próprios um adubo. Feliz aquele que trabalhar uma terra destas, porque ela lhe garantirá praticamente o sucesso.

ESTRUMAÇÃO

As plantas precisam de quase todos os elementos, mas aqueles de que elas têm necessidade, em grandes quantidades, são: o azoto, o fósforo, o potássio e o cálcio, os chamados macronutrientes.

O azoto — Como já vimos, pode ser captado directamente da atmosfera pelas bactérias que fixam o azoto, sendo as plantas que com ela vivem em simbiose as mais aptas para se abastecerem desta fonte. Todavia, para se assegurar uma retenção verdadeiramente eficaz, é necessário fornecer à terra

estrume animal, que, ao decompor-se, libertará azoto, e fundamentalmente adubos azotados.

O fósforo — Existe provavelmente no solo, mas talvez não se manifeste em quantidade suficiente. Se as análises demonstrarem uma séria falta de fósforo, é necessário adicioná-lo. Pode-se detectar a falta de fósforo pela observação de uma descoloração violácea nas plantas muito jovens, a que se sucede um amarelecimento quando envelhecem, um crescimento fraco e um atraso na maturação. As «escórias básicas» de fosfato Thomas são um adubo fosfatado corrente: são os resíduos sólidos provenientes da fusão de minérios metálicos e, portanto, um subproduto das indústrias do aço. O termo «básico» significa nesta acepção, alcalino. Esta espécie de adubo contribui para diminuir a acidez do solo, tal como a cal. Infelizmente, as novas técnicas de fabrico do aço diminuíram a produção deste material. Os fosfatos naturais são adubos de fundo de acção lenta, que devem ser usados em terras ácidas, que os solubilizam rapidamente, e a sua eficácia e rapidez de acção são maiores quanto mais brandos e finos forem; mas o seu efeito é mais prolongado, o que torna mais adequado à maioria das plantas. O superfosfato é um fosfato mineral (ou dos ossos) dissolvido em ácido sulfúrico; age depressa, mais rapidamente que as escórias, que por isso devem ser distribuídas mais cedo, mas é caro e pode empobrecer o solo em microrganismos.

Potássio — A falta de potássio pode manifestar-se por um amarelecimento das extremidades das folhas e por uma fragilidade do caule dos cereais, que se vergam à menor fustigadela de vento ou chuva. Existem no mundo montanhas de potássio mineral e, até que se esgotem, podem ser utilizadas para obviar à insuficiência de potássio. Uma terra argilosa raramente tem falta de potássio.

Cálcio — A insuficiência de cálcio provoca uma acidez do solo que pode originar algumas más formações nas plantas. Em qualquer caso, o agricultor terá sempre que adicionar cal a um solo ácido. Pode-se aplicar a cal sob forma de pedra (acção muito lenta), de pó (acção bastante lenta), sob forma de cal viva (acção rápida), ou sob forma de cal morta (acção rápida). No entanto, a cal viva queima as plantas e os microrganismos, enquanto a cal morta é inofensiva.

Mas a sua terra pode ter falta de outros elementos. Se, apesar da adição dos que já citámos acima, você notar que as suas plantas ou animais têm um ar doentio, suspeite de que podem sofrer de falta de boro, ou de qualquer outro «oligo-elemento», e recorra aos conselhos de um perito.

Mas, se a sua terra recebeu as incorporações adequadas de adubo composto, de estrume, excrementos de animais ou sargaço (este contém todos os elementos), é pouco provável que lhe falte o que quer que seja. Se você mandar analisar a sua terra e, em face dos resultados da análise, você lhe juntar, de uma vez para sempre, todos os elementos que lhe faltam e se daí por diante praticar uma agricultura profundamente orgânica, a «vida» (a fertilidade) da sua terra aumentará até atingir um nível muito alto. Já não lhe será necessário gastar mais dinheiro com adubos.

O DOMÍNIO ECOLÓGICO

Uma das particularidades do sistema de cultura praticado no séc. XVIII era o *afolhamento quadrienal*. (1) Trata-se de um sistema de agricultura profundamente ecológico, que ainda hoje serve de modelo para a exploração produtiva de certas culturas, qualquer que seja a sua escala. O afolhamento quadrienal funcionava do seguinte modo:

1. **Primeira cultura** — Era uma sementeira com uma mistura de forragens e de trevo. A mistura era pastada pelo gado, tendo como finalidade aumentar a fertilidade da terra, graças ao azoto fixado nas nodosidades radiculares do trevo, graças aos excrementos dos animais que pastavam e graças à quantidade de vegetação enterrada na terra, quando era lavrada.

2. **Cultura de raízes** — Eram provavelmente culturas de nabos ou de rutabagas, destinadas à alimentação das vacas, dos carneiros e dos porcos; de batatas, sobretudo para as pessoas; de beterrabas forrageiras, para o gado, assim como de diferentes espécies de couve (não sendo esta última verdadeiramente uma «raiz», mas sendo como tal considerada na fase precedente).

Esta cultura visava aumentar a fertilidade da terra — porque a quase totalidade dos estrumes da quinta eram espalhados sobre as culturas — e «limpar» o solo (suprimir as ervas daninhas). Estas culturas são, com efeito, culturas de limpeza porque são plantadas em linha e devem ser frequentemente sachadas. A terceira vantagem desta etapa consistia na produção de culturas que se enceleiravam no Verão, para ser utilizadas como alimentação no Inverno.

3. **Cultura de cereais de Outono** — Consistia nas sementeiras outonais de trigo, feijão, cevada, aveia e centeio. Estas permitiam explorar a fertilidade adquirida pela terra durante a primeira e segunda fases, com a vantagem acrescida da limpeza da terra resultante da cultura de raízes. Para o agricultor, era a «cultura remuneradora», com a qual ganhava o seu dinheiro. O feijão era utilizado para alimentar os cavalos e o gado.

4. **Cultura de cereais de Primavera** — Tratava-se, certamente, de trigo da Primavera e, sobretudo, de cevada. Após ter-se semeado a cevada, semeava-se também na mesma leira de terra uma mistura forrageira de gramíneas e trevo. A cevada, a gramínea e o trevo cresciam simultaneamente; quando a cevada era ceifada, ficava uma boa colheita de mistura forrageira prestes a ser pastada durante a Primavera ou Verão seguintes, ou, então, a ser cortada e guardada como forragem para ser consumida durante o Inverno. A cevada servia principalmente para alimentar o gado, mas grande parte dela era transformada em malte para fazer cerveja. A palha da aveia e da cevada era dada como alimento ao gado; a palha do trigo era utilizada como cama, com vista à obtenção de uma grande quantidade de estrume (o melhor adubo composto jamais inventado); a palha do centeio servia para a confecção de telhados de colmo; as raízes eram dadas como alimento ao gado; a farinha, o malte, a carne e a lã eram vendidas às pessoas da cidade. Nos finais do século XVIII, e no século XIX, uma terra assim explorada produzia uma tonelada de trigo por cada meio hectare, e isto sem produtos químicos derivados do petróleo, que não existiam.

É muito possível imitar este sistema ecológico, modificando-o para que responda às necessidades de hoje, que são diferentes. Ninguém se contentará com a alimentação de base de um camponês do século XVIII: pão, carne de vaca e cerveja. É desejável ter uma maior diversidade de produtos lácteos (manteiga, queijo e leite), mais legumes, numa palavra, uma maior variedade de alimentos. Possuímos hoje novas técnicas: culturas novas, como os tupinambos, os rabanetes e as beterrabas forrageiras, o milho, bem como alfaias muito recentes, além das cercas eléctricas, que aumentam as nossas possibilidades de acção.

Quem quiser viver em (autoconsumo) auto-suficiência quer tenha um jardim atrás da sua casa, um lote de terreno nos subúrbios ou uma exploração de 500 hectares, quer faça parte de uma comunidade detentora de 500 hectares, terá que respeitar os mesmos princípios. Deve esforçar-se por trabalhar com a Natureza, e não contra ela; não desistindo dos seus objectivos, deve tentar imitar tanto quanto possível a Natureza. E, se quiser aumentar e manter a fertilidade da sua terra, deve lembrar-se de que:

1. É preciso renunciar à monocultura e à cultura, ano após ano, da mesma planta na mesma terra. Os agentes propagadores de doenças próprias de uma dada cultura desenvolvem-se sempre na terra em que a mesma se faz durante muitos anos. Por outro lado, cada cultura retira elementos diferentes do solo, assim como também deixa nesse solo resíduos diferentes.

2. É preciso evitar criar uma só espécie de animais num mesmo terreno, por razões muito semelhantes às invocadas contra a monocultura. Os nossos antepassados diziam: «A riqueza de um lavrador mede-se pela altura do seu monte de estrume.»

Por outras palavras, os excrementos animais são muito bons para a terra. Um gado diversificado é sempre preferível a um gado uniforme, e um pasto em afolhamento, o melhor de todos: o pasto e a rotação de uma espécie de animais sobre uma terra, a fim de que estes lá deixem os seus dejectos (simultaneamente com os inevitáveis ovos de parasitas) e quebrem assim o ciclo de vida dos parasitas. Deve sempre praticar-se a sucessão das espécies segundo uma tal rotação.

3. É preciso desenvolver a cultura de misturas forrageiras, dá-las a pastar e, depois, enterrá-las.

4. É preciso produzir «adubo vegetal». Mesmo se você não quiser deixar crescer uma cultura para dá-la como pasto aos seus animais, cultive-a e enterre-a.

5. É preciso evitar lavar a terra muitas vezes e muito profundamente, porque assim se traz muito subsolo à superfície. Por outro lado, a abertura de sulcos no solo com lâminas cortantes, não revolve a terra, facilita a drenagem, esmaga as camadas duras do subsolo, e só pode ser benéfica.

6. É preciso não deixar a terra nua e exposta às intempéries mais do que o tempo necessário. Quando está coberta de vegetação, ainda que esta sejam ervas daninhas, a terra não

NOTAS

- (1) Sucessão de culturas sobre o mesmo terreno, durante quatro anos obtendo, com menor despesa, maior produção.

As estações do ano

Início da Primavera

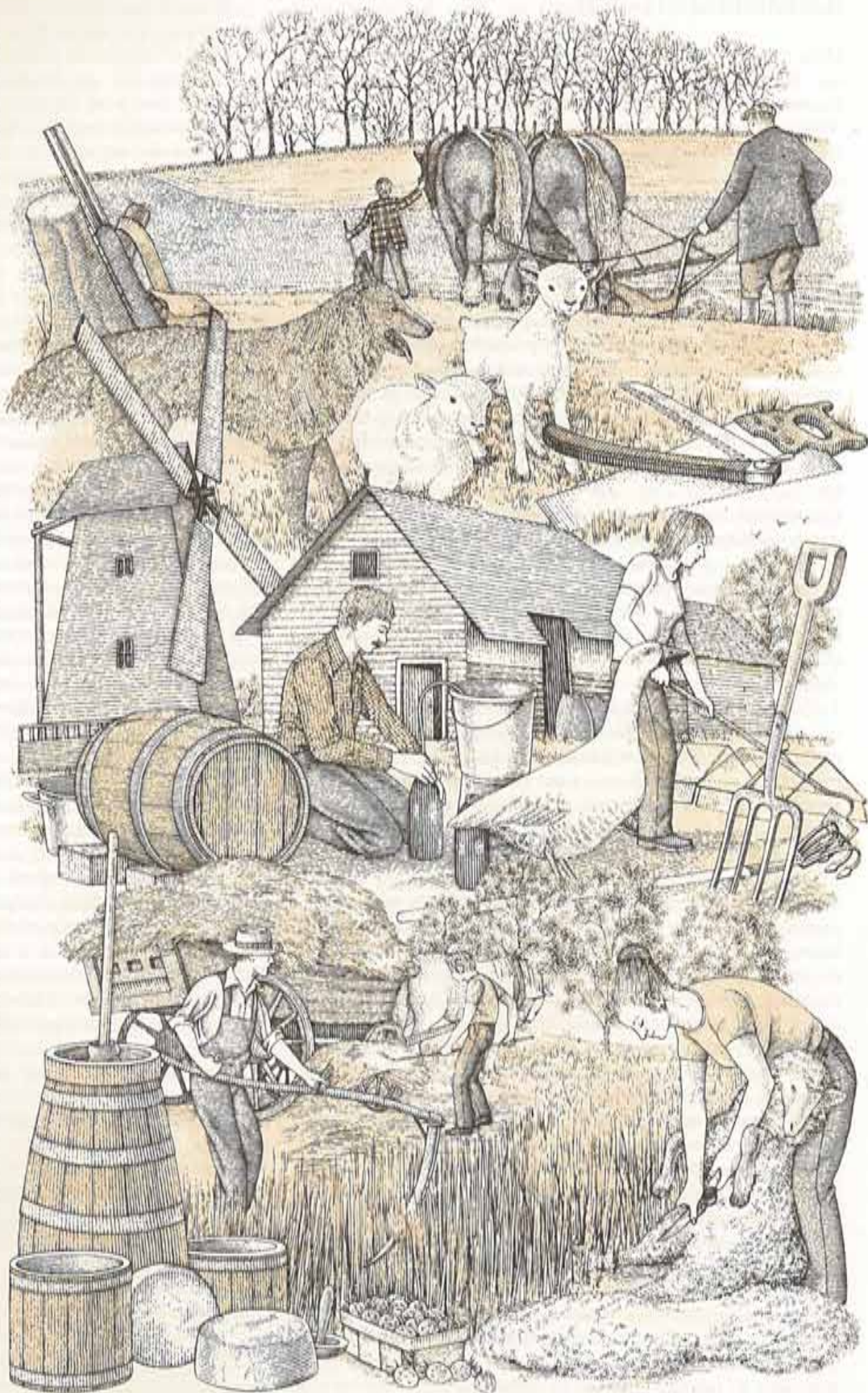
Lavre a sua terra logo que as geadas de Inverno a tenham destorroado. Prepare os campos para as sementieras da Primavera utilizando uma charrua ou uma grade de bicos, e junte-lhe, se necessário, os nutrientes. Vá à caça antes do fim da estação. Prepare-se para o parto das ovelhas; o princípio da Primavera é a altura ideal para isso, pois os cordeiros podem alimentar-se da erva.

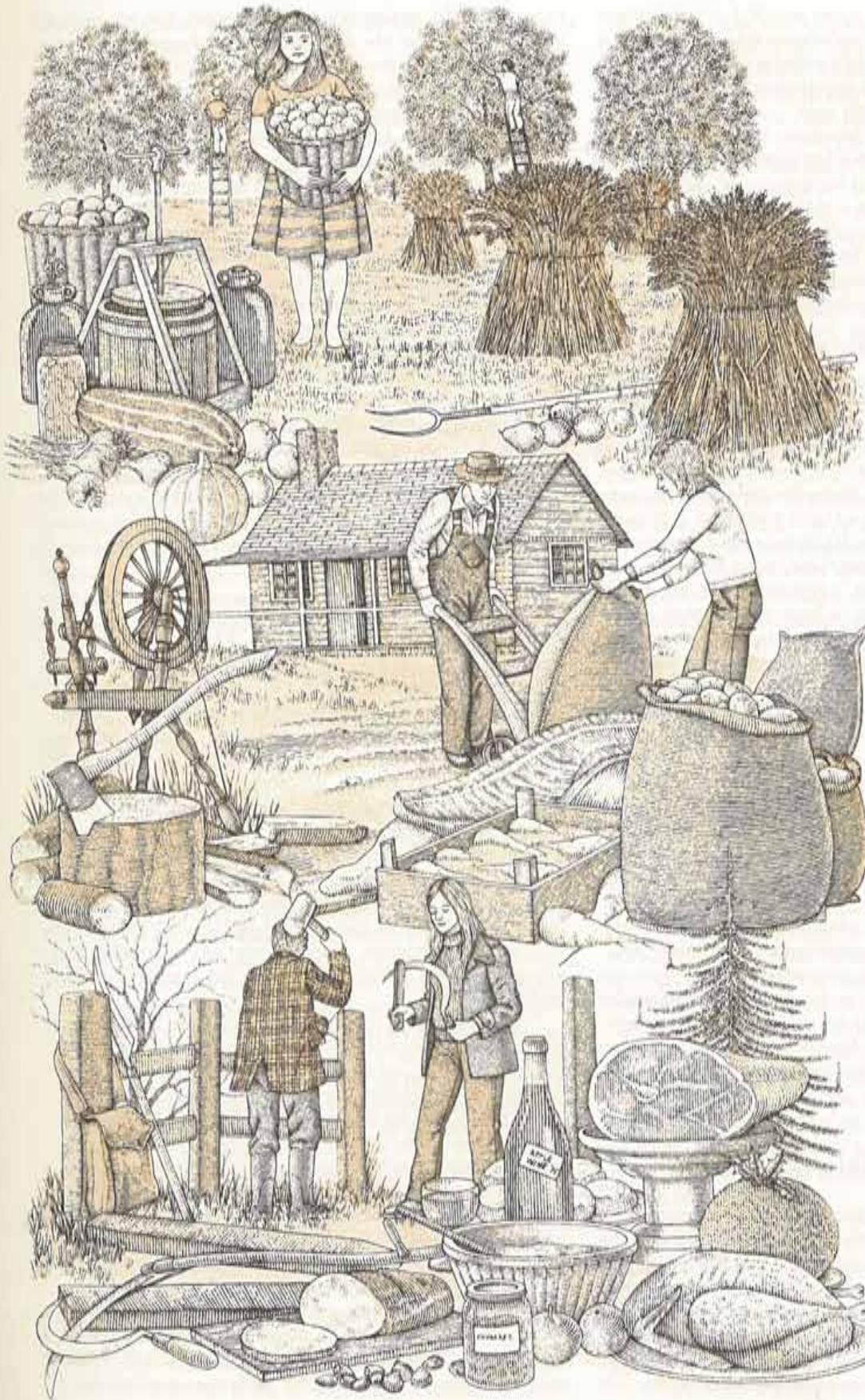
Fim da Primavera

Semeie à mão, ou com um semeador mecânico, e prepare-se para combater as ervas daninhas que vão lutar com os jovens rebentos por um lugar ao sol. Plante as suas batatas novas na estufa, para apressar a maturação, e utilize campânulas de vidro ou barro para proteger das geadas tardias os seus melões e outras cucurbitáceas (abóboras...). É uma boa altura para preparar a cerveja porque se aproximam trabalhos que provocam sede, como a tosquia dos carneiros e a ceifa dos fenos. Moa um pouco de cereal todos os meses ao longo do ano para ter sempre farinha fresca.

Início do Verão

No princípio do Verão espera-o uma tarefa encantadora: a tosquia dos carneiros. Basta a lâ de cinco deles para vestir uma família. Com o rebenatar da forragem, a sua vaca vai tornar a dar muito leite e, por isso, terá que fazer manteiga quase todos os dias. Aproveite bem o leite fabricando muito queijo para o Inverno. Lá para meados do Verão tem que ceifar o feno: é uma tarefa arrasante, mas rica de compensações. Precisar-se-á da ajuda dos seus amigos, dos seus vizinhos, e de muita cerveja caseira.





Fim do Verão

A celfa do trigo no fim do Verão constitui a grande colheita do ano. Precisarà de novo dos seus amigos e terá mais uma ocasião para festejar outra provisão de pão para um ano. E chegada a altura da apanha da fruta dos pomares, dos cogumelos, das nozes e dos frutos silvestres que, depois de cortados em pedaços, serão guardados em boiões, ou postos em vinagre para conserva, a utilizar durante o Inverno. E também agora que se faz o vinho e se aproveitam os tomates verdes que sobraram para fazer molho picante.

Outono

É no Outono que tem que recolher as raízes e guardá-las no silo ou em qualquer outro local. Plante trigo de Outono e favas. Desceu a seiva das árvores, e é chegada a altura de cortar as que atingiram a maturação. Simultaneamente, armazene a madeira morta antes que fique húmida e utilize-a como lenha. No fim do Outono a sua cevada está pronta a ser celfada e terá ainda que arranjar tempo para fiar a lã, bem como para a sua colheita anual de linho, se o tiver.

Inverno

A meio do Inverno, quando as folhas já tiverem caído das árvores, pode construir novas sebes ou reparar as antigas, fazer ou consertar vedações, portões e barreiras, bem como amolar e reparar os utensílios agrícolas. O tempo frio é o melhor para o abate das vacas e dos carneiros, sendo o início do ano a melhor altura para a matança dos porcos. O presunto e o toucinho podem conservar-se em salmoura ou serem postos ao fumeiro, depois de salgados. Mas o Inverno é sobretudo a altura do ano em que poderá saborear os frutos do seu trabalho.

sofre erosão e não se estraga, o que sucederá se a deixarmos nua. Uma cultura em pleno crescimento retém e assimila o azoto e os outros elementos do solo e liberta-os quando começa a decompor-se. Num solo nu, a maioria dos alimentos solúveis para as plantas são arrastados pela água.

7. É preciso prestar atenção à drenagem. Uma terra com água em demasia não é uma boa terra e deteriorar-se-á, a menos que você queira plantar arroz ou criar búfalos.

8. É preciso agir sempre em conformidade com a lei da restituição. Todos os resíduos das culturas e dos animais devem ser restituídos à terra. Se retirar alguma coisa da sua terra, deve dar-lhe em substituição, outra coisa de idêntico valor fertilizante. A lei da restituição aplica-se também aos excrementos humanos.

Se a lei da restituição for formalmente cumprida, é teoricamente possível manter, e mesmo aumentar, a fertilidade de uma terra sem que nela pastem animais. É preciso preparar cuidadosamente a humificação dos resíduos vegetais. Note-se que, nas quintas onde não há animais e onde se observa um alto grau de fertilidade, há sempre uma adição exterior de substâncias vegetais e, muito frequentemente também, uma adição de outras substâncias de alto teor energético: o sargaço, o terriço formado pelas folhas das árvores, as folhas mortas recolhidas pelos serviços de limpeza das ruas e das estradas, os resíduos dos legumes temporões, a palha ou o feno impróprios para a alimentação dos animais os fetos arborescentes provenientes dos terrenos públicos e das terras incultas. Todas estas proveniências de restos vegetais são possíveis de arranjar e permitem manter a fertilidade de uma terra sem animais. É difícil compreender porque é que é preferível fazer passar os elementos vegetais pelo aparelho digestivo dos animais, que os devolvem à terra sob forma de excrementos, em vez de espalhar simplesmente estes vegetais directamente sobre a terra. E, todavia, este facto é uma evidência. Qualquer lavrador com um pouco de experiência sabe que há uma «magia» formidável que transforma os resíduos vegetais em estrume de extraordinário valor, ao fazê-los atravessar os intestinos de um animal. Mas, se nos lembrarmos de que animais e plantas evoluíram conjuntamente neste planeta, talvez deixemos de nos surpreender tanto. À primeira vista, não há na Natureza animais que possam viver sem um ambiente vegetal. Até mesmo os gases inalados e expelidos por estas duas diferentes formas de vida parecem ser complementares: as plantas respiram dióxido de carbono e libertam oxigénio, os animais fazem o contrário.

SER OU NÃO SER VEGETARIANO

Ser ou não ser vegetariano é tema de uma controvérsia que poderia (mas não deveria) romper o ciclo das matérias. Não há qualquer razão para que um vegetariano e um não vegetariano não possam viver felizes lado a lado. Os vegetarianos argumentam que são precisas muitas unidades de proteínas vegetais para se produzir uma unidade de proteína animal, sob a forma de carne; é, pois, preferível que o homem não se alimente de animais e coma directamente as proteínas vegetais. Por seu

turno, os não vegetarianos fazem notar que as unidades proteicas, que não são directamente transformadas em carne, não se perdem: são devolvidas à terra sob outra forma, a fim de aumentarem a sua fertilidade, contribuindo para o crescimento das culturas. Os vegetarianos dizem que é uma crueldade matar os animais. A isto os não vegetarianos replicam que é indispensável que algum factor controle o aumento da população de cada espécie, quer sejam as epidemias, a fome, ou os depreadores (como os não vegetarianos) e, entre estes, é provável que os homens sejam os mais numerosos. O vegetarianismo surge como um fenómeno quase exclusivamente urbano. Os não vegetarianos (e incluo-me nestes) afirmam que os animais devem viver em condições o mais possível semelhantes às daqueles para quem foram criados, ser humanamente tratados, não ser objecto de nenhuma crueldade e, quando chegar a sua hora, ser abatidos rapidamente, sem terem que suportar longas viagens até ao matadouro ou ao mercado. Tudo isto é possível numa quinta organizada em auto-suficiência, e nunca os animais deverão pressentir que está para lhes acontecer alguma desgraça.

Dito isto, afirmo que também é perfeitamente possível viver numa quinta sem animais e gozar de boa saúde seguindo um regime sem carne. Contudo, o contrário também é verdadeiro.

A PROPRIEDADE DE MEIO HECTARE

Cada pessoa encarará, de modo inteiramente diferente, o cultivo da sua terra, sendo pouco provável que dois pequenos agricultores, de meio hectare cada um, adoptem o mesmo plano e os mesmos métodos. Uns gostam de vacas, outros recebem-nas. Uns gostam de cabras, outros não conseguem impedi-las de ir para a horta (é o meu caso e não conheço muitas pessoas que o consigam). Uns não querem matar os animais e vêem-se obrigados a vender o excedente do seu gado a outros, que os matarão; outros ainda não querem vendê-los porque sabem que os animais serão abatidos. Uns sentem-se felizes por terem mais gado do que aquele que a sua terra pode alimentar, e compram forragem por fora, enquanto outros julgam que esta prática é contrária aos princípios da auto-suficiência.

Quanto a mim, se eu possuísse um meio hectare de uma boa terra, bem drenada, penso que teria uma vaca e uma cabra, alguns porcos e, talvez, uma dúzia de galinhas. A cabra dar-me-ia leite quando a vaca estivesse seca. Talvez arranjasse mesmo mais uma ou duas cabras. Teria a vaca (de tipo Jersey) para nos dar leite, a mim e aos meus porcos, mas tê-la-ia sobretudo para que me desse montes e montes de estrume maravilhoso. Porque, se eu quisesse viver desse meio hectare, fosse de que maneira fosse, sem recorrer a quantidades de adubos artificiais, precisaria de estrumá-lo abundantemente.

É certo que esse meio hectare só daria para alimentar a minha vaca e nada mais. Teria, pois, sem me envergonhar, que comprar a maior parte da sua alimentação. Teria que comprar todo o feno, muita palha (a menos que conseguisse arranjar fetos num baldio), a farinha de cevada, um pouco de farinha de trigo, e também, sem dúvida, proteínas concentradas sob

forma de farinha de soja ou de peixe (ainda que fizesse o possível por cultivar também soja).

Dir-se-á que é ridículo pretender que se vive em auto-suficiência quando se tem que comprar todos estes produtos. É verdade! Você cultivará a maior parte da alimentação das vacas, dos porcos e da criação: beterrabas forrageiras, couves, batatas forrageiras, consolda, luzerna e toda uma série de produtos hortícolas que não comerá. Mas, mesmo assim, terá de comprar, todos os anos, cerca de meia a uma tonelada de feno, uma meia tonelada de diversas espécies de cereais, e meia tonelada a uma tonelada de palha, sem esquecer a farinha para fazer o pão. A verdade é que, numa parcela tão pequena como um meio hectare de terreno, não pensaria em cultivar trigo ou cevada, e preferiria concentrar-me em culturas mais valiosas que os cereais, assim como em culturas cuja frescura fosse um factor essencial. De qualquer modo, a cultura de cereais em terrenos de pequenas dimensões torna-se praticamente impossível, devido aos estragos provocados pelas aves; todavia, já consegui cultivar trigo num canteiro.

O grande problema que se põe é o de ter ou não ter uma vaca. Os argumentos pró e contra são numerosos e diversos. Os seus partidários dizem que não há nada como uma vaca para manter em bom nível a saúde duma família e dum terreno. Se você e os seus filhos tiverem à vossa disposição muito leite puro, fresco e não pasteurizado, muita manteiga, natas, queijo bem curado e mal curado, iogurte, constituirão uma família de boa saúde, o que é já uma razão suficiente para criar uma vaca! E, se os seus porcos e as suas galinhas receberem igualmente, a sua parte de derivados do leite, gozarão também de boa saúde e desenvolver-se-ão favoravelmente. Essa vaca será verdadeiramente a causa principal da sua boa saúde e do seu bem-estar.

Outra coisa ainda: a alimentação que você comprar para essa vaca custar-lhe-á um pouco caro por ano; mas, se você fizer as contas ao que gasta também por ano em produtos lácteos, consigo e com a sua família, verá que é bastante. A isso junte a mais-valia dos ovos, da carne de galinha e de porco de que poderá dispor (e fique certo de que um quarto da carne de porco fica a devê-la à vaca), além da fertilidade sempre crescente da sua terra. Um dos mais sérios argumentos contra é que terá de que mungir a vaca. Terá de mungi-la duas vezes por dia, pelo menos dez meses por ano. Mungir uma vaca não demora muito tempo (cerca de oito minutos) e é muito agradável, se souber como fazê-lo, e se ela for gentil; mas terá de fazê-lo. A compra duma vaca é uma decisão muito importante, e não deverá tomá-la se pensar ausentar-se frequentemente e não tiver quem o substitua. Mas, mesmo que só tenha um piriquito, você terá de ter alguém que lhe dê comida quando se ausentar.

Façamos então o projecto da nossa quinta, partindo do princípio de que temos uma vaca.

Propriedade de meio hectare, com uma vaca — Metade da terra será plantada de forragem e a outra metade ficará para a lavoura (não estou a contar com o terreno em que se encontra a casa de habitação e as outras construções). A primeira parte pode muito bem ficar sempre com pastagem e nunca ser lavrada, mas também pode alternar, lavrando-a, por exemplo, de quatro em quatro anos. Se seguir esta sugestão, é melhor

fazê-lo, de cada vez, só para um quarto da superfície da sua pastagem. Anualmente, você plantará de forragem um oitavo da sua quinta. Assim, todos os anos, haverá uma parte de forragem semeada de fresco, uma parte de forragem com dois anos, outra parte com três anos, e outra ainda com quatro. Se alternar assim, de quatro em quatro anos, tornará a sua terra mais produtiva. A sua quinta ficará dividida em duas: a horta e a pastagem. Começará por passar a charrua nesta metade da sua quinta; deitará então uma mistura de três qualidades (gramínea, trevo e luzerna, por exemplo). Se semear no Outono, a sua vaca passará o Inverno com o feno comprado, e você terá que aguardar o ano seguinte para a deixar pastar. Se ainda for a tempo de semear na Primavera e se viver num clima bastante húmido que lhe permita fazê-lo, poderá deixá-la pastar já nesse Verão. Quando se semeia na Primavera é melhor não ceifar a forragem no ano seguinte e deixar a vaca pastar um pouco, retirando-a de lá ao menor sinal de destruição da forragem, provocada pelas patas. De resto, é preferível prendê-la, ou delimitar a área de pastagem por uma vedação eléctrica. Faça com que a vaca só disponha de um sexto de forragem de cada vez, deixe-a nesse local cerca de uma semana e, depois, leve-a para outro lado. O tempo que a vaca deve ficar no mesmo sítio é uma questão de bom senso (e bem precisa de desenvolvê-lo se quiser viver em autoconsumo ou auto-suficiência). A razão de ser destas faixas de pastagem reside no facto de o pasto crescer melhor e produzir mais, se o deixarmos crescer tanto quanto possível antes de ser pastado ou ceifado, depois, pastado ou cortado completamente, e então, de novo, deixado em descanso. Se for continuamente pastado, nunca terá oportunidade de desenvolver o seu sistema radicular.

Ora, numa exploração tão intensiva como a que estamos a encarar, é essencial vigiar a pastagem com muito cuidado.

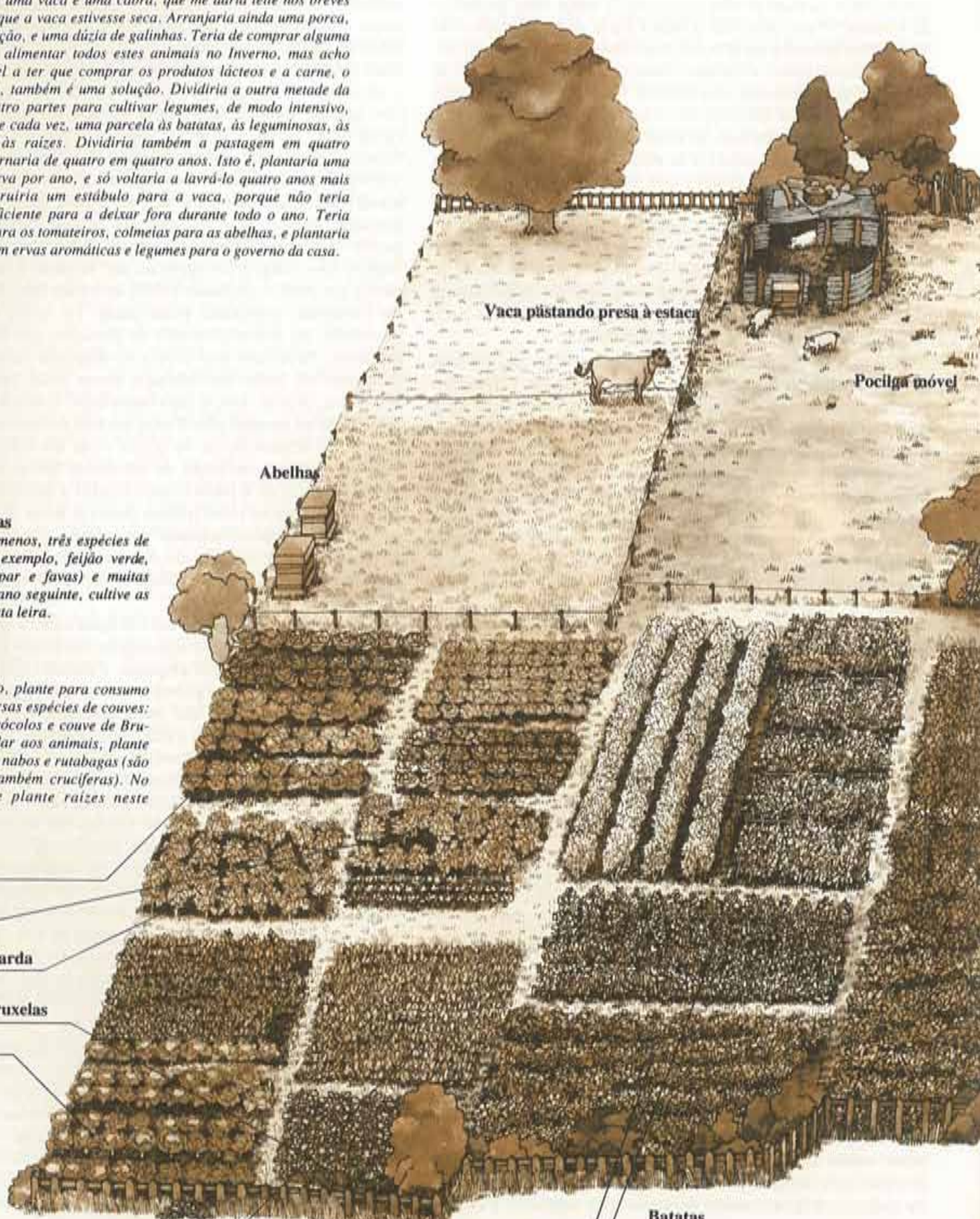
Numa superfície tão pequena, o método que consiste em deixar os animais pastar presos a uma estaca é preferível ao das vedações eléctricas. Uma vaca pequena, de tipo Jersey, habitua-se muito depressa a ficar presa à estaca, sendo de resto por isso, que a raça foi desenvolvida na ilha de Jersey, onde começou a ser criada. Recomendo sinceramente uma Jersey ao agricultor de um meio hectare, porque estou convencido de que ela não tem rival neste género de experiência. Fiz tentativas, sem nenhum sucesso, com vacas de tipo Dexter. Mas, se conhecer uma Dexter que dê mais que uma mínima quantidade de leite (as minhas duas davam menos do que uma cabra), que seja tranquila e dócil, então, compre-a e boa sorte. Mas, não se esqueça de que uma Jersey de boa raça dá muito leite (o mais rico em nata de todos os leites do mundo), que é pequena, e tão dócil que até sentirá pena de não a levar consigo para casa, que tem um apetite moderado, é bonita, simpática, sadia e muito robusta.

Uma vez preparada a parte que reservou para pastagem, deverá assegurar à sua vaca quase toda a comida que ela necessita no Verão. É improvável que consiga ter também algum feno, mas, se vir que a forragem continua a crescer em redor da sua vaca, pode cortar alguma para ferrar.

A outra metade da sua quinta, a parte arável, será intensivamente explorada como horta. A solução ideal consiste em dividi-la em quatro parcelas em que as culturas que desejar

A propriedade de meio hectare

Se possui um meio hectare de boa terra, talvez esteja a pensar cultivá-lo na totalidade com fruta e legumes. Quanto a mim, dividi-lo-ia em duas partes e semearia erva numa metade, para lá deixar pastar uma vaca e uma cabra, que me daria leite nos breves períodos em que a vaca estivesse seca. Arranjaria ainda uma porca, para reprodução, e uma dúzia de galinhas. Teria de comprar alguma comida para alimentar todos estes animais no Inverno, mas acho isso preferível a ter que comprar os produtos lácteos e a carne, o que, de resto, também é uma solução. Dividiria a outra metade da terra em quatro partes para cultivar legumes, de modo intensivo, arribuindo, de cada vez, uma parcela às batatas, às leguminosas, às crucíferas e às raízes. Dividiria também a pastagem em quatro partes, e alternaria de quatro em quatro anos. Isto é, plantaria uma parcela de erva por ano, e só voltaria a lavrá-lo quatro anos mais tarde. Construiria um estábulo para a vaca, porque não teria pastagem suficiente para a deixar fora durante todo o ano. Teria uma estufa para os tomateiros, colmeias para as abelhas, e plantaria uma horta com ervas aromáticas e legumes para o governo da casa.



Vaca pastando presa à estaca

Pocilga móvel

Abelhas

Leguminosas
Plante, pelo menos, três espécies de vagens (por exemplo, feijão verde, feijão de trepar e favas) e muitas crucíferas nesta leira.

Crucíferas
Neste canteiro, plante para consumo próprio, diversas espécies de couves: couve-flor, brócolos e couve de Bruxelas. Para dar aos animais, plante couves roxas, nabos e rutabagas (são raízes, mas também crucíferas). No ano seguinte plante raízes neste canteiro.

Couves

Brócolos

Couve lombarda

Couve de Bruxelas

Couve-flor

Rutabagas ou nabo da Suécia

Feijão de trepar
Feijão verde

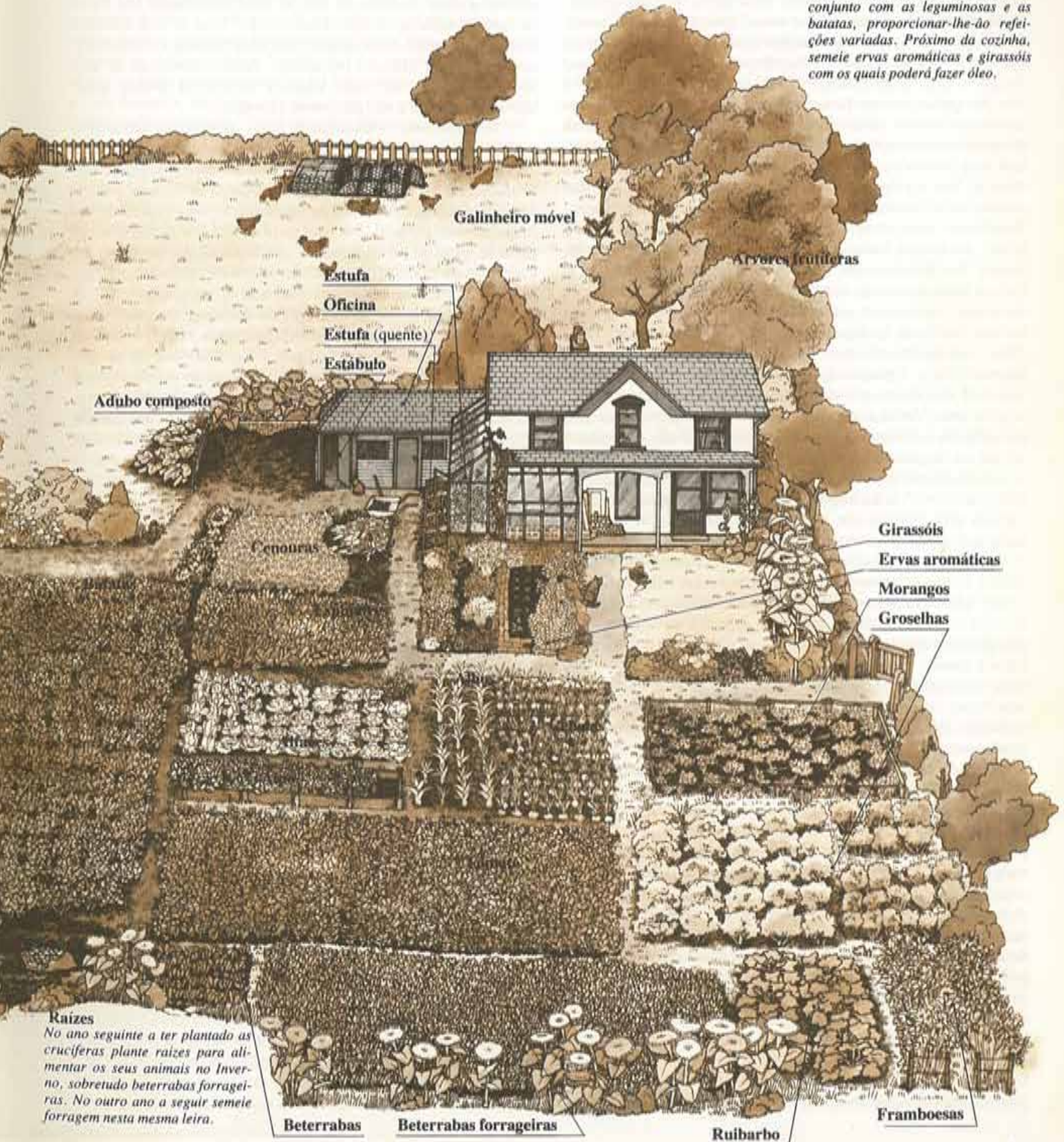
Batatas
Semeie todos os anos as batatas na parcela de pasto que foi lavrada.

Pastagem

Este pasto alimentará a sua vaca durante o Verão. Deixe as suas galinhas correr à vontade e instale aqui um galinheiro móvel.

Canteiro de legumes

No canteiro reservado aos legumes plante legumes para seu próprio consumo. Espinafres, cenouras, alfaces, aipo, alhos-porros e cebolas, em conjunto com as leguminosas e as batatas, proporcionar-lhe-ão refeições variadas. Próximo da cozinha, semeie ervas aromáticas e girassóis com os quais poderá fazer óleo.



Raízes

No ano seguinte a ter plantado as crucíferas plante raízes para alimentar os seus animais no Inverno, sobretudo beterrabas forrageiras. No outro ano a seguir semeie forragem nesta mesma leira.

Beterrabas

Beterrabas forrageiras

Ruibarbo

Framboesas

ter anualmente se sucederão em rigorosa rotação (exporei detalhadamente esta rotação no capítulo Produtos Hortícolas). A única variante a introduzir nesta rotação consiste em que todos os anos você deverá reservar uma parte para pastagem e, como vimos, lavrar também uma parte do seu prado. Aconselho-o a plantar batatas nesta última parte. Se assim fizer, a rotação será a seguinte: forragem (para quatro anos) — batatas — leguminosas — crucíferas — raízes e, de novo, forragem (para quatro anos).

Se quiser semear forragem no Outono, tem que recolher as raízes muito cedo. Pode fazê-lo se viver num clima temperado; em regiões em que os invernos sejam muito rudes, tem que esperar, com certeza, pela Primavera seguinte, para semear. Nas regiões em que o Verão é muito seco, será melhor semear no Outono, salvo se tiver um sistema de irrigação. Finalmente, em certos climas (Verão seco e Inverno frio), será talvez preferível semear a sua forragem no fim do Verão, depois das leguminosas, em vez de o fazer após as raízes, porque as leguminosas atingem a maturação mais cedo do que as raízes. Neste caso, talvez lhe dê mais resultado semear as batatas depois da forragem, fazendo a seguinte rotação: forragem (para quatro anos) — batatas — crucíferas — raízes — leguminosas — forragem (para quatro anos).

Um dos inconvenientes deste método é que você tem que esperar pelo Verão a seguir ao Outono da colheita das batatas para plantar as suas crucíferas. Quando estas são plantadas a seguir às leguminosas crescem imediatamente, porque as crucíferas foram tratadas em estufas e ainda não é tarde para as transplantar no Verão, após a colheita das leguminosas. Mas as batatas não podem ser colhidas (como todas as grandes culturas) antes do Outono, quando já é tarde para plantar crucíferas. Se seguir este regime, só poderá plantar algumas no Verão, após as batatas novas. Ou então, se só cultivar batatas novas, pode plantar tudo. Uma solução consiste em plantar as crucíferas imediatamente após as batatas (isto fá-lo-á ganhar um ano), arrancando algumas batatas muito cedo e plantando, logo a seguir, couves ou nabos, repetindo a mesma operação após cada apanha de batatas. Para terminar, você plantará as crucíferas de Primavera depois de serem feitas as principais colheitas. Mas só poderá proceder assim num clima muito temperado.

Tudo isto pode parecer muito complicado, mas torna-se de mais fácil compreensão quando se faz, do que quando se lê. Pense um pouco nas vantagens desta rotação: um quarto da sua terra arável é anualmente lavrada de fresco, para pastagem para quatro anos, uma terra que se tornou muito fértil devido a toda a riqueza acumulada pela forragem que foi enterrada e vai decompor-se, sem contar com as bostas que a sua vaca lá deixou, durante quatro anos; a sua vaca passa o Inverno deitada na palha que você comprou, mas, como a vai pisar e fazer os excrementos em cima dela, você terá à sua disposição uma enorme quantidade de um ótimo estrume, que poderá espalhar pela sua terra; todos os restos de culturas que não consumir, servirão de alimentação à vaca, aos porcos e às aves. Ficarei muito surpreendido se, após ter seguido este método durante alguns anos, você não me disser que a fertilidade do seu meio hectare aumentou, e que a sua terra produz mais do que as quintas de cinco hectares, exploradas

segundo princípios comerciais normalmente vulgares.

Talvez você se lamente por ter metade do seu terreno para pastagens, e ficar só com um bocadinho de terra para horta. Não se queixe, porque, se a sua horta for bem tratada, dar-lhe-á mais comida do que se você trabalhasse um meio hectare completo. Além disso, como você a terá durante metade do tempo como prado, que será pastado e estrumado, aumentar-lhe-á muito a fertilidade. Estou convencido de que você conseguirá ter mais legumes do que se tivesse meio hectare sem vaca e não praticasse a rotação.

Discutiremos o tratamento a dar às diversas culturas e colheitas noutros capítulos deste livro, mas é necessário fazer algumas observações gerais sobre esta situação particular. Em primeiro lugar, a vaca não poderá ficar fora durante todo o ano, pois transformaria muito rapidamente uma superfície tão pequena num lamaçal. Por isso mesmo, terá que passar a maior parte do Inverno no estábulo, só saindo para fazer um pouco de exercício e tomar ar fresco, durante o dia e quando não chover. Mesmo que ela se adaptasse, você não lucraria nada em tê-la fora durante o Inverno. É preferível mantê-la em casa, onde lhe fabricará um estrume maravilhoso, tanto mais que terá de lhe dar a comer toda a verdura e todas as crucíferas que cultivou para ela na sua horta. No Verão deixe-a fora de dia e de noite, tanto tempo quanto achar que a pastagem aguenta. Poderá ter a sua vaca numa «cama funda»: à palha em que ela faz os seus excrementos junto todos os dias um pouco de palha fresca. Fiz isto durante anos, e o leite era ótimo e conservava-se muito bem.

Poderá também manter a sua vaca num chão duro (se possível, isolado) e fazer-lhe uma boa cama todos os dias, retirando a palha suja e colocando-a cuidadosamente, na meda de estrume, essa mina de fertilidade para o seu meio hectare. Constatará que a sua vaca não tem a mínima necessidade de feno no Verão, mas que precisará dele durante o Inverno, tendo você que lhe comprar, pelo menos, 800 quilos. Se quiser criar o vitelo que ela terá todos os anos, até ele atingir um certo valor, terá que contar com cerca de mais 250 quilos de feno suplementar.

Deverá manter os porcos num recinto, pelo menos durante uma parte do ano (e precisará, portanto, de palha), pois não disporá de bastante terra fresca para os manter de boa saúde. O melhor seria que você possuísse uma pocilga móvel, com um cercado sólido exterior, mas também serve uma pocilga fixa. No que respeita à alimentação, terá certamente que comprar alguns cereais, cevada ou milho. A isto acrescentar-se-á o leite desnatado mais alguns produtos hortícolas, assim como os cereais forrageiros que cultivou especialmente para eles. Graças a tudo isto, eles manter-se-ão muito bem. Se conhecer algum vizinho que tenha um varrasco e lho empreste, aconselho-o a que arranje uma porca e a leve lá. É provável que ela lhe dê 20 bácoros por ano. Engorde dois ou três, para satisfazer as suas necessidades de presunto e toucinho, e venda os outros como leitões (com 8 ou 12 semanas, consoante as exigências do mercado da sua região); render-lhe-ão dinheiro suficiente para que possa pagar o suplemento alimentar que terá que comprar para eles, para as galinhas, e, talvez mesmo, para a vaca. Se não encontrar um varrasco, compre leitões, só para as suas necessidades pessoais, e engorde-os.

Poderá criar as suas galinhas segundo o chamado método «Balfour» (descrito na página 126) e, neste caso, ficarão anos seguidos no mesmo canto da horta. Mas, segundo a minha opinião, é melhor que elas esgaratam a terra em galinheiros móveis. Pode-se assim deslocá-las ao longo do prado; as suas esgaratadelas e excrementos farão muito bem à terra; não tenha muitas galinhas. Uma dúzia dá ovos que chegam para alimentar uma pequena família e, até mesmo, no Verão, alguns a mais para vender ou dar. Compre-lhes alguns cereais e, no Inverno, algumas proteínas, se não cultivar favas em quantidade suficiente. Também pode tentar cultivar, exclusivamente para elas, girassóis, trigo mourisco ou outros alimentos. Prepare-se para ter um galinheiro fixo onde possa guardá-las durante o mau tempo, que tenha luz eléctrica, à tarde, para que elas julguem que é a hora da postura e ponham bastantes ovos, no Inverno.

Quanto às culturas, são todas as culturas hortícolas usuais, mais as beterrabas forrageiras para os animais, se conseguir reservar alguma terra para isso. Mas não se esqueça de que tudo quanto cultivar na horta para si, serve igualmente para os animais, e que eles comerão tudo quanto você não for capaz de consumir. Assim, você não precisará de adubo composto. Os seus animais se encarregarão disso.

Se decidir ter cabras em vez de uma vaca (e quem sou eu para pretender que essa é uma solução insensata?), poderá organizar-se pouco mais ou menos da mesma maneira. Uma cabra dar-lhe-á um pouco de estrume, mas não terá que comprar tanta palha e feno e talvez, nem tenha mesmo que comprar nada. Não terá tanto almece nem tanto leite desnatado para alimentar os seus porcos se os tiver, e não aumentará a fertilidade da sua terra tão depressa como se tivesse uma vaca.

Se não quiser animais ou se só tiver algumas galinhas, poderá explorar a metade do seu meio hectare com horta, e cultivar trigo na outra metade. Aplicará a rotação como acima descrevemos, mas substituirá a forragem por trigo. É, sem dúvida, uma boa solução, se você for vegetariano. Mas não espere aumentar tanto a fertilidade e a produtividade da sua terra como se tivesse animais.

A PROPRIEDADE DE DOIS HECTARES E MEIO

Os princípios que enunciei para a exploração de uma quinta com meio hectare aplicam-se, também, em larga medida, a uma superfície maior. A diferença principal reside no facto de, se você possuir dois hectares e meio numa terra de qualidade média, numa região de clima temperado, e possuir os conhecimentos requeridos, poder cultivar toda a alimentação necessária a uma grande família, com excepção, é evidente, do chá e do café, que só se dão em países quentes. Mas poderá passar muito bem sem estes géneros. Cultivará trigo para o pão, cevada para a cerveja, toda a espécie de legumes, além de poder produzir toda a espécie de carne, ovos e mel.

Se as pessoas que vivem à face da Terra são diferentes umas das outras, o mesmo acontece com as terras de dois hectares e meio mas, aqui vai, a título de exemplo, um modelo realizável:

Admitindo que a casa de habitação, as outras construções,

o pomar e a horta, ocupam meio hectare, poder-se-á dividir o resto do terreno em oito partes iguais. Será necessário vedá-los de modo permanente, com um cercado eléctrico, por exemplo; ou, se você for adepto da estaca e preferir prender as suas vacas, porcos ou cabras, não arranje vedação nenhuma.

A rotação podia fazer-se do seguinte modo: forragem (para três anos) — trigo — crucíferas — batatas — leguminosas — cevada, simultaneamente com um pouco de mistura de três espécies — forragem (para três anos).

Restar-vos-á, então, um pouco mais de um meio hectare de pasto, que poderá ser muito produtivo; em bons anos, poderá chegar a ter cerca de 500 quilos de trigo, 10 toneladas de crucíferas, 2 toneladas de batata, 250 quilos de leguminosas, 375 quilos de cevada.

Talvez você consiga produzir uma tonelada de erva para feno no seu prado, além de bastante renovo (a erva que cresce depois de ceifado o feno), para que a sua vaca possa pastar pelo outono adiante.

Este plano comporta milhares de possíveis variantes. A adaptação constitui a essência de uma boa agricultura. Você poderá, por exemplo, semear as batatas logo após ter lavrado o seu prado, e, só depois, semear o trigo. Poderá cultivar aveia em vez de cevada, ou aveia em vez de trigo. Poderá semear centeio, sobretudo se tiver uma terra leve e seca, ou se quiser uma boa forragem para o Inverno ou, ainda, se gostar de pão de centeio. Poderá plantar menos leguminosas. Poderá tentar repartir as suas culturas hortícolas só por quatro parcelas em vez de cinco e ter, assim, um hectare de pastagem. Verá que encontrará sítios para pastagem, na parte reservada às construções, ou no pomar, por exemplo, se as suas árvores forem bastante altas para não serem danificadas pelo gado. É evidente que se você viver numa região de milho, cultivará milho, talvez, em substituição das crucíferas ou das batatas. O melhor será perguntar a camponeses vizinhos quais as culturas que se dão melhor na região.

O mesmo sucede com os animais: arranjará um cavalo para o ajudar nos trabalhos do campo, salvo se preferir utilizar um tractor. E, com dois hectares e meio, terá porcas suficientes para pensar em oferecer-lhes um varrasco; quatro porcas, pelo menos: tivemos seis porcos e um varrasco durante anos, que foram bastante compensadores. De facto, tanto nos bons como nos maus anos, pagaram sempre todas as facturas: de resto, os Irlandeses alcunharam assim o porco: «um grande senhor que paga o seu aluguer», e bem se percebe porquê. Mas os porcos só se tornam muito rendíveis, se for você a produzir a maior parte da sua alimentação.

Faça com que as suas aves corram o mais possível pela quinta. Nos campos de trigo ou cevada, depois de ceifados, elas comerão durante um certo tempo os grãos dispersos, e far-lhes-ão muito bem, esgaratando e comendo diversas larvas. Se você deixar ir as aves para um bocado de terra lavrada, elas comerão os insectos e as ervas daninhas. Você terá bastante alimentação e espaço para criar patos, gansos, perus, coelhos e pombos, animais que contribuirão quanto mais não seja para diversificar as suas refeições.

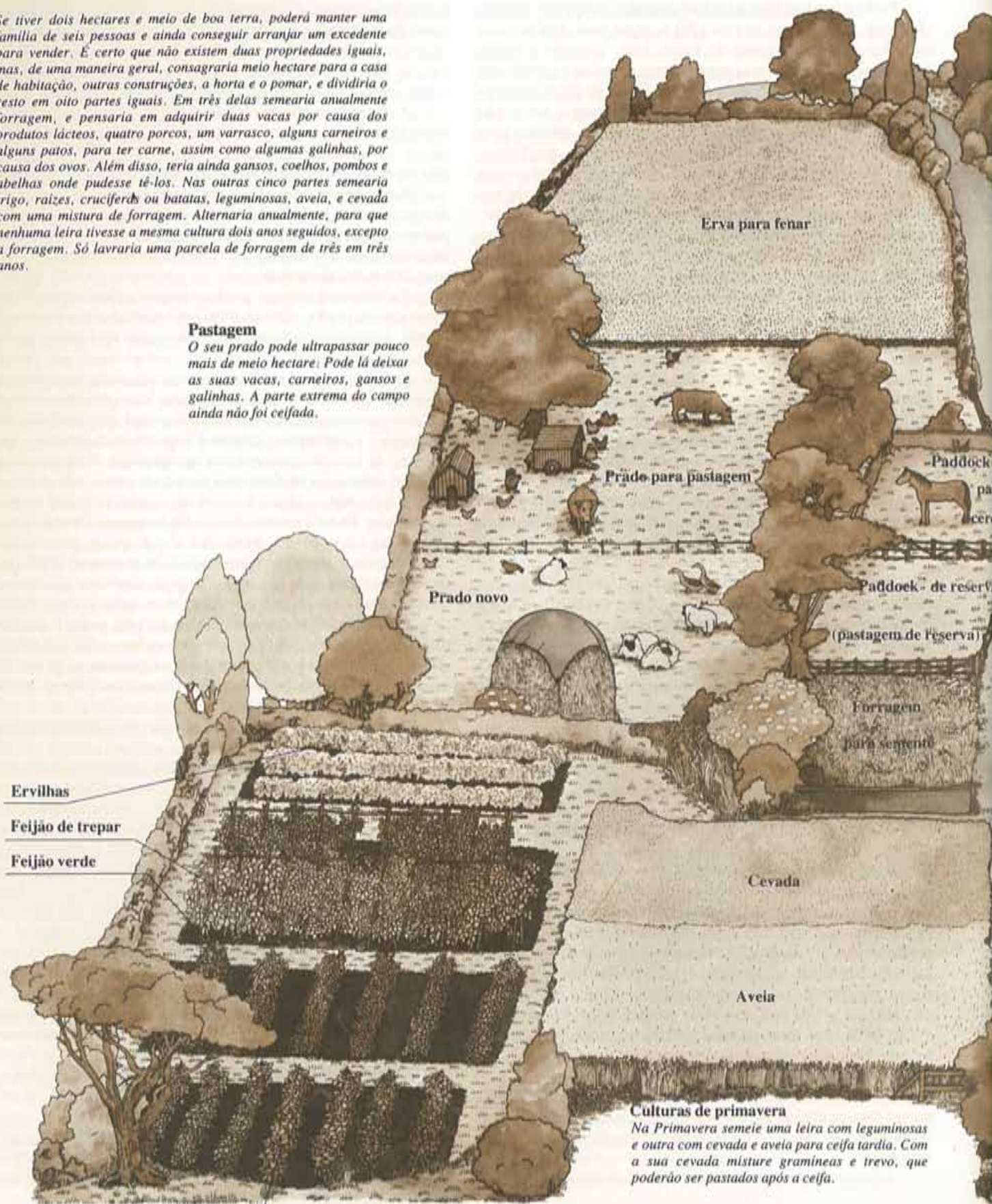
Aconselho-o a ter duas vacas, pois assim terá bastante leite ao longo do ano: no Verão terá leite suficiente para fazer bom queijo, bem curado, que durará todo o Inverno, e terá

A propriedade de dois hectares e meio

Se tiver dois hectares e meio de boa terra, poderá manter uma família de seis pessoas e ainda conseguir arranjar um excedente para vender. É certo que não existem duas propriedades iguais, mas, de uma maneira geral, consagraria meio hectare para a casa de habitação, outras construções, a horta e o pomar, e dividiria o resto em oito partes iguais. Em três delas semearia anualmente forragem, e pensaria em adquirir duas vacas por causa dos produtos lácteos, quatro porcos, um varrasco, alguns carneiros e alguns patos, para ter carne, assim como algumas galinhas, por causa dos ovos. Além disso, teria ainda gansos, coelhos, pombos e abelhas onde pudesse tê-los. Nas outras cinco partes semearia trigo, raízes, crucíferas ou batatas, leguminosas, aveia, e cevada com uma mistura de forragem. Alternaria anualmente, para que nenhuma leira tivesse a mesma cultura dois anos seguidos, excepto a forragem. Só lavraria uma parcela de forragem de três em três anos.

Pastagem

O seu prado pode ultrapassar pouco mais de meio hectare: Pode lá deixar as suas vacas, carneiros, gansos e galinhas. A parte extrema do campo ainda não foi ceifada.



Ervilhas

Feijão de trepar

Feijão verde

Favas

Culturas de primavera

Na Primavera semeie uma leira com leguminosas e outra com cevada e aveia para ceifa tardia. Com a sua cevada misture gramineas e trevo, que poderão ser pastados após a ceifa.

Raízes

Divida a parte reservada à cultura de raízes em várias parcelas, e semeie-as com diferentes espécies, para alimentar os seus animais no Inverno. Depois quando as arrancar, guarde-as no silo ou em qualquer outro local.

Madeira

Se tiver alguma madeira, aproveite-a para a construção e para o aquecimento, trabalhando as árvores exactamente como na quinta. Abata todos os anos as árvores velhas e limpe a terra. Plante árvores novas, tais como freixos, larícios, castanheiros e pinheiros.

Plantação de pinheiros novos

A parte doméstica

É o centro da sua quinta. À volta do pátio, situam-se a casa de habitação, o celeiro, o estábulo, e a queijaria. Ponha um cavalo no «paddock» ou pastagem cercada, patos no lago, e abelhas no pomar, mas assegure-se de que tem espaço suficiente para a cultura dos legumes e bagas.

Estufa

Nora hidráulica e moinho

Legumes estivais

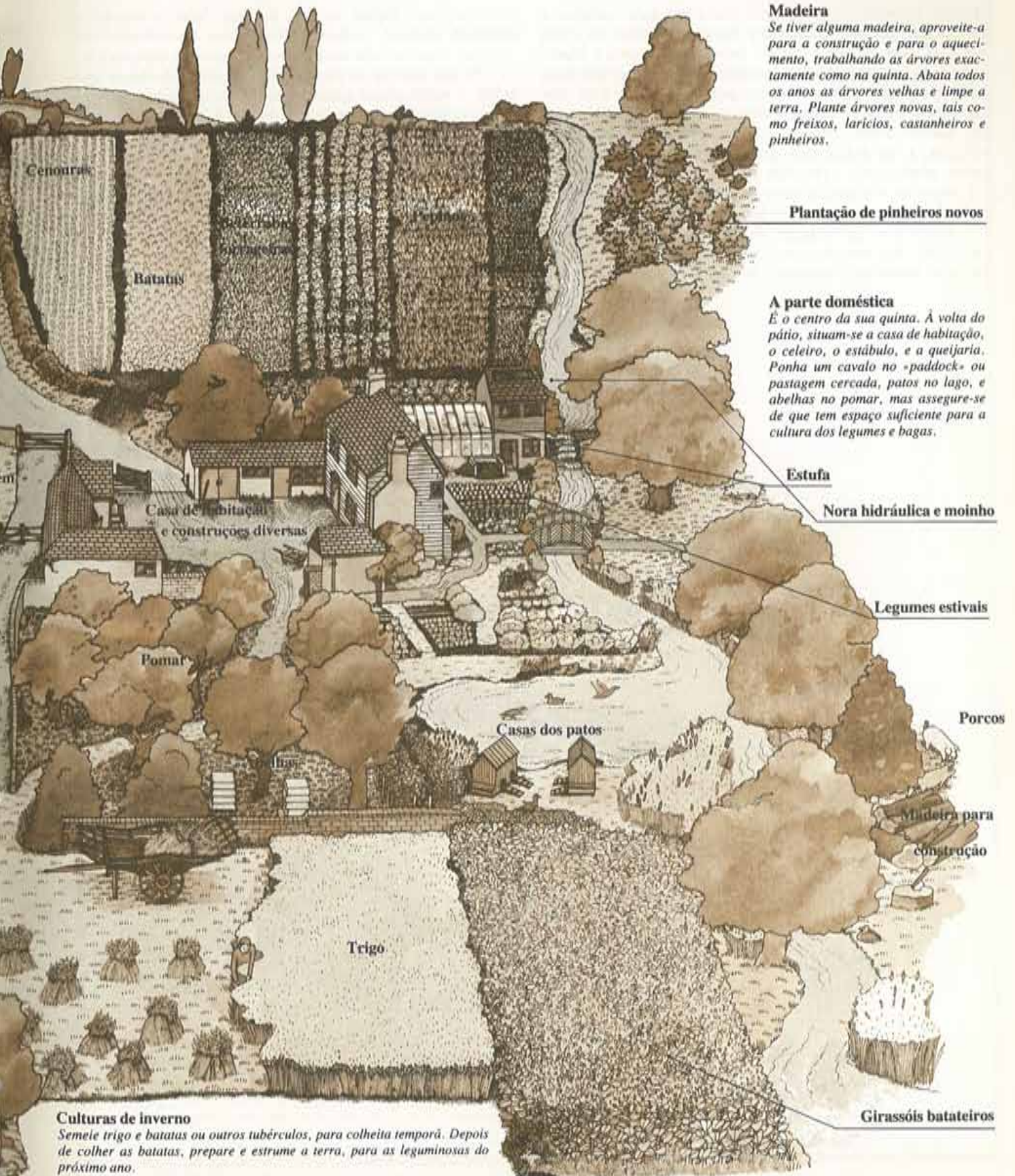
Porcos

Madeira para construção

Girassóis batateiros

Culturas de inverno

Semeie trigo e batatas ou outros tubérculos, para colheita temporã. Depois de colher as batatas, prepare e estrume a terra, para as leguminosas do próximo ano.



também bastante almece e leite desnatado para melhorar a alimentação normal dos porcos e das aves. Se criar um vitelo todos os anos, guarde-o dezoito meses ou dois anos e depois mate-o: terá carne de bovino que dará para alimentar toda a sua família, no caso de possuir um congelador. Se não o tiver, terá que vender a carne e utilizar o dinheiro para comprá-la no talho ou, melhor ainda, combine com os pequenos agricultores vizinhos, a fim de que cada um mate um animal segundo uma ordem estabelecida, e repartam a carne entre vós, de modo que ela possa ser consumida antes de se estragar. De Inverno, a carne de vaca conserva-se pelo menos durante um mês.

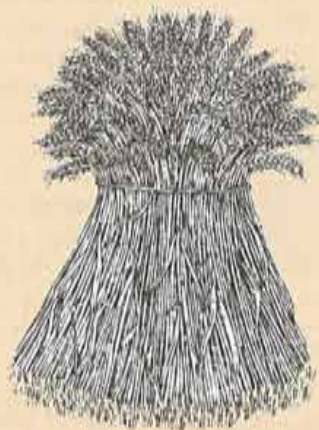
Numa área tão pequena, os carneiros já são um empreendimento mais duvidoso, pois não só precisam de muito bons cercados como também porque se torna pouco rendível ter um

cobridor para menos de seis ovelhas. Mas já poderá ter algumas ovelhas, levá-las a emprenhar ao cobridor dum vizinho, criar os cordeiros e guardar a carne de carneiro e a lã.

O que acabou de ler não passa de uma introdução geral sobre o modo como quem quiser viver em auto-suficiência pode organizar uma propriedade de dois hectares e meio. Mas, cada um deverá adaptar estas directivas à sua própria situação, ao tamanho da sua família ou da sua comunidade e às características da sua terra e clima.

O principal objectivo deste livro é dar o maior número possível de conselhos práticos, que o ajudem a escolher e a explorar a sua terra, as suas culturas e o seu gado, a fim de que se tornem factores produtivos na sua busca por uma vida melhor.

Os frutos da terra



Fez ele saber que na sua opinião, aquele que conseguisse cultivar duas espigas ou dois molhos de erva onde anteriormente só um crescia, seria um benfeitor da Humanidade

SWIFT

Desbravamento do terreno

A não ser que a sua propriedade seja extensa e que pretenda cultivar parte dela como mata de recreio, para dar os seus passeios, uma das suas prioridades será a de verificar se não poderá ganhar mais terreno, desbravando áreas cobertas por matos e arbustos. Vale a pena limpar essas áreas desde que não fiquem situadas em encostas exageradamente íngremes ou irremediavelmente pantanosas ou ainda cobertas por pedregulhos. Desbravar o terreno é um trabalho difícil mas compensador embora possa ser extremamente dispendioso e exija muito tempo.

Desbravamento dum bosque

Arrancar um bosque pode vir a custar-lhe mais do que comprar terreno novo, a não ser que viva num país que subsidie largamente este tipo de trabalho. Mas, se puder dispor do tempo e do enorme esforço exigido, desbravar a mata e criar terra fértil onde esta não existia é uma tarefa meritória. No entanto, considere primeiramente se não seria melhor tornar a plantar esse velho bosque como um novo bosque e explorá-lo como floresta.

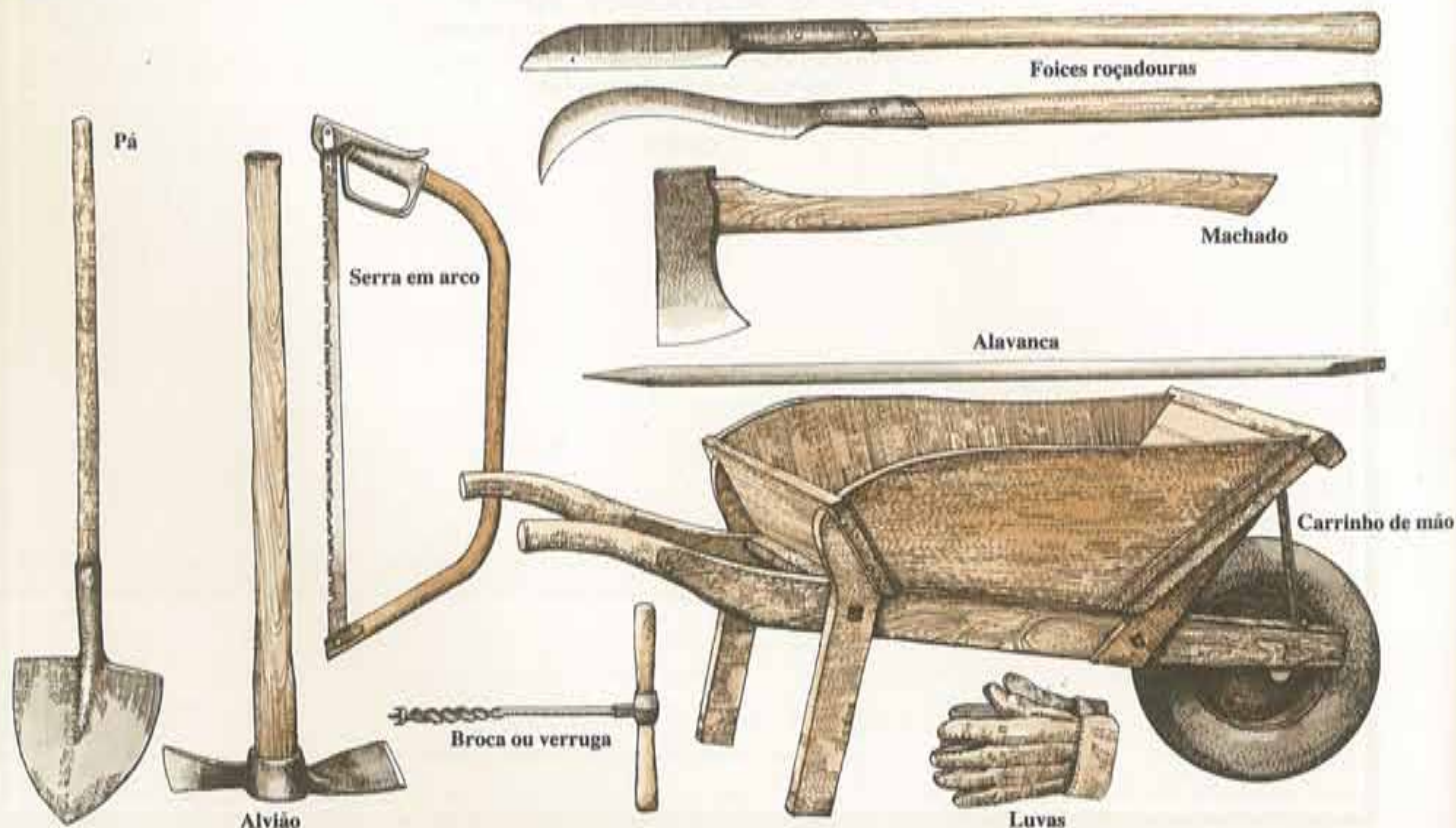
O método mais dispendioso de limpar o terreno de árvores

e arbustos é o de alugar um tractor de lâmina frontal e escarificador. O aluguer duma dessas máquinas mais o seu motorista custa caro, mas sem dúvida que desenvolve um trabalho formidável numa hora. As árvores arrancadas ficarão, desordenadamente, uma em cima das outras. Cabe-lhe então a si, a enorme tarefa de limpar a madeira utilizável e de queimar a lenha miúda, ou seja os pequenos ramos. Proceder a esta última operação enquanto a madeira ainda está verde é uma tarefa muito mais árdua do que possa imaginar, mas tem que ser efectuada antes que possa cultivar o terreno.

É mais barato arrancar os cepos com um macaco ou com um cabrestante. Poderá alugar ou pedir emprestado uma destas ferramentas, ou comprá-la se tiver uma vasta área a desbravar. Poderá como alternativa cavar e arrancar os cepos com a pá e o alvião, mas é um trabalho pesado. Ou poderá ainda arrancá-los aplicando um explosivo, como seja a pólvora ou a gelinhite. Este processo requer que se faça um furo, tão profundo quanto possível, debaixo do cepo e aí meter a carga explosiva. O melhor será utilizar um explosivo ascensional: a pólvora é boa se se utilizar a quantidade suficiente. O amonal é excelente, assim como qualquer outro explosivo com alta taxa de expansão. Assim é preferível empregar gelinhite «de céu aberto» do que a gelinhite vulgar para quebrar rochas. Quanto

Ferramentas manuais

Se não tiver máquinas para limpar o terreno, pode fazê-lo manualmente, utilizando as ferramentas apropriadas.



às quantidades é tudo uma questão de critério, ensaios e erros; 900 g de amonal chegariam para extrair um grande carvalho enquanto que seriam necessários 4,5 kg de pólvora para se obter o mesmo efeito. Deverá contudo procurar a ajuda de alguém que tenha experiência de explosivos.

O clorato de sódio é um método mais acessível para a maior parte de nós. Faça buracos no cepo, encha-os de clorato de sódio, tape-os para impedir que a chuva entre e espere um mês. Acenda uma pequena fogueira sobre o cepo, que depressa arderá por completo.

Retirar as pedras

As pedras podem incomodar bastante, especialmente em terrenos de argila saibrosa ou glaciár, onde este, ao retroceder, deixou ficar ao acaso rochas erráticas. Mais uma vez este problema pode ser solucionado pela escavadora, caso os rochedos não sejam muito grandes, içando-os e levando-os para fora do terreno.

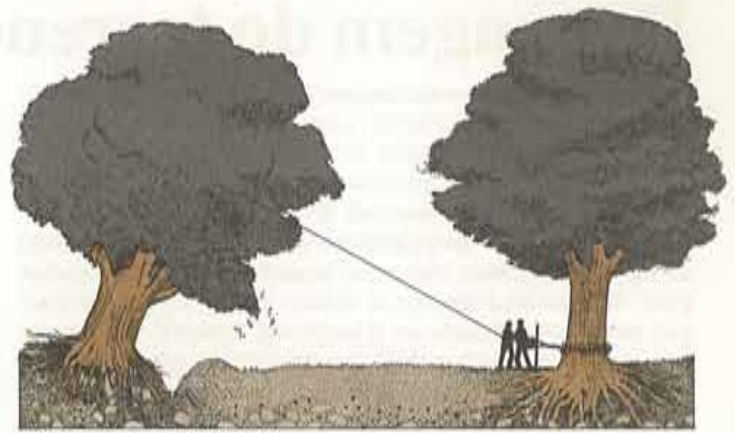
Pode, no entanto, elevar pedras de maiores dimensões com a ajuda de alavancas. Cave à volta do rochedo e, num dos lados, estabeleça um ponto de apoio sólido — poderá servir-se de uma pedra; em seguida coloque uma longa viga de madeira ou uma trave de ferro (o ideal seria um bocado de carril) e levante alguns centímetros desse lado do rochedo. Meta então pequenas pedras debaixo do rochedo, deixe que esta volte à sua posição e aplique a sua alavanca do outro lado. Repita o mesmo processo desse lado. Continue a trabalhar à volta do rochedo, elevando-o de cada vez aqueles poucos centímetros que a sua alavanca lhe permite e preenchendo esses pequenos espaços com pequenas pedras. Acabará finalmente por chegar ao nível do solo.

Uma vez que tenha conseguido extrair o rochedo poderá, através de alavancas, rolá-lo até à borda do terreno. Se for demasiadamente grande, experimente acender uma grande fogueira por baixo do rochedo para o aquecer e depois atire-lhe com água fria. Este processo deverá quebrar o rochedo.

Quebrar as pedras

O processo mais simples de quebrar as pedras é fazendo-as explodir. O melhor explosivo é o plástico, mas a gelinhite de combustão rápida também é razoável. Faça um furo no rochedo e coloque nele o explosivo; 28 g de gelinhite são suficientes para um rochedo grande. Pode-se fazer o buraco com um compressor e perfuradora ou manualmente, com uma ferramenta de saltar, broca de aço que se assemelha a um escopro comprido, e um martelo pesado.

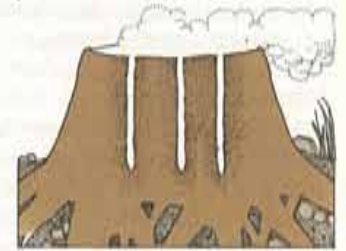
Martela-se a broca para que entre no rochedo, rodando-a depois de cada martelada. De vez em quando deve-se deitar água no furo que esteja a fazer. Envolve a broca num trapo para evitar que a pasta, que assim se for formando, lhe salte para a cara. Mas, repito, se nunca utilizou explosivos, aconselho-o a procurar alguém mais experiente que o ajude da primeira vez.



Utilização dum cabrestante

Utilize a base duma árvore como ponto de fixação e ate a corda de arame, o mais alto que puder, na

árvore que pretende arrancar. Corte todas as raízes que puder e depois puxe.

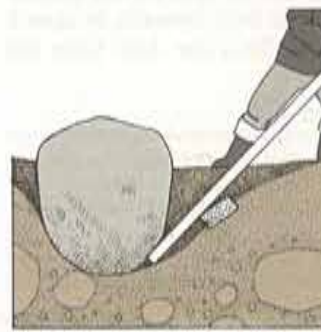


Explodir um cepo

Coloque a carga dentro de um buraco bem fundo no cepo e abrigue-se. Faça vários buracos, encha-os com

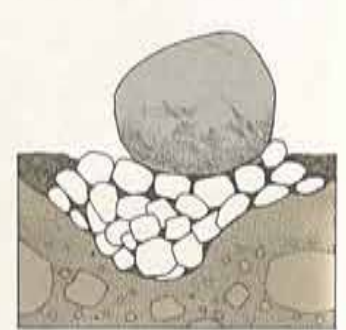
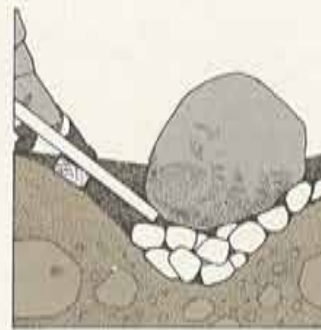
clorato de sódio e cubra-os. Espere um mês e depois acenda uma fogueira sobre o cepo.

Elevar um rochedo



Utilize como ponto de apoio, um bocado de madeira ou uma pedra. Coloque a alavanca. Levante o ro-

chedo o mais que puder, e apoie-o com pedras. Coloque a alavanca e o ponto de apoio do outro lado do



rochedo. Repita o processo quantas vezes for necessário indo a pouco e pouco elevando o rochedo. Uma vez

que este esteja fora do buraco poderá rolá-lo para fora do terreno, à mão ou com a ajuda duma alavanca.

Drenagem do terreno

Se tiver sorte, talvez o seu terreno não precise de ser drenado. Uma grande parte da terra tem subsolo poroso e possivelmente rochas, pelas quais a água se poderá infiltrar; talvez seja levemente inclinado e portanto seco. Mas os terrenos com subsolo impermeável, em que a terra é muito pesada, os terrenos que sejam tão planos que a água não possa escorrer, ou aqueles onde haja nascentes, poderão necessitar de drenagem. Terreno mal drenado é terreno tardio, o que significa, que não produzirá nada no princípio da época. É um terreno frio, difícil de trabalhar. Não o pode cultivar enquanto estiver húmido — especialmente se o solo for argiloso. Em resumo não produzirá boas colheitas.

Poderá determinar se o terreno é húmido, pelo tipo de plantas que, mesmo num Verão seco, aí cresçam. Plantas, herbáceas, tais como o iris, o caniço, o junco e a cana, indicam que mesmo estando seco no Verão, o terreno estará húmido e saturado de água no Inverno.

Drenagem por regos

Frequentemente, os terrenos inclinados poderão ser drenados, cavando um rego no seu topo (ver figura). O objectivo deste rego é o de receber e evacuar a água que escorre de cima. A chuva que cai directamente sobre o terreno não é suficiente para o saturar, mas, sim, a água que escorre dos terrenos acima.

Nascentes

Poderá drenar nascentes ligando-as por valas ou por drenos (ver figura) a um riacho, que escoe a água em excesso. Poderá detectar as nascentes através de poças de água ou das plantas características. Se existir uma grande zona saturada de água à volta da nascente, o bom senso dir-lhe-á que deve fazer um

grande buraco à volta da boca do seu cano, enchendo-o de pedras.

Drenos

Os terrenos planos podem ser drenados simplesmente baixando o lençol freático. A toalha freática é o nível a que fica a superfície de água subterrânea. Esse nível será mais elevado no Inverno do que no Verão e, em casos extremos, poderá estar acima do nível da superfície da terra. Baixa-se esse nível, cavando valas ou colocando canos de escoamento, que levam a água. Poderá fazê-lo mesmo em terrenos abaixo do nível do mar, bombeando a água dos vales mais profundos para o mar ou para canais, que a levam para o mar.

É óbvio que os solos pesados (solos muito argilosos) necessitam de maior drenagem do que os solos leves, mas mesmo a areia, o mais leve de todos os solos, pode estar saturado de água, e não se conseguirá cultivar nada sem que ele seja drenado. Quanto mais pesado for o solo, mais próximos deverão estar os drenos, pois que menor será a distância a que a água se infiltra. Bastarão apenas alguns canos para drenar solos leves ou arenosos. Se não tiver experiência neste campo será melhor aconselhar-se com peritos: em países onde haja especialistas do governo em drenagem, serão estes os mais indicados. Também existem frequentemente avultados subsídios para os trabalhos de drenagem.

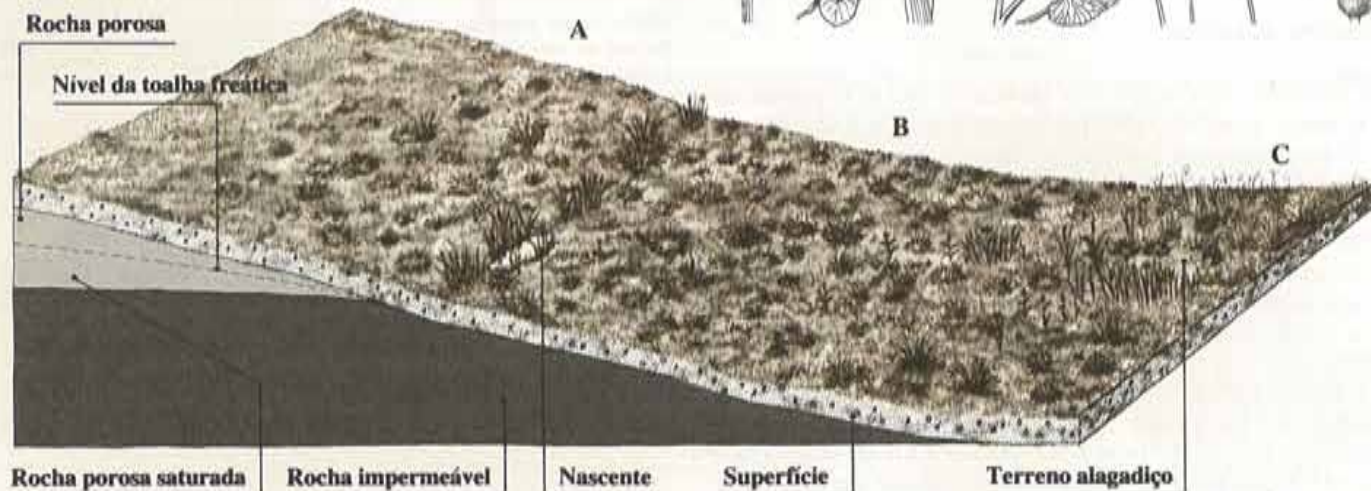
Existem três tipos principais de drenagem: as valas abertas, os drenos subterrâneos e os que são abertos pelos subsoladores. Uma vala aberta é exactamente aquilo que o nome indica. Cave, ou faça cavar por máquina, uma vala com os taludes inclinados. Em solos leves (solo arenoso) a inclinação deve ser muito maior do que em solos pesados, pois que o solo pesado se aguenta melhor. O bom senso lhe ditará qual a

Três situações que requerem drenagem

A. A água desce ao longo da encosta através de solo poroso ou pedra, antes de atingir uma camada impermeável. Em geral esta situação força a água a surgir à superfície em forma de nascente.

B. Um subsolo impermeável impede o escoamento das águas pluviais.

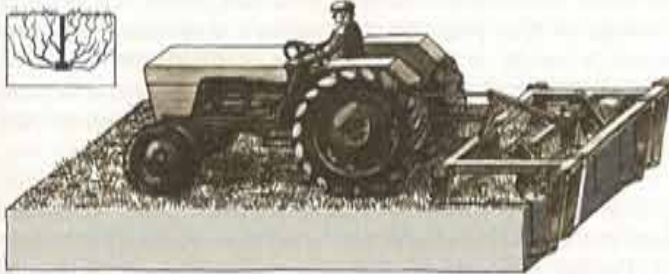
C. Um terreno totalmente plano não possui alguma inclinação que lhe permita a drenagem. As plantas da direita são prova segura de que o terreno é húmido (da esquerda para a direita): satirião, violeta dos pantânos, iris, caniço e juncos.





O subsolador

Consiste num objecto de aço em forma de cunha, preso à extremidade duma lâmina fina e que é arrastado pelo solo. A ranhura estreita, feita pela lâmina, é rapidamente preenchida, mas o dreno permanece. Este dreno dura muito mais em terreno argiloso do que em terreno leve e arenoso.

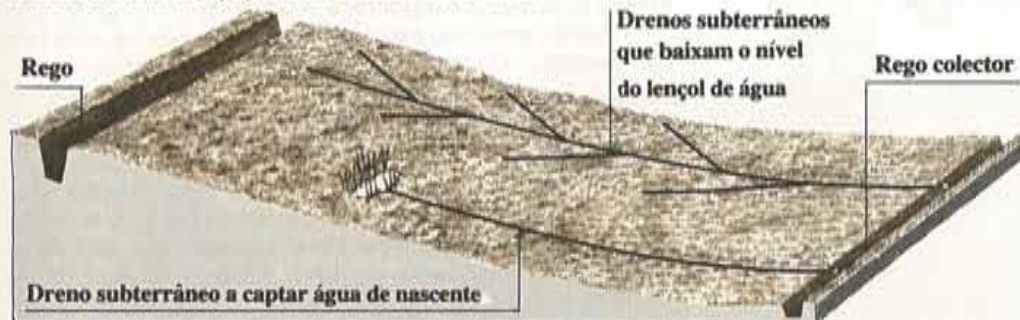


O cultivador pesado

Este tipo de charrua subsoladora corta uma série de sulcos profundos, regularmente espaçados no solo. É um processo que resulta muito bem em terrenos argilosos pesados, onde os sulcos duram muito tempo e asseguram uma drenagem livre.

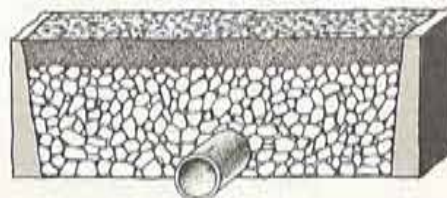
A utilização de drenos e valas

Um rego tem por função interceptar a água que vem a escorrer pela encosta abaixo, conduzindo-a por um rego lateral até a um rego colector que se encontra no fundo. Um dreno subterrâneo pode ser utilizado para drenar uma nascente e uma rede de drenos subterrâneos, o ideal seria que fossem concebidos de modo a formarem espinha, pode escoar água suficiente até que o nível do lençol freático baixe. Tente baixar esse nível pelo menos 50 centímetros abaixo da superfície. Mas o ideal seria 1,2 metros.



Drenar uma nascente

Cave até à nascente. Coloque um cano ou cave uma trincheira para evacuar a água. Se a nascente for grande, coloque pedras à volta do seu cano.



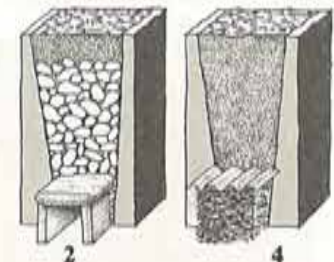
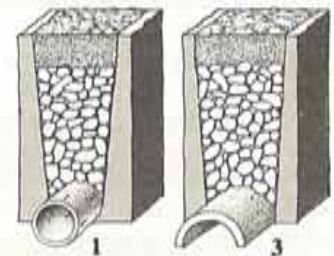
inclinação que deve fazer: Se os taludes desabarem é porque a inclinação é pequena.

Também a profundidade é uma questão de critério: Se a vala for suficientemente profunda de modo a que baixe o nível do lençol de água, de modo a que as colheitas cresçam sem problemas, então é suficientemente profunda. Certamente que não quererá ter água estagnada no solo a menos de 46 cm da superfície; e será ainda melhor se conseguir baixar esse nível para 1,2 m. Se tiver que cavar à enxada, certamente que não vai querer valas muito fundas. E lembre-se que as valas abertas precisam de cuidados de conservação e de limpeza para a destruição do mato e ervas daninhas, todos os anos, ou de dois em dois anos, e da limpeza com pá todos os cinco ou dez anos. Além disso também precisam de ser vedados.

Os drenos subterrâneos podem ser de vários tipos (ver figura). Desde que sejam suficientemente profundos para que não sejam afectados pelo arado ou outras alfaias agrícolas, e, desde que o seu declive seja constante de modo a que não fiquem obstruídos, não necessitam de manutenção e duram muito tempo. Os drenos feitos com subsolador (ver figura) não duram mais que cinco a dez anos, e menos ainda em terrenos arenosos.

Mas a drenagem é, muito simplesmente, uma questão de bom senso. Imagine o que se passa lá em baixo. Cave buracos experimentais para verificar a profundidade da toalha freática onde é que ficam as nascentes. Arranje uma maneira de drenar essa água até à ribeira ou corrente de água mais próxima, ou mesmo deixe-a escoar para um terreno inculco longe do seu. Terá então um terreno bem drenado e produtivo.

- 1 Dreno de tubo plástico
- 2 Dreno de ranhura em pedra
- 3 Dreno de telha semicircular
- 4 Dreno de ranhura com ramos



Drenos subterrâneos

Os drenos cobertos em pedra e os de telha são naturalmente porosos. Os drenos de tubo plástico apresentam ranhuras ou são perfurados, para que deixem entrar a água. O dreno romano de ranhura, com ramos cobertos com terra, pode ser reforçado com uma chapa perfurada de aço ondulado.

mais depressa do que as possa cortar para lenha. Um pequeno bosque constitui o melhor colector de calor solar do mundo.

O freixo é a árvore que dá melhor lenha. «Seja verde ou seja podre é digno de uma rainha». Os ramos do freixo são óptimos. Ardem bem tanto verdes como secos. Uma vez seco, o carvalho arde bem e durante muito tempo, mas o facto de crescer tão lentamente não justifica que seja plantado para esse fim. O vidoeiro branco é bom para lenha mas não serve para muito mais. Quando seco, arde desprendendo muito calor e além disso cresce rapidamente. As coníferas não são muito boas para lenha. Racham-se muito facilmente e ardem depressa mas, nos países frios do Norte, onde não existe mais nada, estas têm que ser utilizadas para esse fim. O vidoeiro dá melhor lenha e dá-se em zonas mais ao norte que qualquer outra árvore. Todas as árvores selvagens tais como o amieiro e o salgueiro ardem muito mal enquanto verdes, mas podem servir de lenha quando secas, embora mesmo assim não ardam bem nem desprendam calor durante muito tempo. Mas que se pode fazer com essa madeira? Toda a espécie de madeira arde. Mas, se plantar de propósito para obter lenha, plante freixo e desbaste-o.

Desbastar significa cortar todas as árvores que tenham atingido o diâmetro de cerca de 23 cm, deixando então que voltem a crescer. Cada pé dará vários rebentos. Corte-os novamente daí a cerca de 12 anos e, mais uma vez, eles irão rebentar. Este corte todos os 12 anos, pode durar centenas de anos e, assim, poderá obter a maior quantidade possível de lenha da sua parcela de mata.

Plantar árvores

Plante as árvores umas perto das outras, pois que assim irão crescer direitas e altas, à procura da luz. De 2 em 2 metros é o ideal. Logo que a mata esteja espessa demais, faça um

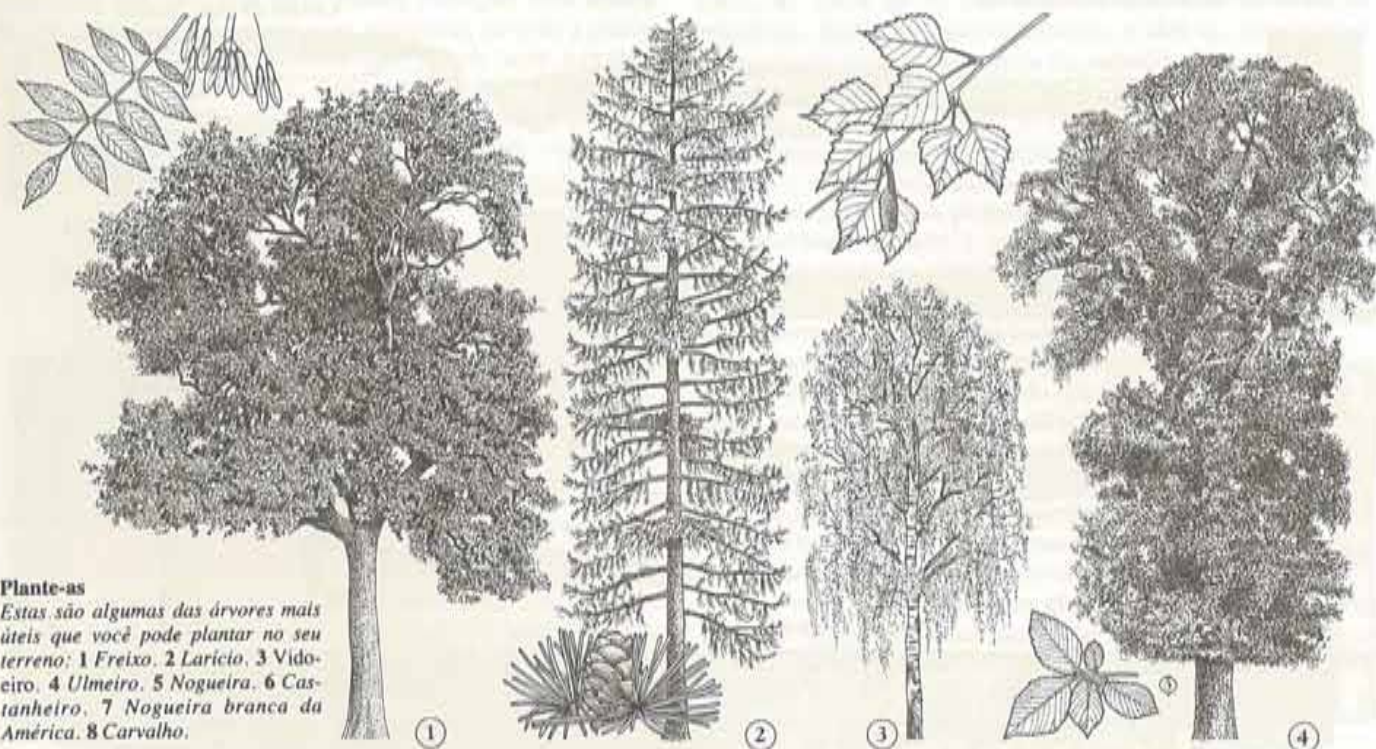
primeiro desbaste e assim obterá uma pequena primeira colheita. No Inverno plante árvores com pelo menos 3 anos. Pode comprá-las em viveiros ou nos serviços florestais ou pode criá-las você mesmo, a partir da semente. Durante os primeiros três ou quatro anos, arranque as ervas daninhas, para que as árvores não sejam abafadas. Serre os ramos mais baixos das árvores jovens, de modo a obter madeira limpa e sem nós. Se for necessário, enriqueça o solo com fósforo, potássio e cal. O estrume e o adubo fazem com que as árvores cresçam mais rapidamente.

Em bosques já existentes, arranque as árvores selvagens (o amieiro, o salgueiro e os arbustos) para que as outras árvores tenham mais hipóteses de crescer. Um solo húmido favorece o crescimento das árvores selvagens e, portanto, proceda à sua drenagem, sempre que possível. E, se tiver tempo, corte o mato miúdo.

Secagem da madeira

Empilhe as tábuas, tal qual elas são cortadas do tronco, colocando entre elas tacos de madeira para que o ar passe. Poderá secar rapidamente a madeira numa estufa, mas, com o tempo, é melhor. Alguma madeira (como por exemplo o freixo) pode ser mergulhada em água, durante algumas semanas, para fazer sair a seiva. Assim, acelera-se a secagem. Mas, certas árvores precisam de anos para ficar completamente secas. Se precisar da madeira para fabricar móveis, por exemplo, é evidente que não se deve mexer mais na madeira. Mas para trabalhos mais grosseiros, cancelas, ou mesmo para certas construções grosseiras, a secagem não é tão importante.

Tenha sempre presente que as árvores devem ser tratadas como uma colheita. Não hesite em cortar árvores adultas quando for preciso, mas plante sempre maior número do que corta.



Plante-as

Estas são algumas das árvores mais úteis que você pode plantar no seu terreno: 1 Freixo, 2 Larício, 3 Vidoeiro, 4 Ulmeiro, 5 Nogueira, 6 Castanheiro, 7 Nogueira branca da América, 8 Carvalho.



Cortar uma árvore

Apare todas as raízes e arbustos com o machado. Utilize-o depois para cortar um entalhe, do lado para o qual quer que a árvore caia. Comece então a serrar do lado oposto, alguns centímetros acima da parte mais profunda do entalhe. Quando a árvore bloquear a serra, utilize o seu maço para introduzir uma cunha no meio, atrás da serra. Continue a serrar até

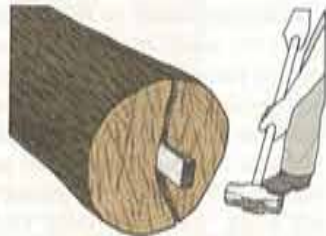


chegar perto do entalhe, e que a árvore esteja quase a cair. Retire então a serra, introduza a cunha mais para dentro, até que a árvore caia.

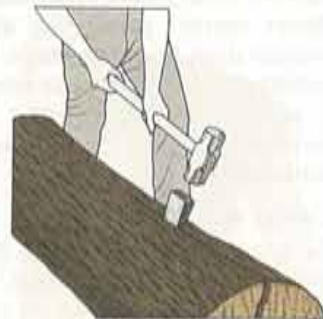
Sobre o cepo, fica um pedaço irregular de madeira, corte-o com o seu machado.

Fender com a cunha e o maço

As cunhas e os maços são as melhores ferramentas para fender ou rachar grandes troncos. Com o maço, introduza uma cunha numa extremidade do tronco. Em seguida introduza outras cunhas na racha assim aberta, até que o tronco rache a todo o seu



comprimento. Nunca utilize o machado como cunha. O punho ou cabo acabará por partir.

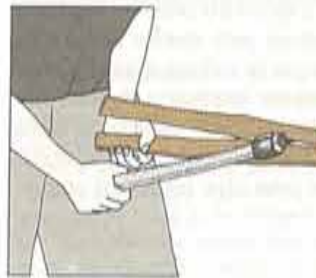


Fender com o machado de fender e o maço

Para rachar madeira mais miúda, a ferramenta ideal é o machado de rachar. Martele a lâmina com um maço, contra uma das extremidades. Introduza a lâmina mais fundo na madeira utilizando o cabo como alavanca. Não demora muito até que a



madeira rache a todo o seu comprimento. Este processo é muito mais rápido do que a utilização de cunhas.



Serrar tábuas

A serra grande é uma ferramenta já consagrada, na transformação de

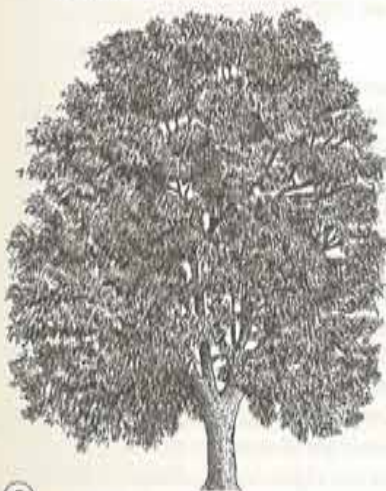
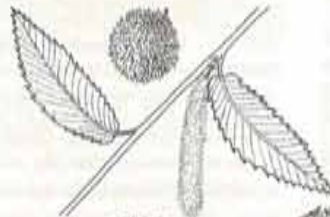


troncos em tábuas. Um homem fica de pé em cima do tronco enquanto o outro fica em baixo a tentar esquivar-se da serradura. As serras de fita e as serras circulares são mais fáceis de manejar, mas também mais dispendiosas.



Secar tábuas

Empilhe as tábuas, à medida que as vai cortando do tronco, com espaçadores, para que o ar possa circular. Deixe assim ficar as tábuas durante um mínimo de dezoito meses.



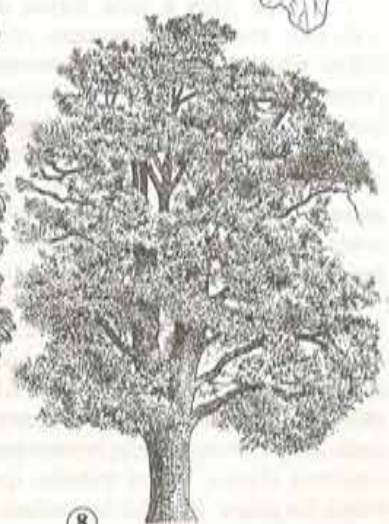
5



6



7



8

Sebes e cercas

Os animais domésticos podem ser guardados em rebanhos: quer dizer, mantidos e vigiados pelo homem em local próprio. Mas o homem que vive em auto-suficiência será, necessariamente, um homem com muitos afazeres. As cercas vão, não só aliviá-lo a si, à sua mulher e seus filhos da tarefa de servir de pastor mas constituem uma indispensável ajuda para o melhor aproveitamento agrícola. Sem cercas não se podem pôr ovelhas nem bois em culturas forrageiras; não se podem pôr porcos no campo; nem sequer se podem manter as cabras e as galinhas fora da sua horta.

Sebes vivas (onde espinheiro)

A barreira mais barata e mais natural que pode construir é uma sebe viva. Como o seu nome indica, é uma sebe que se obtém plantando arbustos vivazes, em geral o espinheiro alvar, perto uns dos outros. As plantas de cerca de 15 cm de altura podem ser plantadas em duas linhas ou em losango, tendo 23 cm entre as duas linhas mas 46 cm entre si.

Poderá comprar as plantas em viveiros ou semeá-las você mesmo, a partir das sementes do espinheiro branco. Mas esta sebe deve estar protegida dos animais pelo menos durante os primeiros quatro anos, motivo porque se tornam tão difíceis de implantar. Os animais, especialmente ovelhas e cabras, comem facilmente uma sebe deste tipo; por isso mesmo, se torna necessário construir uma outra cerca, provavelmente de arame farpado, de ambos os lados duma sebe viva nova: um empreendimento pouco rendível.

Assentar uma sebe

Mas, uma vez implantada, uma sebe viva dura séculos, se for devidamente tratada. Para tal é necessário podá-la, ou seja, todos os cinco anos aproximadamente deverá cortar até metade a maior parte dos troncos e depois dobrá-los. Os troncos devem ser dobrados sempre na mesma direcção: a ascendente. Assim, os troncos ficam dobrados uns sobre os outros, ou mesmo se possível, entrelaçados e seguros por estacas, para permanecerem sempre no devido ângulo. Por vezes o topo dos troncos é encanastrado com varas de aveleira ou de salgueiro. Com o tempo, o vime e as estacas apodrecem e desaparecem, mas a sebe vai crescendo e resistindo aos ataques dos animais.

A sebe viva é uma forma de cerca que exige muito trabalho, mas que compensa, pois dura indefinidamente. Além disso, tem um aspecto atraente, abriga as aves e pequenos animais e protege do vento, um ponto muito importante em regiões ventosas. Antigamente, sem mais trabalho, era também fonte de lenha miúda, utilizada para aquecer os fornos de pão, além de outros fins, para já não falarmos das amoras silvestres. Podem-se reparar facilmente as velhas sebes, dobrando-as e plantando, aqui ou ali, uns pés para preencher algum buraco.

Muros em pedra seca

Se existirem pedras já cortadas na sua região, já terá provavelmente muros de pedra seca. (Significa isto que as pedras não são ligadas por argamassa.) Se assim for terá de os manter. Se ainda os não tiver, mas se houver pedras no seu terreno, poderá construir alguns. É um trabalho que lhe dá cabo das costas, mas é de graça. Precisa de toneladas de pedra, muito mais do

que pode pensar que irá precisar, jeito e sentido de perspectiva. Primeiro deverá cavar uma vala para alicerce, de fundo nivelado. Em seguida, vá colocando cuidadosamente as pedras, modificando os lados de modo a que fiquem verticais e dispondo-as de modo a preencher todos os buracos. Estes muros são bastante resistentes aos animais. Exigem um enorme esforço, em termos de trabalho, e necessitam de reparações de tempos a tempos.

Sebes em pedra

É possível construir um muro que não é mais do que um cruzamento entre os muros de pedra e as sebes. Encontram-se estes em zonas onde as pedras são naturalmente arredondadas, ou em forma de seixo, e nunca rectangulares, como aparecem nas regiões calcárias. Constroem-se dois muros com inclinação bastante pronunciada, ou seja, inclinados um para o outro. Os buracos entre as pedras são preenchidos com turfa e o espaço entre os dois muros é preenchido com terra. Planta-se então, em cima, uma sebe viva. Um ou dois anos após, esta turfa e terra estão cobertos por relva, ervas daninhas e pequenos arbustos. Estes muros são muito verdes, mas, francamente, não oferecem grande resistência aos animais. Se examinar 100 destes muros, garanto-lhe que encontrará em 90 uma ou mesmo duas fiadas de arame farpado, ou até rede, contra as ovelhas. Na verdade, estas sebes em pedra não são muito boas; e portanto, se tiver destas sebes, reforce-as com arame farpado, se quiser manter os seus animais dentro desses limites.

Cercas de vimes

Se conseguir obter estacas das suas próprias árvores, uma cerca de vimes fica de graça, excepto quanto a mão-de-obra; são relativamente rápidas de construir, mas não duram muito. Enterram-se estacas afiadas, com intervalos de cerca de 20 cm e entrelaçam-se ou encanastram-se, vergas maleáveis de salgueiro, aveleira, azevinho, hera, silva ou outras trepadeiras, entre as estacas, de modo a formar uma cerca contínua. O material que se entrelaça, depressa seca, racha e apodrece e portanto terá que acrescentar material novo; as próprias estacas, se não forem de castanheiro, de carvalho, ou de outra madeira resistente, apodrecem dentro de poucos anos e partem. Nas regiões em que as estacas e postes sejam caros, ou difíceis de obter, é um tipo de cerca deveras extravagante.

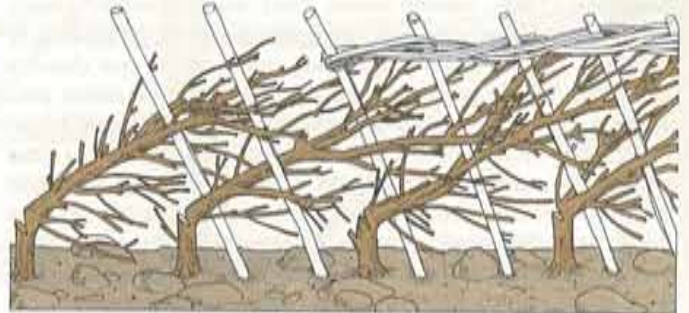
Postes e travessas

Uma cerca de postes e travessas é mais forte e, a não ser que possa obter madeira das suas árvores, é mais económica. Consiste em estacas fortes, de madeira resistente ou então de madeira macia, tratada com creosote, bem enterradas no solo, com travessas de madeira fendida, pregadas às estacas. Diz-se, que o antigo presidente dos E.U.A. Abraham Lincoln, começou a sua vida como rachador de travessas. As travessas que ele rachou, teriam sido para cercas do tipo poste e travessas, pois que nos seus dias o arame, aquele maravilhoso invento, ainda não tinha começado a espalhar-se pelo Mundo, e os novos emigrados para a América do Norte tinham de utilizar as cercas em grande escala. Os postes e travessas eram a grande solução. Uma variante deste tipo é a cerca em ziguezague, cujos postes eram colocados em ziguezague. Assim se obtinha

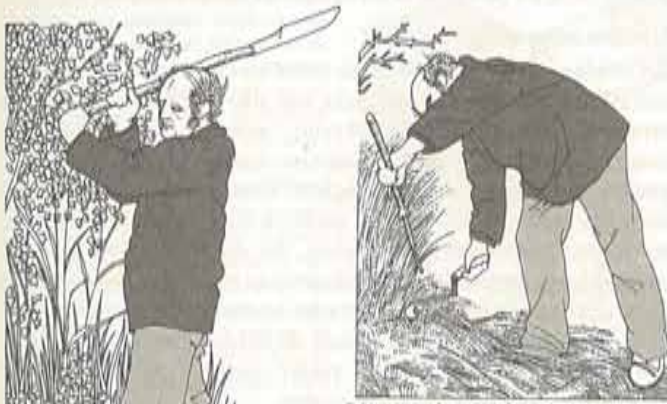


Construção ou reparação duma sebe

Corte a sebe, deixando somente arbustos sólidos com cerca de 30 centímetros de intervalo. Use uma luva de couro na sua mão esquerda. Dobre cada tronco e com uma podadeira corte-os até meio, perto do pé. Coloque cada tronco meio cortado numa posição quase horizontal e tente meter a sua extremidade,



sob a do tronco do lado, de modo a mantê-lo em posição. Acautele-se para não os quebrar por completo. Pegue nas estacas que acabou de cortar da sebe e enterre-as, fazendo-as passar através dos ramos de cada arbusto. Entrelace as extremidades das estacas com ramos flexíveis, tais como a aveleira e o salgueiro. Quando as estacas apodrecerem, já a sebe viva estará bem segura.



Limpeza duma sebe

As sebes demasiado bastas podem ser desbastadas com uma foice roçadeira (à esquerda). Limpe a vegetação menor com uma foice, mas auxilie com um pau na mão esquerda. De contrário poderá perder um dedo.

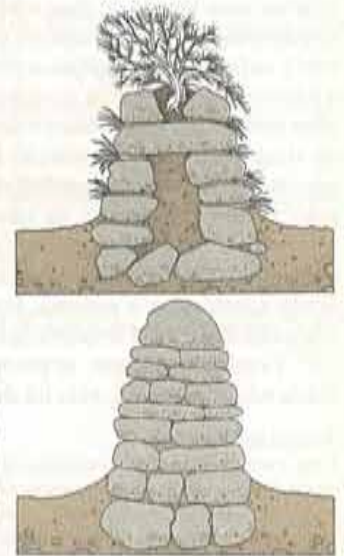
uma maior solidez lateral. Mas é claro que era necessária uma maior quantidade de madeira.

Arame

O construtor de cercas viu o seu sonho realizado com a invenção do arame de aço galvanizado, que podia ser: arame simples (vulgarmente muito resistente), arame farpado ou rede. O arame simples só é eficaz se for esticado. O arame farpado é mais eficaz se for esticado, mas frequentemente, um fio ou dois de arame farpado presos, de certo modo ao acaso, a uma velha sebe caída, é tudo quanto existe entre os animais e uma cultura valiosa. A rede é muito eficaz, mas, hoje em dia, extremamente dispendiosa. A rede de malha rectangular é a mais forte e recomendada para uma situação permanente, mas é incómodo mudá-la de sítio muitas vezes: a rede de malha em losangos é bastante menos resistente, mas aguenta ser repetidamente enrolada e mudada de posição, sendo assim ideal para currais de ovelhas.

Utilização da pedra

Um muro de pedra seca em boas condições, é mais eficaz no que diz respeito aos animais do que uma sebe. Precisa para tal de pedras bastante uniformes e regulares. Cave uma vala de cerca de 20 centímetros que, bem nivelada, servirá para assentar os alicerces. Coloque as pedras, empilhando-as ordenadamente. Assegure-se de que todos os lados estão bem a prumo, ficando as junções das pedras desencontradas. Se tiver grandes pedras redondas na sua propriedade pode construir uma espécie de sebe de pedra. Construa dois muros de pedras, distanciados um do outro cerca de 30 centímetros, e inclinados um para o outro. Tape as fendas entre as pedras, com turfa, preencha o espaço vazio entre os dois muros com terra e plante uma sebe em cima.



Esticar o arame

Se comprar um esticador de arame, rapidamente verificará como utilizá-lo. No entanto, há várias maneiras de se improvisar um. Uma ferramenta muito utilizada para esse fim, em África, consiste num pau bifurcado de 60 cm de comprimento, com um prego de 15 cm, fixo por agrafos, mesmo por baixo da bifurcação. O arame a ser esticado, é inserido por baixo do prego e enrolado à volta deste duas vezes, para ficar bem preso. Vai-se esticando o arame rodando o pau, e utilizando a bifurcação como a cabeça duma torneira. A tensão final é obtida, utilizando-se o pau como uma alavanca, sobre a estaca do canto. Poderá assim esticar pequenas porções de arame, no entanto, se a quantidade a esticar for bastante grande, precisará de empregar um esticador de arame propriamente dito; a não ser que estique completamente o arame com a ajuda dum tractor.

Se esticar os seus arames num dia frio de Inverno, é muito

provável que os tenha que esticar novamente num dia quente de Verão, pois o calor dilata o metal. Na prática, pode esticar o arame puxando-o de lado, para fora da linha da cerca, fixando-o a uma árvore, com um outro pedaço de arame. Os chefes de explorações agrícolas consideram este processo anacrónico, mas, mesmo assim, é útil, especialmente, quando se tenta fazer com que uma cerca seja resistente ao gado, e se está nos confins duma propriedade, num dia em que chove a cântaros. Se não puder empregar um esticador de arame para obter o mesmo efeito, poderá exercer só um pouco de força, utilizando uma estaca como alavanca, ou utilizando uma roldana ou, então, aproveitando a força dum cavalo ou dum tractor; muitos agricultores utilizam o método do tractor. Mas não estique demasiado o arame. Se exercer tensão exagerada, a camada galvanizada quebra e reduz-lhe a resistência: ponha sempre em prática aquilo que o seu bom senso lhe ditar.

Ancorar as cercas

Uma cerca esticada vale tanto quanto a resistência das suas estacas-âncoras. Um esticador de arame, do tipo que poderá obter numa loja ou pedir emprestado a um seu vizinho, pode exercer uma tensão de duas toneladas e, se multiplicarmos essa tensão pelo número de arames presos à sua cerca, significa que isto é suficiente para arrancar do solo qualquer estaca de canto, a não ser que esta esteja devidamente ancorada. Poderá ancorar uma cerca com uma estaca-escora, ou seja uma estaca colocada diagonalmente em relação à estaca do canto, de modo a suportar essa tensão. A própria estaca-escora é mantida na sua posição por uma pedra ou uma estaca mais pequena. Como alternativa, a tensão poderá ser suportada por um arame esticado, atado a uma pedra bem enterrada no solo. Pode-se ainda aperfeiçoar o sistema, empregando o sistema de âncora em quadrado, que é o mais eficaz (ver figura).

Lembre-se de que, se prender um arame a uma árvore que ainda não seja adulta, esta irá dobrando-se gradualmente, e por

Âncora em quadrado

Uma cerca só pode ser considerada verdadeiramente segura, se os seus arames estiverem esticados, subentendendo-se que estes podem exercer uma tensão de mais de uma tonelada. A não ser que estejam bem ancoradas, as suas estacas de canto serão completamente desenterradas, pela tensão exercida por meia dúzia de arames esticados. A âncora em quadrado é a melhor de todas. Arame sólido mas maleável (em geral n.º 8) liga as pedras-âncoras enterradas, às segundas estacas. Uma travessa encaixada nesta última sustenta as duas estacas de canto, às quais estão presos os arames.

consequência a tensão da sua cerca irá afrouxando. De qualquer modo, é um mau princípio prender os arames às árvores: os agramos e os arames acabam por ser absorvidos pela árvore, que vai crescendo, e um belo dia acabam por partir a lâmina da serra de algum pobre diabo. Neste aspecto, poucos de nós podem estar completamente tranquilos.

Cercas eléctricas

Existem baterias para cercas, que funcionam com pilhas secas de 6 volts ou com acumuladores de 12 volts ou, ainda, com aparelhos que se ligam à corrente eléctrica e que alimentam as cercas até uma distância de mais de 30 km! Para vacas chega um só fio, à altura das ancas, e também um só fio a 30 cm do solo manterá afastados os porcos, se estes estiverem habituados. Até que eles se habituem, coloque dois fios. Os fios eléctricos não precisam de ser muito sólidos nem muito esticados. Basta que estejam enrolados à volta dos isoladores e em pequenas estacas; tudo isto pode ser montado ou deslocado numa questão de minutos.

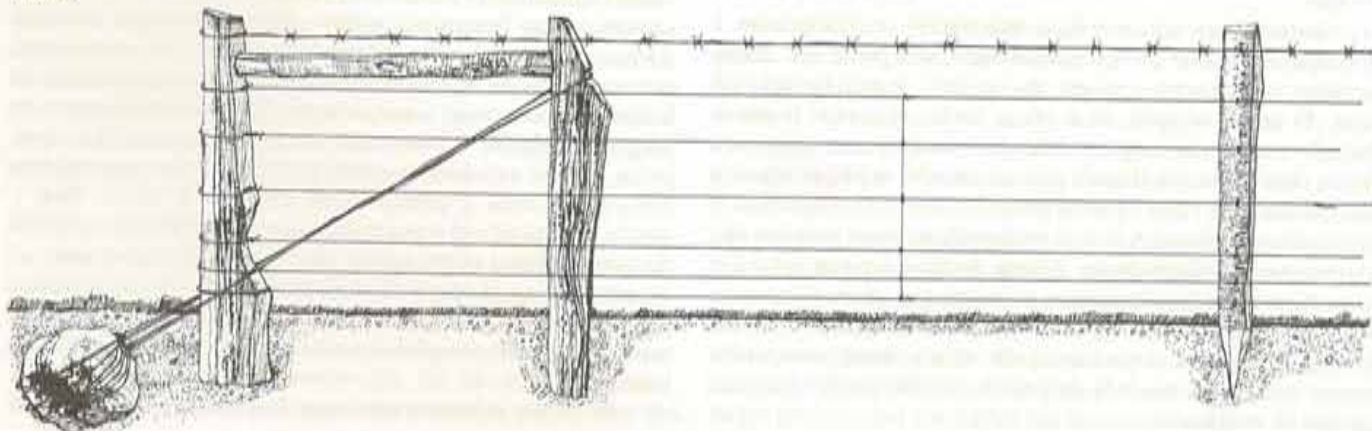
A cerca eléctrica proporciona ao agricultor um controlo ideal sobre o seu gado e o seu terreno, conferindo novas possibilidades de eficácia no campo da agricultura.

Grades estacadas

As ovelhas não respeitam uma cerca eléctrica; seria necessário um sistema de rede electrificada, que não só é muito caro como também difícil de obter. Assim, sempre que se queiram conduzir ovelhas para um campo forrageiro, constroem-se grades estacadas (ver ilustração). Fica menos caro do que comprar rede electrificada. É necessário, para tal, madeira que se fenda; castanheiro ou freixo. Se empregar freixo, deve tratá-lo com creosote. Para construir as estacadas, enterre uma estaca no local onde as duas grades se devem encontrar e até as grades à estaca, com uma laçada de corda. Para transportar as grades, junte tantas quantas puder carregar, enfile-lhes uma estaca pelo meio e meta-as ao ombro.

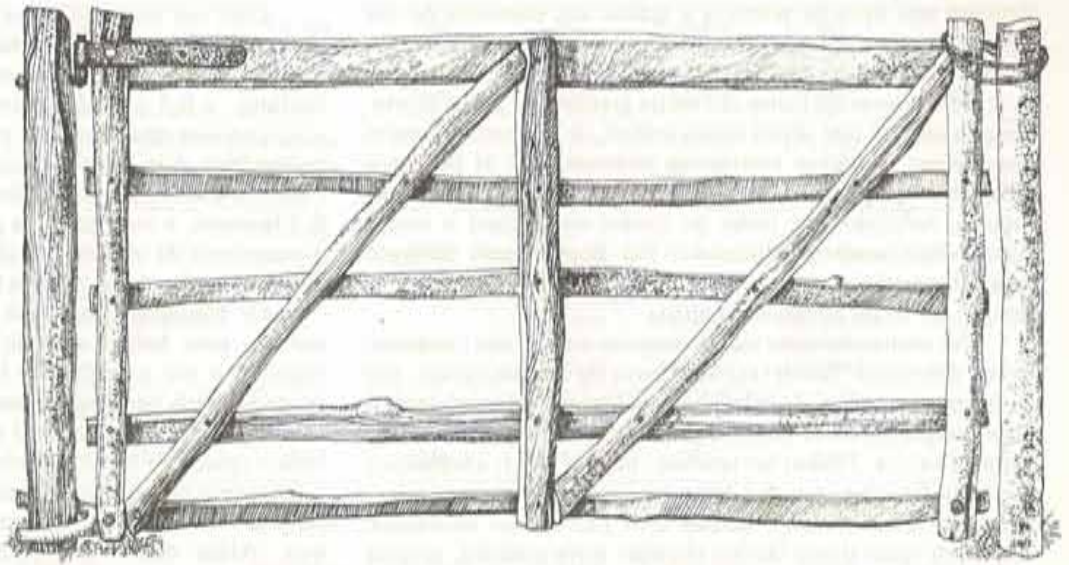
Dez âncoras num terreno

Cada secção duma cerca de arame esticado necessita duma âncora, e esta só suporta a tensão num só sentido. São portanto necessárias duas âncoras para cada ângulo do seu terreno e mais uma para cada um dos lados da cancela.

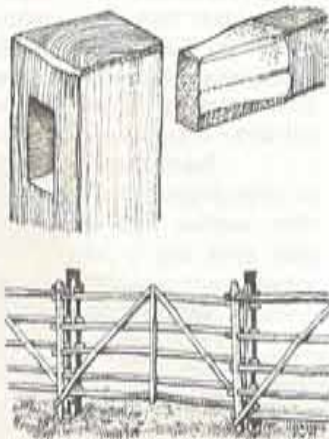


Portão de quinta

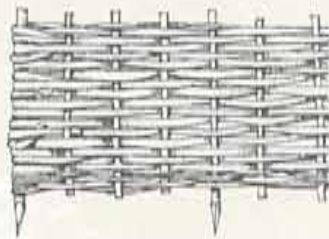
A melhor madeira para um portão, resistente ao gado, para o seu terreno ou quinta, é o freixo fendido ou o castanho. Empregue parafusos para aparafusar os quatro madeirais que formam a estrutura principal. Faça o mesmo para as dobradiças. Empregue pregos de ponta revirada, de quinze centímetros, para todas as outras juntas. Faça os buracos para os pregos, assim como para os parafusos, com uma broca, e aplique creosoto em todos os furos. Se tiver uma madeira ou um pau bifurcado, poderá utilizá-lo como dobradiça inferior, mas terá de aplicar uma porca e parafuso no princípio da bifurcação para evitar que a madeira se rache. As ripas diagonais constituem elementos de compressão que mantêm a forma do conjunto e que devem ser fixas conforme mostra a figura.

**Grades estacadas**

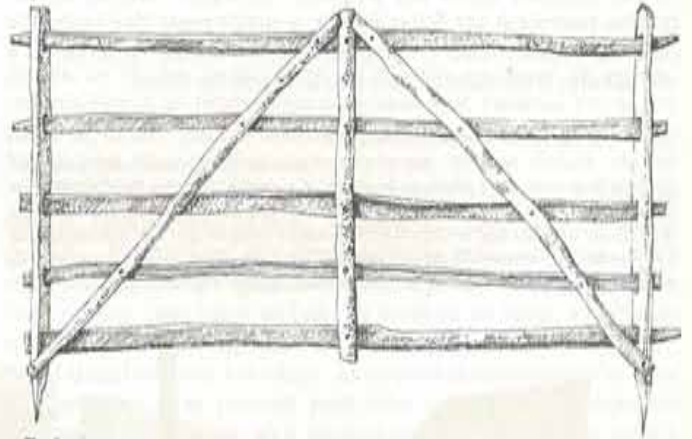
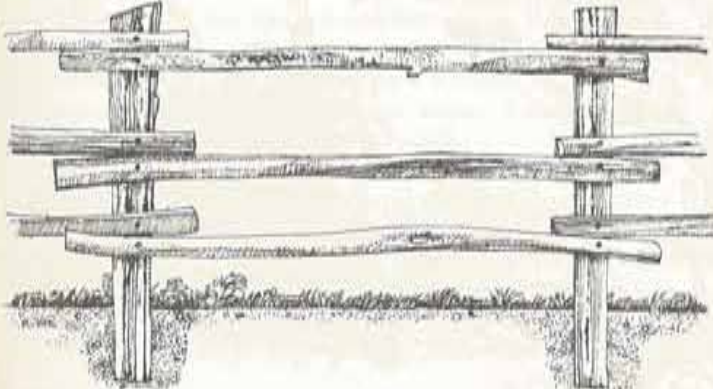
As grades estacadas são cercas amovíveis que poderão ser feitas por você mesmo com qualquer madeira que fenda. Utilize encaixes para juntar as ripas horizontais às ripas verticais, pontiagudas. Assegure-se de que as extremidades das ripas horizontais exercem sobre os encaixes uma pressão vertical e não lateral. De contrário, as ripas verticais terão tendência a fender. Poderá aplicar pregos grossos nas juntas para as segurar, ou, então, empregue cavilhas de madeira. Pregue as travessas. Faça todos os furos com broca para a madeira não rachar. Para montar as grades estacadas, enterre no solo as estacas e ate-lhes as grades, com cordas.

**Grades estacadas**

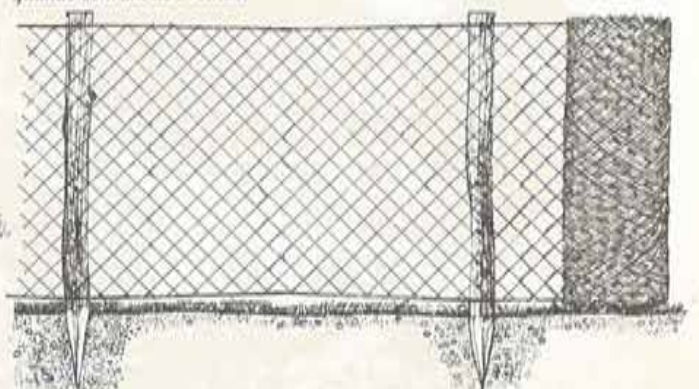
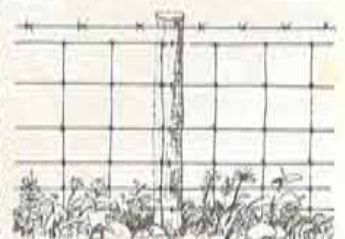
As grades estacadas podem ser feitas de aveleira fendida ou salgueiro, encastrados nas estacas. Coloque no chão uma viga de madeira com os devidos furos, para poder segurar as estacas enquanto procede ao trabalho de encastramento.

**Cercas de portas e travessas**

As estacas devem ser sólidas e estar bem enterradas. Meta os pregos dum lado ao outro e revire-os.

**Rede de arame**

A rede de arame é muitas vezes muito útil mas também é sempre muito dispendiosa. A rede de malha rectangular (à direita) faz uma cerca permanente excelente, e acompanhado duma flada de arame farpado, é totalmente à prova de gado. A rede de malhas (quadrada) losango (em baixo) é menos resistente, mas pode ser desmontada e montada novamente, factores que são essenciais quando se trata de ovelhas.



Cavalo ou cavalo-vapor

Existem três tipos de potência a aplicar aos utensílios de que necessitará para trabalhar as suas terras: os tractores agrícolas, os motocultivadores e os animais.

Os tractores agrícolas são muito grandes, de preço exorbitante, e não ser que sejam muito velhos, de manutenção muito dispendiosa, e não se ajustam às características de pequenos terrenos ou pequenas parcelas, pois que ao circular e rodar em espaços reduzidos, as rodas do tractor compactam o solo e consequentemente inutilizam-no. Fui já por vezes obrigado pelas circunstâncias a utilizar um tractor agrícola numa horta e sempre me tenho arrependido disso.

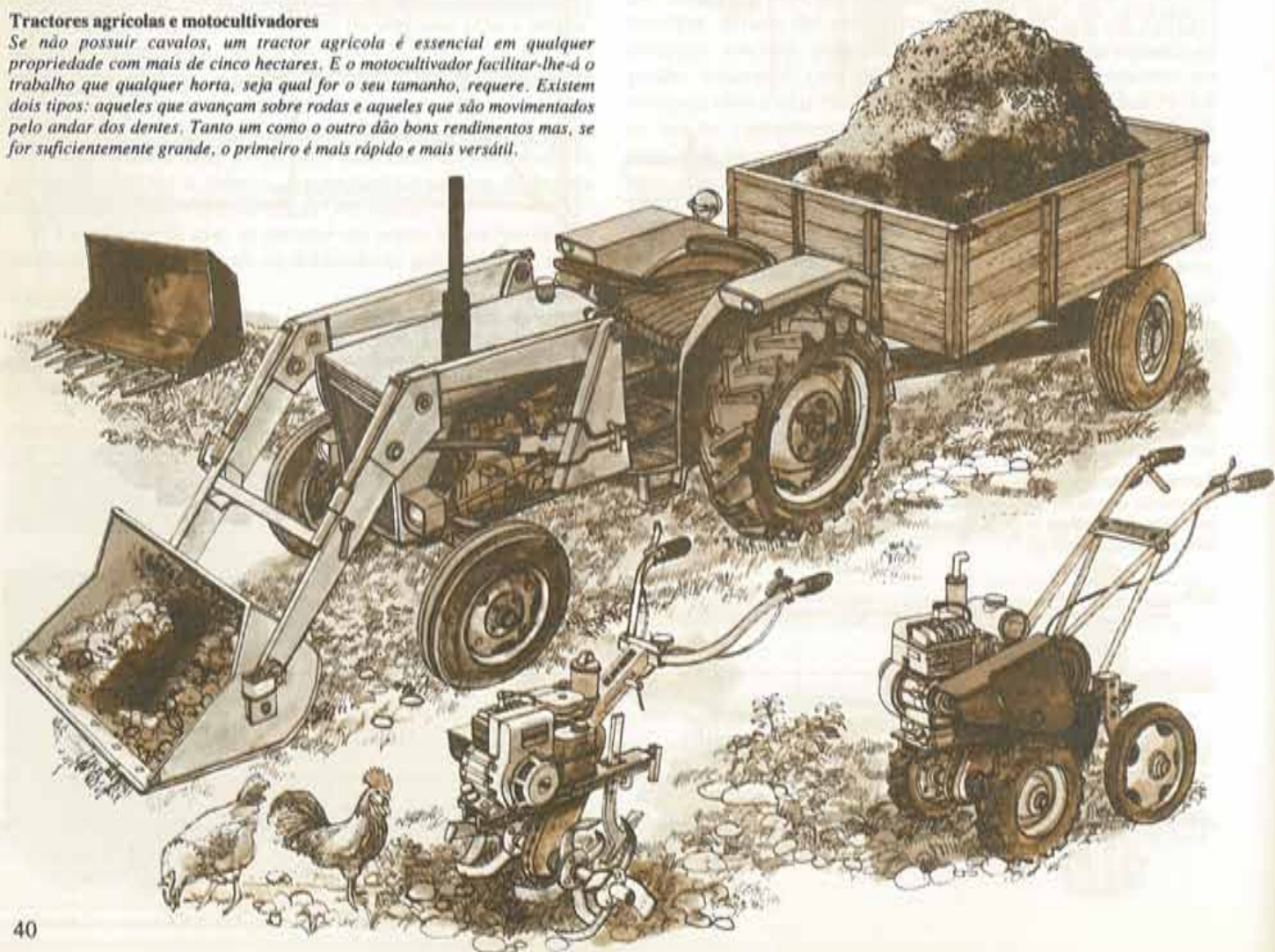
Um motocultivador ou um pequeno tractor são completamente diferentes. São leves, mais leves do que um cavalo, não compactam o solo e são relativamente baratos, tanto em termos de aquisição como de manutenção. Trabalham bem os cantos e entre os sulcos. Podem ser também, muitas vezes, adaptados a várias utilizações; um dos tipos mais vulgares corta a relva, tanto por meio de uma lâmina com movimento de vaivém como por meio duma lâmina circular, serra madeira, acciona vários tipos de pequena maquinaria agrícola, revolve a terra, lavra, monda, puxa um pequeno reboque. Muitas destas tarefas poderiam ser feitas à mão, a maior parte das vezes tão ou mais rapidamente e comparado a um tractor agrícola ou a um cavalo, o motocultivador é extremamente lento.

Com um motocultivador pode lavar 1,5 hectare por dia em comparação com 2,5 hectares com um tractor agrícola, seja qual for o tipo do solo. Com um cavalo poderá lavar 0,25 hectares, e 0,5 com dois cavalos. Mas um cavalo só puxará uma pequena charrua, e só poderá lavar terra arável. Serão necessários dois bons cavalos para lavar terra de pastagem. Com um motocultivador seriam precisos vários dias para lavar 0,5 hectares, e você acabaria por se aborrecer com o barulho e a monotonia da máquina. Poderá ainda revolver a terra, mas o motocultivador deixa grandes blocos de terra.

Os tractores apresentam duas vantagens principais: não comem nem bebem quando não estão ao trabalho, e não esgotam o seu terreno para lhes fornecer alimentação. Mas, contudo, terá que pagar para os alimentar mesmo que seja muito pouco, como no caso dos motocultivadores. Por outro lado o cavalo, o melhor exemplo de tracção animal, apresenta a vantagem de não precisar de carburantes comprados fora da propriedade: pode ser totalmente abastecido pelos seus terrenos. Além disso apresenta uma outra vantagem: pode reproduzir-se. Não é provável que venha a inventar-se um tractor capaz de se reproduzir. Mas um tractor agrícola é capaz de accionar uma serra circular bastante eficazmente ou qualquer outra máquina agrícola (moinho, cortador de palha, etc.); também se lhe pode adaptar um poderoso guincho para







Tractores agrícolas e motocultivadores

Se não possuir cavalos, um tractor agrícola é essencial em qualquer propriedade com mais de cinco hectares. E o motocultivador facilitará-lhe o trabalho que qualquer horta, seja qual for o seu tamanho, require. Existem dois tipos: aqueles que avançam sobre rodas e aqueles que são movimentados pelo andar dos dentes. Tanto um como o outro dão bons rendimentos mas, se for suficientemente grande, o primeiro é mais rápido e mais versátil.



Fontes de tracção

A fonte de tracção mais potente, o tractor agrícola, como seria de prever, é a mais cara, tanto na aquisição como na manutenção. E o mais barato, o infeliz do burro, é um animal de tiro muito fraco e é mais lento que qualquer outro. Para o homem que vive em autonomia o cavalo parece ser o compromisso mais evidente. Custa só um décimo do preço do tractor agrícola e é muito provável que dure mais tempo. De qualquer maneira se tiver sorte e se se organizar bem, o cavalo reproduzir-se-á antes que acabe a sua vida útil. Trabalha depressa e é um bom animal de tiro e como carburante utiliza aquilo que você próprio cultiva. Os seus filhos vão-se guerrear para se poderem ocupar do cavalo, enquanto com o tractor pode ter a certeza de que mais ninguém quererá ocupar-se dele. As fontes de tracção aqui comparadas (da esquerda para a direita) são: tractor agrícola, motocultivador, cavalo, mula, burro e boi.

						
Tracção	Ótima	Má	Boa	Razoável	Má	Boa
Rapidez de trabalho	Muito rápido	Muito lento	Rápido	Rápido	Lento	Lento
Facilidade de ser manejado	Requere uma certa pericia	Requere pouca pericia	Requere grande pericia	Requere grande pericia	Requere grande pericia	Requere grande pericia
Carburante	Grande quantidade de gasóleo	Pouca gasolina	Nenhum	Nenhum	Nenhum	Nenhum
Pode ser alimentado com o produto da quinta?	Não	Não	Sim, mas de boa qualidade	Sim, mesmo de medíocre qualidade	Sim, mesmo de medíocre qualidade	Sim, de erva
Produz estrume?	Não	Não	Sim	Sim	Sim	Sim
Pode-se reproduzir?	Não	Não	Sim	Não	Sim	Sim
Longevidade	20 anos, se tiver sorte	10 anos, se tiver sorte	15 anos	10-15 anos	10-15 anos	3 anos
Custo de aquisição	Muitíssimo elevado excepto se for em 2.ª mão	Elevado	Elevado	Razoavelmente elevado	Barato	Razoavelmente barato

arrancar ou plantar árvores; pode puxar um grande reboque ou carroça, poderá cavar os buracos para colocar postes; poderá também fazer funcionar um braço de escavadora e cavar-lhe trincheiras (mas só por si). É, portanto, muito versátil.

Talvez se possa resumir assim toda esta complicação: se só tiver uma horta, um motocultivador será valioso, pelo menos se não quiser fazer tudo à mão, o que seria aliás possível se tivesse tempo disponível. Não pense que o motocultivador facilita necessariamente o trabalho, pois existem alguns que podem ser bastante difíceis de manejar.

Se tiver pelo menos dois hectares, e se gosta de cavalos, um cavalo servir-lhe-á muito bem. Uma vez que tenha o seu terreno desbravado, quer este tenha sido feito com animais ou com um tractor agrícola que tenha pedido emprestado, qualquer cavalo será perfeitamente capaz de o manter, de o limpar e além disso de lhe proporcionar muitas horas de prazer. Por outro lado um motocultivador mais potente far-lhe-á o trabalho igualmente bem, mesmo que não seja tão agradável. Um cavalo consome o produto de 0,5 hectares de boa terra por ano, ou então pouco mais de um hectare, se o solo não for tão rico. Não se deixe desanimar por aqueles que afirmam que o cavalo só converte esta ou aquela percentagem do alimento ingerido em energia. Um cavalo não desperdiça sequer um grama do que come: aquilo que não converte em energia é devolvido à terra sob a forma de um bom estrume. Numa pequena propriedade, poderá mesmo considerar o manter-se um cavalo e comprar-se-lhe feno e aveia, ou milho. Estará assim a comprar fertilidade para a sua propriedade.

Se tiver 5 ou 7 hectares ou mais, e puder comprar um tractor agrícola em segunda mão, que esteja em bom estado e seja barato, se souber como proceder à sua manutenção, este poderá poupar-lhe muito trabalho. Por outro lado, dois bons cavalos poderão fazer-lhe o mesmo serviço, mas demoram três vezes mais.

Nos outros animais de tracção incluem-se os bois, as

mulas, os burros, os elefantes, os búfalos, os lamas, os iaques, os camelos e as renas; mas os únicos que poderão entrar em linha de conta, para o habitante da Europa ou da América do Norte, são o boi, a mula e talvez o burro.

O boi é um bom animal de tracção. É muito mais lento do que o cavalo mas exerce, lentamente, uma tracção muito potente. Há cavalos que têm tendência para «arrancar» com uma carga pesada e quebrar coisas, e já vi bois ajoelharem-se com o peso dum carro atolado na areia ou na lama, exercendo um esforço de tracção formidável. Após a sua vida de trabalho, o boi transforma-se em carne, os cavalos desvalorizam-se; mas são precisas duas pessoas para lidar com os bois, enquanto que, com os cavalos, só é necessário uma. Reduzindo tudo a um nível mais acessível, dois bois fazem o mesmo trabalho que um cavalo, puxam uma pequena charrua ou uma grade para culturas sachadas ou uma pequena carroça, mas quatro bois fá-lo-iam muito melhor.

A mula é muito resistente, especialmente em climas quentes e secos (detestam a lama e humidade constante). Andam depressa, puxam com força, contentam-se com uma alimentação mais modesta que a de um cavalo, mas, na minha opinião, são muito antipáticas. Puxam menos bem que um cavalo de porte, têm tendência a «arrancar», dar coices, mordem e dum modo geral portam-se muito mal. E chega!... Não pretendo receber centenas de cartas dos leitores que sentem um fraquinho pelas mulas.

Os burros exercem alguma tracção, mas andam muito devagar, e é muito difícil obrigar a maior parte deles a trotar. Podem ser utilizados (assim como as mulas e os **poneys**) para carregar com cargas em terrenos demasiadamente escarpados para que neles possam passar carroças. Um burro não puxa grande coisa, na melhor das hipóteses uma pequena grade. A minha opinião sobre os burros, e já fiz muitas centenas de quilómetros com eles, é que lhos deixo, para si, muito embora reconheça o seu valor, em certos casos.

O cavalo de trabalho

O cavalo de trabalho é um animal que se reveste de grande nobreza e também de grande beleza. Se pretende lavar meio hectare por dia, todos os meses, com uma parelha de cavalos, você precisa de cavalos de tiro, pesados e potentes, tais como o ardenês, o bolonhês, o flamengo, o percherão, o suffolk e o clydesdale: são animais enormes que pesam mais de 500 kg, consomem grandes quantidades de aveia e requerem cuidados especiais. Mas você, que vive em auto-suficiência, com certeza que não lavrará mais que meio hectare por dia, e só de vez em quando. Poderá também de vez em quando, querer ir ao mercado de carroça, montar de tempos a tempos e ensinar os seus filhos a montar. Se este for o seu caso, convir-lhe-á mais um cavalo do tipo mais ligeiro. E se tiver pouco trabalho pesado a efectuar, como seja, por exemplo, puxar uma charrua em terra arável ou um sachador, um cavalo ligeiro será suficiente. É um prazer montá-los, conduzi-los e amimá-los.

Alimentação

Tal como os outros animais herbívoros, os cavalos devem ser alimentados amiúde: pelo menos três vezes por dia enquanto trabalham, devendo-se-lhes dar de cada vez um mínimo de uma hora para comer. Além disso, se ficarem no estábulo durante a noite, deve-se-lhes deixar também algum feno para irem mastigando, de contrário deverão ficar no prado.

Para cavalos de trabalho «não há nada como um bom feno», como diz o ditado; mas é essencial que seja, na realidade, um feno bom. O feno cheio de poeira faz-lhes perder o fôlego; o feno corolento faz-lhes mal à saúde e o feno fresco, com trevo em demasia, provoca-lhes diarreia.

Durante o Verão, quando o pasto é bom, os cavalos podem ser alimentados exclusivamente de verdura. Eles pastam muito rente ao solo e é por isso que devem ser postos numa pastagem depois de as vacas terem comido as ervas compridas; de contrário deve-lhes racionar o tempo que ficam na pastagem. Não espere que um cavalo possa trabalhar duramente ou seja resistente, sendo alimentado exclusivamente de pasto, pois que este os torna gordos e fracos. Por cada meio dia de trabalho deve considerar que um cavalo alimentado com verdura necessita de um extra de cerca de 3 kg de aveia, por dia.

Durante o Inverno, ou quando houver falta de verdura, o cavalo deve ser mantido no estábulo, podendo comer cerca de 7 kg de feno, 6 kg de aveia e também, talvez, alguns nabos ou cenouras ou até beterraba forrageira, enquanto submetidos a trabalho não muito pesado. Um cavalo grande, submetido a

trabalho pesado, poderá provavelmente precisar de mais aveia: talvez de uns 9 kg e ainda mais 9 kg de feno. Mas, de qualquer maneira, é preciso ter em atenção não lhes dar alimentação excessiva. Arrisca-se a matá-lo. Um cavalo pesado, dando só meio dia de trabalho, não deve receber a ração dum dia inteiro de trabalho. O feno não o prejudicará, mas, pelo contrário, a aveia pode. Um cavalo continuamente habituado a uma ração pesada e a trabalhos pesados, pode vir a sucumbir duma doença chamada hemoglobínúria (a sua urina escurece), se lhe for repentinamente cortado o trabalho e a ração se mantiver a mesma. O velho método utilizado pelos nossos antepassados era de à sexta-feira à noite, antes do descanso do fim de semana, lhes dar farelo remolhado (farelo são os resíduos da moagem do trigo, provenientes do pericarpo dos grãos; a papa é feita de farelo bem impregnado de água), em vez da ração de cereais, e depois não lhes dar mais que feno, durante todo o fim de semana; manter a ração de cereal durante o período em que o cavalo não está ocupado podia ser fatal para este. Do mesmo modo, não é justo exigir dum cavalo enfraquecido, ou seja um cavalo que comeu verdura durante várias semanas, que comece de imediato com trabalhos pesados. Se o tentar, verá que o cavalo transpira, bufa e não se sente bem. Deve, portanto, aumentar-lhe a duração diária do trabalho, aumentando também a sua ração de cereais e verá que ele vai endurecendo progressivamente.

Os feijões são também um bom alimento para cavalos, mas não devem constituir mais do que $\frac{1}{6}$ da sua ração de cereais. Será também bom arranjar-lhes palha ou feno cortado em pequenos pedaços, por um cortador de feno. Deve misturar essa palha com outros cereais, para os fazer durar mais tempo.

Reprodução

As poldras podem ser levadas ao garanhão com dois anos de idade (talvez seja preferível com três anos) e um potro pode fecundar uma égua desde os seus dois anos. A gravidez dura pouco mais do que onze meses. Uma poldra ou égua pode trabalhar normalmente durante os primeiros seis ou sete meses da gravidez, e daí para diante dê-lhe trabalho cada vez menos duro, «acorrentada» (puxar um utensílio com correntes) até que dê à luz. Não se deve fazer trabalho de tiro, presa a varais,

O estábulo

Em climas temperados, poderá deixar o cavalo ao ar livre todo o ano. Mas, com certeza, ser-lhe-á necessário trazê-lo para dentro quando chegar a estação fria, ou então para lhe dar de comer e o tratar. O estábulo ideal é aquele que tem «boxes» independentes para cada cavalo.

Retirar uma ferradura

Primeiro deve acalmar o seu cavalo, dando-lhe qualquer coisa para comer. Vire-se de costas para ele, e pegue no casco com a mão esquerda, deslizando depois, lentamente a sua mão ao longo da perna do animal. Com um martelo, introduza uma cunha por baixo da ferradura para folgar os cravos. Limpe bem o casco com um ferro de cascos e depois, com a ajuda dum alicate, vá puxando a ferradura toda à volta, até que a retire por completo.





quando a gravidez já for avançada, pois que a pressão daqueles varais lhe pode fazer mal. Uma égua terá menos problemas em dar à luz se continuar a trabalhar do que, ao contrário, pois que estará em melhores condições físicas. Se a égua for alimentada com verdura durante o Inverno e não estiver a trabalhar, deve-se-lhe dar uma pequena ração de feno, e, talvez, de aveia (nunca mais do que 2 kg por dia) em conjunto com a verdura de Inverno. Durante o Verão a verdura deve ser suficiente.

Depois de dar à luz a égua não deve ser posta a trabalhar antes de, pelo menos, seis semanas: amamentar a cria já lhe chega. Após essas seis semanas a égua poderá efectuar trabalhos muito leves. Mas deve esperar quatro a seis meses, de preferência, antes de desmamar a cria. Uma vez desmamada a cria, retirada da companhia da sua mãe e mantida à distância de modo a não ser ouvida, a mãe deve ser posta imediatamente a trabalhar de modo a fazer-lhe secar o leite. Se não pretender que a égua trabalhe, pode deixar a cria com a mãe, até quando quiser. Se desmamar a cria deve dar-lhe cerca de 2 kg de aveia por dia mais 2 kg de feno.

Domar uma cria

Os potros devem ser castrados com cerca de um ano de idade, por um veterinário, mas é uma operação que não deve ser feita no Verão quando há muitas moscas, nem em tempo muito frio. Uma cria pode ser domada (treinada) com cerca de dois anos e meio. Mas nunca é cedo demais para pôr uma cabeçada a uma cria (mesmo no primeiro dia de vida) para que seja ensinada a andar com ela.

Para a domar, meta-lhe um freio na boca e faça-a andar à sua frente, com um chicote e rédeas longas. Depois de já ter dado algumas lições ponha-lhe um arreoio. Quando se habituar ao arreoio atrele-a a um objecto não muito pesado como seja um tronco, ou uma grade, e obrigue-a a puxá-la. Em seguida ponha-a ao lado dum cavalo mais velho e faça-os puxar, por exemplo, uma charrua. Espere que ela esteja bem calma e habituada, antes de a pôr a puxar com varais; arrisca-se de contrário, a que ela não aguente estar apertada entre os varais e a ouvir, atrás de si, o barulho duma carroça.

Delicadeza, firmeza e bom senso são as qualidades indispensáveis para domar um cavalo; e é sobretudo essencial que não tenha medo do cavalo, pois que, de contrário, o cavalo pressente-o imediatamente, e, então, nunca o conseguirá domar. Se tiver grandes problemas em domar um cavalo, experimente durante uma semana ou mais, metê-lo numa «box» (cubículo onde ele não fica preso) separado dos outros, e passe todos os dias um bocado com ele, falando-lhe, dando-lhe de comer, fazendo-lhe festas e aprendendo a conhecê-lo. Assim também ele se vai habituando a si.

Ferração

Se um dado cavalo efectua trabalhos pesados, deve ser ferrado talvez todas as seis semanas. Os cascos crescem debaixo das ferraduras. Se estas não estiverem muito gastas, podem-lhe ser retiradas, e postas outra vez, depois de se terem aparado os cascos. Ferrar um cavalo é um trabalho muito delicado e portanto qualquer cavaleiro deverá ser capaz de retirar as ferraduras a um cavalo. Mas só uma pessoa muito experiente deverá pregar as ferraduras: é fácil estropiar um cavalo, talvez para toda a vida, se se colocar um prego no sítio errado.

Como aparelhar um cavalo

1 Ponha um cabeção para levar o cavalo para o local onde o vai aparelhar. E depois tire-lho.



2 Tenha o arnés à mão e a cabeçada, juntamente com o freio, pendurada no seu braço esquerdo; segure o cavalo pela parte superior do nariz, e ponha-lhe a colheira de cima para baixo. Depois prenda as correias à colheira. Aperte-as em cima.



Preparação da terra e sementeira



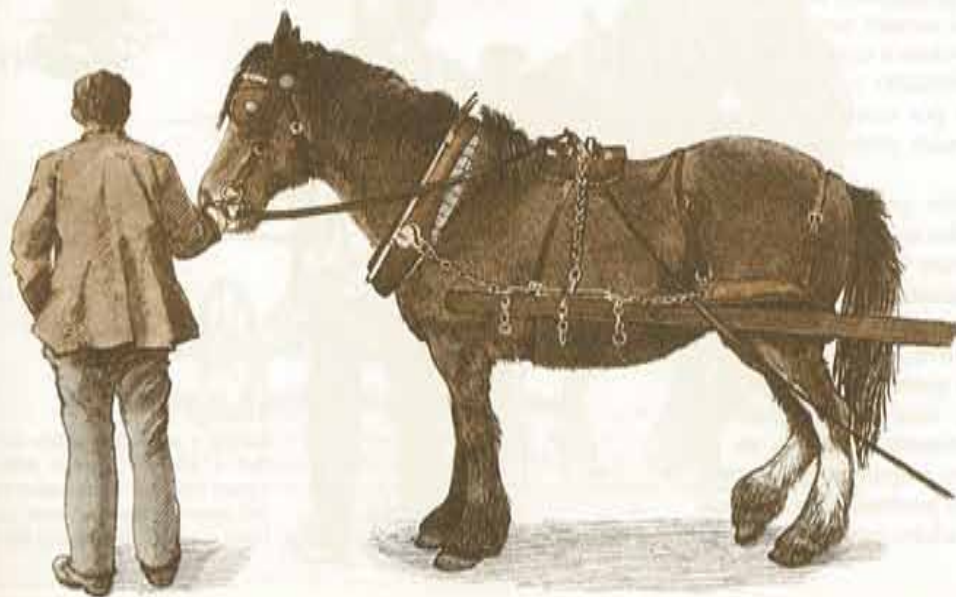
3 Ponha-lhe a cabeçada. Para lhe pôr o freio, é possível que tenha de abrir os dentes do cavalo, metendo-lhe os dedos na boca, de lado, e fazendo força. Para tal é preciso treino.



4 Ponha-lhe a sela, ou arreio, e aperte a cilha, mas nunca de maneira a impedir a livre respiração do cavalo. Por vezes a retranca da sela é fixada à cilha.



5 Neste caso a retranca da sela é posta separadamente. O rabicho, uma correia de cabedal que passa por baixo da cauda, deve ser posto quando a retranca for colocada mesmo atrás. Pode assim ser mais facilmente deslizada e apertada à sela, se ainda não o estiver.



O cavalo com arreios completos

O cavalo é então levado para a carroça, ou para a alfaia que irá puxar, e colocado no local devido. Por outras palavras, faz-se recuar o cavalo entre os varais e atrela-se aos arreios. Depois ata-se a corrente que segura os varais e por fim as correntes da retranca. As correias puxam para a frente a alfaia ou a carroça. As correntes da retranca puxam-no para trás, se for depressa demais. Passa-se uma corrente também sob o ventre do cavalo, dum varal ao outro, para evitar que os varais se levantem e a carroça também se estiver mais carregada na retaguarda.

Verifique se tudo se ajusta bem, antes de começar a andar. Os varais não devem apertar o cavalo, a retranca é que deve suportar o peso da carroça quando forem numa descida, e as correias, e não a corrente, é que devem puxar para a frente os varais.

Preparação da terra e sementeira

Se deitar sementes sobre erva ou num bosque, a única coisa que pode acontecer é que os pássaros as comam. Para obter a mínima hipótese de sucesso deverá fazer duas coisas ao semear: eliminar a concorrência das plantas já existentes e revolver a terra para que as sementes fiquem bem envoltas. De facto, sempre que possível, deve-se enterrar a semente, embora não muito fundo.

O método mais comum de preparação do terreno, coberto por erva ou outra vegetação indígena, é o de lavrar ou cavar. Quando tenho de lavrar um terreno de pastagem, para semear, cereais, faço-o de modo a revolver a terra, o mais completamente possível, embora, mesmo assim, ainda fique com sulcos. Depois, passo com a grade de discos, duas ou três vezes no sentido dos sulcos para não os demolir. Junto então os fertilizantes, tais como a cal ou o fósforo, de que o terreno possa precisar. Passaria mais uma vez com a grade de discos, mas, desta vez, perpendicularmente aos sulcos. Utilizo uma grade de discos, porque esta corta os torrões duros em pedaços, em vez de os arrastar como faria uma grade de bicos.

Uma passagem ou duas com a grade de bicos transforma a terra numa superfície homogênea. Não deve ficar muito fina, se se destinar à sementeira de milho de Inverno, nem tão-pouco se se tratar da sementeira de trigo ou de aveia de Primavera. A cevada requiere um terreno muito mais bem lavrado que qualquer um dos cereais anteriores.

Lanço então a semente à mão, mas se tivesse um semeador utilizava-o. Lembre-se de que, se a semente ficar enterrada muito fundo, perderá a sua força, antes que os seus rebentos cheguem à superfície e acaba por morrer. Portanto, quanto mais pequena for a semente menos funda deverá ficar. Para calcular a profundidade multiplico o diâmetro da semente por três. Passo então, mais uma vez, com a grade. E, para finalizar o processo de sementeira, uma passagem com o rolo. Quando se tratar de culturas em linhas, sache entre as linhas quando as plantas tiverem cerca de 5-10 cm de altura, pode então esperar até à altura da colheita.

«Não arar» e «Não cavar»

Anda agora em moda a teoria de não se arar nem se cavar. Os defensores desta teoria afirmam que o terreno nunca deve ser lavrado ou cavado, pois que é mau revolver a terra. Revolver a terra transforma a vida do solo, colocando as bactérias de superfície tão profundas que acabam por morrer; ao mesmo tempo os organismos que estavam mais profundos morrem também, ao virem à superfície.

Os defensores desta teoria obtêm grandes resultados, desde que possuam grandes quantidades de adubo ou estrume animal, para poderem enriquecer as suas terras. As sementes são praticamente semeadas sob uma camada de adubo.

A minha experiência demonstra que, para transformar um terreno de pastagem em terreno de cultivo, é essencial a acção da charrua. No ano seguinte, se ainda quiser manter essa terra arável, bastará passar um cultivador, uma simples grade ou outra alfaia que trabalhe superficialmente. A ideia de se espalhar quantidades maciças de adubo é ótima, desde que o haja. Mas a própria terra nunca poderá produzir matéria verde em quantidade suficiente para formar adubo que dê para cobrir

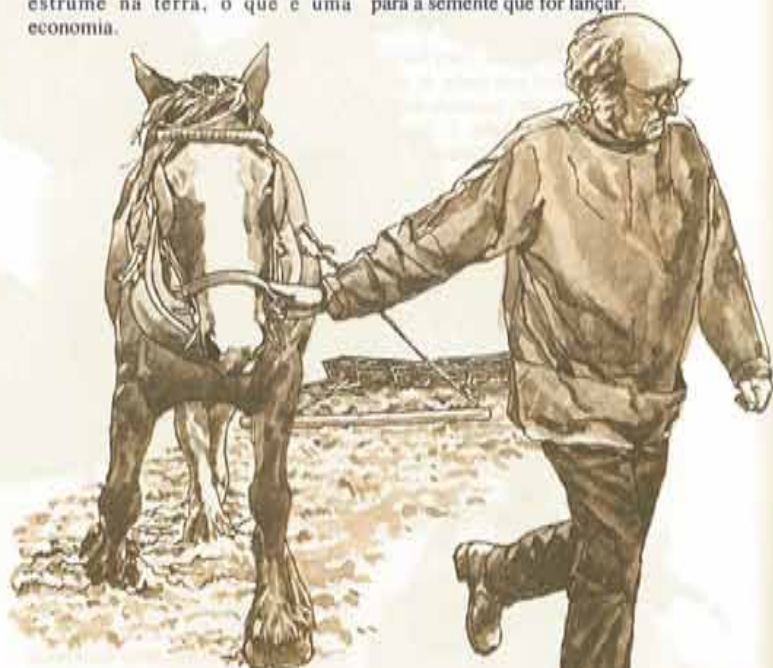


1 Utilize uma charrua e nunca os porcos

Não há nada que iguale o trabalho duma charrua, para transformar terras de pastagem em terras de cultivo, apesar de alguns autores considerarem o facto de os porcos deixarem o estrume na terra, o que é uma economia.

2 Em seguida passe com a grade

Primeiro passe com a grade de discos no mesmo sentido dos sulcos e depois transversalmente. Em seguida, passe com uma grade de dentes para que o terreno fique convenientemente trabalhado e forme uma boa cama para a semente que for lançada.



3 Semear

Lançar a semente consiste em espalhar a semente sobre o solo, num «gesto bíblico». O semeador por sua vez enterra a semente, para que esta fique ao abrigo dos ataques das aves.

4 Passe novamente com a grade

Desta vez faça-o ligeiramente, o suficiente para cobrir as sementes. Se tiver lançado a semente à mão, utilize uma grade de discos. Se tiver utilizado o semeador mecânico, passe com uma grade de dentes.



5 Passe com o rolo

O rolo põe as sementes em contacto mais estreito com a terra e desenvolve a capilaridade, aumentando a humidade do subsolo.



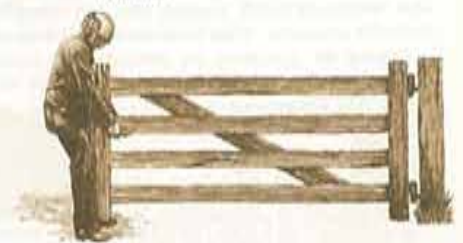
6 Sache as plantas

O sachar quando as plantas estão em desenvolvimento mata as ervas daninhas e cria à volta das pequenas plantas uma camada de terra solta, que conserva a humidade.



7 Feche a cancela

Uma vez estabelecido, o campo cerealífero cresce de tal maneira e com tal densidade que elimina todas as ervas daninhas. Pode então «fechar a cancela», ir para casa e aguardar a colheita.



esse terreno, a profundidade necessária, tendo você que obter do exterior, esse material.

Lavrar

A charrua empregue no Ocidente desde a Idade do Ferro compõe-se de três elementos principais: a sega, a relha e a aiveca (ver figura). Na África, Austrália e em certas regiões da América emprega-se uma charrua semelhante, a charrua de disco. Esta não deve ser confundida com a grade de discos. Consiste num grande disco de aço, muito côncavo e que é arrastado pelo solo, com um determinado ângulo. Esse ângulo é tal que o bordo (de ataque) do disco faz o mesmo que uma sega, e a borda inferior o mesmo que uma relha, servindo a concavidade do disco de aiveca. É uma charrua especialmente eficaz em terrenos grosseiros.

Utilização da charrua não reversível

Se pensar bem no que se passa quando se vai para o campo trabalhar com uma charrua não reversível, compreenderá que não é assim tão fácil como isso. Suponha que vai para o meio dum dos lados do terreno e que lavra um rego. O que é que vai fazer quando chegar ao fim? Se der meia volta, com o cavalo ou o tractor, fizer o mesmo no outro sentido, ou bem que irá novamente meter no rego, a faixa de terra que acabou de lavar

(de maneira que você vai ficar exactamente na mesma situação donde começou), ou bem que irá lavar o lado oposto, formando-se assim um pequeno montículo, constituído por duas faixas de terreno apoiadas uma na outra, e sob o qual se encontra terra não lavrada.

O modo de evitar esta faixa de terreno não lavrado consiste em se lavar o primeiro rego, depois dar meia volta e voltar a lavrá-lo com a terra que lhe fica por baixo. Dê meia volta outra vez e lave o sulco seguinte contra os dois primeiros. Terá assim formado uma leira e continuará à volta dessa leira lavrando sempre o seu novo rego, contra a leira anterior. Poderá então constatar que se vai afastando ao fazê-lo, cada vez mais da leira inicial e que, de cada vez, terá de lhe dar a volta. Verifica-se, assim, que tem que percorrer uma distância enorme, ao longo dos topos do terreno, para chegar ao local onde irá lavar um rego. Portanto, o que haverá a fazer?

Pois bem, vá um pouco mais longe, ao longo do topo do terreno, e lave um novo rego-padrão, assim se chama o primeiro rego lavrado num dado terreno, e faça um novo montículo ou leira. E irá trabalhando à volta deste novo montículo. Logo que chegue ao último sulco do primeiro montículo, volte atrás, passando à frente do segundo, e comece um terceiro montículo. E assim por diante. Em geral

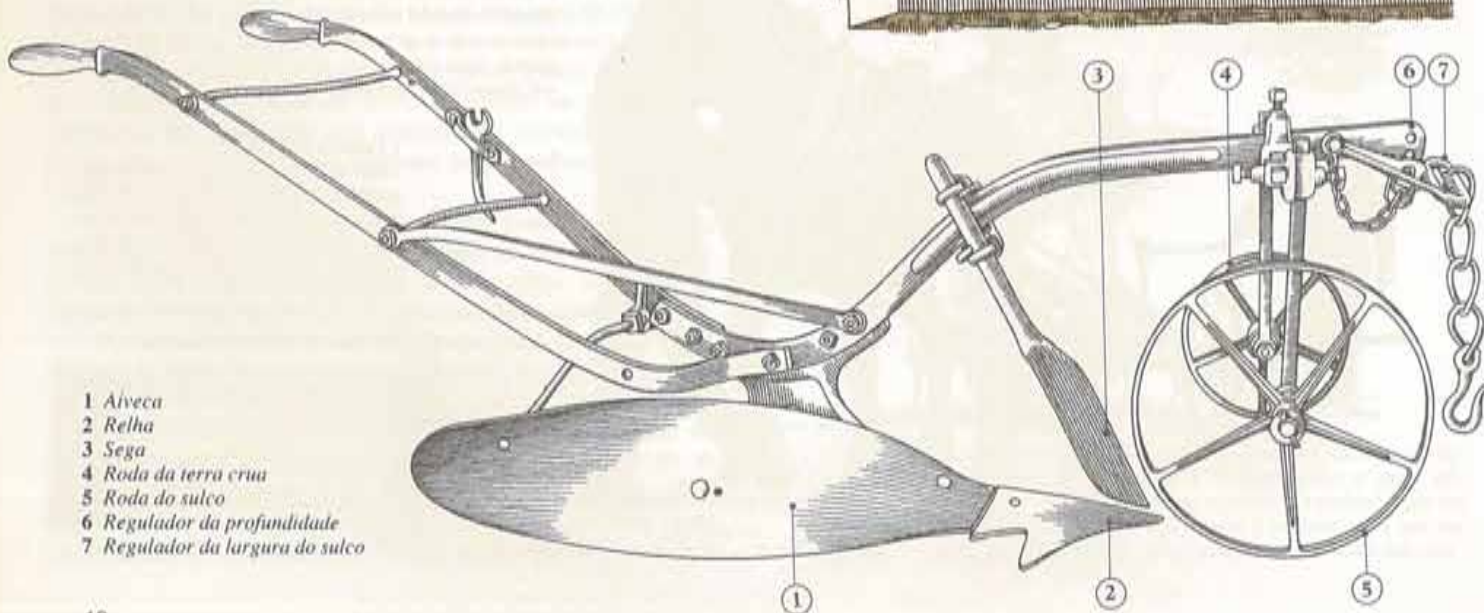
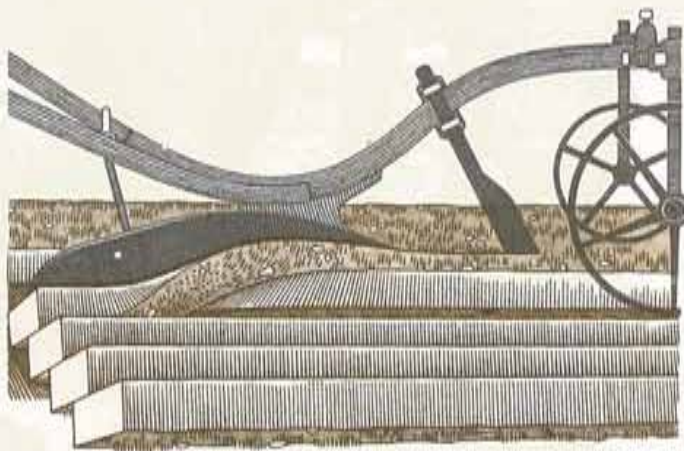
Charrua de tracção animal

(Um cavalo ou uma junta de bois)

É a charrua clássica, composta por três peças essenciais: a sega, que é uma espécie de faca vertical, ou ligeiramente inclinada, que tem por fim abrir caminho, fazendo um rasgo vertical; a relha, que é uma lâmina que corta em profundidade, sob o sulco a lavar; e a aiveca, de madeira ou de metal, que revira a leira de terra cortada pelas duas peças anteriores e a coloca contra a leira de terra anterior. A roda maior da charrua segue pelo rego ou sulco, enquanto a mais pequena desliza na terra crua. Os dois reguladores servem para determinar a profundidade e a largura de trabalho. Certas charruas possuem também uma roçadeira de superfície que avança à frente cortando e revolvendo a vegetação de superfície.

Como funciona a charrua

Como se pode ver pela figura da direita, uma charrua bem regulada corta uma leira rectangular de terra, e revira-a quase por completo, de modo a que fique deitada contra a precedente.



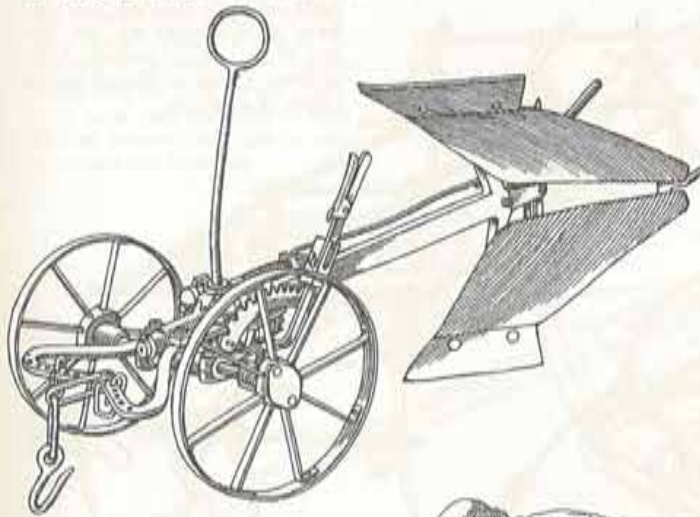
- 1 Aiveca
- 2 Relha
- 3 Segã
- 4 Roda da terra crua
- 5 Roda do sulco
- 6 Regulador da profundidade
- 7 Regulador da largura do sulco

estes montículos fazem-se de 20 em 20 m. Chamá-se a este processo lavrar por retalhos.

Assim, por fim, verifica-se que se acaba por ficar com um terreno com regos paralelos, havendo entre eles montículos também paralelos. Por outras palavras, retirou-se a terra dos regos, para a colocar em montículos. Se fizer isto, ano após ano, obterá um terreno de regos bem marcados. Em solos húmidos e pesados, este tipo de terreno apresenta uma vantagem: os regos cavados ao longo da encosta do terreno, facilitam a boa evacuação das águas, enquanto as culturas ficam em plano superior ao do nível das águas. No entanto, na maior parte das regiões, seria criminoso lavrar no sentido da encosta. Tal processo teria como consequência a formação de ravinas.

Charrua reversível

Se pretende facilitar a sua vida e não encher o seu terreno de montículos, existe uma outra charrua que vai ao encontro das suas necessidades: a charrua reversível ou de vaivém. Esta charrua é composta por duas aivecas, uma que sulca o solo e a outra que vai no ar. Uma faz o rego para a direita e a outra para a esquerda. Com esta charrua basta-lhe lavrar um rego, dar meia volta, virar as aivecas para que mudem de posição e lavrar no sentido oposto. Evitam-se assim todas complicações do rego-padrão, dos acidentes do terreno e tudo o resto;



A charrua reversível tipo Brabant

A conhecida Brabant, é a melhor charrua de tracção animal jamais inventada. Quando devidamente regulada, não é preciso que o lavrador a segure; o anel metálico superior serve para passar as rédeas. A grande vantagem desta charrua, e de todas as charruas reversíveis, é de terem duas lâminas. Uma, revira o rego para a direita e outra para a esquerda. Lavra-se um rego, dá-se meia volta, viram-se as lâminas, como mostra a figura da direita, e o seu rego seguinte cairá para o mesmo lado que o primeiro. Assim se evitam todos os problemas de montículos e rego-padrão.

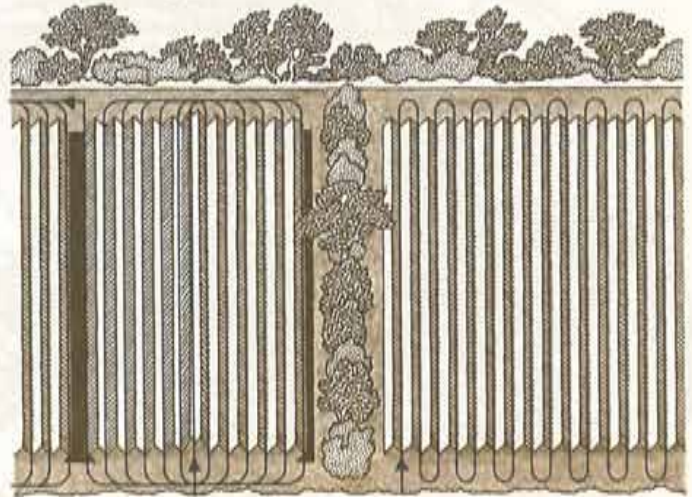


quando terminar o seu trabalho terá um terreno praticamente plano. Muitas das charruas de tractor são, hoje em dia, deste tipo e a famosa charrua Brabant, tão utilizada na Europa e puxada por cavalos ou bois, é também uma charrua reversível. A charrua Brabant é uma alfaia estupenda. Tenho uma, pequena e de tracção a cavalo, que vale o seu peso em ouro.

A propósito, a velha teoria de que é necessário revolver o solo, bem a fundo, para poder enterrar todos os resíduos, está cada vez mais desacreditada. Os agricultores biológicos, mesmo em Inglaterra e nos Estados Orientais dos E.U.A., preferem deixar o adubo composto ou estrume sobre o solo, em vez de o enterrar com a charrua. É um facto que a enorme população de vermes que se encontra em solos tratados organicamente há já algum tempo arrasta consigo toda a matéria vegetal, para o solo, sem ser precisa a sua ajuda. À excepção do meu batatal, eu próprio, tenho cada vez mais a tendência de deixar o estrume à superfície e de revolver o solo o menos possível. Mas, quaisquer que sejam as suas teorias, na prática, o agricultor vê-se, por vezes, forçado a lavrar ou arar.

Semear

Em agricultura e, sobretudo, no que diz respeito às sementeiras não existem regras fixas. Examine bem o solo após cada operação, e tenha sempre em mente as necessidades da semente e da planta. Se a semente ficar pouco profunda, as



Lavrar com charruas não reversíveis e charruas reversíveis

Com uma charrua não reversível (em cima, à esquerda), lavra-se o primeiro rego ou sulco, dá-se meia volta e torna-se para trás lavrando a terra que fica sob a primeira leiva de terra. Quer isso dizer que revirou novamente o primeiro sulco, ficando o segundo por cima daquele. Dá-se novamente meia volta, e lavra-se a parte do outro lado do primeiro sulco, revirando a leiva de terra contra as duas primeiras que formaram um montículo. Vá lavrando à volta desse montículo, de tal modo que os regos fiquem todos virados para o montículo, apoiando-se uns nos outros. Faça um novo montículo, a uma distância razoável do primeiro, a cerca de vinte metros de distância, e recomece. A charrua reversível (em cima, à direita) evita todas estas complicações. Invertendo as lâminas, quando se chega ao extremo do terreno, pode simplesmente voltar para trás; lavra-se, assim, dum extremo ou outro do terreno, ficando todos os sulcos ou regos inclinados para o mesmo lado.

aves comem-na ou, então, se o solo é seco e poeirento, ela secará. Se ficar demasiado profunda, a semente irá utilizar toda a sua força para fazer chegar a jovem planta à luz do dia, acabando por perecer antes que os raios vivificantes do sol lhe possam fornecer nova energia. Se o solo for húmido de mais, a semente ficará asfixiada; um solo demasiado lamacento impede-a de desenvolver as suas raízes e rebentos. A própria planta precisa de solo solto que permita a circulação do ar e a penetração da água.

E lembre-se de que a temperatura é muito importante para a germinação da semente. Meter a semente em solo demasiado frio só servirá para a ver apodrecer, para ser comida pelas aves ou, ainda, para ficar asfixiada pelas ervas daninhas, que viessem rodeá-la. Se semeasse tarde de mais, só teria uma colheita também tardia e escassa.

Monda

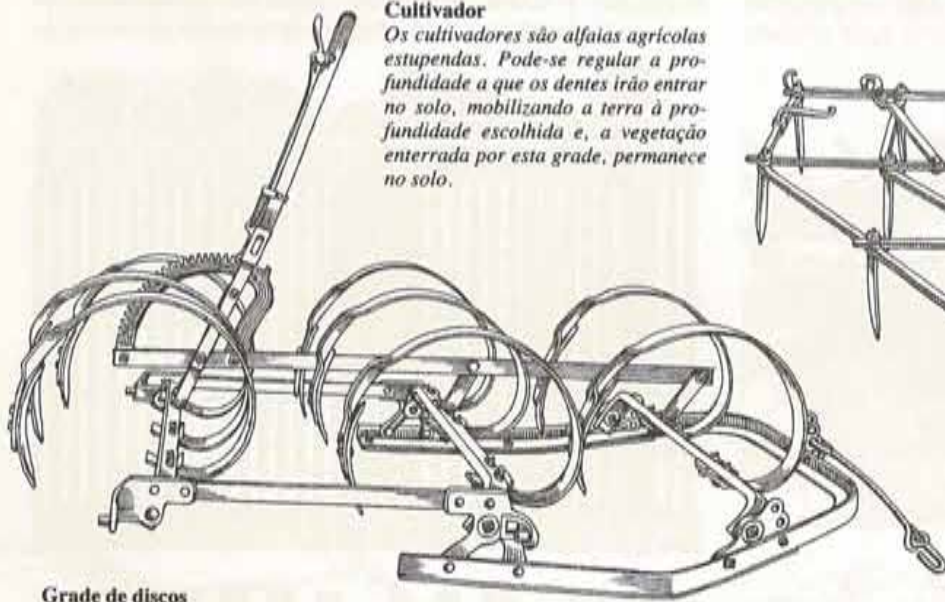
Depois de semear ou plantar uma cultura há que a «manter limpa», o que para os agricultores quer dizer eliminar as ervas daninhas. Certa culturas não necessitam deste processo, pois crescem rapidamente e com grande densidade, eliminando,

elas mesmo, as ervas daninhas, negando-lhes a luz e terra. Muitas vezes não é necessário mondar as culturas de cereais. Existem dois modos de se efectuar este trabalho: o manual e o mecânico. O sacho manual é, muito simplesmente, uma lâmina colocada sobre um cabo e que serve para cortar através da primeira camada do terreno. A sacha mecânica consiste na utilização duma alfaia que consta de uma série de lâminas colocadas de modo a puderem ser puxadas, entre as linhas da cultura, por animais ou tractor. A sua função é a de limpar a terra entre as faixas. Não o pode fazer entre as plantas, pois que, até agora, ainda não foi inventada qualquer máquina que saiba distinguir entre uma erva daninha e uma planta de cultura, para tal será sempre necessário o homem. Assim, mesmo se utilizar a sacha mecânica, terá, depois, que mondar à mão, pelo menos uma vez.

Há ainda que fazer uma outra consideração sobre a sacha. Não só tem por objectivo matar as ervas daninhas como também cria uma camada de terra solta. Esta camada conserva a humidade do solo pois que quebra as gretas capilares pelas quais a água poderia vir à superfície. É bonito ver-se uma camada de terra solta, sem estar entorroada, em vez dum revestimento duro e liso. Não é menos verdade que certas

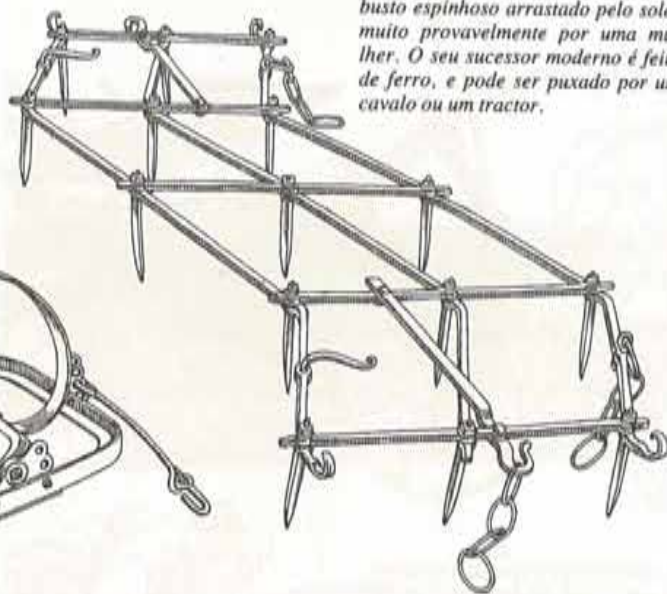
Cultivador

Os cultivadores são alfaias agrícolas estupendas. Pode-se regular a profundidade a que os dentes irão entrar no solo, mobilizando a terra à profundidade escolhida e, a vegetação enterrada por esta grade, permanece no solo.



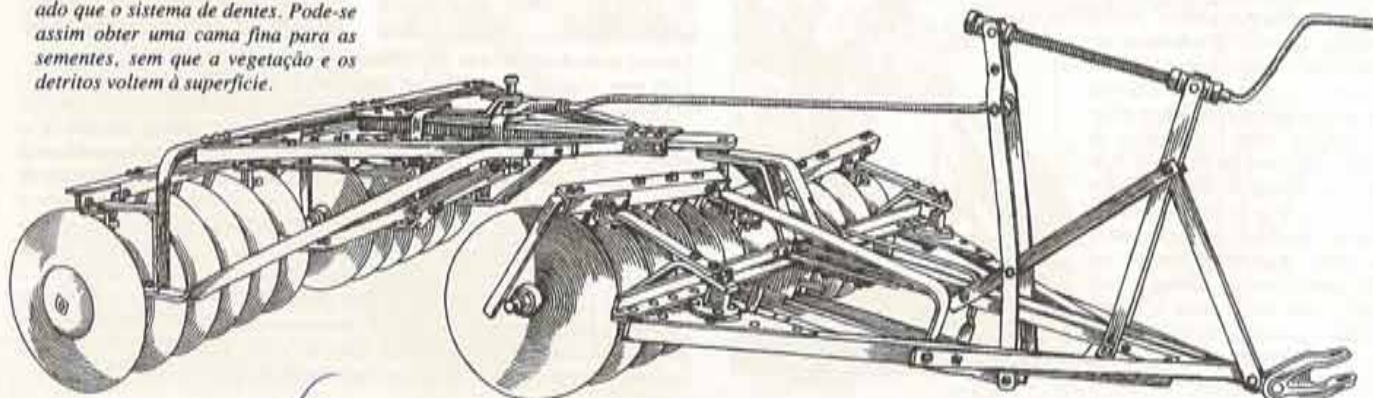
Grade de dentes

A primeira grade, teria sido um arbusto espinhoso arrastado pelo solo, muito provavelmente por uma mulher. O seu sucessor moderno é feito de ferro, e pode ser puxado por um cavalo ou um tractor.



Grade de discos

Os discos de aço, bem afiados, desfazem mais facilmente o solo entorroadado que o sistema de dentes. Pode-se assim obter uma cama fina para as sementes, sem que a vegetação e os detritos voltem à superfície.



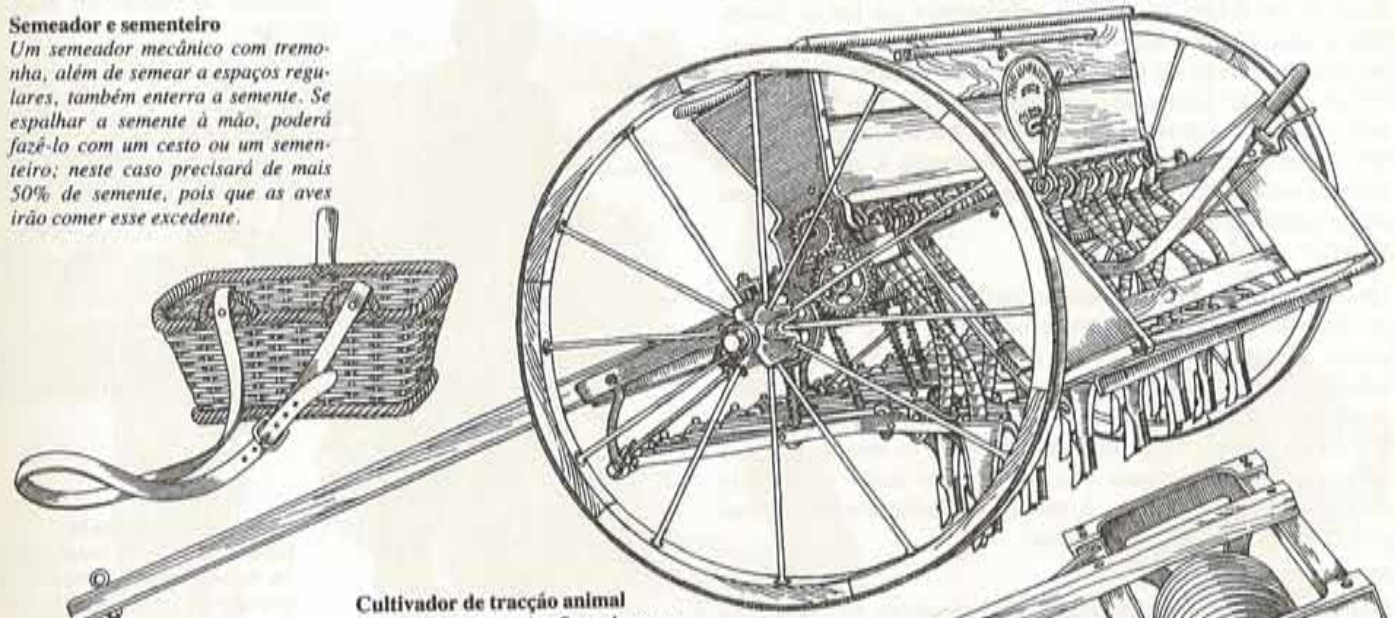
culturas, tais como a cebola, e as da família das couves, preferem os solos firmes, mas, uma vez que as suas raízes estejam desenvolvidas é preferível revolver ligeiramente a superfície à sua volta. Este processo deixa que o ar e a chuva penetrem na terra, enquanto evita que a humidade natural do solo venha à superfície e se evapore demasiado rapidamente. Em Suffolk há um velho ditado da região que diz que «mondar faz tão bem como uma boa chuvada». A experiência mostra-o bem, mas, além disso, nunca se deve sarchar demasiado.

Ervas daninhas

A resposta do «agricultor-homem-de-negócios» às ervas daninhas em culturas em linha é a monda química, efectuada utilizando herbicidas selectivos ou herbicidas de pré-emergência e pós-emergência. Nós, os agricultores biológicos, não os utilizamos, pois que nos é difícil acreditar que seja bom pulverizar o solo, ano após ano, década após década, com produtos que não são nem mais nem menos que venenos. Sobretudo quando o sacho pode não só fazê-lo tão bem, como ainda melhor.

Semeador e sementeiro

Um semeador mecânico com treminha, além de semear a espaços regulares, também enterra a semente. Se espalhar a semente à mão, poderá fazê-lo com um cesto ou um sementeiro; neste caso precisará de mais 50% de semente, pois que as aves irão comer esse excedente.



Cultivador de tracção animal

Torna-se muito mais eficaz do que a monda manual; é uma ajuda preciosa para mondar entre as linhas de cultura. Elimina as ervas daninhas e esmiúça a superfície do solo para que o ar e a chuva possam penetrar e se forme assim uma «camada húmida e fértil».



Rolo Cambridge ou rolo de anéis

Um rolo de anéis é melhor que um rolo liso para esmagar torrões à superfície e fazer a cama para a sementeira. Podem-se comprar os anéis em separado, e portanto o rolo pode ser feito da largura que se desejar.

As ervas daninhas foram definidas como «plantas mal situadas». Na realidade, elas só estão mal situadas, segundo o ponto de vista do agricultor. Do seu próprio ponto de vista, é muito provável que estas se sintam no local certo. Mas não se torne paranóico, em relação a elas. É bem verdade que a concorrência das ervas daninhas pode arruinar uma cultura, pois que elas são muito mais vigorosas e bem adaptadas ao seu meio ambiente, do que as nossas culturas, produzidas artificialmente. Mas também, e pelo contrário, em certas circunstâncias elas não são prejudiciais mas sim benéficas. Um solo nu, sem qualquer cultura deve ser um anátema para o agricultor. Uma boa cobertura de ervas daninhas é tão boa como uma cultura de estrume verde. O estrume verde, é qualquer cultura que se planta, somente para se voltar a enterrar. Uma boa cultura de morrião, grama ou de outra erva daninha é tão eficaz como o estrume verde. E no Verão, quando as ervas daninhas se multiplicam, seja qual for o número de vezes que você as sache ou arranque, e as deixe por terra para apodrecerem, você compreenderá até que ponto elas são benéficas; formam uma espécie de cama que recobre o solo e impede que os ventos o ataquem. Posteriormente apodrecerão, acabando os vermes por as enterrar, convertendo-as assim em húmus.

Colheitas

A apoteose do ano são as colheitas; e todo aquele que não as souber apreciar, sem dúvida que não é capaz de apreciar seja o que for. O agricultor transpira e trabalha com os seus amigos e vizinhos para colher e guardar os frutos dum ano de labuta. O trabalho é duro, quente, por vezes barulhento, quase sempre divertido e por vezes compensado diariamente por algumas canecas de cerveja caseira.

Todos os cereais, à excepção do milho, são colhidos exactamente do mesmo modo. Quando a cultura está madura, mas não tão madura que esteja a ponto de largar prematuramente o grão, cortam-se os caules. Essa operação pode ser feita com foice, gadanha, ceifeira-enfardadeira ou ceifeira-debulhadora.

Ceifar uma seara à foice é um trabalho extremamente árduo. Uma gadanha manejada por um homem hábil poderá ceifar cerca de um hectare por dia, e, se puder acoplar-lhe um «berço», irá amontoando o cereal ceifado, em quantidades suficientes para um molho. Afie a lâmina amiudadamente com uma pedra de afiar.

A ceifeira, quer seja de tracção animal ou mecânica, ceifará relativamente depressa um dado terreno, deixando-o totalmente coberto pelo cereal ceifado, sendo então necessário reuni-lo em feixes. A ceifeira-enfardadeira ata-lhe os feixes, mas é uma grande máquina mal jeitosa, muito pesada, exigindo grande esforço de tracção e difícil de manejar. Se cultivar cereal somente para o seu consumo e da sua família, não lhe será necessário cultivar mais que meio hectare. Para uma área tão pequena não vale de maneira nenhuma a pena ter uma ceifeira-enfardadeira nem tão-pouco vale a pena pedir uma emprestada.

Feixes

Os feixes são molhos de tamanho facilmente manejável, atados ao meio ou por um fio ou por uma mão-cheia dos próprios caules do cereal. Para atar por este último método, devem-se esfregar ambas as extremidades dos caules, para os tornar maleáveis; colocam-se à volta do feixe, que fica seguro entre as pernas, torcem-se as duas extremidades ao mesmo tempo e depois mete-se a ponta torcida entre o feixe e esse fio improvisado (ver figura). A ceifeira-enfardadeira ata os seus próprios feixes, com fio ou arame.

Medas na seara

Depois percorre-se o terreno e amontoam-se os feixes em medas. Normalmente uma meda compõe-se de seis ou oito feixes. Pegue em dois feixes e encoste os topos, um ao outro, para que não caiam. Encoste mais dois ou três pares, contra os dois primeiros. Deixe as medas secar ao sol e ao vento, para que os grãos possam secar.

Grandes medas

Em climas húmidos é hábito formarem-se grandes medas, que são a forma intermédia entre uma meda e uma pilha. Para tal colocam-se em pé num círculo uns vinte feixes inclinados para dentro. Depois começa-se a construir um outro círculo em cima do primeiro, começando-se pelo meio. Se preferir pode também ser construído em espiral. Coloque os feixes desta segunda camada mais horizontalmente, com as espigas viradas para o centro. Para evitar que estes feixes escorreguem, apanhe

1 Ceife o cereal

Se ceifar à mão é mais fácil e mais rápido utilizar a gadanha que a foice.



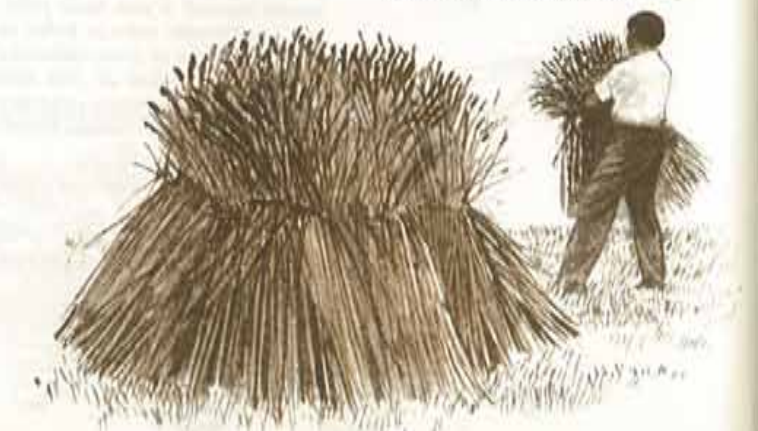
2 Ate-o em feixes

Pegue numa braçada de cereal e ate-a bem apertada ao meio com um fio ou uma mão cheia de cereal.



3 Forme pequenas medas

Encoste seis ou oito feixes, uns contra os outros, para formarem uma pequena meda. Deixe ficar a secar durante uma semana ou mais.





4 Forme o frascal

Amontoe o seu cereal numa pilha antes que chegue o mau tempo; esta pode ser circular ou rectangular. Cubra-a com colmo ou com um toldo para a proteger da chuva.



5 Malhe o seu cereal

Para malhar o seu cereal à mão, é melhor fazê-lo com um mangual, que é constituído por duas partes: dois paus de comprimentos diferentes, ligados entre si por uma tira de cabedal. Mas pode, mais simplesmente, bater o seu cereal contra qualquer superfície dura para fazer com que o grão saia das espigas.



6 Joeire o grão

Para separar o grão das impurezas, pode-se empregar o velho método de atirar com tudo na direcção do vento. As impurezas mais leves voarão até mais longe, enquanto o grão, mais pesado cairá mais perto.

7 Armazene o seu grão

Pode guardar o grão em sacos, tu-lhas, frascos ou silos; em qualquer sítio que seja bem seco e absolutamente à prova da bicharada.



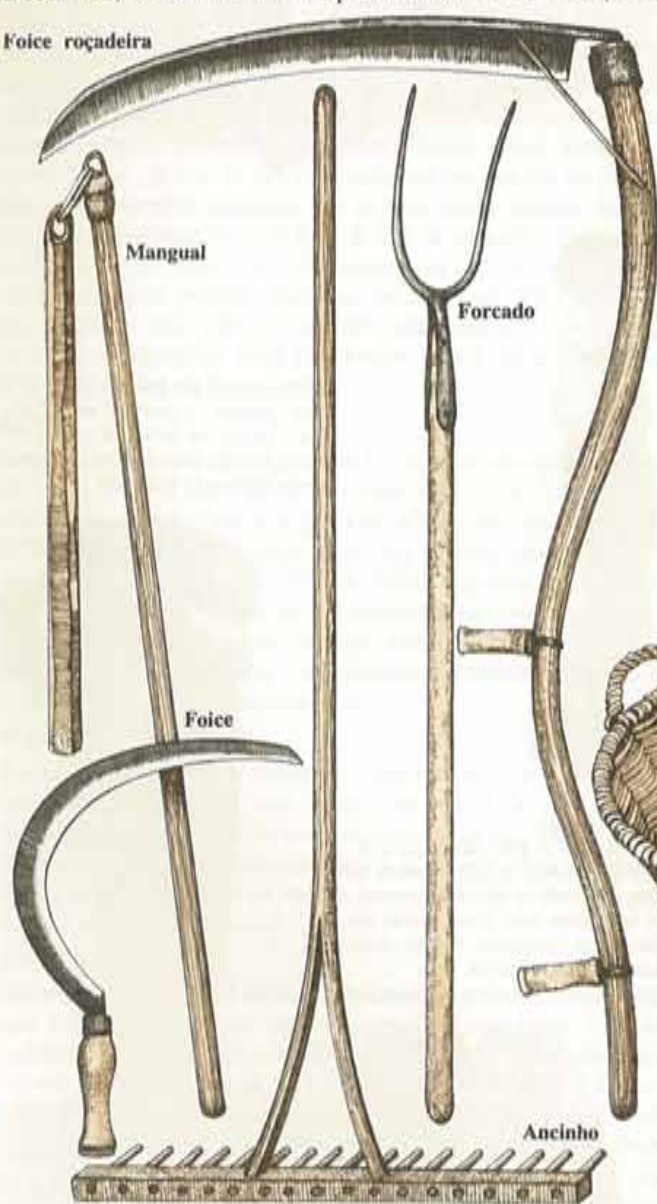
uns tantos caules de cada feixe e prenda-os nos feixes vizinhos.

Proceda de modo a que o centro da meda ou pilha fique sempre mais elevado do que as bordas exteriores. Vá empilhando, camada em cima de camada, por este processo, inclinando-as sempre um pouco para dentro, de modo a que a meda venha a terminar num ponto. Será, por exemplo, coroada por quatro feixes, com as espigas para cima ondulado ao vento como se fossem bandeiras. É lindo. E a chuva que possa cair deslizará pela palha inclinada até ao solo.

Pilhas

Mas antes que cheguem as fortes rajadas de vento do Inverno, deverá mudar os seus cereais para o celeiro onde os deve colocar em pilhas. Se não tiver muito espaço, são mais práticas as medas circulares; colocam-se os feixes horizontalmente, com as espigas para dentro, camada após camada, mantendo o centro bem estável e ligeiramente mais elevado que o exterior. Desta vez, deverá trabalhar a partir do centro da meda, e não

Foice roçadeira



amontoar como fez anteriormente; proceda assim até chegar ao princípio do topo. Nessa altura deve inclinar muito mais os feixes para formar o telhado. Deve então cobrir esta meda com colmo (ver página 241) ou tapá-la com um toldo impermeável. Os cereais conservam-se bem durante anos, em medas destas, desde que sejam bem feitas e que as ratazanas não entrem lá. Para afastar as ratazanas deve construir a meda sobre uma plataforma elevada, montada sobre pedras de apoio, arredondadas.

Os cereais guardados em medas, grandes ou pequenas, e pilhas, vai amadurecendo e secando contínua e naturalmente. Dão portanto melhor grão do que aquele que foi ceifado e debulhado por uma ceifeira-debulhadora.

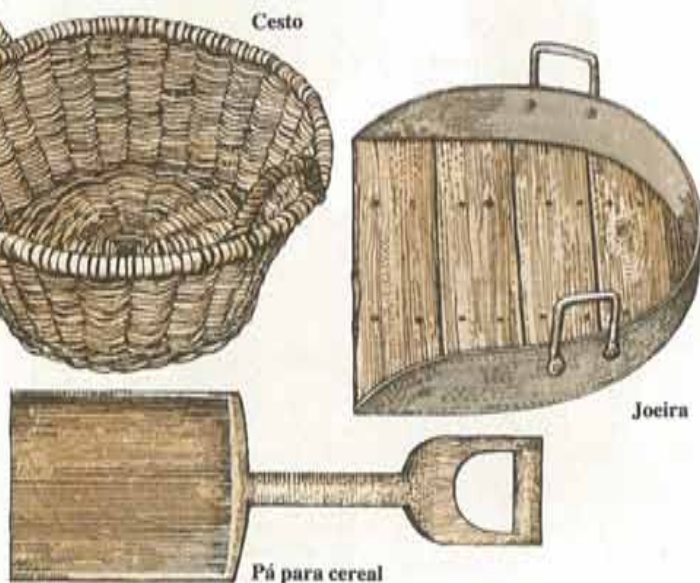
Debulha

Em seguida, deve malhar os seus cereais. Este processo consiste em fazer soltar e cair o grão das espigas, batendo-lhes. Pode fazê-lo batendo com as espigas contra as costas duma cadeira, passando-as por um cilindro debulhador, batendo-as com um mangual, ou deixando-as ser pisadas por cavalos ou bois. No Sri Lanka são os homens que malham o arroz, pisando-o; seguram-se a um varão horizontal de apoio, e cantam em altos berros.

Um debulhador é um cilindro que gira sobre si mesmo e que extrai o grão por meio da força centrífuga. O mangual é composto por dois cabos ligados entre si: o mais comprido, que se segura na mão, pode ser feito de qualquer madeira, o freixo ou a nogueira branca servem muito bem; a haste mais curta e grossa ou mango, com que se bate o cereal, é muitas vezes feito de azevinho. Para ligar os dois cabos pode ser utilizada uma tira de couro; ainda não há muito tempo era feita em pele de enguia, que é muito resistente. (A pele de enguia é ótima para fazer dobradiças de couro). Com o mango tenta-se malhar horizontalmente sobre as espigas do cereal.

Utensílios vulgares

Equipamento tradicional, que desempenha adequadamente as suas funções, sendo de grande utilidade para o pequeno agricultor. Ceifar com uma foice é tarefa árdua e penosa, mas produz um grão melhor do que aquele que é ceifado e malhado por uma ceifeira-debulhadora.



Joeirar

Depois de ter malhado o cereal deve joeirá-lo. O método tradicional exige que haja um pouco de vento, sendo o cereal atirado na sua direcção; o cereal está ainda misturado com impurezas, ou seja pedaços de espiga e de palha, sementes de abrolho e tudo o resto. Todos os detritos mais leves são levados pelo vento, enquanto o grão cai em monte no chão. O bom senso lhe ditará que deve joeirar sobre uma eira bem limpa, ou então fazê-lo sobre um toldo ou lona. A joeira, aquilo que voa para mais longe, pode ser dada como forragem aos animais, depois de a misturar com palha.

Uma máquina de joeirar, contudo, é uma máquina que produz um vento artificial, por meio de uma ventoinha, e assim joeira os cereais. Inclui também uma série de crivos alternados. Estes têm por objectivo retirar as sementes de ervas daninhas e separar o cereal miúdo do cereal graúdo e, de um modo geral, limpá-lo por completo. Estas máquinas funcionam tanto manualmente como podem ser accionados por electricidade.

Meda ou frascal

Depois da secagem inicial em rolheiros, colocam-se os feixes em medas. São de construção rápida, segura e à prova de água.

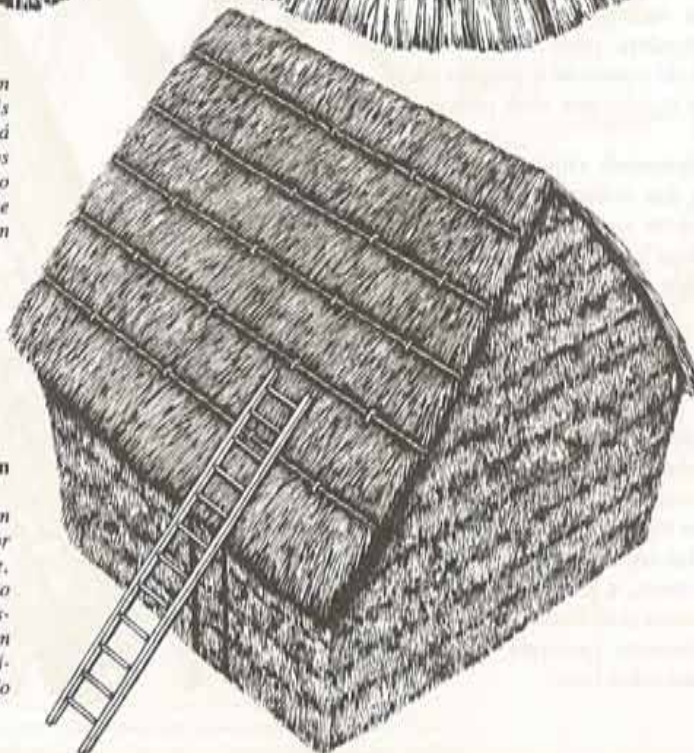


Rolheiros

Junte os seus feixes rapidamente em rolheiros ou medas pequenas pois que, de contrário, o cereal começará a germinar e a apoderecer. Apoie os topos de dois feixes um contra o outro, para que fiquem firmemente presos um ao outro e não tombem com o vento.

Pilhas ou frascal com telhado em colmo

Se fizer as suas pilhas ao ar livre, um telhado de colmo constitui a melhor protecção: se for de boa qualidade, pode facilmente durar-lhe o Inverno inteiro, enquanto que mesmo o plástico mais forte se pode romper com uma forte rajada de vento. Nas páginas 240 e 241 descreve-se o método de colocação deste telhado.



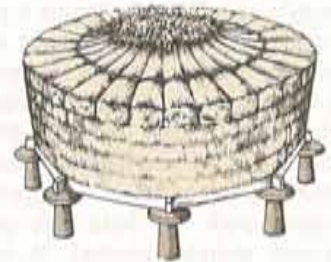
Conservação

Quando o cereal é ceifado naturalmente, pelos meios atrás descritos, conserva-se indefinidamente, desde que se mantenha seco e ao abrigo da bicharada. Pode guardar o cereal seco, naturalmente, em tulhas de madeira, em grandes potes, em sacas e em qualquer recipiente onde possa estar protegido das ratazanas e outra bicharada.

Os processos atrás descritos são exactamente os mesmos para o trigo, a cevada, a aveia, o centeio, a fava, o arroz, o trigo mourisco, o sorgo, o milho miúdo, o linho, a colza e muitas outras culturas de grão.

Ceifeira-debulhadora

Ceifar com uma ceifeira-debulhadora é um «negócio» totalmente diferente. Com esta máquina ceifa-se, malha-se e joeira-se o grão, numa só operação, enquanto ela se move na seara. Poupa grandes custos de mão-de-obra. Em regiões com verões secos, como o Canadá, o cereal sai da ceifeira-debulhadora suficientemente seco para ser guardado, mas, em climas mais húmidos, terá de ser seco artificialmente ou armazenado húmido em silos herméticos ou em sacos plásticos selados.



Pilha circular

Coloque como base feixes com as espigas viradas para o centro e continue a empilhar os feixes, conservando sempre o centro da meda um pouco mais alto que os bordos. Deixe que os últimos feixes saiam um pouco dos bordos para que a chuva possa escorrer.

Os cereais

Os cereais são, para quase toda a espécie humana, um meio de subsistência. Mesmo o leite e a carne derivam em grande parte deles. São gramíneas apuradas e multiplicadas pelo homem para que os seus grãos sejam grandes e nutritivos. À exceção das regiões tropicais, onde a principal fonte de hidratos de carbono provém da tapioca ou do inhame, e das regiões mais frias e húmidas, onde a batata preenche essa lacuna, o trigo, a cevada, a aveia, o centeio, o arroz, o milho e o sorgo são as matérias que nos mantêm vivos e dinâmicos.

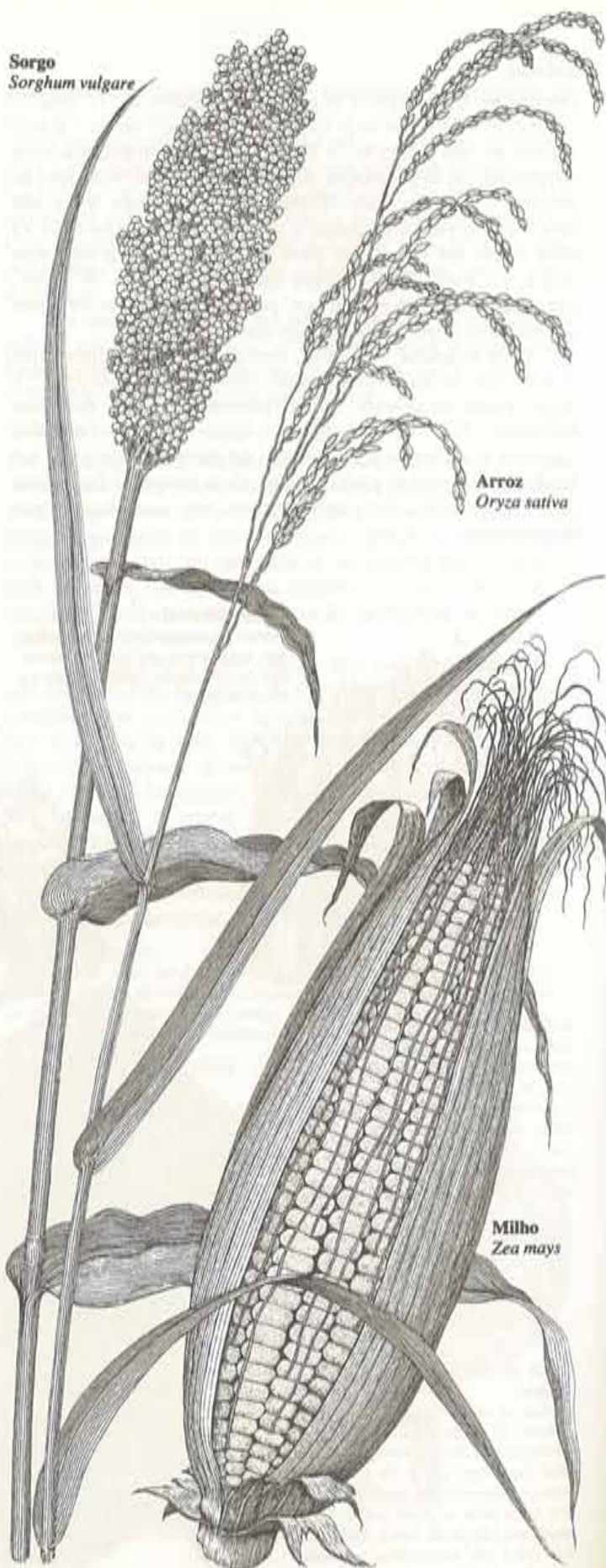
Todos os cereais foram apurados a partir de gramíneas selvagens e encontram-se agora tão longe da sua forma primitiva que constituem espécies distintas. De facto, é por vezes difícil determinar de que gramínea selvagem é que derivou um certo cereal. E, em alguns casos, como o do milho, por exemplo, a espécie selvagem já desapareceu muito provavelmente.

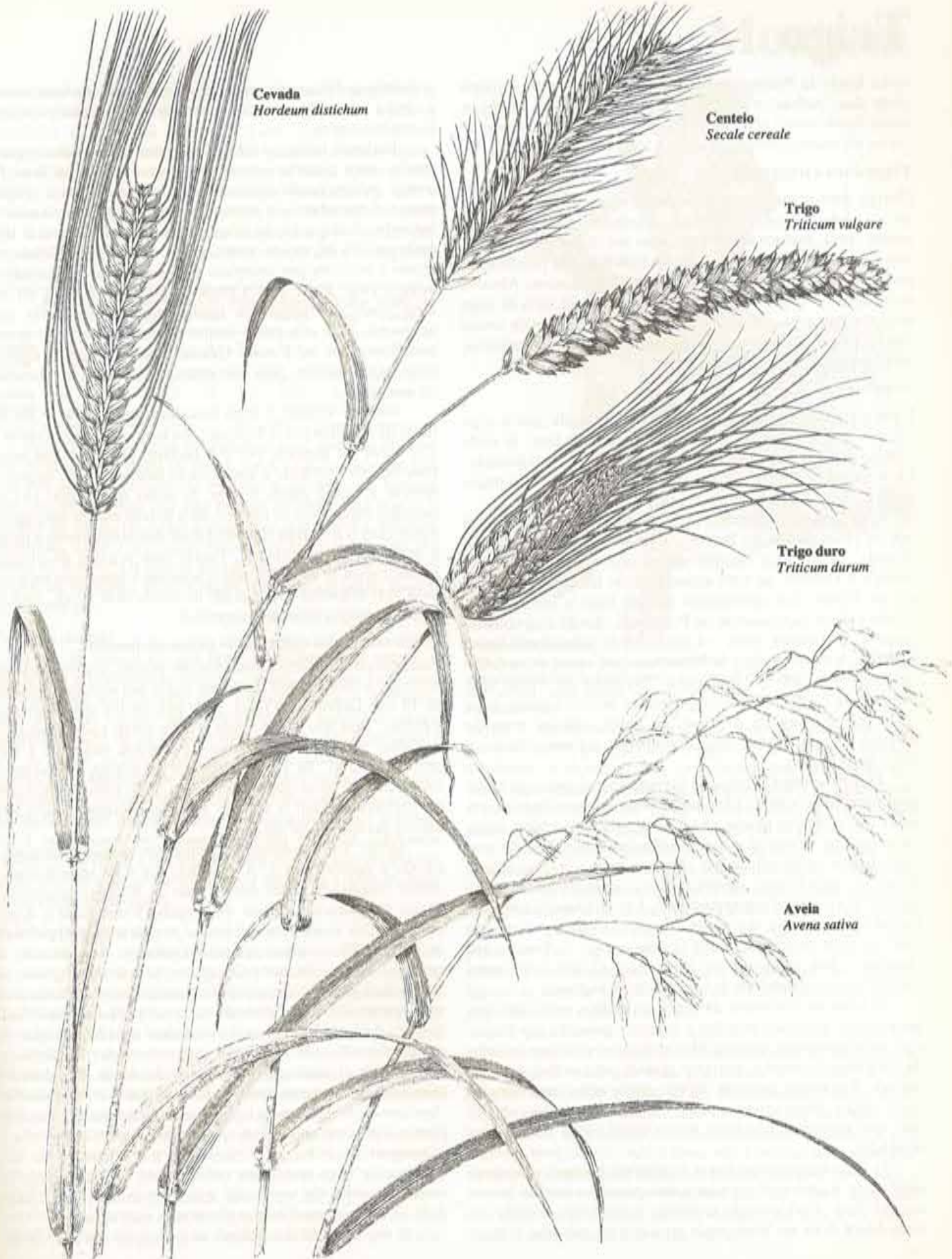
Era inevitável que as sementes das gramíneas passassem a ser o meio de subsistência da espécie humana. Tanto mais que as gramíneas são a espécie mais espalhada pelo mundo, sendo as suas sementes abundantes, nutritivas e de fácil armazenamento. Mas o homem descobriu então, que se enterrasse algumas sementes, em condições adequadas, o cereal cresceria onde se quisesse. Nasceu, assim, a agricultura e, com ela, a civilização, graças à capacidade do homem de cultivar e conservar os alimentos que ele próprio tinha semeado, segundo técnicas seguras.

Muitos dos pequenos agricultores pensam que a cultura de cereais não pode ser feita por eles: requiere equipamento caro, é difícil, e não pode ser levada a cabo com eficácia, em escala reduzida. Isto é falso. Qualquer um pode cultivar cereais, por mais reduzidas que sejam as dimensões do seu terreno, desde que consiga manter as aves afastadas. A colheita pode ser feita muito simplesmente com uma foice, ou até mesmo com uma faca ou navalha bem afiada. A debulha pode ser feita contra as costas duma cadeira e a limpeza no exterior, ao vento. A moagem pode ser feita com um moinho de café, ou um pequeno moinho manual. A cozedura pode ser feita em qualquer forno caseiro. É estimulante comer-se o próprio pão, amassado com cereais cultivados e moídos por você mesmo, a partir de sementes suas.

Quando as hostes romanas quiseram conquistar a Grã-Bretanha, esperavam pela época das colheitas, para que os soldados se pudessem espalhar pelos campos, roubassem o trigo indígena, o levassem de volta para o acampamento e fizessem pão dele. Se os legionários romanos o fizeram com tal indiferença, não há nenhuma razão para que nós não o possamos fazer.

Por sorte, as gramíneas estão bastante espalhadas: crescem em quase todas as latitudes e, por isso mesmo, o Homem conseguiu encontrar e adaptar determinadas gramíneas às características de cada região. Assim, se vivéssemos nas regiões tropicais húmidas poderíamos escolher o arroz; nas regiões tropicais secas, o sorgo; nas regiões temperadas de solo duro, o trigo; em regiões temperadas secas, de solo arenoso, o centeio; em terrenos frios e chuvosos, a aveia; em terrenos temperados e leves, a cevada; e assim por diante. Existe uma gramínea melhorada, para praticamente qualquer região, e qualquer clima onde o Homem possa sobreviver.





Cevada
Hordeum distichum

Centeio
Secale cereale

Trigo
Triticum vulgare

Trigo duro
Triticum durum

Aveia
Avena sativa

Trigo

Já na Idade da Pedra, o homem descobriu que podia esmagar entre duas pedras, e comer os grãos juntos pelas formigas, tendo desde então utilizado sempre os cereais, e em todas as partes do mundo em que cresce, é o trigo o cereal preferido.

Trigo duro e trigo mole

O trigo duro desenvolve-se em climas relativamente quentes e secos, embora existam algumas variedades que são relativamente duras, mesmo sendo cultivadas em climas mais frios. É este o tipo preferido e adorado pelos industriais da panificação, pois que dá pão esponjoso, macio e cheio de buracos. Absorve mais água do que o trigo mole e, portanto, um saco de trigo duro dá mais pão. Em climas temperados, o trigo mole cresce mais facilmente e dá um pão estupendo: um pão compacto, sem buracos.

Sementeira

É em terra argilosa e pesada, ou mesmo na argila, que o trigo cresce melhor. Pode também semeá-lo em solo leve, de onde colherá um cereal de boa qualidade mas de fraco rendimento. Cresce também em solo rico mas terá que ser num solo muito fértil.

Em climas temperados, o trigo, é uma das variedades a que se chama trigo de Inverno, é muitas vezes semeado no Outono. O trigo de Inverno desenvolve-se muito depressa durante o Outono, na terra aquecida pelas temperaturas quentes do Verão, fica adormecido durante todo o Inverno para depois crescer rapidamente na Primavera, dando uma colheita precoce. Em países como o Canadá, onde o Inverno é muito rigoroso, cultiva-se trigo de Primavera que, como o seu nome indica, é semeado na Primavera. Necessita do Verão bem quente para o amadurecer e só poderá ser ceifado bastante mais tarde que o trigo de Inverno. Se puder cultivar trigo de Inverno, faça-o. Poderá assim obter uma melhor colheita, e ceifá-la mais cedo.

Prefiro semear o trigo de Inverno muito cedo, para que germine rapidamente, e para que se desenvolva razoavelmente antes das primeiras geadas. As geadas podem destruir o trigo, muito jovem, gretando o solo à volta das suas raízes. Se este trigo estiver então demasiado «bonito» para o Inverno (como dizem os agricultores, significando que está demasiadamente alto) dê-o às ovelhas como pastagem. Isto fará bem às ovelhas, fará renascer o trigo, dar vários rebentos, e portanto terá uma colheita mais abundante. Pode semear o trigo de Inverno em Outubro e por vezes até em Novembro. Quanto mais tarde semear, maior quantidade de semente deve empregar.

O trigo da Primavera deve ser semeado o mais cedo que puder, logo que possa preparar o terreno e que sinta que a terra está suficientemente quente. Mas o trigo precisa dum período de crescimento longo e, portanto, quanto mais cedo o semear, melhor. Por outras palavras, se não quiser obter uma colheita muito tardia, como sempre acontece em matéria de agricultura, terá que encontrar um meio termo entre várias alternativas delicadas.

O trigo requere uma cama de semente bastante grosseira, quer dizer, é preferível ter a terra com pequenos torrões do que em pó fino. Para o trigo semeado no Outono, a cama de sementeira deve ser ainda mais grosseira do que para o trigo

semeado na Primavera, pois que esses torrões vão fazer desviar a chuva e impedir que a água leve os grãos: assim a terra não ficará lamacenta.

Portanto lavre, se tiver que lavar, mas nunca muito a fundo, nem trabalhe a terra de modo a que fique fina. Por outras palavras, não lhe passe muitas vezes a grade. Faça o possível por obter um terreno de torrões mais ou menos do tamanho dum punho de criança fechado. Se vai semear trigo onde existia há muito tempo pasto, lavre com cuidado, de modo a revolver por completo os torrões, mas depois não os volte a virar. Passe com a grade de discos, se a tiver, ou com uma grade de molas, ou grade vulgar se não tiver mais nenhuma. Mas não grade muitas vezes. Em seguida, semeie com semeador ou à mão. Quanto mais cedo puder lavar a terra, tanto melhor, pois que assim a terra terá a oportunidade de assentar.

Pode-se semear o trigo mecanicamente, à razão de 100 litros de semente por 0,5 hectare, ou lança-lo à mão, à razão de 150 litros de semente por 0,5 hectare. Qualquer que seja o método que escolher, é conveniente passar a grade depois de semear e, além disso, o rolo, se achar que o rolo não vai esmagar demasiado os torrões. Se o terreno estiver húmido não passe com o rolo pois iria compactar demasiadamente a terra e a semente não germinaria. Passar com a grade de discos é aconselhável se tiver lançado a semente à mão, mas faça-o só uma vez; se passar com a grade de discos duas vezes, você vai voltar a trazer a semente à superfície.

Como tratar das culturas em desenvolvimento

Pode passar com uma grade bastante pesada, quando a cultura começar a crescer, mas desde que ainda não tenha ultrapassado os 15 cm. Depois de o fazer, pode parecer-lhe que deitou tudo a perder. Mas não é bem assim. Terá acabado com várias ervas daninhas mas não com o trigo, e a grade beneficia a terra abrindo o solo. Se lhe parecer que as geadas revolveram a superfície, no princípio da Primavera, pode passar com o rolo, de preferência com o rolo de anéis, mas somente se a terra estiver perfeitamente seca.

Jethro Tull inventou um semeador mecânico puxado a cavalo e aperfeiçoou-o. A sua ideia era a de semear trigo e outros cereais em linhas distanciadas de 30 cm (procedeu-se a várias experiências no que diz respeito à distância) e depois passar várias vezes com a máquina puxada a cavalo, por entre as linhas. Obtiveram-se ótimos resultados. Este método, no entanto, deixou de ser praticado, pois que o progresso da agricultura permite ao agricultor limpar convenientemente as suas terras, ou seja, eliminar as ervas daninhas mais facilmente. Assim, deixa de ser necessário mondar o trigo. De qualquer modo, um bom trigo, que «arranque» rapidamente, elimina por si mesmo a maior parte das ervas daninhas, em terrenos relativamente limpos. É claro que, os «agricultores-homens-de-negócios» aplicam produtos químicos selectivos para matar as ervas daninhas que aparecem entre o trigo. Só os empreguei uma vez, pois raramente me aconteceu ter uma colheita de trigo que tenha sofrido com a concorrência das ervas daninhas. Os herbicidas selectivos têm por única finalidade cobrir as consequências de um mau trato agrícola.

O trigo é ceifado conforme as ilustrações nas pág. 52-53,

Moagem

A moagem industrial moderna é tremendamente complicada e visa retirar da farinha, que se destina à panificação, todos os elementos à exceção do amido puro. Por outro lado, a moagem da farinha integral é muito simples: basta simplesmente moer o grão, sem retirar nem juntar nada. Além disso a farinha integral contém mais matérias benéficas do que a farinha branca, à exceção do amido puro (hidrato de carbono). E o pão integral é mais digerível que o pão branco, por não ser tão fino. Eis um quadro comparativo e algumas percentagens:

	Proteí- nas	Gordu- ras	Hidratos Carbono	Cál- cio	Ferro	Vítami- na B1	Ribofla- vina	Ácido Ni- cotínico
Farinha Branca	2,3	0,2	15,6	4	0,2	0,01	0,01	0,2
Farinha Integral	3,1	0,6	11,2	7	0,7	0,09	0,05	0,6

Existem quatro tipos de moinhos para moagem do grão para farinha. Dois deles de pouco servirão para o homem que vive em auto-suficiência. O moinho a martelo que esmaga tudo, até penas, mas que não produz farinha muito boa; e o moinho de rolos, tal como é empregue nos grandes moinhos industriais, onde o grão passa entre rolos de aço que rodam uns contra os outros. Os outros dois tipos, o moinho de mós e o moinho de ranhuras, servem muito bem, a quem quiser fazer o seu próprio pão.

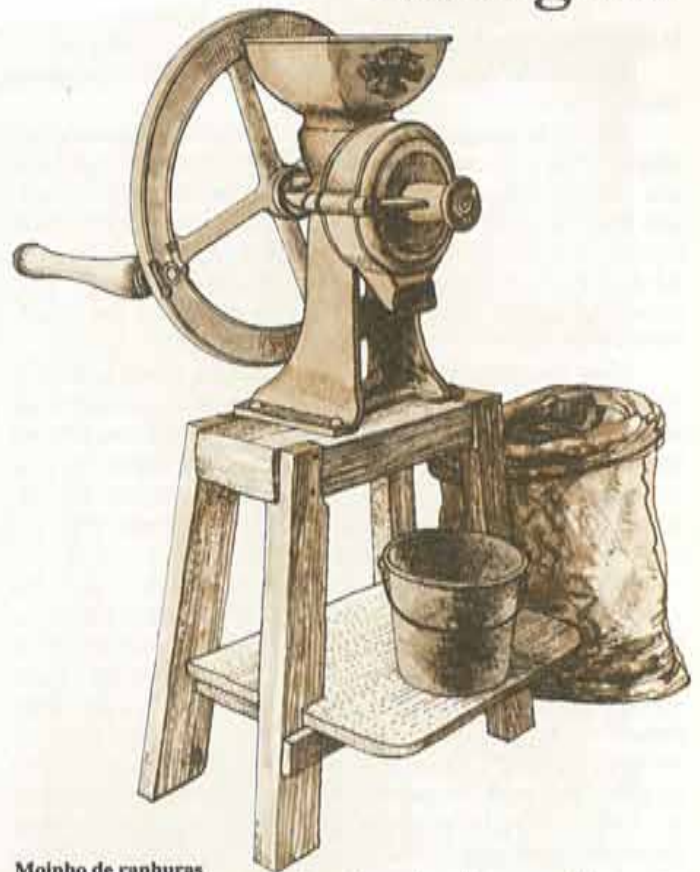
Moinhos de mós

O moinho de mós é um dos tipos de moinho mais antigo, e aquele que é considerado básico, consiste em duas mós, uma das quais roda sobre a outra, que fica estacionária. O grão passa entre as duas, caindo geralmente por um buraco da pedra superior. A arte de moer com mós, e muito especialmente a arte de fazer moinhos de mós, está praticamente extinta. Quanto mais depressa for revitalizada, tanto melhor. Contudo, em resposta à nova procura desses mecanismos, várias empresas lançaram no mercado moinhos-miniaturas, tanto accionados à mão como electricamente. Estes moinhos produzem farinha muito boa e à medida dos seus desejos, esta poderá ser muito fina ou mais grosseira; quanto mais fina a desejar, mais tempo demora a moagem.

Moinho de ranhuras

Existem também moinhos manuais de ranhuras. Uma placa de aço com ranhuras roda, em geral verticalmente, contra uma placa de aço, estacionária. A farinha moída lentamente, com um destes moinhos parece ser tão boa como a farinha moída por mós. Se tiver um tractor ou um motor autónomo, o moinho de ranhuras que se encontra em quase todas as quintas, é bastante bom, se não o fizer rodar muito depressa. Se o rodar muito depressa, a farinha aquece (pode-se sentir a farinha que começa a sair quente). E isto estraga o sabor.

Será muito mais fácil moer a farinha, se se lembrar duma coisa: é preciso que o grão esteja bem seco. Em clima quente e seco este processo pode não ser necessário, mas num clima húmido é indispensável, e a diferença faz-se sentir bem. Quando estiver prestes a moer trigo, guarde-o num saco de juta e ponha-o em cima do seu fogão, ou fornalha; ou então



Moinho de ranhuras

Este pequeno moinho manual, de ranhuras, é perfeitamente suficiente para uma pequena família e mói farinha bastante fina. O moinho de mós produz, sem dúvida, uma farinha bastante melhor, mas requererá pericia no seu manuseamento.

seque a quantidade que tenciona moer de imediato, num tabuleiro sobre o fogão ou num forno morno: qualquer que seja o método, o objectivo é de secar bem o grão. É evidente que não o deve cozer. Se moer grandes quantidades de cereais, não é má ideia utilizar um forno de seca; este poderá também servir-lhe para secar malte, como descrevo na página 69.

Nada impede ninguém, mesmo que seja o morador dum apartamento no 10.º andar, de comprar um pequeno moinho de mós ou de ranhuras e um saco de trigo a um agricultor simpático, e de moer a sua própria farinha e fazer o seu próprio pão. Não acredite se alguém lhe disser que isso não vale a pena. Sempre que contabilizámos o processo de fazer pão, o achámos muito rendível. Consegue-se fazer pão por bastante menos de metade do que pagaria, numa padaria, e além disso o pão é de muito melhor qualidade.

O pão feito de farinha acabada de moer e cozido por métodos caseiros é fantástico. Contrariamente ao industrial de panificação, você não está interessado em vender o mais possível de buracos e água. O seu pão será mais pesado do que o pão vendido na padaria, mas mesmo assim terá sido bem levedado, e, se o seu forno for suficientemente quente, estará também bem cozido. Além disso não é preciso tanta quantidade de pão caseiro para saciar um homem faminto, e, se você e a sua família comerem regularmente do vosso bom pão caseiro, estarão sempre de boa saúde, e as vossas visitas ao dentista, não passarão de mera rotina.

Fazer pão

Há pão branco e pão integral e diversas variedades entre eles.

Há pão levedado e pão ázimo, e mais uma vez vários meios termos.

Há ainda pão ácido e pão com bicarbonato de soda; pão longo e pão achatado. Mas o mais importante que o homem que vive em auto-suficiência deve ter sempre em mente, é que, seja qual for o tipo de pão que ele decida fazer e seja qual for o tipo de grão que ele escolha, o método de fazer pão é simples. Além disso é divertido e mesmo o cozinheiro amador mais desajeitado, pode sentir-se realizado e orgulhoso com o seu trabalho de padeiro.

Não há dúvida de que os primeiros pães não eram levedados e também não há dúvida de que o «inventor» da levedura a descobriu por acaso. Se fizer uma massa com farinha e água, sem levedura nem fermento inglês, e se a cozer, sair-lhe-á uma espécie de tijolo. Para que tal não acontecesse, o homem passou a estendê-la muito fina e a cozê-la ligeiramente (em Bagdade poderá ainda hoje ver os padeiros a colocar grandes folhas de massa muito fina, em enormes fornos cilíndricos). Mas sem dúvida, que alguém, um dia, preparou uma massa, sem a cozer imediatamente e verificou depois que essa massa começara a fermentar, o que aconteceu foi que leveduras selvagens no interior da massa tinham transformado o açúcar (da farinha) em álcool e em anidrido carbónico. O álcool evaporou-se, mas o gás carbónico empolou a massa, formando uma série de bolhas. Este ilustre desconhecido pegou na sua massa cheia de bolhas de ar, pô-la sobre pedras quentes, ou talvez dentro do seu pequeno forno de pedra, e fez, sem saber, o primeiro pão levedado.

Tinha-se portanto descoberto que se podia fazer pão não só em folhas finas como também em pães grossos e que estes eram tão bons para comer como os primeiros. E ainda mais, descobriu-se também que o pão levedado mantém um sabor agradável, durante mais tempo do que o pão ázimo; um bom pão integral caseiro sabe bem durante pelo menos cinco dias, enquanto o pão ázimo deixa um gosto desagradável a não ser que seja comido absolutamente fresco.

Fermento

Nunca saberemos quanto tempo é que o homem (ou mulher) levou para determinar, a verdadeira natureza dessa maravilha que é a levedura. Mas com certeza que depressa se aperceberam de que, se tivessem a sorte de lhes calhar uma massa de pão com bastante levedura selvagem, eles poderiam reproduzi-la, pondo de lado antes de cada cozedura, um pouco de massa crua e misturando-a com a próxima massa de pão que fizessem. E os antigos pioneiros do Farwest tinham a alcunha de *sourdough* (ou seja massa ácida) pois que era assim que faziam o seu pão. Ainda hoje aqueles que não podem estar em contacto com padarias e fábricas de levedura onde se pode comprar o fermento fesco fazem assim o seu pão (vide página 64).

Mas se viver perto de uma padaria compre *sempre* fermento fresco. Este deve ser da cor de betume, deve ser frio ao toque e fácil de quebrar, cheirando bem a levedura. Nunca compre fermento que se esborroe facilmente ou que apresente manchas escuras. Conserva-se no frigorífico em frascos fechados hermeticamente, durante uma semana a dez dias. Ou então

corte-a em cubos de 3 cm e congele-a. Tanto o fermento como o pão, suportam bem a congelação.

Se não conseguir fermento fresco, pode ainda preparar um pão muito bom, com fermento seco. Encontra-se à venda em quase todo o lado em pacotes, e conserva-se durante três meses. Mas, se já o tem há algum tempo, é melhor experimentá-lo. Deite algumas migalhas sobre um pouco de massa de pão diluída em água morna; se a levedura ainda estiver «viva» formará espuma em menos de dez minutos.

Se empregar fermento fresco em receitas que indiquem fermento seco, duplique a quantidade. Ou então reduza-a a metade se a receita indicar fermento fresco e você aplicar fermento seco.

A levedura desenvolve-se bem em atmosfera quente, de temperatura entre os 9º e os 35º centígrados, mas as temperaturas elevadas, acima de 60º centígrados, matam-na. Coloque a sua massa a levedar num local quente: em cima do fogão, num armário quente, ou morno e (porque não?) debaixo do edredão na sua cama.

Se fizer cerveja caseira, pode utilizar a sua levedura de cerveja para o pão. Ou, vice-versa, pode empregar a sua levedura de pão para fazer cerveja. Nem uma nem outra são alternativas ideais, pois que se trata de dois tipos diferentes de levedura, mas já o fizemos várias vezes, e obtivemos sempre resultados surpreendentes: bom pão e boa cerveja.

Amassar

Uma palavra sobre o amassar. Amassar é muito importante, pois que liberta o glúten e distribui a levedura igualmente por toda a massa. Não tenha medo de maltratar o seu pão quando o amassar. Trabalhe-o energeticamente até que ele lhe pareça tomar vida, se torne sedoso e elástico. Depois deixe-o sossegado, até que cresça. Se já cresceu o suficiente deverá retomar de imediato a sua forma, se lhe carregar com um dedo.

Conservar

Se não tiver um congelador, conserve o seu pão numa caixa própria, bem seca, fresca e ventilada. Não o meta numa caixa estanque, pois que ganha bolor. Deixe o pão arrefecer bem antes de o guardar, pois que de contrário o vapor próprio dum pão ainda quente, o deixará húmido. Guarde a sua farinha num armário escuro, seco e fresco.

Existem muitas outras espécies de pão, para além do pão branco e do pão integral. E bem podemos dar graças a Deus. Pode-se fazer pão de soja, centeio, trigo, milho, sorgo ou aveia. Se variar de cereal, variará de pão; é tão simples como isso. Faça-o levedado ou ázimo, simples ou enriquecido, ou experimente até misturar diversas farinhas. Basicamente, o pão é feito de fermento, farinha, sal e água. Acrescentando leite, manteiga, ovos, açúcar, mel, banana, cenoura, nozes e passas, obterá um pão mais rico, com outro sabor e outra aparência. Polvilhe-o com grãos de trigo integral, ou sementes de papoila ou de gergelim, de aipo, de girassol, de erva-doce ou de cominhos, conforme o seu gosto. Pincele-o com leite ou gema de ovo; faça-o brilhar com um xarope ou glucose, se se

A padaria caseira

Fazer pão é uma das ocupações que maior satisfação dá aqueles que vivem em auto-suficiência. Tudo o que você necessita são: ingredientes simples, equipamento tradicional e bom senso.



tratar dum pão de passas. Faça-lhe nós, torça-o, faça-o em trança. Nas páginas seguintes, descreve-se uma série de pães que podem ser feitos em sua casa.

Pão feito de diferentes farinhas

Para aqueles que cultivam o centeio, a cevada, a aveia, o milho, o arroz, o sorgo ou outros cereais, é interessante e útil experimentar fazer pão com estes cereais, ou até misturá-los com a farinha de trigo. Mas é preciso lembrar-se de que, de todos os cereais, só o trigo tem glúten suficiente para reter, satisfatoriamente, o gás liberto pela levedura viva, de modo a se obter um pão razoavelmente leve e crescido.

Pode experimentar uma mistura de duas ou três farinhas diferentes, mas, em geral, vale a pena juntar um pouco de farinha de trigo. É junte sempre sal. O óleo, azeite, manteiga, banha ou margarina ajudam a conservar o pão fresco. Descrevemos em seguida um sumário das características das várias farinhas:

Farinha de trigo — A farinha de trigo é rica em glúten, o que confere elasticidade à massa de pão; ao cozer, fixa-se firmemente à volta das bolhas de ar que se formaram, enquanto esteve a levedar.

Farinha de centeio — A farinha de centeio dá ao pão um ligeiro gosto ácido, mas pode ser empregue sozinha embora se obtenha um pão mais leve se 1/2 ou 1/3 da farinha for de trigo. Durante a Idade Média, na Grã-Bretanha, a farinha mais comum era o «maslin», uma farinha feita de trigo e centeio cultivados, ceifados e moidos sempre em conjunto. Nessa época, só os ricos comiam pão de trigo puro.

Farinha de cevada — Quando empregue sozinha, a farinha de cevada faz um pão de sabor muito adocicado. Uma proporção de 1/3 de farinha de cevada para 2/3 de farinha de trigo resulta num bom pão. Se primeiro torrar a farinha de cevada, o seu pão será delicioso.

Pão integral

Nunca peso a farinha quando faço pão, pois que o que me interessa é que a massa tenha a devida consistência; e a farinha absorve mais ou menos água conforme o seu grau de moagem, as suas propriedades, etc. Mas, para aqueles que precisam de ter a medida exacta de tudo, são estas as quantidades empregues por Sam Mayall, um padeiro inglês de muita experiência, que cultiva e mói os seus próprios cereais:

1,1 kg de farinha integral

28 g de sal

14 g de levedura seca

2 colheres, das de chá, de açúcar amarelo

7 dl de água

Coloque a farinha e o sal numa tigela. Coloque numa outra a levedura com o açúcar e um pouco de água morna; deixe descansar num local quente.

Quando a levedura estiver bem fermentada, junte-a à farinha, com a restante água, e amasse-a bem até que a massa esteja com aspecto macio e sedoso. Coloque novamente na tigela e deixe-a a descansar em local quente até que ganhe o dobro do seu volume. Amasse-a, então, mais uns minutos e forme os pães. Coloque-os em formas aquecidas, untadas e polvilhadas com farinha. Deixe a massa descansar nas formas, de 5 a 20 minutos, conforme

a natureza da farinha. Leve a cozer, em forno bem quente (218°C), durante 45 minutos.

Broa de milho

A broa de milho tem um sabor delicioso. Apresenta uma bela crosta castanha e textura arenosa. Ingredientes:

8 dl de água a ferver

0,9 kg farinha de milho

2 colheres, das de chá, de fermento inglês

3 ovos (facultativo)

3 dl de soro de leite (facultativo)

Misture a farinha de milho com o fermento inglês, e junte-lhe a água a ferver. Se acrescentar os ovos e/ou o soro obterá um pão melhor. Leve ao forno (205°C), em forma untada, durante 40 minutos.

Pão de sorgo

Este pão é muito seco, e só vale a pena fazê-lo se o sorgo for o único cereal de que dispõe. O sorgo fica muito melhor quando misturado com farinha de trigo. Ingredientes:

340 g de farinha de sorgo

1 colher, das de chá, de fermento inglês

1 colher, das de chá, de sal

Misture bem todos os ingredientes e acrescente um pouco de água morna, para obter uma massa rija.

Farinha de aveia — A farinha de aveia é também muito doce, e dá um pão de aspecto mal cozido e húmido, que lhe enche agradavelmente o estômago. Para obter uma farinha bem equilibrada, misture metade de aveia e metade de trigo.

Farinha de milho — O pão feito exclusivamente de farinha de milho esfarela-se facilmente. Experimente misturar metade de farinha de milho e metade de farinha de trigo.

Farinha de arroz — O pão de arroz é muito melhor, se a farinha de arroz for misturada, em partes iguais, com a farinha de trigo.

Arroz integral torrado — Tal como os grãos integrais torrados, de qualquer outro cereal, o arroz integral torrado, misturado com a farinha de trigo, dá também um pão fora do vulgar.

Sorgo — Por si só, a farinha de sorgo faz um pão seco. Se acrescentar alguma farinha de trigo, obterá um pão muito agradável.

Farinha de soja — Também a farinha de soja é melhor, quando misturada com a de trigo.

Pão ázimo

O pão ázimo é realmente uma coisa sólida, bem ao contrário do pão levedado, que não passa de um pão cheio de mais nada senão ar. Em meu parecer, aquele só pode ser comido em fatias muito finas. Para amolecer o amido que a farinha contém, utilize água quente ou mesmo a ferver. Amassar faz sair o glúten. Se a massa não levedada for deixada a descansar de um dia para o outro, o pão que daí resulta será mais leve, pois que o amido irá amolecendo cada vez mais e começará também a fermentação. O dióxido de carbono que se vai libertar, provocará mesmo assim, algumas bolhas de ar.

Sugiro-lhe também para o pão ázimo, as mesmas proporções de farinha de trigo em relação às outras farinhas, conforme as minhas sugestões para o pão levedado. Amasse bem, e deixe a massa a descansar toda a noite.

Leve ao forno não muito quente (177°C), durante 50 minutos.

Pão de aveia

Nas regiões do globo onde mais nada cresce, o pão de aveia é bastante vulgar. É um pão bastante pesado e doce. Precisa dos seguintes ingredientes:

0,5 kg de farinha de aveia

84 g de açúcar ou mel

1 colher de sopa, de sal

114 g de manteiga

0,5 l de água a ferver (um pouco menos se empregar o mel)

28 g de levedura fresca ou 14 g de levedura seca

Misture bem os ingredientes consistentes e secos; junte-lhes a manteiga e a água a ferver. Dissolva a levedura num pouco de água morna. Quando começar a formar espuma, acrescente-a aos restantes ingredientes. Deixe levedar algumas horas.

Deite a massa sobre uma mesa, polvilhada com farinha e amasse bem durante cerca de 10 minutos. Corte e enforme os seus pães, deixando-os descansar durante cerca de uma hora em local quente. Meta-os em forno muito quente (232°C), durante 45 minutos. Como de costume, experimente para ver se já estão cozidos, batendo na base dos pães. Deixe-os arrefecer em redes, para que o ar possa circular bem, a toda a volta.

Fazer pão

Se você souber cozer um ovo, também sabe cozer pão. Não há dificuldade absolutamente nenhuma. Para fazer seis pães médios, tome 2,3 litros de água morna (40°), 56 g de sal, 56 g de açúcar amarelo, 1 colher de sopa, de levedura fresca (ou metade desta quantidade se empregar levedura seca). Pode até utilizar a levedura que ficar no fundo da cuba da cerveja.



Ponha todos os ingredientes numa bacia grande. Quando a levedura estiver dissolvida, acrescente-lhe farinha, até formar uma papa fina e pegajosa. Mexa bem com uma colher de pau, até que a colher quase que fique em pé, por si só.



Cubra com um pano e deixe ficar, de um dia para o outro, em local quente, protegida das correntes de ar.



De manhã a massa já terá levedado, até atingiu o dobro do volume. Faça um pequeno monte com a farinha,

sobre uma mesa, e deite a massa já levedada, no meio da farinha.



Polvilhe farinha seca sobre a massa, e prepare-se para amassar. Comece por misturar a farinha seca com a massa levedada.



O objectivo é obter-se uma massa relativamente dura e seca exteriormente. Para tal, amassa-se com a palma das mãos (ver ilustração acima) esmagando, apertando e puxando (ver ilustração abaixo), repetidamente. E é só isto... mas é um trabalho cansativo. Quando a massa se pegar aos seus dedos, e isso vai acontecer, junte mais um pouco de farinha; bata, puxe, estique e aperte, acrescentando farinha, sempre que necessário, até obter uma massa seca que se desprenda e forme uma bola, sem estar muito macia nem muito dura. Trabalhe-a energeticamente até



lhe apeteer. Em geral 10 minutos deste exercício chegam, para que a massa fique pronta a ir ao forno.



Divida a massa em seis partes iguais. Unte as formas rectangulares e enforme a sua massa. Encha as formas até 3/4. Desenhe com uma faca um motivo sobre o topo, e deixe a massa tapada durante cerca de uma hora, em local morno.



Se pretende um maior requinte decorativo, faça um pão em forma de trança. Divida a massa em 3 partes iguais e dê-lhes a forma de rolo; entrançe esses três rolos. E é tudo. Se preferir, pode pincelar a trança com leite, para lhe dar uma superfície brilhante, e polvilhe-a com sementes de papoila.



Faça pequenos pãezinhos com o resto da massa. Ponha-os num tabuleiro de ir ao forno e coloque-os em cima do fogão para crescerem. Meia hora depois leve-os a forno bem quente (232° centígrados). Bastam 10 minutos para que lhe saiam uns estupendos pãezinhos, para o seu pequeno almoço.

Pegue cuidadosamente nas suas formas e coloque-as em forno bem quente (218° centígrados). Se as abanar, a massa abate e terá como resultado um pão pesado. Após meia hora de forno, verifique se estão a cozer por igual. Se necessário, troque-lhes as posições. Espere mais 15 minutos, e o pão estará pronto.



Para verificar se estão bem cozidos, dê com os dedos umas pancadinhas no fundo; se soar oco, os pães estão prontos. Ou, então, espete um palito, que deve sair limpo. Se assim não for, não é nenhuma calamidade; leve-os novamente ao forno, por mais alguns minutos.



Logo que tenha a certeza de que o pão está bem cozido, tire-o do forno e coloque-o sobre a forma ou uma rede para que o ar possa circular.

A temperatura ideal para que o pão cresça (e para que a levedura fermente) são os 27° centígrados. Aos 35° centígrados ou mais, a levedura desvitaliza-se e morre, e abaixo dos 9° não se reproduz. Portanto, de acordo com estas temperaturas, escolha bem o local onde deve colocar o pão. Em geral em cima do fogão, é o sítio ideal. O forno deve estar quente. Sem ter em conta os tempos de espera, provavelmente não trabalhará mais de uma meia hora, para obter seis pães integrais óptimos.

Pão de cevada

O pão de cevada, que é um pão negro, é ótimo se nos habituarmos a ele, mas é muito consistente. Ingredientes:

1,6 kg de farinha de cevada
28 g de levedura fresca (ou 14 g de levedura seca)

1 colher de sopa, de açúcar
1 colher, das de sopa, de manteiga derretida
2 colheres, das de chá, de sal
8 dl de água morna

Misture bem a farinha, o açúcar e o sal. Junte a água com a levedura e a manteiga, mexa bem e acrescente essa mistura à massa. Amasse bem, tape com cuidado e deixe a descansar em local quente, durante oito horas. Forme os seus pães, e deixe-os a descansar até que atinjam o dobro do volume. Coza em forno com a temperatura de 177°C, durante uma ou uma hora e meia.

Pão feito com levedura de massa azeda

Este sistema evita que tenha de comprar levedura, sem por isso querer dizer que o seu pão não seja levedado, no entanto terá de fazer pão todas as semanas, para não quebrar a cadeia. Foi assim que os pioneiros do Farwest e os velhos mineiros conseguiram fazer pão fresco, sem no entanto, disporem de qualquer levedura.

A farinha de centeio é boa para empregar neste tipo de pão, pois que é naturalmente um pouco ácida, e, além disso, porque as bactérias de que necessita para fazer este tipo de pão se desenvolvem muito bem no centeio. Pode empregar só farinha de centeio, ou só farinha de trigo, ou então misture o centeio ou qualquer outra farinha com a farinha de trigo.

Comece pondo de lado um bom bocado de massa (do tamanho dum punho fechado) de pão vulgar. Essa massa será o seu «arranque». Cubra-a com um pano, e deixe-a ficar em local quente durante três ou quatro dias. Ao fim desses dias deve começar a deitar um cheiro agradável mas nitidamente acre.

Misture então essa massa de «arranque» com 0,5 kg de farinha (uma das farinhas acima mencionadas) e 4 dl de água morna. Ficará assim com uma massa bastante mole. Ponha-a numa tigela, cubra-a com um pano e deixe ficar durante a noite, em local quente. No dia seguinte deve estar cheia de bolhas de ar. Se tentaciona continuar a fazer pão por este processo, é nesta altura que deve retirar a sua massa de «arranque», que deverá pôr num frasco de compota, guardado em local fresco, bem tapado até que precise dela outra vez. Conserva-se bem, pelo menos uma semana.

Para fazer o pão deverá juntar à massa de «arranque»:

3 colheres, das de sopa, de mel
2 colheres, das de chá, de sal
3 dl de leite (azedo, se o tiver)
0,9 kg de farinha (de centeio ou outra)

Amasse tudo muito bem, até que a massa esteja bem macia e elástica. Forme os pães e coloque-os em tabuleiros, para ir ao forno. Pincele-os com óleo ou azeite, e deixe-os descansar até que dupliquem de volume. Uma vez que a levedura é natural, este processo vai demorar mais tempo do que com a massa vulgar. Aqueça o forno até aos 205°C. Coza os pães durante 30 minutos, e reduza então a temperatura para os 190°C, até que o pão esteja bem cozido.

Podem-se também fazer umas boas panquecas, utilizando um pouco da massa de «arranque» para fazer o mesmo tipo de massa mole que se faz para o pão. Mas em vez de fazer massa de padeiro, no dia seguinte junte-lhe um ovo, um pouco de óleo ou

azeite, e leite que baste para fazer um preparado cremoso, uma pitada de bicarbonato de soda e um pouco de mel ou açúcar amarelo para o adoçar. Prepare as panquecas como de costume.

Pão de soda

Aqui está mais um pão que não necessita de levedura, e que não demora a levedar, pois que esse processo é feito no forno.

0,5 kg de farinha
1 colher, das de chá rasa, de bicarbonato de soda
2 colheres, das de chá rasas, de ácido tartárico, ou 14 g de fermento inglês

1 noz de manteiga ou margarina
aproximadamente 3 dl de leite azedo, soro de leite ou leite fresco

1/2 colher, das de chá, de sal
Misture bem todos os ingredientes secos, junte-lhe a manteiga e vá misturando, com uma faca o leite, até que obtenha uma massa rija e quebradiça. Dê-lhe a forma dum pão redondo, e ponha-o num tabuleiro polvilhado com farinha. Pincele-o com leite e faça um corte em forma de cruz, em cima, com uma faca. Coza em forno quente (205°C), durante 20 a 30 minutos.

Ingredientes facultativos: uma ou duas colheres, das de chá, de açúcar e um ou dois ovos bem batidos, a acrescentar ao leite para obter uma versão especial, de luxo.

Pão de malte

É um pão doce, castanho-escuro, de aspecto mal cozido e delicioso. Pode ou não acrescentar frutos secos, conforme o seu gosto. Se assim o fizer junte 56 g. As sultanas são o mais indicado.

0,5 kg farinha (integral)
uma pitada de sal
28 g levedura fresca, ou 14 g de levedura seca
cerca de 3 dl de leite e água (ou só leite, ou só água)
2 colheres, das de sopa, de extracto de malte
2 colheres, das de sopa, de melão ou glucose
56 g de manteiga

Coloque a farinha e o sal num recipiente. Dissolva a levedura num pouco de leite ou água, que deve estar morno, e junte este preparado à farinha. Junte o melão, o extracto de malte, a manteiga e o leite, ou a mistura de leite com água que chegue, para formar uma massa firme, de boa consistência. Amasse-a até que esteja tudo bem misturado (ficará uma massa bastante pegajosa).

Deixe-se numa tigela coberta com um pano húmido, para levedar até duplicar de volume. Coloque a massa em formas, de modo a que só fiquem cheias até metade. Deixe-as descansar, até que a massa chegue ao cimo da forma. Coza em forno de 190°C de temperatura, durante 45 a 50 minutos. Para um acabamento mais aperfeiçoado, pincele os pães com leite quente e glucose, à saída do forno.

Tosta norueguesa (Flat brod)

É uma espécie de cruzamento entre a batata frita (chips) e o papadum indiano. Sabe muito bem. Esta receita dá para 12 tostas grandes.

1,5 kg de batatas
0,5 kg de farinha de centeio

Antes de se deitar, coza as batatas e esmague-as. Amasse então a farinha de centeio com as batatas esmagadas, ainda quentes, até obter uma massa homogênea. Vá para a cama. De manhã volte a amassar, juntando um pouco de farinha, se a massa estiver pegajosa. Estenda a massa, o mais fino que puder, em grandes círculos que caibam na maior frigideira que tiver. Coza-os na frigideira, sobre um

lume brando, e volte-os várias vezes até que estejam bem secos. Deixe arrefecer sobre folhas de papel. Estas tostas terão um aspecto semelhante ao das batatas fritas (chips).

Pão grego (Pitta)

É este pão que se vê nos restaurantes gregos, e que se assemelha a chinelos achatados. Proceda como para a massa de pão vulgar, feita com farinha de trigo, água, sal, e levedura, mas acrescente um pouco de óleo ou azeite, para que a massa se torne mais macia. Depois de dobrar em volume, após a ter amassado pela primeira vez, divida a massa em bocados, do tamanho dum bola de ténis. Arredonde bem a massa, polvilhe a mesa com farinha e, com um rolo de massa ou uma garrafa lisa, estenda a massa numa só direcção de modo a que fique em forma oval, com cerca de 8 mm de espessura.

Deixe-os a levedar mais uma vez em local quente, entre dois panos polvilhados com farinha. Aqueça o seu forno, bem como tabuleiros untados, à temperatura de 232°C. Em seguida, respingue cada *pitta* com água fria, mesmo antes de ir ao forno. Cozer durante 5 a 10 minutos. Devem estar precisamente a ganhar cor e a inchar; mas não devem ficar muito tempo no forno, senão ficam demasiado duros.

Deixe-os arrefecer e embrulhe-os em panos, para os manter macios. Volte a aquecê-los no forno. Servem como acompanhamento para espetadas e outros pratos regionais balcânicos, mas são também ótimos com *rollmops* (ver página 207), cebolas em pickles (ver página 188) ou muito simplesmente com manteiga (ver página 101) e compota (ver página 190).

Bolas de Berlim e donuts

Depois de comer um *donut*, ou uma bola de Berlim feita por si mesmo não voltará com certeza, a comer um *donut* comercializado. O problema está em precisar dum grande quantidade de óleo, bem limpo.

São feitas de massa de pão vulgar, a que se lhe acrescenta mais alguns ingredientes:

56 g de manteiga derretida
1 ovo
56 g de açúcar
leite em substituição da água
uma pitada de sal

0,5 kg de farinha
28 g de levedura fresca (ou 14 g de levedura seca)
Misture todos os ingredientes. A massa deve ficar homogênea e macia, mas nunca pegajosa. Não precisa ainda de ser amassada. Deixe-a levedar, coberta com um pano, em local quente, durante cerca de uma hora.

Amasse vigorosamente até adquirir a consistência desejada (cerca de 4 a 5 minutos). Divida-a em bocados (do tamanho dum noz bem grande) ou então estenda a massa sobre uma tábua polvilhada com farinha e corte-a em rodela, utilizando um copo grande para a borda de fora, e uma cápsula de garrafa para a borda interior. Não se preocupe se lhe parecerem ser pequenos: durante a cozedura aumentam o seu tamanho para mais do dobro. Deixe-os mais uma vez, em local quente para levedar, durante 20 minutos. Cubra-os com um pano, para não deixar sair o calor, nem deixar entrar poeiras.

Frite-os de ambos os lados em gordura bem quente num recipiente alto. As bolas, dão a volta por si mesmas em meio tempo, deixando um círculo esbranquiçado à volta do «equador». Deixe-as escorrer bem, e passe-as por açúcar granulado. Coma-as de imediato. Se gostar de um sabor diferente, recheie-as com compota ou geleia.

O pão ázimo requer uma cozedura mais longa e mais lenta, do que o pão levedado. Exige além disso bons dentes.

Aqui tem algumas receitas de diferentes pães:

Massas alimentícias

Li uma vez um livro, que enumerava nada menos do que 68 tipos diferentes daquilo a que eu chamaria simplesmente esparguete, dando-lhes nomes esplêndidos como sejam: *amorini* (amorzinhos), *agnolotti* (cordeirinhos gordos), *mostaccioli* (bigodinhos), e *vermicelli* o que significa, horror dos horrores vermezinhas! Mas é tudo a mesma coisa: farinha branca de trigo, de preferência de trigo duro, que cresce na Itália e na América do Norte. Esta farinha é amassada até ficar rija, passada por uma máquina, com molde especial, ou estendida muito fina e cortada à mão, e depois seca antes de ser cozinhada. As massas alimentícias comercializadas, são secas por meio duma ventoinha, e depois numa estufa.

Obtém-se uma massa alimentícia muito boa, amassando farinha branca com um pouco de água, até que fique uma massa bastante rija. Estenda-a com um rolo de massa em folhas muito finas, acrescentando mais farinha, sempre que a massa se pegue à mesa ou ao rolo. Enrole-a com jeito, como se fosse uma torta, e corte-a em fatias finas. Seque-as, com cuidado, sobre o lume ou em forno muito brando. Cozinhe-as tal como se fosse esparguete comprado na loja.



Massas alimentícias enriquecidas com ovos

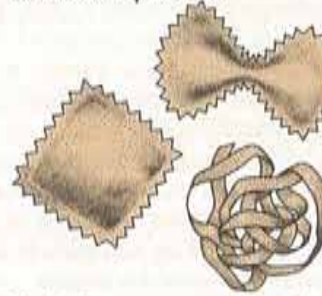
Estas massas são também fáceis de preparar. Faça uma coroa com a farinha e parta para dentro 1 ovo inteiro ou mais; a regra é de 230 g de farinha para cada ovo.



Acrescente um fio de azeite, e vá cobrindo o ovo com a farinha.



Amasse bem com as suas mãos, acrescentando uma gota de água, ou mais um ovo se estiver muito seca. Polvilhe bem com farinha seca. Estenda a massa bem fininha, indo acrescentando mais farinha se a massa pegar. Esta também deve ser enrolada, como se fosse uma torta, cortando-se fatias fininhas transversais. Pendure para secar.



Variações com massas alimentícias

Pode recortá-las em formatos grandes, e levá-las ao forno, com uma enorme variedade de molhos; ou ainda em formatos que dêem para recheiar com carne, queijo, peixe, legumes.

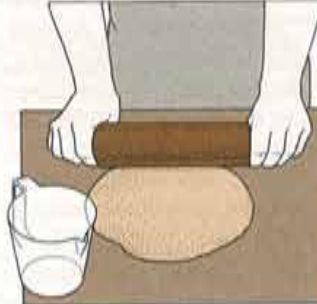
Chapatis

Os *chapatis* são folhas finas de pão ázimo, que constituem o prato forte da maior parte da população do Paquistão Ocidental e do Norte da Índia.

Os *chapatis* fazem-nos pôr em dúvida, se na realidade a levedura será assim uma coisa tão boa como isso. São deliciosos e não se esqueça de que, os habitantes da terra mais saudáveis, e que maior número de anos vivem, são pessoas que se alimentam exclusivamente de pão ázimo integral, iogurte, cerveja, legumes, especiarias, e um pouco de carne. Os *chapatis* constituem um bom acompanhamento para alimentos bem condimentados, e de sabor forte, mas são também ótimos quando barrados com manteiga e comidos ainda quentes, sem mais nada. O único argumento contra os *chapatis* é que têm de ser preparados antes de cada refeição, o que é um pouco aborrecido de fazer.

Para tal, precisa de farinha de trigo integral, sal, água, uma fogueira ou brasas ao ar livre, um rolo de massa ou uma simples garrafa, e uma chapa de ferro fundido; o tampão duma roda serve perfeitamente, e é por isso que no Norte da Índia há muito poucos carros ainda com tampões.

Em algumas regiões da Índia, os *chapatis* são feitos com outras farinhas, além da farinha de trigo. As farinhas de milho miúdo, cevada e grão-de-bico são vulgarmente utilizadas, e todas com um sabor muito agradável.



Chapatis

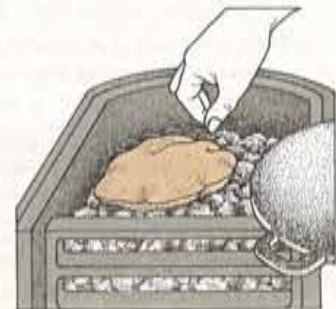
Misture 28 g de sal com 1,8 kg de farinha. Vá acrescentando água, até obter uma massa rija; divida-a em bocados, do tamanho dum ovo, e estenda-a muito fina, e de formato redondo. Os Indianos, e você próprio quando adquirir a experiência necessária, podem fazê-lo mesmo sem o rolo da massa. Com as mãos, vão espalhando a massa, até obter o resultado desejado.



À medida que vai estendendo cada rodela, ponha-a sobre a placa de ferro bem quente, mas não ao rubro.



Volte o chapati do outro lado, logo que o primeiro lado comece a alourar. Quando o segundo lado estiver pronto, atire com o chapati para as brasas, ficando o primeiro lado para baixo. Irá inchar como um balão.



Volte-o imediatamente do outro lado, deixando-o ficar assim mais alguns segundos; retire-o e esvazie o ar que nele se formou, carregando-lhe em cima, e barre-o bem com manteiga ou *ghee* (espécie de molho feito com manteiga e sementes de plantas), e coma-o imediatamente.

Aveia e centeio

Aveia

A aveia desenvolve-se em climas mais húmidos que o trigo ou a cevada e requiere um solo menos compacto e ácido. É por isso que constitui o prato forte na Escócia; o que levou o dr. Johnson a observar a Boswell que na Escócia os homens viviam daquilo que em Inglaterra só se considerava próprio para os cavalos. Ao que Boswell respondeu: «Sim, melhores homens, melhores cavalos.» Na América do Norte e na Europa, a aveia é geralmente cultivada em locais mais húmidos e mais frios, e muitas vezes mesmo em extensões glaciares, onde o solo é a maior parte das vezes, pesado, ácido e mal drenado. A aveia e as batatas, têm permitido a certas populações, habitar em zonas onde nenhuma outra cultura teria resistido.

Sementeira

Nas zonas mais húmidas é hábito semear-se a aveia de Primavera; em zonas mais secas e mais quentes, prefere-se a aveia no Inverno, pois que dá colheitas mais abundantes.

O único defeito da aveia semeada no Inverno é que tem todas as probabilidades de vir a ser comida pelas aves. A cultura da aveia é semelhante à do trigo (ver página 58).

Colheita

Mas enquanto que se deve deixar a cevada amadurecer e secar por completo, antes da colheita, o mesmo se não passa com a aveia. Os caules devem estar ainda um pouco verdes. A aveia fica melhor se for cortada com uma foice, foice-segadeira, ceifeira ou ceifeira-enfardadeira, do que com uma ceifeira-debulhadora, pois que, na operação da debulha, a máquina desperdiça uma grande quantidade de grão. Quando cortada e enfiada deverá ser deixada em medas, durante três domingos, no mínimo. Este processo é para assegurar que os caules fiquem bem secos, assim como qualquer erva que tenha crescido entre a aveia. Além disso, o próprio grão vai secando, para que não crie bolor, quando ensacado.

Muitos agricultores tradicionalistas, e eu incluo-me a mim próprio neste número, dão a aveia aos cavalos e ao gado ainda «em feixe». Por outras palavras, não malhamos a aveia mas limitamo-nos a dar aos animais, feixes inteiros. Os animais comem a palha e tudo o resto. A palha de aveia, quer tenha sido molhada quer não, é a melhor palha forrageira: uma boa palha de aveia constitui uma ração melhor que feno de qualidade inferior. Mas é claro que o cavalo de trabalho também deve comer grão. Na página 42 poderá encontrar mais informações sobre a alimentação dos cavalos.

Moagem

Até os Escoceses, e outras gentes sensatas, moem a sua aveia. Primeiramente secam-na muito bem em fornos especiais (ver página 69). Deve ficar completamente seca e portanto fazem-no a temperaturas muito elevadas: a temperatura é a parte mais importante de todo o processo. Depois passam os grãos entre duas pedras de moer, um pouco afastadas, o que permite quebrar a casca da aveia, a pouco e pouco. Depois joeira-se (ver página 54). Por este processo as cascas voam e os grãos ficam. Finalmente, passam-na outra vez pelas pedras, mas

desta vez colocam-nas mais perto uma da outra para que se efectue uma moagem um pouco grosseira (nunca muito fina). A isto se chama farinha de aveia, que tem alimentado algumas das melhores raças de homens em todo o Mundo.

Existem dois processos de se fazer papas com essa farinha; são bastante diferentes, mas tanto um como o outro igualmente eficazes. Primeiro: polvilhe a farinha sobre água a ferver, mexendo constantemente e, quando as papas estiverem de boa consistência, e a seu gosto, retire-as do lume e coma-as. Outro: faça exactamente a mesma coisa, mas, depois, em vez de as comer imediatamente, meta o tacho, bem fechado, numa arca meia de feno e deixe-as ficar assim toda a noite (mete-se o tacho no feno quando as papas estão a ferver, e, uma vez que o feno age como isolador de calor, as papas cozem toda a noite). Coma-as de manhã. Coma as papas de aveia com leite, ou com natas e sal: nunca com açúcar, que é considerado como um hábito detestável, nada tendo a ver com as verdadeiras papas de aveia (*porridge*).

Centeio

O centeio é a gramínea que melhor se dá nas regiões secas e frias e em terreno ligeiro e arenoso. Cresce em terrenos muito mais pobres e ligeiros do que qualquer outro cereal. Se você vive em terras pedregosas com urzes, o centeio será provavelmente a sua melhor escolha. Dá-se bem com invernos rigorosos melhor do que qualquer outro cereal, e tolera muito bem a acidez.

Talvez queira cultivar o centeio para o misturar com trigo e fazer pão: a mistura de centeio e trigo faz um pão óptimo. O centeio só por si dá um pão escuro, compacto e bastante amargo, mas muito nutritivo.

Sementeira

Pode lidar com o centeio exactamente como com os outros cereais (ver página 58). Se o semear no Outono e se ele vier a desenvolver-se muito rapidamente, o que acontece frequentemente, é bastante conveniente dá-lo a pastar às ovelhas ou vacas, durante o Inverno, altura em que, as outras culturas forrageiras em verde são ainda raras. Cresce novamente muito depressa e irá dar-lhe uma boa colheita. No entanto, faça o que fizer, a sua produção de centeio nunca será comparável com a de trigo. É frequente plantar-se centeio só para dar como pastagem às ovelhas e gado. Pode também ser utilizado como cultura de terreno em poisio, como por exemplo depois de se terem apanhado as batatas no Outono. Esta cultura é dada a pastar na Primavera, durante o período de escassez, altura em que uma forragem fresca é sempre bem apetecida. Nessa altura a terra é lavrada e lança-se uma cultura de Primavera. É assim aproveitada a sua boa capacidade de desenvolvimento, durante o Inverno. Uma vantagem do centeio, como cultura semeada no Inverno é de não parecer tão apetitosa aos olhos das aves, como são os outros cereais.

Colheita

O centeio amadurece mais cedo que os outros cereais. Ceife-o quando estiver bem maduro, e assim não perderá muito grão. A palha faz boas camas e também é muito boa para fazer telhados de colmo.

Bolos de aveia

Os bolos de aveia são biscoitos finos, muito bons só por si, e especialmente agradáveis, quando acompanhados com queijo ou presunto. Precisar-se-á de:

114 g de farinha de aveia fina ou média

1 colher, das de chá, de gordura dum assado

1/2 colher, das de chá, de sal

1/2 colher, das de chá, de bicarbonato de soda

água quente

Misture bem a farinha de aveia, o bicarbonato e o sal. Faça um buraco no meio e junte a gordura derretida e a água quente suficiente para se obter uma massa mole. Deite esta massa sobre uma tábua polvilhada com farinha e forme uma bola macia. Amasse-a e estenda-a, tão fina quanto possível. Polvilhe com farinha de aveia, para que os biscoitos fiquem mais brancos. Coloque a massa sobre uma placa quente ou um tabuleiro untado e corte em quatro ou oito pedaços. Coza em forno médio (177° c) até que os bordos encaracolem, e depois deixe-os ganhar cor sob o grelhador.

Papas de aveia (porridge)

É a melhor refeição para um pequeno-almoço de Inverno rigoroso, pois é um alimento revigorante, nutritivo e, além, disso, de fácil preparação. Para duas ou três pessoas:

115 g de flocos de aveia (se utilizar flocos normais deve deixá-los de molho durante a noite)

0,5 dl de água quente ou leite com água e sal, que baste

Ponha ao lume um tacho com água, ou, ainda melhor, leite com água e junte-lhe a aveia e o sal. Deixe ferver durante três a quatro minutos, não parando de mexer. Estas quantidades estão calculadas para dois pratos, por pessoa.

Muesli

Eis uma receita que pode ser facilmente adaptada às preferências de cada um. Misture a aveia ou qualquer outro cereal em flocos com frutos secos, junte um pouco de açúcar e qualquer fruta fresca que lhe apeteça. Há pessoas que gostam de o deixar de molho, em leite, de um dia para o outro. Eu por mim, prefiro-o fresco e coberto com natas frescas.

Bolachas de água e sal

Sempre achei a bolacha de água e sal um pouco desenhada, mas as mulheres, na família, parecem gostar delas e não deixam de ser saudáveis. Ingredientes:

Farinha de aveia (ou qualquer outra farinha mas a de aveia é a melhor)

sal, que baste

água

Misture todos os ingredientes, de modo a formar uma massa firme, capaz de ser bem estendida. Estenda-a bem fina (cerca de 5mm de espessura). Corte-a em quadrados ou círculos, com o tamanho que mais lhe agrada. Com um garfo, decore a superfície das bolachas, e coza-as sobre tabuleiros untados, em forno médio (177° centígrados), até que fiquem bem duras.

Flocos assados ou torrados

Podem ser feitos com flocos de qualquer cereal. Os flocos de aveia, cevada e milho são os mais

vulgares. São bastante simples de preparar. Tudo quanto precisa é de lume e uma frigideira limpa e bem seca. Basta-lhe colocar os flocos na frigideira e aquecê-los até que comecem a ganhar cor. Ficam muito bons e tostadinhos, e são de fazer crescer água na boca, quando servidos com fruta cozida e natas.

Crepes

Os crepes de farinha de aveia são muito bons mas pode fazer crepes com qualquer outra farinha, ou até com flocos de cereais. O processo é o mesmo. Para preparar um dúzia de crepes de aveia, precisa dos seguintes ingredientes:

230 g de farinha de aveia

2 ovos

0,5 litro de leite, ou água

sal ou açúcar

um fio de óleo, ou uma noz de manteiga

Faça uma massa cremosa com a farinha, os ovos, o leite e a água. Tempere com sal ou açúcar, consoante os crepes devam ser salgados ou doces. Deixe descansar este preparado durante duas horas. Unte uma frigideira e aqueça-a muito bem. Deite na frigideira, uma quantidade do preparado que chegue para lhe cobrir o fundo. Deixe fritar até que perca o brilho. Vire o crepe. Se tiver coragem experimente atirá-lo ao ar; se não, vire-o com uma espátula. Deixe alourar do outro lado até que o crepe saia facilmente da frigideira bem seco. Tudo isto não demora mais que alguns minutos.

Sirva com recheio de picado de carne, peixe, legumes, compota ou simplesmente com sumo de limão e/ou açúcar.

Pode também preparar uma panqueca mais leve, se juntar ao preparado levedura e deixar que fermente (até que forme espuma). Uma outra variante, será utilizando cerveja como líquido.

Bola de flocos de aveia

Esta é a versão vegetariana do rolo de carne e que constitui, por si só, uma refeição completa. Serve-se quente, com um molho de soja, engrossado com farinha de soja ou de milho. Além disso, também fica bem com um molho de tomate bem condimentado, ou a acompanhar um guisado de carne. Para quatro ou cinco pessoas precisará de:

3 medidas de flocos de aveia (255 g dão para uma bola para quatro ou cinco pessoas. Em vez de aveia pode empregar flocos de cevada ou de milho)

3 medidas de água

1 ou 2 alhos franceses, ou cebolas (ou ambos) cortados às rodelas

1 dente de alho

salsa picada, azeite ou óleo e sal.

Deixe alourar a cebola, o alho francês e o dente de alho, muito lentamente, num pouco de óleo ou azeite. Ponha de parte; aloure agora os flocos, também num pouco de óleo. Deixe-os queimar um pouco, mas não muito. Adicione a água quando os flocos estiverem bem envolvidos pelo óleo. Tempere com sal, e vá mexendo, sobre o lume médio, até que o preparado engrosse e fique sólido. Junte a cebola e o alho francês e deite tudo num tacho de barro bem untado. Respingue com um pouco de água e leve ao forno quente (205° centígrados), durante uma hora. Esta bola deve ficar por cima ligeiramente castanha, e no interior mole e húmida.

Centeio e legumes

Se puder, deixe os grãos de centeio de molho de um

dia para o outro ou, pelo menos, durante duas horas antes de os cozer. Se não o tiver feito, não se preocupe, só que o centeio irá demorar mais tempo a cozer. Coza o centeio com quatro vezes o seu volume de água. Coza até que cada grão, tenha inchado tanto que esteja prestes a rebentar. Deixe escorrer a água que tiver sobrado, essa água é muito boa para fazer sopa, e misture o centeio cozido com legumes ligeiramente fritos, tais como cenouras, cebolas, nabos, couve ou qualquer outro que tenha à mão. Tempere com o sal só depois de cozer, nunca antes. Este preparado pode ser servido só, como refeição vegetariana, ou como acompanhamento dum prato de carne.

Tosta de centeio

Aqui está um receita ótima para festas que dá para acompanhar queijo, *roll-mops*, pepino em pickles etc. Precisar-se-á de:

1 pão de centeio

manteiga, sumo de limão e ervas aromáticas frescas, diversas

Corte o pão em fatias muito finas e leve a forno brando (120° centígrados) até que fiquem bem secas e tostadas. Deverá demorar cerca de uma hora. Entretanto, pique muito bem uma mão-cheia de ervas aromáticas frescas e misture-as com manteiga derretida e sumo de limão. Pincele com este preparado as tostas (pode fazer o seu próprio pincel com um pedaço de madeira, pêlos de porco e um bocado de tecido). Volte a levar o pão ao forno, por mais 10 minutos, para que o preparado feito com a manteiga e as ervas penetre bem, na tosta.

Estas tostas de centeio podem ser guardadas vários dias, em local fresco e seco, e depois aquecidas no forno, sempre que se queiram servir.

Scones de centeio

Estes scones são mesmo de fazer crescer água na boca. Se você ou a sua mulher os puderem fazer, quando os seus filhos trouxerem amigos para casa, tanto melhor. Para cerca de 10 scones precisa de:

115 g de farinha de centeio

2 ovos

1 pitada de sal e um pouco de leite

Misture a farinha, as gemas de ovo e o sal com leite em quantidades suficiente para formar um preparado cremoso e aveludado. Bata as duas claras em castelo e junte-as ao preparado anterior. Aqueça e unte uma chapa de grelhar. Proceda como é hábito para fazer os scones: deite uma colher do preparado sobre a chapa e deixe que torre de ambos os lados. Sirva bem quentes, barrados com manteiga.

Biscoitos de centeio e mel

Pode-os fazer grossos e pastosos ou finos e tostadinhos. De uma maneira ou de outra, sabem sempre bem. Precisa de:

230 g de farinha de centeio

2 colheres de mel

água

28 g de levedura fresca ou 14 g de levedura seca

Dissolva a levedura em água. Adicione este líquido à farinha e mel, de modo a obter uma massa grossa. Deixe repousar dum dia para o outro. No dia seguinte, estenda a massa e recorte com formas próprias. Leve ao forno bem quente (220° centígrados), durante quinze minutos, para obter biscoitos, tipo scones, bem crescidos. Para os fazer mais finos e tostadinhos, estenda a massa mais fina e coza-os sobre a chapa bem quente.

Cevada

A cevada tem, principalmente, dois fins: um, como ração para os animais, e o outro, para a produção de cerveja. Não faz bom pão, porque a proteína deste cereal não se encontra sob a forma de glúten, como é o caso do trigo, mas pelo contrário, é solúvel na água; portanto, não retém os gases libertados pela fermentação da levedura, e desse modo, não leveda como a farinha de trigo. No entanto pode misturar a farinha de trigo, digamos três partes de trigo para uma de cevada, e fazer um pão satisfatório.

A cevada dá-se em solo muito mais leve e fraco do que o trigo, e além disso, aguenta melhor um clima mais frio e húmido, embora a melhor cevada, destinada ao fabrico de cerveja, seja geralmente cultivada em regiões de clima relativamente seco.

Sementeira

Diz um velho ditado: «Semeia o trigo na lama e a cevada na poeira». Um vizinho meu contou-me que os trabalhadores rurais tinham o hábito de ir junto do pai dele dizer-lhe: «Ó patrão, temos de semear a cevada; o lavrador lá do vale já o anda a fazer». E o velho homem, que já não via muito bem, respondia-lhes: «E vocês podem ver daí quais são os cavalos com que ele anda?» «Com o baio e com o ruço», respondia-lhe um dos trabalhadores. «Então não é cevada que ele anda a semear», concluía o velho. Uns dias mais tarde travavam o mesmo diálogo; mas quando o velho lhes perguntava quais os cavalos e eles lhe respondiam: «Não os conseguimos ver por causa da poeira», o velho homem dizia: «Então andem e vão semear a cevada».

Não tome esta história à letra, mas na realidade, a cevada requer uma cama de sementeira muito mais fina do que a do trigo. Existe uma qualidade de cevada que deve ser semeada no Inverno, mas a maior parte dela deve ser semeada na Primavera, pois que tem um período de desenvolvimento muito mais curto do que o trigo. Cresce tão rapidamente que, mesmo que só a tenha semeado em fins de Maio, pode ainda assim, ceifá-la na época das colheitas. A partir dos princípios de Março, qualquer altura é boa, desde que o solo não esteja frio mas sim suficientemente seco.

A cevada, especialmente aquela que se destina ao fabrico da cerveja, não deve ter muito azoto, mas requer bastante fósforo, potássio e cal. Claro que depois de semear, seja à mão ou com semeador, deve-se passar com a grade e o rolo, tal qual é feito para o trigo. À excepção da cama de sementeira, que deve ser mais fina, o terreno é tratado exactamente da mesma maneira que foi para o trigo, embora haja uma certa tendência para pôr a cevada em terrenos mais pobres.

Colheita

A colheita é idêntica à do trigo (ver páginas 52 e 53). Se utilizar uma ceifeira-debulhadora, a cevada deve estar com a maturação completa. Na minha região costuma dizer-se: espere até que ache que a cevada está na plena maturação, e depois esqueça-a durante 15 dias. Um velho método de ceifar a cevada é tratá-la como se se tratasse de feno, não se enfeixa, mas deixa-se caída devendo voltar-se dum lado e de outro, até

estar bem seca. Depois leve-a e guarde-a como se fosse feno; mais tarde basta-lhe pegar nela com um forçado, para a pôr na debulhadora.

Se decidir enfeixar a sua cevada, deve deixá-la em medas, no campo, pelo menos uma semana. Mas seja qual for o método que utilizar para a ceifa, não a faça antes de as espigas estarem todas dobradas, os grãos duros e de cor amarela-clara, e de se descascarem facilmente na mão, nem antes de a palha estar seca. Pode então pô-la em medas (ver página 52) e a palha, dá-la como ração aos seus animais. Constitui melhor alimento que a palha de trigo, que na realidade não é nada boa; mas não é tão boa como a de aveia. Não presta para colmo e não é tão boa como a palha de trigo para fazer a cama aos animais.

O grão é, por excelência, utilizado para a cerveja, mas a maior parte é dada como ração, aos porcos e a outro gado. Pode ser moído (o mais indicado para os porcos) ou pisado (o mais indicado para o gado). Se não tiver um moinho, deixe-o de molho, 24 horas. Se quiser comê-la, experimente estas três receitas:

Sopa de cevada

Este é um dos pratos fortes daqueles que vivem em auto-suficiência, pois que não se trata duma simples sopa. É quente e nutritiva. Pode ainda variar os legumes, de acordo com o que tiver à mão; por exemplo, se não tiver nabos acrescente mais umas cenouras, e assim por diante. Precisa de:

56 gramas de cevada descascada e lavada
0,5 quilogramas de carneiro, para gulsar
2,3 litros de água
1 colher, das de chá, de sal
2 ou 4 cenouras
2 ou 3 alhos franceses
3 ou 4 cebolas
1 nabo grande ou 1 rutabaga (nabo da Suécia) grande

Meta todos os ingredientes numa panela. Tempere ligeiramente e deixe cozinhar em lume brando durante 3 horas. Vá mexendo de vez em quando, para se certificar de que nada se agarra ao fundo da panela. Ao fim deste tempo retire a carne, desosse-a e corte-a em pequenos pedaços. Ponha-os novamente na sopa. Antes de a servir junte-lhe salsa picada, se a tiver.

Bolos de cevada

Estes bolos conservam-se muito mais tempo do que o pão. São uma espécie de biscoitos grandes e espessos, que constituem um ótimo lanche. Precisa de:

0,5 quilogramas de farinha de cevada
1 colher, das de chá, de sal
1/2 colher, das de chá, de bicarbonato de soda
1/4 colher, das de chá, de ácido tartárico
3 decilitros de soro de leite ou leite desnatado

Ponha todos os ingredientes numa tigela e mexa até a massa ficar bem macia. Forme com essa massa bolas e expalme-as até que fiquem com cerca de 25 centímetros de diâmetro e 2 centímetros de espessura. Coza-os sobre uma chapa e volte-os, para que cada lado fique bem lourinho. Sirva-os frios, aos pedaços e barrados com manteiga.

Massa de cevada

É uma massa muito leve e areada, bastante indicada para tartes de fruta, de creme de ovos e de melaço (aquele pesado dos dentistas e delícia das crianças). Proceda como com qualquer receita de massa para tarte, mas substitua a farinha de trigo, pela farinha de cevada e reduza um pouco a quantidade de gorduras. Por exemplo, para 230 gramas de farinha de cevada, utilize 84 gramas de gordura, em vez de 115 gramas. Estenda a massa e leve ao forno, tal como faria com a massa feita de farinha de trigo.

Maltagem da cevada

Se há alguma coisa que tenha contribuído, através dos séculos, para que os homens continuem humanos, mesmo que lhes dê algumas dores de cabeça, de vez em quando, foi a invenção do malte. Supõe-se que pouco depois de o homem ter descoberto os cereais, descobriu também que, se deixasse o cereal durante algum tempo em água, esta fermentaria e que, se bebesse uma certa quantidade dessa água, se embebedaria. Na realidade, pode fazer-se cerveja de qualquer cereal farináceo.

Depois, após as primeiras descobertas, houve um «génio» que chegou à conclusão de que, se primeiro se deixasse fermentar o cereal, a cerveja era melhor. É claro que ele não sabia qual a razão, mas nós sabemos-la. É porque o álcool é feito a partir do açúcar. A levedura, que não passa dum bolor ou fungo microscópico, alimenta-se do açúcar e transforma-o em álcool. Isto mesmo se pode produzir, mas a uma escala muito mais limitada, a partir do amido. Uma vez que os cereais são compostos basicamente de amido, ou hidrato de carbono, é muito possível produzir-se uma cerveja, de baixa qualidade, sem deixar germinar o grão, mas juntando levedura. Mas, se deixar o cereal germinar, ou seja começar a crescer, o amido, ao fermentar, transforma-se em açúcar, sob a acção de certas enzimas. E assim se obtém uma cerveja muito melhor, mais forte e por um método mais rápido. E é por isso que nós deixamos primeiro a cevada germinar antes de a deixar fermentar. É por este processo que a cevada se transforma em malte, nome dado, aos grãos germinados da cevada. Qualquer cereal pode vir a ser malte, mas a cevada, por ser rica em amido, dá um malte da melhor qualidade.

Maltagem da cevada

Meta a sua cevada dentro dum saco poroso, se preferir, em água morna, e deixe-a mergulhada durante 4 dias. Em seguida retire-a e deite-a no chão, em monte, e verifique a sua temperatura todos os dias. Se esta baixar a menos de 17°C, amontoe-a ainda mais. Se a temperatura subir acima de 20°C, espalhe-a e vá-a revolvendo. Ao revolver a cevada, arrefeça-a. Mantenha-a húmida, mas não encharcada: vá regando a cevada, com água morna, de vez em quando. Lembre-se de que você quer que ela vá «crescendo». Após uns 10 dias, os rebentos do grão devem ter aproximadamente 2/3 do comprimento do grão. Verá que os rebentos crescem, sob a casca do grão. Logo que calcule que já atingiram o tamanho desejado, espalhe o grão e deixe-o repousar mais 12 horas.

Secagem do malte

Em seguida deve secar a cevada. Quer isto dizer, que a deve pôr a uma temperatura de 50°C, seja em cima do lume ou do fogão, ou no forno com a porta aberta para manter a circulação de ar quente. Vá remexendo, constantemente, até que os grãos estejam completamente secos.

Secagem conforme o tipo de cerveja

A cor e as características da cerveja podem ser alteradas, conforme a duração da secagem do malte, depois de ter germinado. A secagem é indispensável para matar o grão e interromper a germinação. Se o não secar, dos grãos continua-

rão a brotar rebentos esguios. Além disso, a secagem vai permitir-lhe armazenar o malte. Quase sempre terá de o armazenar antes de ter a ocasião de o utilizar. Se o metesse húmido e ainda em desenvolvimento, dentro duma saca, o malte apodreceria rapidamente e não só não serviria para nada como também começaria a cheirar muito mal.

Uma leve secagem dá um malte de cor esbatida, e, por consequência, uma cerveja clara; enquanto uma secagem mais acentuada dá malte mais escuro e daí cerveja mais escura. Se pretende fazer cerveja clara tipo «lager», mantenha a temperatura a pouco menos de 50°C. Se pretende uma cerveja escura, aumente a temperatura até aos 60°C, mas nunca acima. Porque não acima dos 60°C? Porque acima dessa temperatura mataria as enzimas que irão transformar uma ainda maior quantidade de amido em açúcar, quando fizer cerveja.

O preparador de malte vigia o seu malte durante a secagem, mexendo-o constantemente, observando a sua evolução, pára a secagem no momento exacto, de acordo com o tipo de cerveja que tenciona fazer. Pode parar a secagem quando, ao trincar o grão, este estala entre os dentes; mas, se prefere uma cerveja mais escura, deve pura e simplesmente continuar a secar, até que o grão fique mais escuro. Se pretende uma cerveja preta, continue a secagem até que a cevada fique praticamente preta, mas não deixe que a temperatura do grão ultrapasse os 60°C; deixe simplesmente que a secagem continue por mais algum tempo.

Quando já tiver seca a quantidade pretendida, moa o grão num moinho, mas não muito fino. Assim obtém o malte e está agora pronto para começar a fazer a sua própria cerveja.

A maltagem da cevada

Deixe de molho os grãos de cevada durante quatro dias. Amontoe-os no chão e, espalhando-os ou amontoando-os alternadamente, mantenha a temperatura entre os 17° e os 20° centígrados. Mantenha este processo durante cerca de dez dias, até que apareçam rebentos do tamanho aproximado de 2/3 do comprimento do grão. Estes rebentos brotarão sob a casca do grão. Seque-o então por completo numa estufa (conforme ilustração abaixo à direita) e esmague-o num moinho. Assim se obtém o malte.



Fazer cerveja

Antes da dinastia dos Tudor não existiam lúpulos na Grã-Bretanha e as pessoas bebiam malte fermentado, que se chamava «ale». Foi nessa época que o lúpulo foi importado da Europa, e utilizado para perfumar e conservar a «ale»; à bebida que daí resultou, passou a chamar-se cerveja. A cerveja é mais amarga do que a «ale» era e, uma vez que o seu paladar se habitue a ela, a cerveja é muito melhor. Hoje em dia, a terminologia já não é tão exacta, e as palavras «cerveja» e «ale» são empregues indiscriminadamente. Seja como for, vale a pena cultivar o seu próprio lúpulo e fazer cerveja, da verdadeira e não como aquela que nos é vulgarmente servida nas cervejarias e bares.

Terreno para o lúpulo

O lúpulo gosta da marga profunda, pesada e bem drenada e requer muito estrume, de boa qualidade. Mas cresce mais ou menos bem, em qualquer espécie de terreno, desde que seja bem estrumado e nunca esteja encharcado. Se cultivar o lúpulo só para fazer a sua cerveja, você não precisa de toneladas mas somente de alguns quilos.

Plantar lúpulo

Em primeiro lugar limpe bem o seu terreno; certifique-se de que retirou todas as ervas daninhas e plantas vivazes, pela raiz. Depois tente arranjar, pedir emprestado ou comprar uma dúzia de raízes de lúpulo; pedaços com cerca de 30 centímetros de comprimento são perfeitos. O lúpulo produz todos os anos uma quantidade enorme de raízes, e a uma planta já enraizada, com certeza que não fazem falta nenhuma aqueles centímetros de raiz que lhe retira.

Plante estas raízes com intervalos de cerca de 60 centímetros e adube abundantemente com estrume ou adubo composto. Coloque 2 ou 3 arames horizontais, uns mais altos e outros mais baixos, perto do chão; e, depois, junto de cada pé de lúpulo, para que o lúpulo possa agarrar-se a eles para trepar, coloque 3 ou 4 arames verticais. Quando o lúpulo começar a crescer, os rebentos vão desenvolver-se rapidamente ao longo dos arames; o lúpulo cresce tão depressa que quase se pode ver a crescer a olho nu. Cuidado com os afídios. Se as plantas estiverem contaminadas, trate-as com caldas à base de nicotina, ou outro insecticida não persistente.

Colheita do lúpulo

Colha as flores quando estiverem em plena floração e carregadas daquele pó amarelo e ligeiramente amargo que constitui a própria essência do lúpulo. Seque as flores com cuidado, o que consegue facilmente se as puser numa grelha, num passador, ou em qualquer placa perfurada e as colocar sobre o fogão. Logo que estejam bem secas, guarde-as em sacas, de preferência sacas de estopa.

As directrizes acima indicadas dirigem-se aos amadores que pretendem cultivar o lúpulo suficiente para fazer a sua cerveja. Não são instruções que se apliquem ao cultivo do lúpulo, para fins comerciais. A cultura do lúpulo à escala industrial é completamente diferente e, por isso mesmo, uma actividade profissional altamente especializada.

Malte e extracto de malte

Pode fazer cerveja a partir de extracto de malte, que encontrará à venda nas lojas. Irá assim obter uma cerveja (provavelmente) forte e (também provavelmente) boa, mas nunca será a mesma coisa que a cerveja verdadeira, feita a partir de malte verdadeiro. A melhor cerveja será aquela que fizer a partir de malte que você próprio preparou (ver página 69). Mas pode também, como alternativa, comprar malte em sacas, que será preferível ao extracto de malte. A diferença entre a cerveja feita a partir de extracto de malte é enorme e inconfundível.



Cultive o seu próprio lúpulo (*Humulus lupulus*)

O lúpulo necessita de arames-gulas para poder trepar, pois, de contrário, emaranha-se de tal maneira que a colheita é drasticamente reduzida. Coloque postes sólidos e pregue-lhes arames horizontais e depois fios verticais perto de cada pé de lúpulo plantado. Sempre que necessário, proteja-o dos afídios. A colheita é feita quando o lúpulo está em plena floração (acima).

Fazer cerveja.

À noite, antes de se deitar, ferva 45 litros de água. Enquanto a água está ao lume, faça um passador ou crivo para a sua cuba, ou seja, um recipiente aberto, com a capacidade duma centena de litros. Pode muito bem fazer um crivo ou coador, formando uma espécie de molhe com palha, feno ou tojo e ate-o com fio. Meta o fio pelo buraco da torneira da cuba e puxe-o até ficar tenso para que, ao colocar a torneira sobre o buraco, ela vá prender firmemente o fio e, consequentemente, segurar também o crivo. Se preferir, o buraco pode ser no fundo da sua cuba, utilizando uma rolha de freixo para o fechar. Quando se retira essa rolha, é claro que o buraco fica aberto. Se colocar uma camada de tojo no fundo da sua cuba, coberta por palha e com uma pedra chata, furada no centro, por cima, e se então meter a rolha de freixo por esse buraco, fica com um crivo formidável.

Equipamento necessário para se fazer cerveja

Fazer cerveja dá-lhe uma ótima desculpa para coleccionar uma série de lindos utensílios. Não há nada melhor que barris e potes de barro para guardar a cerveja. E para fazer de cuba ou vasilha para se fabricar a cerveja, uma dorna ou uma pipa com o topo cortado é o ideal. O lúpulo é essencial, a não ser que só pretenda fazer cerveja tipo «ale» à moda antiga. E vai necessitar ainda de um termómetro, de uma balança e de um recipiente para borrifar.



Logo que água tenha fervido, deixe-a arrefecer até aos 65° c e deite-lhe então para dentro 25 kg de malte moído; mexa bem até que o malte fique completamente impregnado de água. É muito importante que a temperatura da água não ultrapasse os 65° c, pois que de contrário aniquilará as enzimas. Tape a cuba por completo com um cobertor e vá-se deitar.

No dia seguinte, de manhã cedo, abra a torneira ou tire a rolha de freixo para recolher em baldes o mosto (nome que se dá àquele líquido). Dos baldes vase-o para uma panela e junte-lhe 0,5 kg de lúpulo seco, embrulhado num pano e deixe que ferva. Enquanto o mosto vai saindo para os baldes, vá regando o malte com água a ferver. (Já não é preciso preocupar-se com as enzimas agora, pois que eles já cumpriram a sua missão, convertendo o resto do amido em açúcar.) Vá borrifando sempre, até que saiam cerca de 45 litros de mosto. A maior parte dos 45 litros iniciais foram absorvidos pelo malte.

Deixe ferver os 45 litros de mosto, com o lúpulo embrulhado no pano, durante 1 hora. Se pretende obter uma cerveja muito forte, junte-lhe agora 2,7 kg de açúcar, ou de mel, se tiver que chegue. Outra maneira de fazer «batota» é juntando 3 kg de extracto de malte. Mas de facto não é indispensável acrescentar seja o que for. Mesmo assim, ainda obterá uma cerveja razoavelmente forte. Retire todo o malte da cuba e ponha-o de lado, para dar aos porcos e às vacas e limpe a cuba.

Volte a pôr o mosto na cuba, já limpa. Retire um caneco do mosto e deixe-o arrefecer, colocando-o em água fria. Logo que a temperatura atinja os 16° c, junte-lhe um pouco de levedura. Pode ser a levedura duma fermentação anterior ou levedura de cerveja que tenha comprado para esse fim. A levedura de pão também serve, mas a de cerveja é melhor. A levedura de pão é uma levedura que assenta no fundo da cerveja e aí fermenta, enquanto que a levedura de cerveja fica à superfície, o que é sem dúvida preferível.

E agora, quanto mais depressa o seu mosto arrefecer, tanto melhor. Para tal, pode utilizar o aparelho que tiver para arrefecer o leite. Contudo, se não tiver nenhum, pode mergulhar no mosto baldes de água fria, tendo, no entanto, que prestar atenção não só para que a água não se entorne como também para que o exterior do balde esteja devidamente limpo. Um arrefecimento rápido não permitirá que os germes de doenças entrem no mosto antes que este esteja à temperatura indicada para a levedura.

Logo que a temperatura do mosto atinja os 16° c, deite-lhe o caneco de levedura e mexa bem. E é agora que deverá fazer as suas «rezas». Cubra bem para proteger das moscas e da poeira.

Deixe o seu preparado em paz durante pelo menos 3 dias; depois retire, com uma escumadeira, toda a levedura que se encontra à superfície, pois que de contrário ela irá ao fundo, o que não é nada recomendável. Quando a fermentação estiver terminada, ou seja 5 a 8 dias depois, proceda à decantação. Quer isto dizer que deve deitar a cerveja em vasilhas destinadas a guardar cerveja, e isto sem remexer os sedimentos que continuam no fundo. Feche hermeticamente essas vasilhas, pois que a partir desta altura a cerveja não deve estar em contacto com o ar. E assim se faz cerveja.

Pode utilizar vasilhas em plástico, em vez de pipas em madeira ou potes de barro, mas, pessoalmente, não gosto do plástico. No entanto, se utilizar pipas de madeira, deve mantê-las escrupulosamente limpas. Se pretender uma cerveja com gás, como aquela que compra nos cafés e cervejarias, engarrafe-a, em garrafas de rosca, mesmo antes de terminar a fermentação na cuba.

Cerveja leve

Quando lemos que os nossos antepassados bebiam sempre cerveja ao pequeno-almoço e continuavam a bebê-la, em quantidades razoáveis, durante todo o dia, devemos-nos lembrar de que não bebiam o mesmo tipo de bebida, cujo fabrico tem vindo a ser descrito, nas últimas páginas. Tratava-se duma cerveja muito leve, feita à base de malte, pouco alcoolizada, mas agradável. Ninguém se consegue embebedar com uma cerveja leve, que é muito saudável e é, além disso, um subproduto da cerveja vulgar.

Como se faz cerveja leve

Faça cerveja como foi atrás descrito, mas não deite a água a ferver sobre o malte que esteve de molho na cuba. Retire o mosto que puder dos 45 litros iniciais de água que estiveram a demolhar o malte; em seguida, deite sobre o malte que ficou, 45 litros de água a ferver e esqueça-os, enquanto acaba de tratar da sua «verdadeira» cerveja.

Assim, verá que precisa de duas cubas para fazer cerveja ligeira, pois que a sua primeira cuba está agora ocupada com o malte e os 45 litros de água a ferver. Tem que ter uma outra cuba pronta, para o mosto da primeira cerveja, que ainda está nessa altura, ao lume, a ferver com o lúpulo embrulhado num pano. Assim, transfega-se a primeira cerveja para a segunda cuba limpa e depois escoar-se a cerveja leve da primeira cuba e ferve-se, durante uma hora, com o lúpulo. Entretanto, tire todo o malte da primeira cuba para o dar aos animais e volte a colocar o mosto da cerveja leve, já fervido, na primeira cuba. Aguarde até que a temperatura baixe e, para que fermente, deite-lhe dentro, dois ou três copos do mosto da verdadeira cerveja. Cubra-a e deixe-a fermentar, como o fez com o primeiro lote.

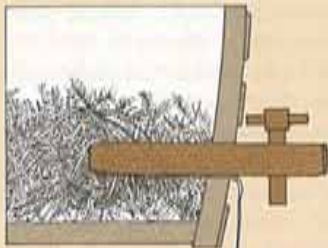
Mas lembre-se de que não se conserva como a cerveja verdadeira. É o álcool que permite que a cerveja se conserve, e a cerveja leve quase não tem nenhum. Deve beber esta sua cerveja no espaço de tempo aproximado de quinze dias, senão estraga-se.

Destilação

Se meter ao lume um caldeirão meio cheio de cerveja, e se puser a flutuar em cima da cerveja uma bacia, pondo sobre esse caldeirão um prato mais largo do que aquele, você obterá uma espécie de uísque. O álcool da cerveja vai-se evaporando e condensando na superfície inferior do prato, escorrendo até ao ponto mais baixo deste, acabando finalmente por cair na bacia. O ideal seria passar água fria sobre o prato para o arrefecer, o que lhe permitirá acelerar a condensação.

Como fazer cerveja

Para se fabricar uma cerveja caseira, de boa qualidade, é indispensável começar pela limpeza, escrupulosa, das cubas ou vasilhas e dos barris ou potes. Devem-se esfregar, escaldar, desinfectar e expor ao sol e vento. Durante uma noite calma, ferva cerca de 45 litros de água.



Enquanto espera que a água ferva, prepare um coador para a cuba. Ate com um fio um pequeno molho de tojo, feno ou palha, e meta-o no fundo da cuba; passe a ponta do fio pelo buraco da torneira, puxando-o com força; em seguida, meta a torneira com a ajuda de um martelo (torneira de madeira).



Quando a água ferver, deixe-a arrefecer até aos 65° centígrados e deite metade dessa quantidade na cuba.



Acrescente-lhe 25 kg de malte e a água quente restante e mexa vigorosamente.

Cubra a cuba durante a noite, com um lençol limpo e um cobertor. As enzimas com a água começarão a agir para extrair o açúcar do malte.



Na manhã seguinte abra a torneira e escoe o mosto (líquido) para um balde ou vasilha, de preferência em madeira.



Vá então «borrifando» o malte já utilizado, com água a ferver, para extrair todo o açúcar, até que recupere os 45 litros de mosto. Ponha tudo a ferver.



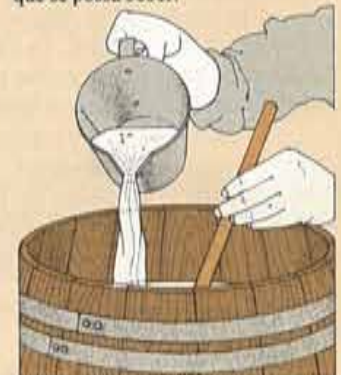
Embrulhe 0,5 kg de lúpulo num pano e mergulhe-o no mosto. Se pretender fazer batota, é agora que deve acrescentar açúcar, mel ou extracto de malte (3 kg por cada 45 litros de mosto). Ferva durante uma hora, no mínimo. Entretanto, vá limpando a sua cuba ou dorna. O malte que ficou no fundo constitui um bom alimento para os porcos e para as vacas.



Retire um caneco de mosto a ferver e faça-o arrefecer rapidamente, mergulhando-o em água gelada. Quando atingir a temperatura de 16° centígrados, deite-lhe para dentro a levedura. Esta pode ser levedura de cerveja (30 g chegam) ou duas colheres, das de sopa, da levedura que retirou da última cerveja caseira que fabricou, levedura essa que deve ter sido guardada em lugar fresco. Trasfogue então o resto do mosto, a ferver, para a cuba já limpa.



Arrefeça o mosto o mais rapidamente possível, mergulhando nele vários baldes de água fria. Mas não deixe cair nem uma gota de água dentro do mosto se quiser obter uma cerveja que se possa beber.



Logo que a temperatura do mosto atinja os 16° centígrados, acrescente-lhe o caneco de mosto, bem fermentado com a levedura, e vá mexendo. Cubra com cobertores, para proteger dos insectos e deixe repousar durante três dias.



Em seguida retire com uma escumadeira a levedura. Logo que a cerveja tenha deixado de fermentar (cinco a oito dias depois), decante-a. Por outras palavras, vaze-a (sem agitar os resíduos) para recipientes a isso destinados. Meta-lhe rolhas, ou feche-as hermeticamente.

O milho

Para além da batata e daquela coisa horrível que é o tabaco, o milho constitui a contribuição mais importante, que o Novo Mundo fez ao Velho. Os primeiros colonos brancos da América chamavam-lhe «milho índio», e daí abreviado para milho, que é como é conhecido agora, muito embora os hortelãos também o chamem «milho doce».

O milho é cultivado com diversos objectivos. Em primeiro lugar para ser colhido quando estiver bem maduro e pronto a ser moído para a alimentação humana ou dos animais. É o milho-grão. Em segundo lugar, para ser colhido antes de amadurecer, ser fervido e comido ainda na espiga barrado com manteiga. O grão das espigas que não estão ainda maduras (fase leitosa) é tenro e contém bastante açúcar, pois que este ainda não se transformou em amido encontrando-se ainda sob a forma líquida, o que lhe permite percorrer toda a planta. Em terceiro lugar, cultiva-se o milho para se dar, em verde, ao gado durante o Verão, muito antes de os restantes cereais estarem maduros, tal como se fosse erva, é o milho-forragem ou milharada. Em quarto lugar, é utilizado para silagem. Para tal colhe-se o milho quando o grão ainda está no estado pastoso. Para a silagem, os caules devem ser bem cortados ou triturados, para que o milho possa ser correctamente amontoado, devendo haver pouca humidade e ar nos silos.

O milho cresce em regiões bem frias, até à fase em que se pode comer cozido na espiga; mas só nas regiões quentes é que ele amadurece ao ponto de ficar tão duro como a pedra. É sempre semeado na Primavera e prefere um Verão quente e cheio de sol, com rega abundante.

Sementeira

O milho gosta de terreno fértil mas leve: as terras argilosas não lhe são propícias. Deve ser semeado quando já não há perigo de geadas, pois que não possui nenhuma resistência ao frio: Assim, semeie-o uma ou duas semanas depois da última probabilidade de geada do ano. Precisa de cerca de 20 quilogramas de semente para meio hectare e deve colocar as sementes a cerca de 8 centímetros de profundidade. O espaço entre as linhas pode variar cerca de 35 a 80 centímetros; faça o mesmo que os seus vizinhos fizerem que não se enganará muito. Deverá ficar com uma densidade de cerca de 10 plantas por metro quadrado.

Cuidados a ter

As aves são uma calamidade, muito especialmente a família das gralhas, que tudo farão para desenterrar todas as suas sementes, se você nada fizer para intervir.

Colheita

A colheita de espigas maduras, uma após outra, à mão, como o fará sem dúvida aquele que vive em auto-suficiência, é um verdadeiro prazer. Anda-se ao longo das linhas, uns ao lado dos outros, se forem vários, corta-se a espiga e deita-se para um saco que se traz ao ombro. Depois pisa-se o caule com o pé, para que se saiba por onde é que já se passou (as plantas têm a altura dum homem). Quando tiver fome, acenda uma

fogueira com a palha do milho seca ou com lenha miúda, e meta-lhe umas maçarocas em cima, sem as desfolhar; quando as camisas tiverem ardido e o grão estiver ligeiramente negro, coma-as. É evidente que não são talvez tão boas como o milho doce ou o milho cozido na espiga, mas são um manjar de rei, ou de lavrador esfomeado... que deve ter bons dentes.

O milho na horta

Em regiões frias pode-se cultivar milho (doce). Semeie-o sob campânulas ou então em vasos de estufa, dentro de casa, que deverá transplantar depois das últimas geadas. Ou então pode semeá-lo directamente no terreno também depois das últimas geadas, à razão de dois grãos de cada vez, a uma distância de 30 centímetros, com 60 centímetros entre as filas. Semeie em retalhos em vez de linhas compridas pois que assim facilita a polinização.

O milho requer solo bem adubado. Regue sempre, especialmente se o clima for bastante seco. Colha-o logo que as barbas sedosas das espigas se tornem acastanhadas.

Como cozinhar o milho

Coza ainda dentro das camisas (pelo menos assim o faço), durante cerca de um quarto de hora. Coma a maçaroca, polvilhada com um pouco de sal e barrada com muita manteiga. Desafio quem quer que seja, de se enfustiar com este petisco. Já há anos que nós, os Seymours, comemos toneladas destas espigas. Tem sido a base da nossa alimentação, durante o Outono, pois é uma cultura que deve ser comida, o mais depressa possível, depois da coeita. Se for guardado, os açúcares começam a transformar-se em amido, fazendo assim desaparecer os elementos perfumados, deste grão tão suculento.

Polenta

Pode ser feito com farinha de milho ou de sorgo. É uma receita típica do Norte de Itália e é um prato bastante pesado, se não for bem coberto com manteiga e queijo, depois de cozinhado. É um manjar delicioso. Para seis pessoas precisa:

230 g de farinha de milho

2 colheres, das de chá, de sal

1,5 litros de água

3 colheres, das de chá, de queijo ralado e manteiga

Ponha a água a ferver com sal, num tacho grande. Vá deitando a farinha de milho sobre a água, em neve, mexendo constantemente para evitar que forme grumos. Continue a mexer. Após 30 minutos, essa papa deve estar tão espessa que já se desprenda dos lados do tacho. Preste atenção para que se não agarre ao fundo. Desligue o fogão e deite as papas num prato. Cubra-as com umas nozes de manteiga e de queijo ralado e leve-a ao forno, a gratinar durante alguns minutos. É deliciosa quando comida só, ou melhor ainda, quando acompanhada por salsichas italianas, bem temperadas, e fritas, e uma boa dose de molho de tomate.

Gnocchi de polenta

Faça a polenta conforme o descrito na receita anterior, mas, quando já estiver cozida, acrescente-lhe dois ovos batidos e um pouco de queijo ralado e, se a quiser tornar mais exótica, acrescente também 115 gramas de fiambre cortado aos pedacinhos. Deite toda a esta mistura sobre um prato ligeiramente húmido e estenda-a até ficar com 1,5 centímetros de espessura.

No dia seguinte corte em quadrados, losangos ou círculos de cerca de 4 centímetros. Ponha-os uns sobre os outros, num prato fundo untado, que possa ir ao forno. Acrescente mais umas nozinhas de manteiga e leve-as ao forno ou grelhador, para gratinar; siva com queijo ralado.

O arroz

Na Ásia os povos de língua inglesa chamam *paddy* ao arroz, antes de ser descascado e branqueado. Para todos os efeitos, existem duas espécies de arroz, conforme o seu cultivo: o arroz que cresce na água ou arroz «húmido» e o arroz das «montanhas», ou arroz de sequeiro. Este último, cresce nas encostas, mas só em regiões onde chove abundantemente, como os altos planaltos da Birmânia. O arroz vulgar, ou seja, arroz «húmido», é cultivado em grande escala nos E.U.A. e no Sul da Europa. Cresce e amadurece no Verão, a temperaturas superiores a 20°C, mas esta temperatura deve manter-se por um período largo, de 4 ou 5 meses, tempo que o arroz leva a desenvolver-se e a amadurecer.

Mas, como a nossa alimentação é tradicional e inveteradamente à base de trigo e passamos muito bem sem o arroz, nem sequer tentamos cultivá-lo. As populações da Índia, cuja alimentação é à base de arroz, olham para os que comem trigo com um forte sentimento de superioridade, e consideram-no como alimento para inválidos.

Sementeira

O melhor método de cultivar o arroz, em pequena escala, é lançando a semente à mão sobre um solo seco e aquecido pelo sol da Primavera; cubra-a com terra utilizando o ancinho, e por fim alague o seu talhão de arroz, mas não em excesso. À medida que os rebentos vão crescendo, tente manter o nível da água sempre ligeiramente abaixo da parte superior das plantas. O arroz sobrevive na água em virtude do seu caule oco, que «espalha» o oxigénio a toda a planta.

Logo que as plantas atinjam cerca de 20 centímetros de altura, arranque-as aos molhos e transplante-as para um campo irrigado, mas onde a água esteja mais baixa e a nível constante. Basta meter cada planta na lama, a uma distância cerca de 10 centímetros umas das outras. Na Índia e na China plantam-se assim milhões de rebentos de arroz todos os anos. Mantenha o seu arrozal inundado (nunca o deixe secar) até cerca de 15 dias antes de o arroz amadurecer. Então é que deve drenar o terreno e o arroz acabará por amadurecer em terra seca.

Colheita

Ceife com uma foice, malhe como qualquer outro cereal (ver página 52 e 53) e descasque, passando o arroz por um moinho de mós ou placas, devendo estas estar suficientemente abertas para que descasquem o arroz sem o esmagar, e assim se fica com o chamado arroz «integral». É de facto um bom cereal, muito rico em amido mas mais pobre em proteínas e outros elementos que o trigo.

Se apertar um pouco mais a distância das rodas ou placas do seu moinho, obterá aquilo a que chama erradamente arroz glaceado; é praticamente amido puro e constitui portanto um alimento muito incompleto, ainda menos nutritivo que a farinha de trigo branca, o que já é dizer muito. Um outro processo de glacemento produz o arroz polido, que é o que a maior parte de nós compra nas lojas. Portanto o mais sensato, se você se alimentar à base de arroz, é comer arroz integral e não se dar ao trabalho de retirar a parte mais nutritiva do arroz.

Como cozinhar o arroz

Ao contrário da maioria dos cereais, o arroz não necessita de ser moído antes de ser cozinhado. Em relação ao arroz de cultivo caseiro, a maneira ocidental de o preparar consiste em lavá-lo bem em água corrente fria, depois escorrê-lo num passador, depois coze-se em água a ferver com uma colher, de chá, de sal. Depois de se juntar o arroz, deixa-se que a água volte a ferver e reduz-se o lume em seguida. Põe-se a tampa no tacho e deixa-se ferver lentamente em lume brando durante 15 minutos.

Por mim, utilizo o método indiano que consiste em o deixar ferver numa quantidade de água muito maior do que aquela que necessita na realidade. Mete-se o arroz nessa água e espera-se que esta volte a ferver, deixando que continue a ferver, lentamente, nesse lume brando, até que o arroz esteja macio (mas não feito em papa). Retire-o da água com um passador e remexa-o várias vezes; por fim coma-o.

Pode corar e perfumar o arroz, juntando-lhe uma pitadinha de açafrão enquanto coze. O arroz integral requer 40 a 50 minutos de cozedura.

Arroz indiano

O arroz norte-americano, ou o arroz indiano, pode ser colhido, quando maduro, e deixado a secar ao sol quente ou então num forno, ou ainda sobre o lume. Este arroz pode ser cozido em água ou com o vapor, mas comido, de preferência, com carne. É um arroz muito nutritivo, mas custoso de colher.

Risotto

Como o seu nome indica, é um prato à base de arroz, mas pode muito bem ser também confeccionado com milho miúdo integral ou com cevada. Precisa dos seguintes ingredientes:

1 medida de arroz, milho ou cevada (0,5 quilogramas deve chegar para 8 a 10 pessoas)

2 medidas de água quente ou dum bom caldo

um fio de óleo ou azeite, sal e pimenta

uma boa porção de legumes variados, tais como: cebolas, pimentos, ervilhas, cenouras, etc.

Utilize um tacho bem sólido com tampa (seria óptimo se fosse de barro); corte aos bocadinhos os legumes e deixe-os refogar num fio de azeite ou óleo. Ponha-os de parte num prato, logo que estejam tenros e ligeiramente alourados. Acrescente mais um pouco de óleo ou azeite àquele que ainda ficou no tacho e deite por cima o arroz ainda seco. Mexa bem, até que o arroz esteja bem impregnado de óleo e comece a tomar cor.

Meta novamente os legumes, já refogados, dentro do tacho e acrescente com metade da quantidade de água ou caldo. Tempere bem. Baixe o lume ou meta o tacho em forno médio, bem tapado, durante cerca de 15 a 30 minutos. Acrescente então o restante caldo ou água e mexa bem. Deixe cozinhar mais 15 a 30 minutos, até que todo o líquido tenha sido absorvido e o arroz esteja macio, mas nunca espapaçado. O tempo de cozedura varia, conforme a dureza do grão.

Pastéis de arroz

Aqui está um bom método de utilizar os restos de arroz já cozinhado:

0,3 litros de leite

115 gramas de arroz cozido, ainda quente

1 colher, de sopa, de manteiga derretida ou óleo

2 ovos, com as gemas separadas das claras

115 gramas de farinha de trigo e uma pitada de sal

Misture bem o leite, o arroz e o sal. Junte as gemas de ovos, a manteiga e a farinha e, por fim, as claras batidas em castelo. Aqueça bem uma placa de grelhar e coloque em cima pequenos montinhos deste preparado. Deve deixar alourar de ambos os lados.

Sorgo

O sorgo é uma cultura muito complicada: existem diversas variedades, muitos híbridos e pelo menos quatro espécies diferentes. De entre estas, o sorgo sacarino (*Andropogon Sorghum* (c.), Brot S. *Saccharatus* (L.)) que pode atingir a altura de 4 metros, serve para se extrair açúcar, tal como da cana-de-açúcar; o sorgo comum, que é utilizado para pastagem, forragem e feno; o sorgo de grão, que é cultivado para se obter o grão; e por fim o sorgo que é utilizado para fazer vassouras. (*Andropogon Sorghum* (L.) Brot Y. *Téchnicus* (Koern)).

O sorgo de grão e o sorgo vulgar são largamente cultivadas nos E.U. na região das grandes planícies, tanto para a alimentação como para fins industriais. Não é uma cultura muito vulgar, para aqueles que vivem em auto-suficiência, mas nada impede de vir a sê-lo, pois que o grão do sorgo não descascado é um alimento formidável para a criação.

Todos aqueles que já viveram na África Central poderão testemunhar que as papas de sorgo são incomparavelmente melhores em sabor que as papas de milho chamadas *mealie pap* (ou qualquer que seja o nome que lá lhes dão), muito embora estas papas de milho sejam o prato forte, de muitos africanos.

O sorgo para grão é um cereal muito saudável e muitas pessoas acreditam que os africanos que se alimentam à base de sorgo são mais saudáveis do que aqueles que se alimentam à base de milho. No entanto, onde quer que o milho possa ser cultivado, este é sempre preferido. E isto porque onde quer que a pluviosidade seja suficientemente alta para se poder cultivar milho, este produz uma colheita mais abundante.

Semear sorgo para grão

A cama de sementeira do sorgo deve ser fina, livre de ervas daninhas e não muito pobre. Em regiões de alta pluviosidade, o terreno é geralmente preparado para o sorgo, sendo lavrado no Outono e passado com a grade de discos e a grade de bicos na Primavera seguinte. Em regiões mais secas, reduz-se ao mínimo o trabalho da terra a efectuar durante a Primavera, para se evitar em perdas de humidade.

Para a produção de grão, semeia-se com um semeador em linhas espaçadas de 50 a 100 centímetros, sendo esta distância tanto maior quanto mais seco for o clima da região. Semeia-se cerca de 15 dias após a época de sementeira do milho.

O sorgo gosta de climas quentes. Não vale a pena sequer tentar cultivá-lo em regiões de clima frio, pois que não germina abaixo de 7°C, e não se desenvolve verdadeiramente bem abaixo dos 16°C. A temperatura ideal para o sorgo situa-se entre os 24°C e os 27°C. Nestas condições, demonstra ser uma cultura resistente, especialmente às pragas de insectos como os gafanhotos, mais, até, do que os outros cereais.

Como semear sorgo vulgar

Se pretende semear sorgo vulgar, que, aliás, dá bom feno, lance a semente à mão, à razão de 20 quilogramas por cada meio hectare.

Cuidados a ter com a cultura

Quando o sorgo é cultivado em linhas, deve mondá-lo para evitar a concorrência das ervas daninhas. Uma vez que as plantas sejam maiores e se apresentem cheias de folhagens, elas próprias eliminarão as ervas daninhas.

Colheita

Ceife o sorgo quando este estiver no seu estado de maturação completa (pode deixá-lo para a época das primeiras geadas). Debulhe e descasque como faz com todos os outros cereais. O sorgo vulgar pode ser ligeiramente tóxico, por conter ácido cianídrico; portanto, não deve deixar que os seus animais pastem, até que as plantas atinjam 45 centímetros de altura, pois que então o teor do ácido cianídrico no sorgo é mais baixo. Além disso também deve esperar 3 dias depois de ter caído uma geada, para que o seu gado possa pastar novamente.

Amendoins (*Arachis hipogaea* L.)

O amendoim é uma cultura tropical americana, mas no entanto pode ser cultivado em certas regiões mais ao norte, como seja o Estado de Massachusetts, que nada tem de tropical. É uma planta comestível, de alto valor nutritivo, pois que o amendoim é rico em certas vitaminas B, que são aliás, difíceis de encontrar nos vegetais. É também rico em óleos, e por isso mesmo, é cultivado para esse efeito nas Américas, na China em África, em grandes explorações.

O amendoim requer um período de emergência mínimo de 4 meses, com temperaturas altas e cerca de 500 mm de precipitação repartida ao longo desse período. Requer também um solo ácido e arenoso, o que por sorte acontece muitas vezes simultaneamente.

Sementeira

As sementes provenientes de plantações, em climas mais frios, dão melhores resultados do que as sementes de plantações cultivadas nos trópicos; vários agricultores guardam a sua própria semente. Pode plantar-se o amendoim com casca e tudo, ou então podem ser descascados e plantados separadamente.

Se decidir plantar o amendoim por descascar, deve distanciá-los de 20 centímetros nas linhas, com espaços entre si de 75 centímetros. Nos climas mais frios do norte, o amendoim deve ser colocado a 5 centímetros de profundidade, enquanto que nos climas mais quentes do sul, deve ficar a 10 centímetros de profundidade. Nos climas frios do norte, deve-se plantar o amendoim na época das últimas geadas, para lhe ser proporcionado um período de crescimento o mais longo possível. No entanto pode-se regular pelo período de meados de Abril a meados de Maio como uma boa época para o amendoim. É uma cultura difícil de manter sempre limpa; assim deve sáchar o terreno e limpá-lo das ervas daninhas, frequentes vezes.

Culturas para extracção de óleo

Colheita

Colha o amendoim antes que as primeiras geadas matem as plantas, mas já depois de as folhas terem começado a amarelecer e depois de o interior da casca ter começado a escurecer. Seque-os, pendurando as plantas sob um telheiro bem arejado, ou espalhando-as sobre uma rede de arame.

Guarde as sementes das melhores plantas. Separe o amendoim da planta, mas não o descasque. Guarde-o em velhos bidões de óleo e faça vários buracos para assegurar a devida ventilação.

Manteiga de amendoim

Para se fazer manteiga de amendoim, torram-se os amendoins a temperaturas entre os 150°C e os 165°C, durante cerca de 20 minutos, remexendo-os bem de tempos a tempos. Passe-os por uma máquina de picar carne. É possível que tenha de os passar várias vezes, dependendo disso das suas preferências: ou seja, manteiga mais fina ou mais grosseira. Tempere com um pouco de sal e uma colher de sobremesa cheia de mel para cada 0,5 quilogramas de amendoim. Misture tudo muito bem com óleo de amendoim (ou qualquer outro óleo vegetal), até que atinja uma consistência cremosa, conforme o seu gosto.

Colza

A colza dá-se bem em climas temperados. Planta-se como se fosse uma couve (ver páginas 84 e 85) e colhe-se quando ainda está um pouco verde. Arranque a planta do solo, seque-a em medas, debulhe-a e esmague as sementes para lhes extrair o óleo. As «barras» ou resíduos servem de alimento ao gado, mas só em pequenas quantidades, de contrário poderá causar-lhes perturbações estomacais.

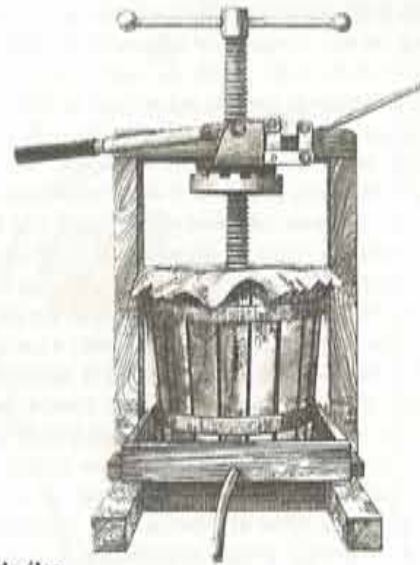
Linho (*Linum usifalissimum*, L.)

A semente da planta do linho é a linhaça, que é muito rica em óleo e um bom alimento para o gado. É muito rica em proteínas, assim como em gorduras. Se esmagar a semente num moinho, ou a esaldar em água quente, obterá uma ração excelente para os bezerros e um bom substituto do leite; é bom para a maior parte dos animais doentes, pois que a linhaça tem propriedades laxativas. A linhaça, misturada com o trigo ou com vários outros cereais, é um alimento perfeito para as galinhas. Pode ser esmagada para óleo, mas o óleo daí resultante não é muito bom, sendo mais utilizado no fabrico de variados subprodutos, tais como o sabão e as tintas.

Na página 230 descrevo a produção de linho para fibra e tecelagem.

Girassol (*Helianthus annuus*, L.)

Cerca de 35% da semente de girassol dá um óleo comestível que é bom para margarinas, se é que precisa realmente delas, e para ser utilizado como óleo de cozinha. Semeia-se de 30 em 30 centímetros, em linhas distanciadas de 90 centímetros umas das outras. Proceda à colheita quando cerca de metade das pétalas amarelas já tenham caído das flores. Corte-as de modo a deixar 30 centímetros de caule e pendure-as, atadas em ramos, com a flor para baixo, dentro de casa. Para se obter o óleo, esmagam-se as sementes.



Prensagem do óleo

Triture os grãos e coloque a massa resultante em capachos. Empilhe-os numa prensa e aperte-a bem.

Papoila (*Papavera somniferum*, L.)

Pode cultivar-se a papoila, tanto pelo seu óleo como por motivos bem mais nefastos. Este óleo queima-se muito bem em lamparinas, sem fumo e com chama clara; as borras ou resíduos, depois de o óleo ter sido extraído, constituem uma excelente ração para o gado.

Em climas temperados, deve semear em cama de sementeira bem fina, por volta de Abril. Semeie bastante moderadamente, ou seja, de 10 em 10 centímetros, em linhas distanciadas entre si de 30 centímetros. A colheita é feita percorrendo o campo de cultura, com um lençol ou toldo que se deita pelo chão e sobre o qual se abanam as plantas. Faça o mesmo cerca de uma semana mais tarde. Pode também, como alternativa, malhar as sementes na eira com um mangual.

Tanto a partir das azeitonas como das nozes se pode extrair um excelente óleo. Nas páginas 178 e 179 descrevo a cultura da oliveira (*Olea europaea* L. B *sativa* (Hoffgg et Link) DC) e nogueira (*Juglans régia*, L.).

Extracção dos óleos

Um dos métodos utilizados pelos povos primitivos das regiões mais quentes para extrair o óleo das azeitonas, das palmas e de outros frutos oleaginosos consiste em amontoar os frutos sobre um pano absorvente e expô-los ao sol. O óleo sai e é absorvido pelo pano que em seguida é torcido. O processo não parece ser nada higiénico mas é bastante eficaz. Um outro método, não tecnológico, consiste na prensagem. Antes da prensagem, a semente é esmagada num moinho ou com um almofariz. Essas sementes esmagadas são então colocadas em sacas, que se empilham na prensa. Tudo é prensado e o óleo vai saindo. Se não tiver uma prensa, pode improvisar uma com um macaco de carro. Se fizer a prensagem a frio, o óleo é de melhor qualidade do que o que se obtém se aquecer primeiro as sementes, mas não produzirá tanta quantidade. As borras ou resíduos também constituem um bom alimento para o gado.

Erva (gramíneas) e feno

A cultura mais importante e mais espalhada pelo mundo é, sem dúvida, a erva. A sua ubiquidade é espantosa: cresce por todo o lado, desde a tundra mais gelada ao calor dos trópicos, desde as terras mais pantanosas até aos solos mais áridos, à excepção do deserto, verdadeiramente seco. Em zonas onde chove só de cinco em cinco anos, ou de dez em dez anos, a erva rebenta alguns dias depois duma chuvada, e um terreno aparentemente desolado e árido torna-se subitamente verde. É por isso que há quem tenha posto à erva a alcunha de «benignidade da Natureza». É claro que todos os cereais pertencem à família das gramíneas; simplesmente são ervas que foram criadas e reproduzidas para a produção de grãos. Tanto a cana-de-açúcar como o bambu são «ervas»; mas quando o agricultor fala de erva, ele quer dizer, aquela erva que cresce e serve de pastagem para os animais, e que pode ser guardada sob a forma de feno ou em silagem. E aqui gera-se uma grande confusão, pois aquilo a que o agricultor chama «erva» é, na realidade, uma mistura de vários tipos de plantas além da erva. O trevo é a mais corrente e também a mais importante. A maior parte das pastagens é constituída por uma mistura de trevos e de gramíneas e, frequentemente, o trevo predomina sobre as gramíneas. Assim sempre que escrevo «erva» agradeço ao amável leitor que saiba que eu quero dizer «gramíneas e trevo (leguminosas)». Além disso a própria erva não é só erva. Há muitas espécies de erva, e dentro das espécies, numerosas variedades, e é importantíssimo saber escolher, aquilo que se for cultivar.

Exploração de uma pastagem

Você dispõe de várias possibilidades de modificar a composição da sua pastagem. Pode, por exemplo, lavrar a terra e semear uma nova mistura de erva e trevo, o que não trará nenhuma influência de cariz permanente, à sua pastagem. De acordo com o seu processo de explorar a pastagem, algumas espécies acabarão por morrer, enquanto outras vão proliferar e aquilo a que o agricultor chama «erva indesejável ou infestante», erva selvagem que vem do exterior, pode vir a implantar-se e a colonizar a pastagem. É, portanto e essencialmente, a questão do método de exploração da pastagem, que vai determinar as espécies que aí vão reinar. Se tratar a sua pastagem com doses maciças de azoto, as suas gramíneas vão-se desenvolver em detrimento do trevo. E, se mantiver esse tipo de tratamento durante muito tempo, acabará por destruir por completo o trevo. E porquê? Por que normalmente o trevo só sobrevive porque possui uma vantagem «injusta» sobre as gramíneas, vantagem essa que provém do facto, de o trevo possuir nodosidades radiculares que contêm bactérias capazes de fixar o azoto da atmosfera bastando-se, portanto, a si próprio. Mas as gramíneas já não podem fazer; portanto, em terrenos pobres em azoto, o trevo terá a tendência em predominar. Aplique quantidades maciças de azoto e as gramíneas passarão a proliferar, acabando mesmo por eliminar o trevo. Por outro lado, se aplicar grandes quantidades de fósforo no terreno, irá favorecer o trevo em relação às gramíneas. O trevo necessita de fósforo, enquanto as gramíneas nem por isso. Uma pastagem rica em trevo é uma pastagem muito boa e além disso proporciona-lhe azoto de graça.

Se, ano após ano, cortar a sua erva para feno e não deixar nada para a pastagem, a não ser o restolho (a parte inferior do caule que fica depois de se ceifar o prado para feno), há que favorecer o desenvolvimento de ervas mais rústicas, maiores e mais resistentes como sejam o *ray-grass* inglês e o panasco, e por fim, eliminar por completo as ervas finas e o trevo, pois que estas ervas maiores irão roubar-lhes o sol. Por outro lado, se utilizar o prado como terra de pastagem, frequentes vezes, irá estimular o trevo e as ervas mais curtas e tenras, em detrimento das mais altas e grosseiras. Se o seu solo for ácido, obterá ervas como sejam o rabo-de-lebre e as agrostídeas, todas elas de baixo valor nutritivo. Aplique cal em doses maciças e algum fósforo nesse terreno e com a ajuda de processos mecânicos e, talvez, um pouco mais de semente, livrar-se-á dessas ervas pobres e obterá ervas de melhor qualidade. Se o solo for húmido e com má drenagem, você terá ervas em tufo, juncos e junças. Drene o terreno aplique-lhe cal e assim se livrará dessas plantas. Uma boa e enérgica gradagem melhora o desenvolvimento da erva. É recomendável fazê-la todos os anos.

Melhoramento de pastagens já velhas

É possível que venha a herdar a erva de um prado permanente que já seja pastagem desde tempos imemoriais. Em geral, estes prados são extremamente produtivos e fecundos e seria um crime lavrá-los. Mas também podem vir a ser melhorados quer com a aplicação de cal, fósforo ou outros elementos que pareçam estar em deficiência, quer gradando-o energeticamente (ou seja, escavando-o verdadeiramente com uma grade pesada); ou ainda passando com a charrua subsoladora e drenando-o se necessário; utilizando-o como pastagem intensiva e depois deixando-o em repouso total ou ainda utilizando-o alternadamente, cada estação, umas vezes como pastagem outras para feno, e assim sucessivamente. No entanto, se herdar um prado velho e abandonado ou então pouco produtivo, por ter sido mal explorado anteriormente, a melhor coisa que terá a fazer será lavrá-lo, e semeá-lo de novo. Pode fazê-lo de várias maneiras: por exemplo pode «semeá-lo directamente», ou seja, lavrá-lo, preparando uma cama de sementeira fina, depois semear uma mistura de gramíneas e trevo, gradar, rolar e deixá-lo crescer à vontade. De acordo com o clima da sua região pode fazê-lo na Primavera, no Verão ou no Outono. Este processo requer um tempo fresco e húmido para que as sementes germinem e se enraizem. Ou então pode lavrá-lo, semear uma cultura de protecção e semear a sua erva ao mesmo tempo; como cultura de protecção pode empregar qualquer tipo de cereal (ou até colza em alguns casos). Quando colher o cereal, ficará com uma boa camada de erva e trevo.

Mistura de sementes

Quanto à «mistura de sementes» que deve aplicar, seja para uma pastagem temporária, que é mantida por um ou dois anos,

Uma boa pastagem deve incluir algumas das seguintes plantas. Da esquerda para a direita, em cima: festuca dos prados (Festuca pratensis); azevém ou ray-grass inglês (Lolium perenne.); panasco (Dactylis glomerata.); rabo-de-gato (Phleum pratense); ray-grass de Itália (Lolium multiflorum); Em baixo: sanguisorba oficial (Sanguisorba officinalis); luzerna (Medicago sativa); trevo-dos-prados (Trifolium pratense); tanchagem (Plantago lanceolata).



seja para um prado permanente, vá ter com os seus vizinhos e veja o que é que eles empregam. Arranje-se, de modo a obter uma mistura o mais variada possível; mas, digam os seus vizinhos e conselheiros o que disserem sobre este assunto, inclua também algumas ervas de raízes profundas como sejam a galocrista, a tanchagem, a chicória vulgar, a milfolhada, a luzerna ou a alfafa e a pimpinela. (Ver atrás.) Pode contar com estas plantas para trazer à superfície a fertilidade do subsolo, para alimentar o seu gado, em tempo de secas quando as ervas de raízes menos profundas e o trevo já não crescem de todo, e para proporcionar ao seu gado os minerais e a vitalidade de que necessitam. Em terras profundas e ligeiras, a alfafa sozinha, ou então misturada com gramíneas e trevo, é formidável, pois que as suas raízes descem até às profundezas do solo.

Feno

A erva cresce muito vigorosamente durante os primeiros meses do Verão. Dá semente, se não for comida ou cortada imediatamente, e depois morre ficando completamente inútil. Nos climas nórdicos, a erva não cresce de todo durante o Inverno. No entanto, em climas temperados, pode chegar a crescer bastante bem, durante dez meses do ano desde que não se deixe criar semente.

Ora, existem duas maneiras de fazer face a este excesso de energia estival: pode encher o prado de gado e deixá-lo comer tudo ou então pode cortar a erva e conservá-la, ou seja fazer feno ou silagem. Esta erva pode ser assim utilizada durante o Inverno, como ração para os seus animais. O feno é a solução mais prática, para quase todos aqueles que vivem em auto-suficiência. Quanto mais cedo cortar a erva, melhor será a sua qualidade. Em França e outras regiões onde se pratica uma agricultura intensiva e altamente produtiva, a erva é cortada muito nova e rapidamente transformada em feno; em seguida corta-se novamente a erva, mesmo talvez três ou quatro vezes durante a estação. O feno que daí se obtém é excelente: melhor do que qualquer silagem; mas em contrapartida exige muito trabalho.

Como ferrar

Para ferrar, corta-se a erva antes, ou logo após a floração. Se já

tiver começado a desenvolver a semente, o feno daí resultante será de qualidade inferior. Em seguida, espalhe a erva; sacuda-a e revolva-a continuamente. Deixe que o vento e o sol se infiltrem na erva. Se tiver sorte dentro de uns três dias o seu feno estará suficientemente seco para ser atado em molhos, ou para ser guardado em medas. Sendo assim, ate-o ou guarde-o em medas. Em climas instáveis, é muito provável que esse feno venha a apanhar chuva, o que é sempre prejudicial pois que terá o trabalho de o voltar a espalhar e revolver, até que seque novamente. É possível que num mau ano tenha de repetir este processo várias vezes.

Como fazer medas de feno

A meda de feno, é uma abóbada pontiaguda que se constrói com a ajuda dum forcado. O feno fica assim protegido da maior parte da chuva e permite que a parte interior seque correctamente; mas se a erva ainda estiver verde ou húmida da chuva, pode ter que desmanchar as medas e espalhar o feno para que seque. Se durante este processo, a chuva ameaçar cair, ponha a erva novamente em medas. Se acha que é provável que no meio da meda haja humidade em excesso, meta a sua mão até ao fundo: se o feno estiver demasiado quente ou lhe parecer húmido e pegajoso, será necessário espalhá-lo outra vez e deixá-lo secar bem. Só pode ser metido no celeiro, quando estiver absolutamente seco, ou seja, quando deixar de ter a sua característica cor verde-claro e se sinta completamente seco, ao toque.

Enfardar

Um fardo, é um bloco compacto de feno que foi prensado e atado com fio por máquina que se chama enfardadeira. Não se deve enfardar o feno, até que se tenha a certeza absoluta de ele estar bem seco. Se o enfardar ainda por secar completamente, começará a temperatura a subir no interior do fardo e o feno fica estragado. Uma vez que o feno está enfardado já não há nada a fazer a não ser metê-lo no celeiro, o mais rapidamente possível. Os fardos não se estragam com uns leves chuveiros, mas uma vez que a chuva se infiltre e os fardos fiquem húmidos por dentro, é o fim: o seu feno ficará estragado.

Medas e tripés

Uma meda de feno ou palheiro (ao fundo à esquerda) é um monte de feno compacto, mas não de mais, para que o ar possa circular. Um outro método de secagem é o tripé. Atam-se, com corda três varas de cerca de 1,8 metros, junto de uma das extremidades e sem as apertar muito. Ponha-as em pé e afaste as extremidades não atadas, para formar um tripé. Ate à volta do tripé, duas ou três vezes, uma corda para poder prender o feno. Vá empilhando o feno a toda a volta, começando por uma base circular. Utilize chapa ondulada para fazer as entradas de ar, ao nível do solo. É necessário pelo menos uma entrada de ar, do lado de onde sopra o vento.



Para lidar com o feno, existe um grande arsenal de maquinaria, tanto de tracção mecânica como animal. Existem máquinas para estender o feno, máquinas para formar as longas linhas de feno a granel, máquinas para revolver essas longas linhas de feno e máquinas para o juntar. Mas se não tiver muito feno e puder dispor de mão-de-obra necessária, tudo quanto necessita são uns ancinhos com cabo de madeira e uns forcados. Pode estender e apanhar o feno com o forcado, com o ancinho pode formar as longas linhas de feno, mais uma vez com o ancinho juntar três ou quatro dessas linhas, fazer as medas com os forcados, carregar o feno das medas, para uma carroça, com a ajuda do forcado, e por fim, metê-lo no celeiro.

Meda estacada ou em tripé

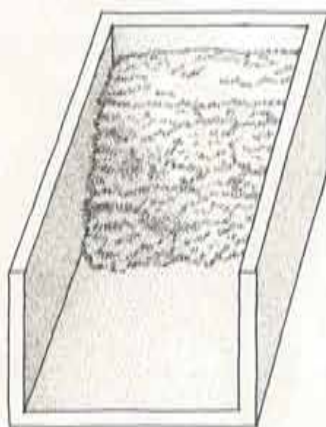
Em climas húmidos o tripé (ver figura) constitui um método eficaz para secar o feno molhado. A erva que só tenha estado dois dias a secar ao ar pode ser colocada em medas montadas sobre tripés, mesmo se ainda apresentar uma cor verde, pois que, por este método o ar continuará a circular. Já vi feno em medas sobre tripés que assim ficaram durante um mês, de mau tempo. Mas isto não significa necessariamente que, depois desta espécie de tratamento, o feno seja bom.

Silagem

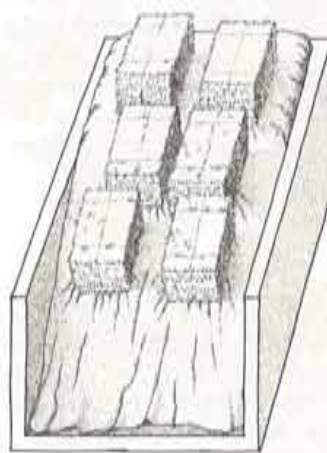
Contrariamente ao que possa pensar, se pegar em gramíneas, trevo, alfafa, milho verde cortado, couve e outras verduras e as amontoar comprimindo-as sempre, para extrair todo o ar, nada de catastrófico se irá passar; em vez de apodrecerem, vão fermentar e transformar-se num alimento muito nutritivo para os animais. Na realidade uma boa silagem é tão boa como o melhor dos fenos. E é claro que, como por este método pode cortar as suas verduras em qualquer fase do seu crescimento, pode fazê-lo enquanto as plantas são ainda jovens pois que nessa altura o seu teor proteico é o mais elevado e constitui assim um óptimo alimento. Assim pode cortar, vez após vez a sua erva, à medida que vai crescendo, em vez de esperar que tenha crescido por completo.

Silagem

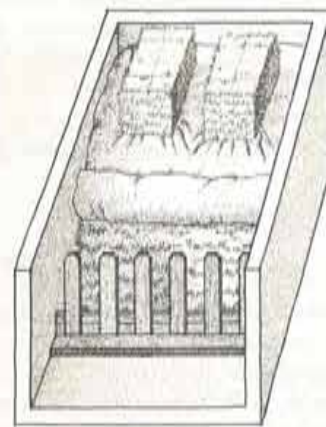
Se comprimir a erva verde até formar uma pilha estanque e, desde que o seu valor em açúcares seja elevado, esta não apodrece mas fermenta, transformando-se em silagem, um alimento muito nutritivo para os animais. Obtem-se melhores resultados em silos grandes, pois que quanto menor for a superfície exterior em relação ao volume global, menor será o desperdício. O ideal é empregar erva nova, mas qualquer cultura verde serve. Forme uma pilha abrigada por três paredes e, de preferência, com um telheiro. De cada vez que acrescentar qualquer erva à pilha, deve calcá-la bem com um tractor ou um cavalo. Logo que a pilha esteja terminada, cubra-a com um toldo plástico, ponha-lhe grandes pesos em cima e deixe-a ficar até ao Inverno, altura em que já a pode dar a comer aos animais, abrindo por um lado.



Cubra e ponha pesos em cima
Para proteger da chuva e do ar, ponha em cima do plástico, objectos pesados.



Empilhe a erva verde
Certifique-se de que o material fica bem comprimido, de modo a extrair todo o ar do silo.



Abra para dar de comer
Abra um dos lados aos animais, mas não os deixe comer mais que a sua ração diária.

Preparação da silagem

Para a silagem necessita de alguma maquinaria. No mínimo dos mínimos uma gadanhira mecânica e um respigador. Corta-se a erva quando ainda muito nova e verdinha, junta-se com o respigador, carrega-se numa carroça ou atrelado e leva-se para o local indicado para o silo onde se deve meter de seguida. Contudo, o ideal seria ter uma ceifeira para forragem, que, atrelada a um tractor vai cortando a erva e a atira para um atrelado, puxado por um outro tractor, que segue ao lado. Leva-se então a erva directamente para o silo. Além disso, quanto maior for o silo, menor será, em comparação com o volume total, a área de superfície exposta ao ar, havendo portanto menos perigo de deterioração. Se mesmo assim, decidir fazer um pequeno silo, será necessário cercá-lo por completo, construindo paredes a toda a volta e cobrindo-o com um telheiro pois que o ar estraga a silagem.

Comprima o seu silo de cada vez que juntar mais qualquer coisa, passando por cima com um tractor ou com um cavalo, e, para finalizar, cubra-o com um toldo plástico, colocando em cima, para fazer peso, toneladas de fardos de palha ou feno ou ainda outros objectos.

Se lhe for possível, construa o seu silo no interior ou sob um telheiro, para o proteger da chuva. Mas também se podem fazer silos no exterior metendo a sua erva e as outras forragens dentro de um saco de plástico, como se fosse um balão gigante, e indo comprimindo sempre com objectos pesados.

Alimentação à base de silagem

Quando chegar o Inverno, utilize o seu silo abrindo um dos lados e deixando os animais comerem daí. Será necessário vigiá-los para os impedir de pisarem a silagem; pode ainda colocar uma fila de estacas (de madeira) ou uma grade de mangedoura amovível, através das quais eles poderão passar a cabeça para se alimentarem da silagem controladamente. Cada dia lhes dará uma fatia dessa silagem. É evidente que ninguém pode afirmar que o silo seja uma obra-prima em matéria de estética, mas as vacas adoram ir lá comer.

Culturas de raiz

Na Europa, na Idade Média, todos os anos se assistia a um verdadeiro holocausto de animais, durante o Outono. Era na verdade impossível, alimentar todos esses animais durante o Inverno e portanto a maior parte, era assim abatida durante o Outono, e a sua carne comida ainda fresca, ou então salgada para se conservar. De resto, a carne salgada era a única coisa de que dispunha o homem medieval durante todo o Inverno, pelo menos até aos princípios do Verão, quando já se poderiam abater os primeiros borregos. E além disso, durante o Inverno a produção de leite era também mínima.

A introdução da cultura do nabo mudou tudo isto. Cultivando nabos em parte do terreno, seria então possível continuar a alimentar os animais, durante todo o Inverno, e além disso, manter o nível da produção de leite das vacas. E aos nabos sucederam, todas as outras culturas de raiz.

Neste grupo, incluem também todas as culturas reconhecidas como forrageiras, como sejam a couve galega, a couve lombarda e a couve rábano, assim como todas aquelas culturas cujas raízes fazem, na realidade, parte da planta que se cultiva, para comer ou para alimento dos nossos animais. Esta simplificação justifica-se pelo facto de todas estas culturas poderem tomar o mesmo lugar na sua rotação e serem utilizadas para o mesmo fim, ou seja alimentação dos animais durante o Inverno, altura em que há muito pouca erva, ou quase nenhuma. E é claro, que nós próprios poderemos também comer algumas destas raízes.

Todas estas plantas têm em comum o facto de armazenarem energia durante o Verão para que possam acumular reservas, durante o Inverno e brotar em flor, com toda a energia, no princípio da Primavera, produzindo as suas sementes antes que as outras plantas anuais o possam fazer. São de facto, plantas bienais. Utilizamo-las, aproveitando este valor nutritivo armazenado, para o nosso alimento de Inverno.

Nabos e rutabagas

A rutabaga ou nabo da Suécia possui um colo e é mais resistente às geadas do que o nabo e armazena-se melhor, pois é menos atreita às doenças. O nabo rende um pouco mais. Ambas estas plantas, que tanto se assemelham, fazem parte da família das crucíferas e estão, portanto, sujeitas à hérnia, uma micose produzida pela *Plasmodiophora brassicae*. É uma doença devastadora que pode reduzir drasticamente ou até eliminar por completo a sua cultura. Se a sua terra estiver infectada com esse fungo, não plante nabos nem rutabagas.

Como semear

Tanto o nabo como a rutabaga se semeiam bastante tarde: a rutabaga talvez em Julho e os nabos a partir de meados de Agosto. E regiões muito secas e quentes é conveniente semeá-los ainda mais tarde pois que quando são semeados cedo, pode haver a tendência para «se porem a cavar». Quero eu com isto dizer que a planta salta um ano e dá semente imediatamente, não servindo para mais nada. Mas de facto, o nabo e rutabaga são sobretudo plantados nas regiões mais húmidas e frias.

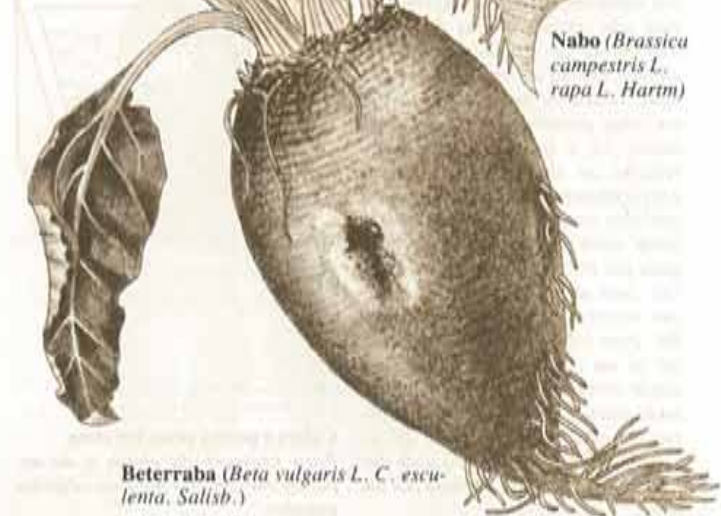
Cenouras (*Daucus carota*, L.)



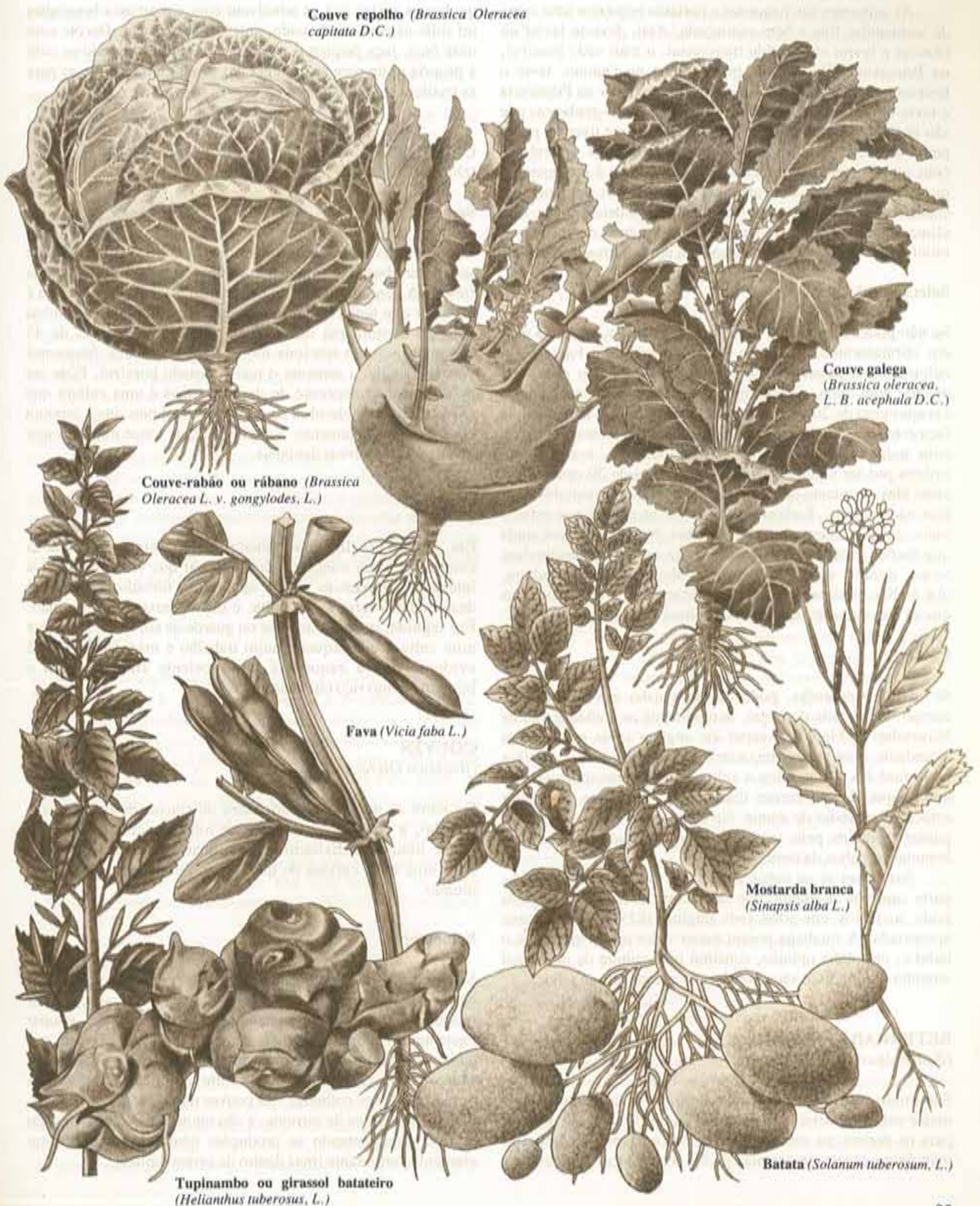
Beterraba forrageira (*Beta vulgaris*, L.)



Nabo (*Brassica campestris* L., *rapa* L. Hartm)



Beterraba (*Beta vulgaris* L., *C. esculenta*, Salisb.)



Couve repolho (*Brassica Oleracea capitata* D.C.)

Couve galega
(*Brassica oleracea*,
L. B. acephala D.C.)

Couve-rabão ou rábano (*Brassica Oleracea L. v. gongylodes*, L.)

Fava (*Vicia faba* L.)

Mostarda branca
(*Sinapsis alba* L.)

Tupinambo ou girassol batateiro
(*Helianthus tuberosus*, L.)

Batata (*Solanum tuberosum*, L.)

As sementes são pequenas e portanto requerem uma cama de sementeira fina e bem esmiuçada. Assi, deve-se lavar no Outono e lavar em sentido transversal, o mais cedo possível, na Primavera. Ou, se não puder lavar no Outono, lave o terreno pela primeira vez o mais cedo que puder na Primavera e lave outra vez logo a seguir, sem esquecer as gradagens que são bastante importantes; utilize para isto o que tiver ou puder pedir emprestado. Depois semeie em linhas, de preferência com um semeador de precisão: este semeador é um aparelho que deixará cair a semente uma a uma, com um intervalo espaçado, de acordo com uma medida pré-determinada. Em climas húmidos é conveniente semear em cima dos pequenos montículos, que podem ser feitos com uma charrua de discos.

Seleção e desbaste

Se não puder dispor dum semeador de precisão, semeie à mão em alinhamentos, tão perto quanto possível, e logo que a cultura tenha pegado, faça o desbaste. Quer isto dizer que deverá com uma enxada retirar todas as pequenas plantas excepto uma de 20 em 20 cm. É claro que não se pretende que faça este trabalho de régua na mão e, como as plantas rebentam com toda uma série de intervalos diferentes, acabará com certeza por ter algumas plantas com menos de 20 centímetros entre elas, enquanto que outras estão a intervalos maiores; mas isso não importa. É claro que ao cortar as plantas que estão a mais, corta também as ervas daninhas. No entanto, terá ainda que sachar à mão, pelo menos uma vez, ou talvez mesmo duas vezes, durante o período de desenvolvimento da sua cultura, que é aliás, bastante rápido, para cortar todas as ervas daninhas que se encontrarem nas linhas de cultura entre as suas plantas.

Colheita

Se assim o entender, pode deixar o nabo e a rutabaga no campo, até depois do Natal, normalmente as colheitas vão de Novembro a Março, excepto em regiões onde a neve seja abundante e os gelos frequentes. Para alimento das ovelhas pode fazê-las pastar sobre a cultura, racionando todos os dias aquilo que devem comer diariamente, por meio de grades estacadas ou redes de arame. No entanto, será necessário você passar primeiro pelo terreno com um pequeno alvião para levantar os nabos da terra.

Arrancam-se os nabos puxando e torcendo com a mão a parte superior da planta, que fica acima do solo. Em seguida pode metê-los em silos (ver página 182) ou numa cave apropriada. A rutabaga possui maior valor nutritivo do que o nabo e, na minha opinião, constitui uma cultura de mais fácil amanho. Além disso são mais doces e agradáveis de sabor.

BETERRABA FORRAGEIRA

(*Beta vulgaris* L.)

São muito semelhantes às beterrabas, mas mais pequenas e de maior valor nutritivo. São produtivas e nutritivas e são óptimas para os porcos, as vacas e até os cavalos. Semeie e desbaste, mas deixe espaços entre elas de 20 centímetros. Para colher,

quebre as raízes que as envolvem com um arranca-beterrabas ou solte-as com um forcado, antes de as arrancar. Decote com uma faca, faça pequenos montes ou molhos, cobrindo-as com a própria rama para as proteger das geadas e transporte-as para as ensilar, logo que possa.

CENOURAS

(*Daucus carota* L.)

Sementeira

As cenouras requerem, tal como o nabo, uma cama de sementeira bastante fina, e não se dão muito bem com estrume fresco. A cenoura não se dá bem em solos ácidos, e portanto é possível que tenha de fazer uma calagem. Semei-as em linhas com 30 centímetros de distância, até a um máximo de 45 centímetros, caso tencione mondar com o cavalo, frequentes vezes. Espalhe a semente o mais afastado possível. Pode ser assim que não necessite de desbaste, mas é uma cultura que exige muita mão-de-obra na monda manual pois que a cenoura cresce muito lentamente. Na realidade, de longe mais devagar que as próprias ervas daninhas.

Colheita

Em regiões de Invernos amenos, pode deixar as cenouras enterradas à sua vontade; mas se recear que venham os gelos intensos, arranque-as com a ajuda dum forcado, que deverá desprender a terra à sua volta, e depois puxe-as com a mão. Em seguida, meta-as em silos ou guarde-as em areia. É sempre uma cultura que requiere muito trabalho e mão-de-obra. E, é evidente que a cenoura é um excelente alimento para o homem, muito rico em vitamina A.

COUVES

(*Brassica Oleracea* L.)

De entre as numerosas variedades de couves destacaremos o repolho, a couve-flor, a couve de folhas, a couve-rábano, a couve lombarda. Existem ainda milhares de outras espécies, cada uma mais curiosa do que a outra, em diversas partes do mundo.

Sementeira

Semeie em linhas distanciadas entre si 50 centímetros, mecânica ou manualmente, mas um semeador dar-lhe-á uma melhor produção, e com um semeador de precisão poderá poupar bastante em semente. Semeie de 1 a 2 quilos de semente por cada meio hectare. A maior parte das couves são semeadas em Março-Abril. Desbaste e monde entre os alinhamentos e assim obterá melhores colheitas. As couves dão-se bem com quantidades abundantes de estrume, e são muito sensíveis à acção do potássio, aumentando as produções com o acréscimo deste elemento fertilizante (mas dentro de certos limites).

Colheita

No Inverno, pode levar os seus animais aos campos de couve. Ou então, pode cortá-las com uma foice e levá-las para o estábulo para aí alimentar as vacas. Depois de as ter dado, como pastagem, ou depois de as ter colhido, os porcos terão muito prazer em lhe dar cabo das raízes. De contrário pode muito simplesmente lavar o terreno.

COUVE LOMBARDA

(*Brassica Oleracea*, L. E. *bulatta* DC)

São muito semelhantes às vulgares couves-repolho. Plante-as como se fossem qualquer outra couve, ou, se puder dispor da mão-de-obra suficiente, cultive-as em viveiros para as transplantar normalmente no Verão. Este processo apresenta a vantagem de as poder plantar depois de ter colhido a ervilha ou o feijão, ou as batatas novas, obtendo assim duas culturas num só ano: um ponto muito importante a ter em consideração para aquele que vive em auto-suficiência. Podem-se obter colheitas muito abundantes, mas lembre-se de que a couve lombarda requiere uma boa terra e estrume abundante.

As couves podem ser ensiladas. Mas todas as crucíferas de que falámos até agora, estão sujeitas a apanhar hérnia e, portanto, não devem ser constantemente cultivadas na mesma parcela de terreno. A couve lombarda constitui também um óptimo alimento para o homem e pode servir para fazer *sauerkraut*, por exemplo (ver página 187).

MOSTARDA

Existem duas espécies de mostarda: a *Sinapsis alba*, L., e a *Sinapsis nigra*, L., mostarda branca e mostarda amarela. Podem ser cultivadas juntamente com a colza, para servirem de pasto para ovelhas; ou então cultivadas separadamente mas para o mesmo fim; também pode ser colhida para se lhe retirar a semente, que pode ser moída e misturada com um pouco de farinha de trigo e humedecida a seu gosto para produzir o molho de mostarda, que tão bem acompanha as salsichas.

No entanto, lembre-se de que a mostarda pertence à família das couves, e portanto não está indicada para repousar a terra da pragra das hérnias. Por isso mesmo, eu nunca cultivaria a mostarda como pasto verde. Não é muito resistente às geadas.

Culturas de limpeza

É bom que se saiba que todas as culturas atrás descritas, excepto a mostarda, quando são semeadas à mão e não em alinhamento, são culturas consideradas «de limpeza» e, por isso mesmo, têm uma grande importância para a sua agricultura. Se as plantar em linhas, pode sachá-las mecanicamente ou à mão, o que lhe dará uma boa oportunidade para se ver livre das ervas daninhas. Além disso, mesmo se achar que estas culturas são muitos trabalhosas, lembre-se de que é um trabalho pesado do qual, todas as culturas que possa cultivar, virão a benefici-

ar. Por isso mesmo, sugiro que cultive uma destas culturas de limpeza, em cada uma das suas folhas quadrienais.

BATATAS

(*Solanum tuberosum*, L.)

Onde quer que se cultivem, as batatas podem constituir, juntamente com o trigo, a base da sua alimentação; se tiver sempre batata com fartura, nunca morrerá de fome. A batata é a sua melhor fonte de vitamina C, mas a maior parte das vitaminas encontram-se na pele. Aliás pode mesmo fazer puré de batata sem ter que as descascar.

Batata de semente

Por razões práticas, e a não ser que pretenda tentar apurar um novo tipo de batata, sendo para isso necessário cultivá-las a partir da semente, a batata cresce sempre a partir de outras batatas. Por outras palavras, plantam-se as próprias batatas. Este processo é designado pelo nome de reprodução vegetativa e todas as batatas do Mundo, de uma dada espécie, são na realidade a mesma planta. Não são simplesmente semelhantes umas às outras: elas são na realidade a mesma coisa.

É por isso que pode guardar a sua própria semente, dum ano para o outro. Mas atenção que aqui há um truque: a batata é uma planta originária dos Andes, e se a cultivarmos ao nível do mar em clima normal, torna-se susceptível quer a fungos quer a insectos; se plantarmos, ano após ano, a nossa «batata de semente», depressa se desenvolverão as infecções e as nossas batatas irão perder a sua vitalidade. Assim somos obrigados a comprar «batata de semente» cultivada a grandes altitudes, ou em ilhas bem varridas pelo vento, ou ainda noutros locais onde os insectos (escaravelho) e os fungos (míldio) que mais afectam a cultura não possam viver. Na Grã-Bretanha, uma altitude de 245 metros é suficiente para cultivar batata de semente; na Índia, a maior parte da semente provém do Pradesha dos Himalaias, com uma altitude na ordem dos 1830 metros. O custo da «batata de semente» é agora astronómico e todos aqueles que possuem terrenos a mais de 245 metros de altura, deveriam utilizar parte dessa terra, para cultivar semente. De qualquer maneira, todos nós fariamos bem em guardar as nossas batatas mais pequenas, para as utilizarmos uma vez ou mesmo duas vezes, como sementes. Mas sem dúvida que será mais rendível comprar todos os três anos, semente cultivada em regiões com as características adequadas, do que arriscar a perder tudo.

BATATAS NOVAS

Às batatas que crescem rapidamente e são comidas logo após serem colhidas, em vez de serem guardadas, chamam-se batatas novas. Para as cultivar, devem em primeiro lugar fazê-las grelar. Para tal, devem ser postas em caixas pouco profundas, mas sem estarem em contacto com o solo, na penumbra (mas de qualquer maneira, nunca totalmente na escuridão, pois que assim brotam rebentos doentios e

favorecem-se as podridões) a uma temperatura que se situe entre os 4°C e os 6°C e sem humidade. Uma estufa fria é geralmente o mais indicado. Será vantajoso dar-lhe um pouco de luz artificial, de modo a prolongar o seu dia para as 16 horas, sobre as 24 horas diárias. Assim os grelos mantêm-se verdes e fortes e com menos probabilidades de se partirem, quando a batata for semeada.

Plantar

Cuidado, não vá plantar as suas batatas cedo de mais, pois que as batatas não resistem às geadas e, se brotarem da terra antes das últimas geadas, ficarão logo decotadas. Num pequeno batatal ou numa horta poderá protegê-las até certo ponto cobrindo-as com palha, estrume, ou campânulas. Se por azar apanharem geada uma noite, vá logo de manhã regá-las com água fria para lhes retirar o gelo. Basta isto para muitas vezes as salvar.

Para plantar as batatas novas cave regos ou covachos distanciados entre si 50 cm (variedades precoces ou temporãs) e 70-80 cm (nas tardias ou serôdias), e com 20 cm de profundidade; meta-lhes dentro adubo químico composto, estrume e tape-o com uma ligeira camada de terra. Ponha a batata de semente em cima de tudo isto distanciada na linha de 25-30 cm (v. precoce) e 40-50 cm (v. tardia) e enterre-as.

Em boa verdade, poderá obter mais cedo as suas batatas novas, se se limitar a deitar a semente por terra e cobri-la com pequenos montículos (de 13 cm é o ideal). Não o poderá no entanto fazer com o batatal principal, pois que as batatas crescem muito e são tão numerosas, que rebentariam pelos lados desses montículos e ficariam verdes. As batatas ficam verdes se apanharem luz mais do que um dia ou dois, devido à formação de solanina que além de provocar mau gosto é nocivo para a saúde: as batatas verdes não devem nunca ser comidas nem dadas ao gado. O fruto, as flores e as folhas da batateira são altamente venenosos*. Em geral a batata planta-se, colocando-a sobre uma camada de terra que é posta directamente sobre o estrume e depois cobrindo-a. Mas cada vez mais os agricultores enterram o estrume bem curtido, com a primeira lavoura e em todo o terreno no Outono anterior. E lembre-se sempre de que a batata se dá muito bem com a potassa. Os agricultores orgânicos empregam compostos, algas, ou uma camada de folhas de consolda recentemente cortadas; neste caso, plante as batatas directamente em cima da consolda, e à medida que as folhas se decompõem, a batateira assimila a potassa que se desprende.

Colheita

Pode ser que consiga umas modestas cinco toneladas de batata nova por meio hectare, podendo este número aumentar, quando mais tempo as deixar na terra: mas se fazem parte das suas fontes de rendimento, quanto mais cedo as colher, melhor. Podem ser levantadas com o forcado, com um arado ou com um arranca-batatas.

A BATATA COMO CULTURA PRINCIPAL

A batateira tem um período de crescimento limitado, e, quando

este acaba, a batata deixa de crescer. É portanto, mais conveniente que a sua cultura principal de batata se desenvolva e cresça durante a estação mais favorável do ano. Quer isto dizer, o Verão, e desaconselhe-o a plantá-las cedo de mais, faça-o até Março que não errará muito. A estrutura do solo deve ser bem considerada; um bom arejamento, solo bem estrumado e bem mobilizado e corrigido, se for caso disso, são essenciais.

Plantar

A batata, como cultura principal, deve ser plantada com uma distância de 40 centímetros umas das outras, em linhas espaçadas de 70 centímetros, sendo o peso médio da semente de 70 gramas. Se a batata for mais pequena, semeie-as mais perto; se for maior, semeie-as mais afastadas. Seja como for, obterá o mesmo rendimento. Se as plantar à mão pode controlar este promenor facilmente e com exactidão; o ideal seria ter batata-semente que passasse pelo calibre dos cinco centímetros e encravasse no calibre dos quatro centímetros. Se puder dispor de uma charrua seja de tracção mecânica ou animal, lavre a terra em sulcos. Coloque estrume bem curtido entre os montículos (estrumeação localizada), quando há fracas possibilidades de estrume, embora tivesse sido preferível tê-lo espalhado pelo terreno, no Outono anterior e enterrado na primeira lavoura. Plante a sua semente nos sulcos, à mão. Basta-lhe gradar ou rolar os montículos de modo a que o terreno fique liso. Assim, as suas batatas ficarão enterradas. Cerca de quinze dias depois, lavre outra vez com a charrua e desta vez passe-a por onde, antes de você as gradar, havia montículos. Assim, o que era montículo passa a ser sulco e o que era sulco passa a ser montículo.

Se não puder dispor de uma charrua de sulcos, utilize uma charrua vulgar. Lavre um primeiro sulco, lavre um outro ao lado e coloque as suas batatas e lavre mais um sulco onde deve novamente deitar batatas. Por outras palavras, plante-as sulco sim, sulco não. Não se preocupe se as suas linhas não tiverem uma distância exacta de 70 centímetros entre si. As batatas não percebem nada de matemática.

Cuidados a ter com a cultura

Sempre que apareçam ervas daninhas faça as sachas, para as eliminar, além de ir arejar o terreno. A amontoa não só atenua as perdas de humidade como cobre com mais terra, as batatas já formadas, evitando que os tubérculos ao engrossarem saiam da terra e fiquem expostos à luz e aos ataques de parasitas animais e vegetais. Com a enxada ou sachola deve passar, pelo menos uma vez, para eliminar as ervas ruins, que se instalam nos montículos das batateiras; mas, depois disso, uma vez que destruiu os montículos, terá de os formar outra vez. Até dez dias depois de ter plantado é conveniente gradar o seu batatal para eliminar os rebentos das ervas daninhas; mas deve prestar muito cuidado daí para diante pois que pode danificar os frágeis rebentos da batata. A intenção é a de suprimir as ervas daninhas e poupar as batatas. Logo que as batatas saiam da terra, elas próprias se ocuparão das ervas daninhas e você poderá então sossegar. Mas não por completo, pois deve reccar sempre a podridão seca.

Podridão seca ou mildio batateiro*(Peronospora infestans)*

É uma doença, que, com o auxílio dos proprietários ausentes, dizimou dois milhões de irlandeses em 1846. Por mais orgânico que você seja, se calhar um ano de mildio, você também o terá. Mas se tal acontecer não fique desesperado; mesmo assim ainda terá uma colheita não tão abundante como habitualmente.

Poderá reconhecer o mildio pelas manchas verde-escuro, embebidas de água, na ponta ou nos bordos das folhas. Se assim for, trate-as imediatamente: embora não possa curar uma planta com mildio pode, pelo menos evitar que as plantas saudáveis sejam infectadas. Estas manchas tornam-se rapidamente castanhas-escuras e alastram-se, acabando por aparecer com marcas brancas de bolor. Dentro de quinze dias, se não fizer nada, o seu batatal inteiro ficará atingido pelo mildio e as folhas acabam simplesmente por morrer. Mas saiba que quanto mais bem feitos estiverem os seus montículos menos tubérculos serão afectados, pois que o mildio não desce pela planta até às batatas, mas, pelo contrário, infiltra-se na terra com a chuva.

Os agricultores industriais tratam o mildio empregando ácido sulfúrico diluído em água, ou então usam um dos produtos químicos mais recentes, à venda no mercado para esse fim. Este tratamento tem, muito simplesmente, o objectivo de queimar a parte de cima das plantas, impedindo assim que os esporos se infiltrem até às sementes. É costume cortar as partes de cima da batateira com uma foice bem afiada (terá de ser afiada, pois que de contrário, arranca com ela as batatas da terra, quando cortar) e depois queimam-nas. Espere pelo menos uma semana antes de arrancar as suas batatas, depois de lhes ter cortado a parte de cima. Desse modo as suas batatas não ficarão em contacto com um solo infectado pelo mildio.

Mas é claro que você nunca terá mildio, se tiver tratado a planta (caule e folhas) com a calda bordalesa ou borgonhesa, ou com qualquer um dos seus modernos substitutos, antes que o primeiro esporo de peronospora se tenha instalado no seu terreno, não é assim? Para preparar uma calda bordalesa dissolva 2 quilogramas de sulfato de cobre em 160 litros de água, numa pipa de madeira ou em caixotes plásticos. Em seguida misture, lentamente, 1 quilograma de cal viva recente com água e prepare 23 litros de «leite». E, ainda lentamente, passe, esse leite por um passador e deite-o na solução de sulfato de cobre. Certifique-se de que todo o cobre se precipitou, mergulhando no preparado a lâmina polida dum a faca. Se ela sai coberta com uma fina camada de cobre, deve-lhe acrescentar mais cal viva até à neutralidade.

A calda borgonhesa é mais forte e mais eficaz. Tem a mesma composição da anterior mas empregam-se 5,7 quilogramas de carbonato de soda em vez de cal viva. Estes preparados devem ser utilizados frescos, pois que não se conservam por muito tempo. Pulverize, cuidadosamente, com um pulverizador bastante fino, distribuindo a calda, uniformemente, na parte superior e inferior das folhas. A função desta pulverização é, muito simplesmente, a de impedir que os esporos penetrem na planta. Faça o mesmo antes de os caules e folhas se unirem, entre as linhas, e depois mais uma vez, com

cerca de uma semana de intervalo. Um outro tratamento consiste em pulverizar com fungicidas à base de produtos orgânicos ou mistura de orgânicos com cúpricos. Os ataques do mildio podem incidir em alturas bem diferentes, requerendo clima quente, húmido e pesado; em certos países os serviços oficiais agrícolas lançam avisos na rádio, para pôr de alerta os agricultores contra o mildio. Se, na altura em que as suas batatas já estiverem bastante grandes, o tempo ficar pesado e húmido, aplique a pulverização contra o mildio. A sua colheita, será mesmo assim, duas vezes mais abundante do que se não tivesse feito nada. Pode contribuir para evitar esta doença, não deixando crescer as suas batatas «vagabundas»: por outras palavras arranque absolutamente todas as batatas da terra depois da colheita, pois que são essas «vagabundas» que servem de portadoras do mildio.

Colheita

Colha as batatas o mais tarde que puder, antes dos primeiros dias de geadas, mas tente fazê-lo num dia de bom tempo. Arranque-as por um método qualquer (forçado, charrua ou arrancadora de batatas) mas arranque-as. Depois deixe-as ao sol um dia ou meio dia para que a pele se agarre bem. No entanto nunca mais de um dia porque de contrário começam a ficar verdes e a gretar.

Armazenamento

Podem ser guardadas em silos (ver página 182). Mas também o pode fazer numa casa escura ou numa cave escura. A vantagem dos silos é que, se as suas batatas tiverem mildio ou qualquer outra moléstia, esses organismos não se desenvolveriam como o fariam numa construção permanente. Faça como os seus vizinhos. Com certeza que não as poderá guardar em silos, se os Invernos forem muito rigorosos: nenhum silo é à prova de gelo e as batatas não se dão bem com o frio excessivo, que as faz apodrecer. Por outro lado, se a temperatura for amena, elas gremam. Dentro do possível, elas preferem uma temperatura pouco acima dos 0º centígrados.

TUPINAMBO OU GIRASSOL BATATEIRO*(Helianthus tuberosus, L.)*

Uma vez que uma mão-cheia destas plantas nos dá mais tubérculos do que nós poderíamos comer, os tupinambos são raramente cultivados em terreno, excepto por uma meia dúzia de pessoas bem avisadas, que os cultivam para ser arrancados e comidos pelos porcos. Para este fim, são óptimos e, desde que os porcos tenham uma certa quantidade deles, que lhes baste, contentar-se-ão só com os tupinambos e um pouco de leite desnatado ou qualquer outro alimento concentrado. Tupinambos à descrição e 200 g de alimento concentrado, por dia, devem ser suficientes para uma porca que não esteja em fase de aleitamento. Dão-se bem em praticamente todos os tipos de terreno e não requerem nenhum tratamento especial, embora gostem da potassa. Mesmo se se limitar a metê-los na terra, eles crescem sozinhos, faça você o que fizer.

FELJÕES*(Phaseolus vulgaris L.)*

Os feijões distinguem-se das ervilhas e dos outros legumes, por possuírem um caule quadrado e oco em vez dum caule

redondo e sólido. Existem centenas de variedades de feijões por todo o Mundo. Os vários tipos de feijão verde, feijão encarnado, feijão branco, feijão manteiga, feijão frade são raramente cultivados em grande escala, e, portanto, trato deles no capítulo dos legumes de horta (ver páginas 149 a 152).

FAVAS

(*Vicia faba*, L.)

Na Europa e a América do Norte, a cultura que forneceu durante séculos, e que ainda hoje o deveria fazer, a maior parte das proteínas vegetais aos animais é a fava: *Vicia faba*, L. (a *major* e *b minor*). É uma cultura de grande valor, e, se hoje em dia tem caído em desuso, é só porque fomos invadidos por quantidades imensas de proteínas, provenientes do Terceiro Mundo. Mas logo que as populações desses países, em vias de desenvolvimento, decidirem utilizar elas próprias, essas proteínas de que necessitam desesperadamente, os agricultores das zonas temperadas terão mais uma vez que descobrir a boa e velha fava.

Produz em quantidade apreciável um valioso grão e enriquece o solo de duas maneiras: é um legume que capta o azoto directamente da atmosfera, que desenvolve raízes profundas, trazem das profundezas até à superfície elementos de grande valor nutritivo; as próprias raízes acabam por apodrecer enriquecendo o solo. É uma cultura extremamente proveitosa, pois que beneficia a terra e dá colheitas abundantes de sementes ricas em proteínas, sendo considerada como melhoradora.

Tal como os outros cereais, existem dois tipos de fava — a de Inverno e da Primavera — embora os agricultores as classifiquem respectivamente como «grão» e «forragem verde».

Solo

A fava não necessita que lhe seja adicionado azoto, mas tira grande proveito duma boa camada de estrume enterrado com a lavoura da terra, o mais cedo possível, depois de a cultura anterior ter sido colhida. Em terras já bem férteis, a fava cresce mesmo sem o estrume. Mesmo assim, como todas as leguminosas, também a faveira precisa de cal. Necessitam muito de potassa e de ácido fosfórico também, mas em menor quantidade.

A cama de sementeira não necessita de ser muito fina — especialmente no caso da fava de Inverno. De facto, neste último caso é preferível uma cama mais grosseira, pois que os torrões ajudam a proteger os rebentos contra o vento, durante todo o Inverno. Em climas muito frios não se podem cultivar favas de Inverno, pois que os gelos as matam. As culturas de Inverno são mais abundantes do que as da Primavera; além disso terá menos problemas com os afídios, um dos flagelos mais vulgares desta cultura, mas pelo contrário irá ter mais problemas com infecções criptogâmicas.

Sementeira

Podem ser semeadas com um semeador, desde que este esteja adaptado a trabalhar com sementes tão grandes como as favas. Ou poderá ainda semeá-las à mão, quando seguir atrás da charrua. Lavre superficialmente (10 centímetros) e deixe a

semente cair, sulco sim, sulco não, ficando o sulco seguinte a tapar a semente que acabou de deixar cair. Na minha opinião este método é muito eficaz, pois que a semente poderá assim ficar bem enterrada de modo a enganar os pássaros. Semeie o mais cedo possível dentro da época Outono-Inverno em linhas espaçadas de 30-50 cm.

Cuidados a ter com a colheita

É indispensável mondar e sachar as favas. Faça-o com o cavalo ou o tractor, nos sulcos, mas deve fazê-lo à mão, pelo menos uma vez. É uma cultura facilmente atreita às ervas daninhas.

Colheita

Realiza-se à floração (para consumo em verde), no estado de grão pastoso (para ensilar) e à maturação do grão (para consumo humano).

Espere até que as folhas caiam e que o hilo, ponto em que a vagem adere à planta, fique negro. Corte e ate-as com enfardadeira, se puder dispor de uma. De contrário, corte com uma foice e ate em molhos. Terá que utilizar fio ou corda para os atar, pois que a folha da fava não é própria. Empilhe-as em medas e deixe-as ficar assim até que pareçam estar completamente secas (talvez uma semana ou duas). Ponha-as então em grandes pilhas e cubra-as imediatamente com colmo ou com um toldo apropriado, ou então guarde-as dentro de casa. Uma pilha de favas, sem estar coberta, não está resguardada da chuva, e se as favas se molham, no interior da pilha, já não lhe servirão para nada.

Debulha

Não debulhe, antes de as favas terem ficado na pilha, pelo menos quatro meses. Muitos agricultores gostam de manter a pilha intacta, até ao Inverno seguinte, altura em que então malham a fava. As favas são mais ricas depois de terem secado um ano. Malhe-as como faz com o trigo ou com um mangual ou debulhe-as com uma debulhadora.

Forragem

Para as dar aos seus animais, você deve moer ou esmagar as suas favas. Acrescente-as à ração normal visto ser um elemento rico em proteína. Os cavalos, o gado, os porcos, as ovelhas e a criação, todos tirarão grandes benefícios das favas. As vacas comerão também um pouco de palha. O que ficar fará uma óptima palha para os estábulos, e posteriormente dará um óptimo estrume.

SOJA

(*Glycine max*, Merrill)

A soja é cultivada em vastas plantações, na China e nas regiões mais quentes dos Estados Unidos. Nos climas onde se possa cultivar, deve-se semear, à mão ou com semeador, bem depois da última geada provável, a uma profundidade aproximada de 2,5 centímetros, espaçada de 25 em 25 centímetros e em linhas distanciadas de 90 centímetros. Vá mondando, frequentemente, pois que a fase inicial de crescimento é muito lenta. O período de maturação pode variar, segundo o clima, de três a cinco meses. Pode prolongar a estação cobrindo-a com vidros ou plásticos.

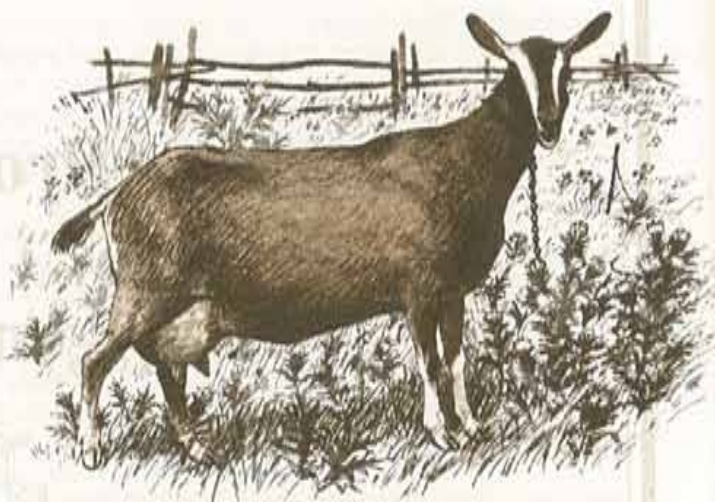
Produtos de origem animal



«Algumas fatias de toucinho...
suavizam imenso a atmosfera e contribuem
para uma boa harmonia doméstica.»
COBBETT

A quinta ao vivo

Do mesmo modo que me insurgi contra a monocultura, também agora recomendo vivamente a não especialização numa única espécie animal, mas sim a criação de várias. É a única maneira de aproveitar ao máximo os recursos da terra e tirar partido do modo natural como os seus animais se interajudam. As vacas comem a erva alta e, depois, os cavalos, os carneiros e os gansos cortam a erva curta. Seguidamente, os porcos comem as raízes e, ao mesmo tempo, limpam o solo deixando-o pronto a ser semeado com os cereais que todos os animais irão comer, em especial, as galinhas. É evidente que os porcos vão crescer alimentando-se do leite de vaca desnatado que sobrou depois de você ter feito o queijo. Depois, os animais protegem-se uns aos outros contra as doenças, pois os microrganismos que provocam doenças numa espécie, morrem quando são absorvidos por outra.

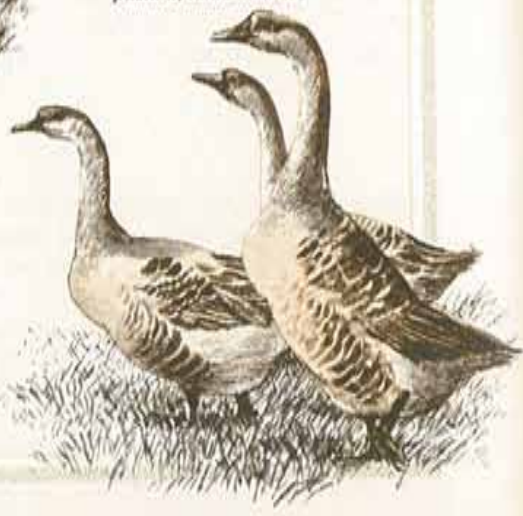
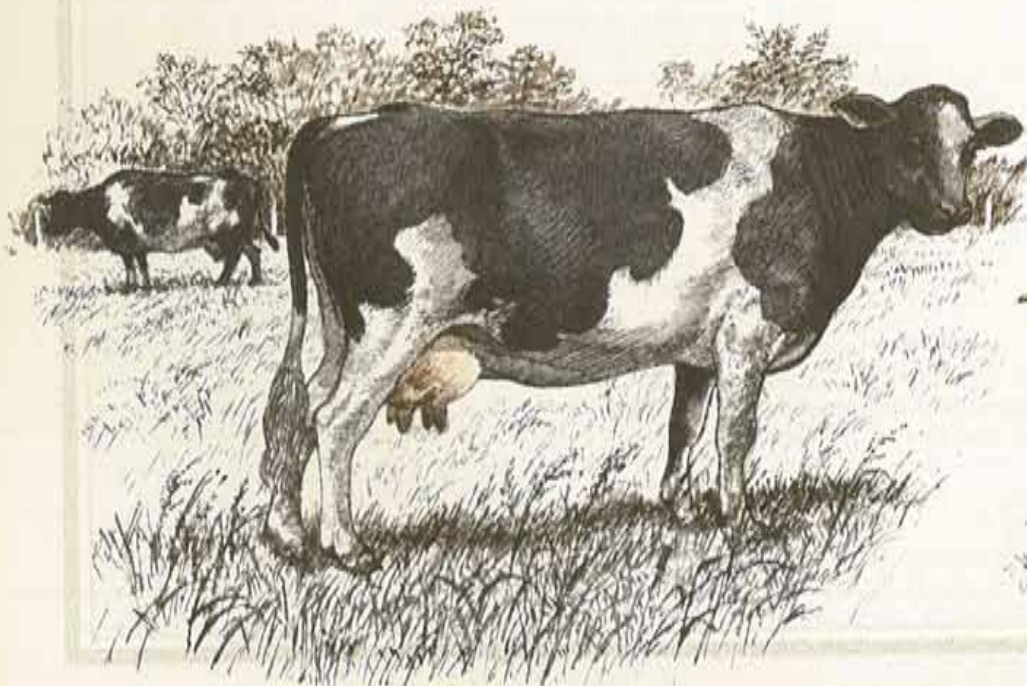
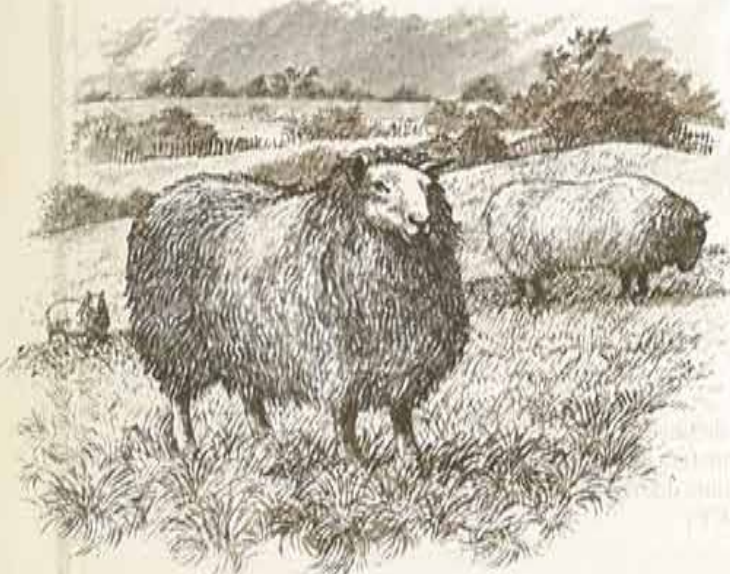


Vacas, cavalos, carneiros e cabras

Vacas, cavalos, carneiros e cabras são os animais mais adaptados para transformar a erva, essa matéria de base, em alimento sob a forma de carne e leite. Espero que todos estes animais não sejam explorados somente pela carne e leite, mas principalmente, pela capacidade única que têm de transformar a matéria verde em energia. Estes animais distribuem entre eles mesmos, com muita eficácia, os alimentos disponíveis, trabalhando para o bem comum. Uma manada de cavalos sozinha numa pastagem não se desenvolve muito bem. Diz-se que se é possível ter 20 vacas num prado, também é possível lá ter 20 vacas e 20 carneiros. As vacas cortam a erva alta e grosseira; os carneiros e os cavalos limpam o prado, mordiscando a erva que as vacas desperdiçam, rente ao chão. As cabras que são menos -comedoras- de erva do que de rebentos, são muito úteis, pois comem as cascas, as folhas, os espinhos e os arbustos, e se pretender -limpar- um bocado de terra elas farão muito bem esse trabalho.

Gansos

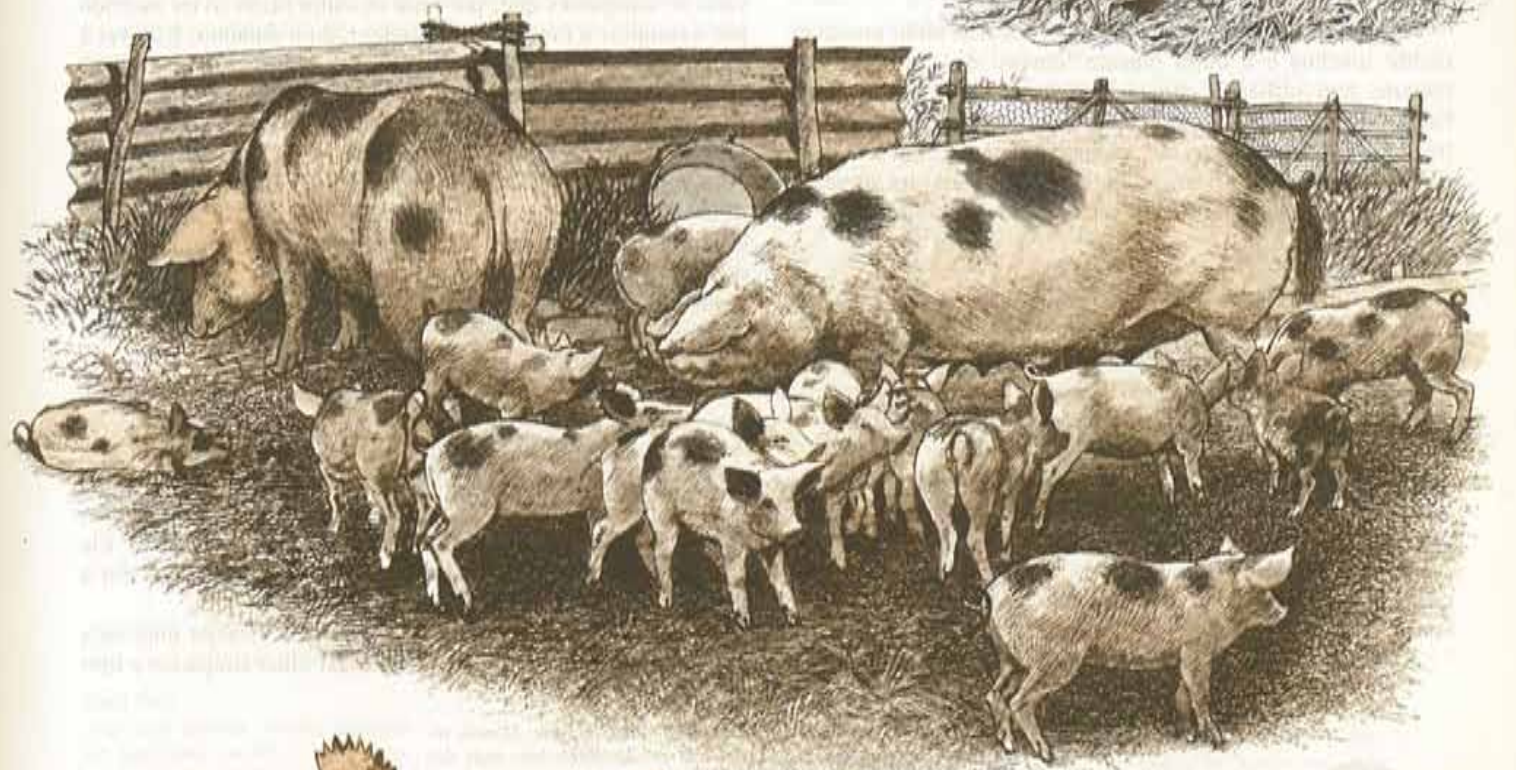
Quanto à erva, os gansos farão, directamente, concorrência aos ruminantes e, do mesmo modo que eles, é certo que com menos eficácia, vão transformar a erva em alimentos sob a forma de carne. Assim, as suas pastagens vão melhorar. Vale a pena ter alguns gansos, pois quanto mais diversificadas forem as espécies que pastam, tanto melhor.





Patos

Os seus patos vão comer uma quantidade de coisas que, de qualquer forma, não lhe serviriam para nada: plantas aquáticas, rãs e outros animais anfíbios. E até serão bons guardas no seu jardim pois vão comer os répteis, se existirem.

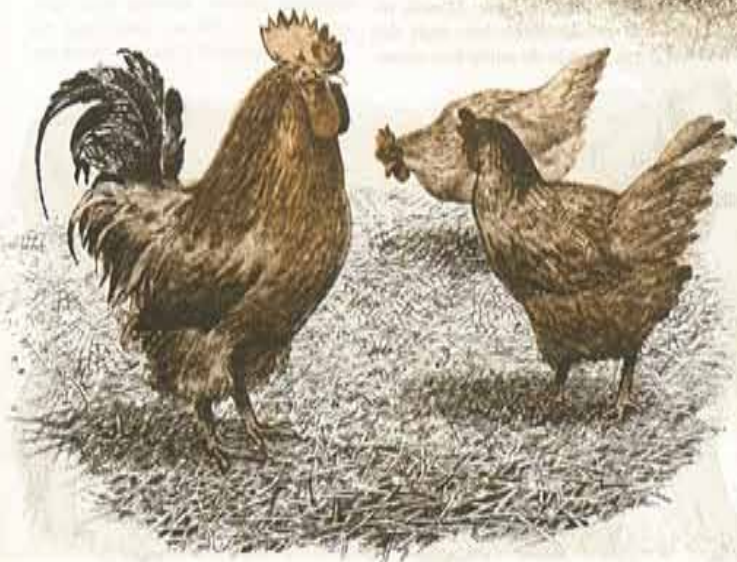


Porcos

O porco é um animal magnífico e um verdadeiro pioneiro nos seus domínios. Come qualquer coisa e, enquanto procura a alimentação, «trabalha» a terra, limpa os cantos cheios de silvas e come todos os restos de comida. Como escreveu um entendido em agricultura: «Em resumo: sem porcos não é possível haver agricultura e, no mundo inteiro nunca houve agricultura sem porcos. São os pilares de um domínio. Fazem muito sem parecer que o fazem; não fingem como o gado miúdo e o gado graúdo; sem eles a exploração da terra seria uma fraca empresa e miseravelmente estéril.»

Galinhas

As galinhas são essencialmente herbívoras, ou pelo menos preferem comer grãos. Depois da ceifa, vão procurar os grãos espalhados pelos campos; comem os que são demasiado pequenos para serem moidos e também os grãos das ervas daninhas. Andam atrás dos porcos, enquanto eles revolvem o solo, e comem os vermes, larvas e tudo o que lhes aparece. Fazem desaparecer os ratos enquanto vão debicando os grãos espalhados perto das mós.



A vaca

Existem essencialmente três tipos de vacas: as vacas leiteiras, as vacas para a produção de carne e as vacas de dupla aptidão. Há cinquenta anos, na Europa e nos E.U.A., existiram várias e magníficas raças de vacas de dupla aptidão, mas circunstâncias económicas provocaram o seu desaparecimento. Para o que vive em regime de auto-suficiência e mesmo para os outros é muito triste, pois a carne deveria ser um subproduto do rebanho leiteiro e não um fim em si.

Uma vaca tem um bezerro por ano e, tem de o ter forçosamente para poder dar leite. Se for uma vaca para a produção de carne, o mais que ela pode fazer é aleitar o seu bezerro até ele ser suficientemente grande para o desmame. Mas, se for uma boa vaca de dupla aptidão, poderá ter um bom bezerro e leite suficiente para ele e para si. Se for uma vaca leiteira, terá um bezerro todos os anos, dará leite para ele e para si, mas o bezerro não será de primeira qualidade para abate.

Entre os bezerrinhos que você tiver, metade serão provavelmente machos e a outra metade fêmeas, das quais só uma metade será utilizada para substituir as vacas mais idosas. Então, por mais que se esforce, será obrigado a vender ao talho três quartos dos bezerrinhos que não poderá manter, ou, terá de os matar. Se assim não fizer, a população das vacas irá aumentar até não haver na sua terra mais espaço para ninguém.

De que raça?

É certo que se pode, e é corrente fazê-lo, utilizar vacas leiteiras para alimentação. Na Grã-Bretanha, a maior parte da carne de vaca provém da raça *Frisia* a que aliás chamam *Holstein-friesien* nos E.U.A. Este gado é de grandes dimensões, manso e dá muito leite, mas de fraco teor gorduroso. São fortes, e os bezerrinhos, embora de mães leiteiras, dão boa carne.

Por outro lado, há a raça das *Channel Island* e entre estas a raça *Jersey* que tem a melhor vaca doméstica. São pequenas, não dão tanto leite como uma *Frisia*, mas o leite é dos mais ricos em gordura que existe. Os bezerrinhos não são muito bons para abate e, portanto, praticamente não se vendem; mas, apesar de tudo, são usados na alimentação.

Se você conseguir descobrir uma boa raça das antigas,

Frisia

O arquétipo das vacas leiteiras. De grande corpulência e boa produtora, resistente e dando bons bezerrinhos para abate.

que seja de dupla aptidão, convém agarrá-la: uma *Danish red*, uma *Red poll* ou uma *Shorthorn*, são todas boas. Com elas poderá ter bom leite e uma carne esplêndida. Mas, não há vaca mais dócil, mais digna de afeição do que a pequena *Jersey* e recomendo-a vivamente aos que quiserem ter ao mesmo tempo, leite e uma boa amiga.

Comprar uma vaca

Como comprar uma vaca pela primeira vez? Nada mais difícil. Vejamos: se uma pessoa que possui um rebanho quer vender uma vaca, você pode estar certo de que será a pior vaca do rebanho. O camponês quer talvez vender uma ou duas vacas porque tem muitas e quer diminuir o rebanho; mas, se o fizer por esta razão, e se o seu rebanho for bom, tenha a certeza de que a vaca que ele vai vender é a pior.

Apesar de tudo, esta situação tem algumas excepções: é o caso do camponês que, por uma ou outra razão (o ter morrido por exemplo) a família quer vender todo o rebanho. Este vai a leilão e as vacas boas serão vendidas ao mesmo tempo que as más. Ou então, uma outra excepção será o caso de uma pessoa (talvez um daqueles indivíduos «esquisitos» que vivem em regime de auto-suficiência) que criou uma ou mais bezerras com o objectivo de as vender depois de elas parirem, isto é, numa época em que elas dão muito leite. Neste caso, pode comprar uma vaca que pariu pela primeira vez; será, certamente, tão boa como outra, pois a pessoa que a vende não o faz pelas razões habituais, porque ela seja má, mas porque a criou justamente para a vender.

Depois de examinar cuidadosamente a bezerra que quer comprar, examine também a mãe, que assim lhe dará uma imagem aproximada do que a filha virá a ser mais tarde.

Há inconvenientes em comprar uma bezerra nova, principalmente se as vacas ainda são uma novidade para si. Serão ambos inexperientes. A bezerra estará nervosa e instável e, sem dúvida que dará coices. Você ficará no mesmo estado. Ela terá as tetas pequenas demais e você terá dificuldades em a ordenhar.

Portanto, se é principiante é preferível arranjar uma vaca mais velha, com tetas já desenvolvidas, olhar simpático e tipo

Jersey

A vaca familiar clássica. Mansa, resistente, produtora do leite mais rico em gordura; não dá muito boa carne.



bonacheirão. Que mal pode haver se ela não for a campeã mundial das vacas leiteiras? Que importa que ela só tenha três bons quartos? (Cada teta dá o leite correspondente a um quarto da mama). No caso de o dono ser um homem honesto e lhe dizer que se trata de uma vaca saudável, deve ficar com ela.

Vejam agora alguns pontos a considerar quando se compra uma vaca:

1.º — Apalpe a mama com cuidado e, se sentir aí uma bola dura, não compre a vaca, pois isso quer dizer que ela tem, teve ou pode vir a ter, uma *mamite*. É uma doença muito corrente. Uma ou mais tetas ficam obstruídas e o leite inutilizável. Mas, se a vaca for muito barata por ter um «quarto cego» (um quarto de mama que não dá leite), já é diferente. É preciso é ter-se conhecimento disso.

2.º — Certifique-se de que ela foi vacinada contra a tuberculose e que o teste a uma doença chamada brucelose (ou febre de Malta) deu negativo. Em muitos países, estes dois exames são obrigatórios, sendo ilegal vender o leite de vacas que tenham uma ou outra destas doenças. Em qualquer dos casos, mesmo que não fosse ilegal, seria uma perfeita loucura.

3.º — Se a vaca está a «dar leite», tente ordenhá-la. Experimente com cuidado cada uma das tetas. Assegure-se de que ela não vai dar coices quando a ordenhar ou quando tratar dela, embora seja evidente que ela ficará mais nervosa do que é habitual por você ser um estranho e terem-na trazido contrariada para um mercado ou feira que lhe são desconhecidos. Verifique se tem leite em todos os quartos. Se a comprar directamente no estábulo, peça ao vendedor que o deixe ordenhá-la (poupa-lhe esse trabalho!) e fica a saber aproximadamente, quanto leite ela poderá vir a dar.

4.º — Examine-lhe os dentes para saber a idade.

5.º — Assegure-se de que é bastante calma e mansa e que o deixa passar-lhe o braço à volta do pescoço e coçar atrás das orelhas.

6.º — Verifique se há nela aquela indefinível «radiação de saúde».

7.º — Se é, de facto, um principiante, peça a um dos seus vizinhos entendidos no assunto que o acompanhe e o aconselhe. Se o conselho for bom siga as suas instruções.

Red Poll

Boa raça leiteira. Produz bezerras de qualidade quando cruzada com um touro da raça Charolesa.

E pronto, comprou a sua vaca, leve-a para casa e instale-a confortavelmente. Acaricie-a um pouco. Prenda-a no seu estábulo, dê-lhe bom feno e um pouco de aveia ou cevada. Dê-lhe tempo para se acalmar e, à noite, ordenhe-a.

Alimentação

Os agricultores determinam a alimentação das vacas considerando que uma vaca precisa de uma certa quantidade de comida para a sua «manutenção» e de outra que será a «ração de produção». Quer dizer que calculamos o que se deve dar a uma vaca que não dá leite, para que ela se mantenha saudável, e que juntamos mais qualquer coisa a essa ração, em função do número de litros de leite que ela dá.

Ração de manutenção

Durante o Inverno, cerca de 9 kg de bom feno poderão alimentar uma vaca robusta. Uma vaca pequena, como a *Jersey*, contenta-se com cerca de 6 kg. Deste modo, se der só feno de boa qualidade, precisa de armazenar para o Inverno, 1700 kg se tiver uma jovem *Frisia* ou 1200 kg se for uma *Jersey*. Mas, se quiser dar-lhes outra coisa, faça as seguintes equivalências:

Uma meia tonelada de bom feno equivale a:

375 kg de muito bom feno

2000 kg de couve crespa ou outras verduras

2500 kg de mangold (espécie de beterraba utilizada como forragem para o gado)

1500 kg de beterraba forrageira

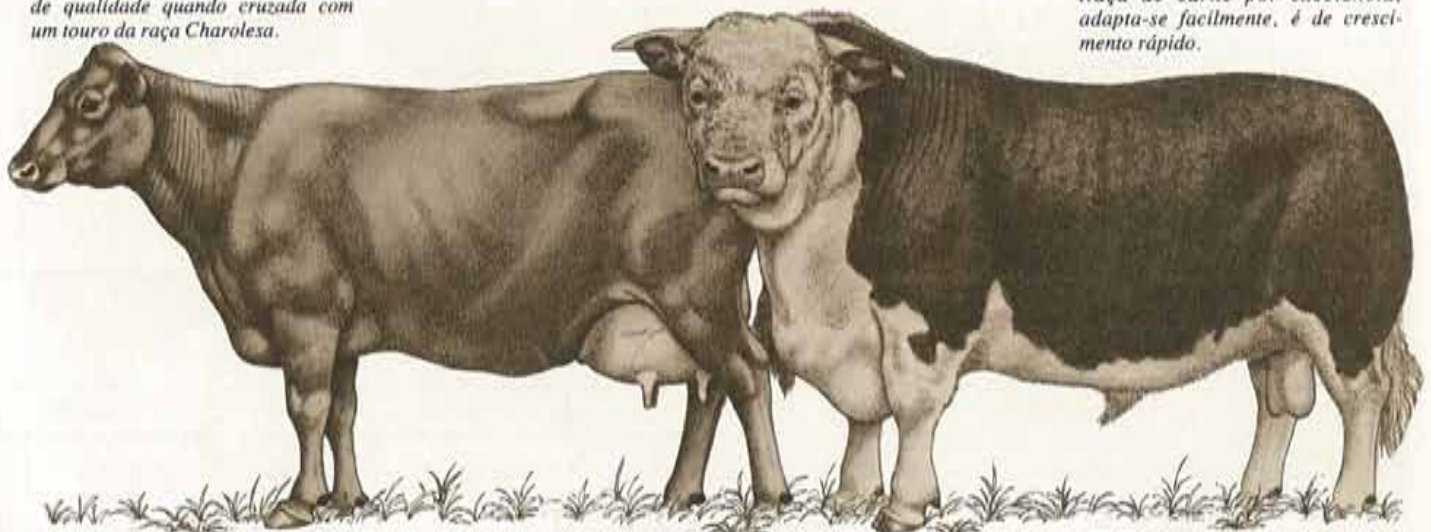
Ração de produção

Agora, para dar «o costume e mais uma colher», a ração de Inverno deveria ser de cerca de 2300 kg para uma vaca *Frisia* e 1700 kg para uma *Jersey*. Deste modo a ração diária passa a 13 kg de feno ou o seu equivalente para uma *Frisia*, e de 9 kg para uma *Jersey*.

Por outro lado, se der 1,6 kg de um alimento concentrado para cada fracção de 4,5 l de leite, sem contar com os primeiros 4,5 l que a vaca produziu pela primeira vez, será o

Charolesa

Raça de carne por excelência; adapta-se facilmente, é de crescimento rápido.



suficiente. Como alimento concentrado pode dar o seguinte:

2 partes de cevada (descascada)

1 parte de aveia (descascada)

1 parte de ervilhaca (triturada ou moída)

Se for preciso, pode juntar a cada meia tonelada de concentrado:

9 kg de calcário

9 kg de farinha de osso cozido

9 kg de sal

As vacas tratadas de uma maneira natural, em pastagens exploradas organicamente e alimentadas a feno, não têm falta de elementos minerais; mas se tiverem vertigo, tetania ou outra doença que o veterinário ache ser provocada por falta de elementos minerais, deve-se então acrescentar à ração das vacas ou às pastagens, os elementos que faltam. Os alimentos que contenham algas marinhas são uma excelente fonte de minerais. De tempos a tempos, pode espalhar um pouco de sargaço pela pastagem e deixar que as vacas o comam ou lambam. Deste modo, minerais não lhes vão faltar.

Em resumo, quer isto dizer que, se durante um Inverno médio der à sua vaca cerca de 14 kg de couves ou de outros legumes e 6 kg de feno para a sua «manutenção» e mais 2 kg de concentrados já sugeridos, para cada fracção de 4,5 l de leite, para além dos primeiros 4,5 l, não se engana de certeza. Mas, utilize principalmente a alimentação que tiver ao seu alcance. Seja prudente e observe o balde de leite: se a produção diminuir, aumente a alimentação e tudo baterá certo.

Alimentação estival

De Verão, se tiver muita erva de boa qualidade, será o suficiente para a sua manutenção até aos 18 litros de leite por dia. Uma vaca que produza mais deve ter cerca de 2 kg mais de concentrado por cada fracção de 4,5 l para além dos 18 primeiros litros; mas espero que esta vaca não seja o caso da sua. Você não saberia que fazer de tanto leite e as grandes produtoras de leite precisam dos cuidados do veterinário frequentes vezes. O valor nutritivo da erva varia muito e se achar que a produção do leite baixa, junte um pouco de concentrado (mesmo 500 g ou 1 kg) e veja o que acontece.

A alimentação do gado é objecto de uma constante observação e de muito bom senso. Observe os seus animais e

aprenda o que significa a «radiação de saúde». Observe-lhes a forma. Estarão mais gordos ou mais magros? Controle a produção do leite e a sua qualidade.

Ordenhar

Ordenhe a vaca duas vezes por dia, com intervalos de 10 horas. Lave a mama e as tetas da vaca com água quente e lave também as suas mãos. Depois seque tudo com uma toalha. Ao lavar, quanto mais massajar a mama, melhor será. Limpe também a parte traseira da vaca para evitar que caiam no leite excrementos ou alguma outra sujidade. Dê-lhe algo de bom a comer. Depois sente-se num banco ao lado dela e pegue nas duas tetas da frente com ambas as mãos. Se você for mesmo um principiante, pegue só uma teta numa das mãos. Com o polegar e o indicador aperte a teta o mais acima possível para impedir que o leite que aí se encontra, se escape novamente para a mama. O bom senso dir-lhe-á a força que deve fazer. Depois, apertando o polegar e o indicador, faça pressão com os outros três dedos na teta o mais acima possível para fazer sair o leite. Deixe de fazer pressão e repita a operação. Parece fácil mas, na realidade, não é.

Precisa de uma semana para aprender a ordenhar. E é melhor principiar com uma vaca já idosa pois não lhe fará grande mal se lhe mexer desajeitadamente.

Alojamento

O estábulo moderno é um edifício com o chão em cimento, instalado de tal maneira que a vaca possa ficar presa a uma estaca vertical. Esta possui um anel deslizante para que a vaca se possa deitar, se assim o desejar. Em princípio ela deve fazer as suas necessidades numa vala prevista para tal e que também deverá ser limpa todos os dias.

Mas, quanto a mim, tudo isto está longe de ser «higiénico». Se mantiver a vaca, parcial ou permanentemente, num estábulo e lhe juntar todos os dias uma boa quantidade de palha fresca, de fetos ou qualquer outro tipo de cama, os excremen-

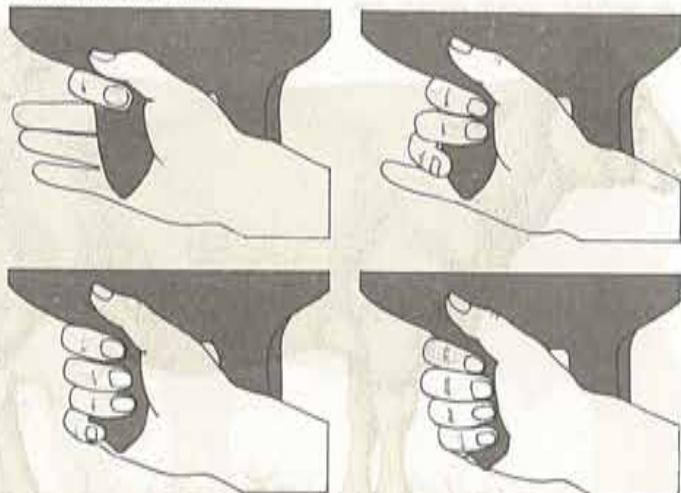
O estábulo

O estábulo moderno é constituído por uma zona, em betão, onde a vaca pode estar de pé ou deitada, e por detrás dela, uma vala de dejeção. Nesta vala deve haver qualquer tipo de escoamento para evacuar os líquidos. E no caso de a vaca se soltar do colar onde está presa, todas as reservas de alimentos devem estar bem fechados.



Ordenhar uma vaca

Sente-se do lado direito da vaca; segure no balde, inclinado entre as pernas e, com as mãos, segure as duas tetas da frente. Apertar a teta com o polegar e o indicador, para impedir que o leite volte para a mama, e depois, para o fazer sair, aperte progressivamente para baixo, com os outros dedos.





tos vão-se amontoando e daí resulta um bom estrume. Claro que o inspector local do leite vai descompô-lo se você ordenhar a sua vaca nestas condições e não será autorizado a vender mais leite, nem qualquer outro produto lácteo, nos países ditos civilizados; mas, de facto, o leite que tira de uma vaca nessas condições estará tão limpo como qualquer outro leite, se cumprir todas as outras regras de higiene. Durante oito anos, ordenhei nestas condições, retirando o estrume uma vez por ano, enquanto as vacas ficavam no interior à noite, durante o Inverno. E, o leite, manteiga e queijo que eu obtinha, eram perfeitos.

É evidente, que a situação ideal será ter uma sala reservada especialmente para a ordenha e outra zona para as vacas dormirem, comerem e repousarem; esta pode ser limpa todos os dias ou receber palha nova, ficando aí os excrementos durante alguns meses. Será um estábulo mais quente e confortável do que a sala utilizada para ordenhar e você não precisa de prender a sua vaca. Se tiver um silo (ver pág. 81), um dos lados deste silo, pode ser uma das paredes do estábulo e assim a vaca pode alimentar-se sozinha.

Quanto à questão de deixar as vacas no estábulo, tenho a dizer que as nossas só entram para serem mungidas ou para acabarem o feno. Tanto no Inverno como no Verão, de dia ou de noite, ficam sempre fora, nas colinas, excepto uma hora de manhã e outra à noite, quando entram para serem ordenhadas e para comer. De qualquer forma, no Verão elas não querem entrar; preferem ficar ao relento a comer a erva. Aliás, não as alimentamos no Verão, apenas lhes damos 500 g ou 1 kg de cevada descascada para as contentarmos. Se houver muita erva, é o suficiente. Não nos interessa ter grandes produções de leite, e quem vive em regime de auto-suficiência, deveria proceder do mesmo modo.

No Inverno as vacas regressam das pastagens mais esfomeadas, pois a erva tem pequeno valor nutritivo. Quando o tempo está mau prefiro deixá-las toda a noite no estábulo e nos dias mesmo muito maus nem as deixo sair. Para isso é evidente que preciso de uma grande quantidade de palha. Nos climas muito frios, as vacas devem ficar no interior durante todo o Inverno. Siga o exemplo dos seus vizinhos. Mas, não as deixe ficar abrigadas durante metade do Inverno e de repente

passarem a ficar ao relento. Mesmo quando as deixar sair na Primavera, faça-o com prudência. Espere que esteja bom tempo e deixe-as sair, primeiro durante curtos períodos de tempo. A erva em excesso vai fatigar-lhes o estômago, que já está um pouco desabituaado, e uma brusca exposição às intempéries pode provocar resfriamentos.

Acasalamento

Uma vaca pequena pode acasalar-se a partir dos 15 meses; uma vaca grande a partir dos 20 meses. Uma vaca só receberá o touro ou a inseminação artificial, quando estiver no período de cio. Este estado acontece de 21 em 21 dias para uma bezerra ou para uma vaca que não foi fecundada e dura cerca de 18 horas de cada vez. Deve-se estar atento e saber quando a vaca está no cio para a conduzir até junto do touro ou à inseminação artificial, nesse mesmo dia ou no dia seguinte, o mais tardar.

Os sintomas de que uma vaca está no cio são: trepa para cima das outras ou as outras trepam para cima dela; fica assim mugindo e olhando amorosamente; a vulva aumenta um pouco de volume; deixará que se apoiem com força na sua parte traseira, o que parece dar-lhe bastante satisfação. Após um parto, é preferível deixar passar o primeiro período de cio para lhe dar tempo de se recompor, mas não perca o segundo período.

Se tiver um touro em liberdade com as suas vacas, não há problema. Ele sabe o que fazer, como e quando. Mas se não houver touro, deve contar com os seus próprios olhos e nada mais. Depois, no momento exacto, leve-a junto do touro do vizinho ou leve o touro até junto dela ou ainda, nos países em que haja inseminação artificial, deve apenas telefonar para os respectivos serviços.

Parto

Deixe a sua vaca sozinha ao ar livre, e uma manhã vai encontrá-la a lambar um pequeno bezerro acabado de nascer de um modo fácil e natural. Quando andam ao ar livre, as vacas só muito raramente têm problemas ao parir. Mas observe bem a mãe e filha durante as primeiras horas, até ter a certeza de que a cria se aguenta de pé e mama. Se, após uma hora, o animal continuar a não mamar, mexa-se. Ponha-o de pé e obrigue-o a



Ensinar um bezerro a mamar

Se quiser fazer concorrência a um bezerro tirando-lhe o leite da vaca, é o bezerro quem ganhará. É a razão porque muitas vezes somos nós que ordenhamos a vaca e damos o leite ao bezerro dentro de um balde. Para ensinar um bezerro a mamar, meta-lhe dois dedos na boca. Deixe-o sugar uns momentos, depois baixe suavemente a sua mão bem como o focinho do bezerro, para dentro do leite. É possível que sufoque ou então que ache bom e mame avidamente. Se ele começar a mamar, retire lentamente os dedos e passados uns momentos já só mama no leite. A operação requer muita paciência.



mamar. Se for preciso, amarre a mãe.

As vacas podem perfeitamente parir no Inverno, nas montanhas com clima rigoroso e criar o seu bezerro na neve sem problemas. Enquanto o bezerro andar ao ar livre com a mãe e esta tiver comida suficiente e o tempo não for muito mau, o seu comportamento será encantador. Mas, assim que obrigar a vaca a entrar, e tem que o fazer para a poder ordenhar, desencadeia-se um processo natural e você deve pôr o bezerro a uma boa temperatura e ao abrigo da humidade. O bezerro tem, forçosamente, de mamar nos três primeiros dias, pois o primeiro leite contém colostro, uma mistura de produtos químicos, microrganismos e anticorpos que são indispensáveis à saúde e à sobrevivência do bezerro.

Seguidamente, pode separar o bezerro da mãe e, se possível, mantê-lo afastado de qualquer barulho ou pelo menos num outro edifício. Ou, então, deixe-o perto da mãe, preso junto à sua cabeça, para que esta possa vê-lo quando estiver a ser ordenhada. O modo mais simples de ter leite é ordenhar a vaca e desmamar o bezerro o mais rapidamente possível; após uma noite inteira a berrar pelo seu bezerro, vai aceitar muito bem a situação. Não é um ser humano, tem a memória fraca e vai aceitá-lo a você, muito rapidamente, como o substituto da sua cria. Aconteceu-me muitas vezes acabar de ordenhar uma vaca e ter a camisa completamente molhada, pois não consegui evitar que ela me lambesse durante todo o tempo.

Mas durante esse tempo, o que vai dar de comer ao bezerro? Se tiver muito leite, prepare-lhe leite da mãe, na proporção de dez por cento em relação ao seu peso (se o bezerro pesar 25 kg dê-lhe 2,5 kg de leite) com água quente (uma parte de água para 3 partes de leite). Sirva-lhe esta mistura duas vezes ao dia num balde (ver figura pág. 96) à temperatura do corpo humano.

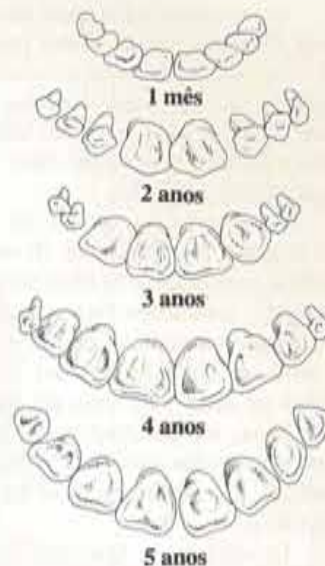
Uma semana ou duas mais tarde, providencie para que o bezerro tenha bom feno para mastigar, se ele gostar. Passado um mês, tente dar-lhe «bolas» de cevada descascada ou de outros concentrados e faça com que ele tenha sempre água fresca ao seu alcance. Quatro meses mais tarde, desmame-o completamente e dê-lhe 2 kg de feno e 1,5 kg de concentrado ou então deixe-o numa pastagem. Aos seis meses deverá dar-lhe 3 kg de feno e 1,5 kg de concentrado, a menos que ele possa estar numa boa pastagem.

A bronquite parasitária é uma doença que causa problemas, mas um bezerro que cresceu ao ar livre, na companhia de sua mãe, ficará naturalmente imunizado. No entanto, antes de deixar sair para o ar livre um bezerro que foi criado no interior, deve vaciná-lo ou mandá-lo vacinar e alimentá-lo muito bem com feno, concentrados e erva até que ele fique imunizado por si próprio contra esta doença. No Inverno nunca deixe sair um bezerro órfão.

Mas existem outros modos de criar um bezerro jovem, e

A dentição de uma vaca revela a sua idade

Uma vaca adulta tem 32 dentes dos quais 8 são incisivos. Esses oito dentes estão colocados no maxilar inferior e apoiam-se contra uma camada dura do palato. Um mês após o nascimento, o bezerro tem oito incisivos provisórios que serão progressivamente substituídos até à idade dos 5 anos. Pode-se portanto determinar a idade de uma vaca, conforme o número de incisivos provisórios e permanentes que ela tem. E a idade de uma vaca com mais de 5 anos, pode ser avaliada não só devido ao desgaste dos dentes (com 12 anos já só tem pedaços de dentes) como também pela rugosidade dos cornos. Mas desconfie dos comerciantes de gado que passam os cornos por papel de vidro para lhes dar uma aparência de juventude.



ao mesmo tempo poder ter leite para a sua alimentação. Se tiver sorte, arranje uma outra vaca que tenha acabado de ter um bezerro e convença-a de que teve gémeos. Neste caso, pode pôr no mesmo pasto, a mãe, o bezerro que ela pariu e o seu. Evidentemente que é uma solução ideal, pois o seu bezerro não lhe dará mais preocupações e vai desenvolver-se perfeitamente. Mas estas vacas são raras. Então, uma outra solução, será encontrar uma mãe adoptiva, prendê-la duas vezes por dia e obrigá-la a dar o seu leite ao seu bezerro e ao dela. Muitas vacas aceitam esta situação muito bem, mas outras debatem-se diabolicamente. E se ela não estiver de acordo, deve prender-lhe as patas para que ela não magoe o bezerro. Para que este aprenda a mamar, meta-lhe dois dedos na boca e conduza-o devagarinho em direcção à mama. Não tente empurrá-lo que é inútil.

Uma outra maneira de conseguir arranjar leite e fazer o bezerro feliz é ordenhar a vaca durante um bocado e deixar o filho mamar o resto. Ou então, também pode deixar o bezerro com a mãe durante o dia, separá-los à noite e mungir a vaca de manhã. Pode fazer este jogo de diversas maneiras.

Todo este assunto de vacas parece ser muito complicado para um principiante. Pois bem! É realmente complicado e não há outra solução senão fazer-se amigo de pessoas conhecedoras do assunto e pedir-lhes conselhos. A propósito de doenças, existem muitas e diferentes e, se a sua vaca estiver doente deve chamar o veterinário. Mas desde que as vacas não sejam artificialmente grandes produtoras de leite, sejam tratadas naturalmente e deixadas ao ar livre o mais possível, quando o clima permite, só muito raramente estão doentes.



tos vão-se amontoando e daí resulta um bom estrume. Claro que o inspector local do leite vai descompô-lo se você ordenhar a sua vaca nestas condições e não será autorizado a vender mais leite, nem qualquer outro produto lácteo, nos países ditos civilizados; mas, de facto, o leite que tira de uma vaca nessas condições estará tão limpo como qualquer outro leite, se cumprir todas as outras regras de higiene. Durante oito anos, ordenhei nestas condições, retirando o estrume uma vez por ano, enquanto as vacas ficavam no interior à noite, durante o Inverno. E, o leite, manteiga e queijo que eu obtinha, eram perfeitos.

É evidente, que a situação ideal será ter uma sala reservada especialmente para a ordenha e outra zona para as vacas dormirem, comerem e repousarem; esta pode ser limpa todos os dias ou receber palha nova, ficando aí os excrementos durante alguns meses. Será um estábulo mais quente e confortável do que a sala utilizada para ordenhar e você não precisa de prender a sua vaca. Se tiver um silo (ver pág. 81), um dos lados deste silo, pode ser uma das paredes do estábulo e assim a vaca pode alimentar-se sozinha.

Quanto à questão de deixar as vacas no estábulo, tenho a dizer que as nossas só entram para serem mungidas ou para acabarem o feno. Tanto no Inverno como no Verão, de dia ou de noite, ficam sempre fora, nas colinas, excepto uma hora de manhã e outra à noite, quando entram para serem ordenhadas e para comer. De qualquer forma, no Verão elas não querem entrar; preferem ficar ao relento a comer a erva. Aliás, não as alimentamos no Verão, apenas lhes damos 500 g ou 1 kg de cevada descascada para as contentarmos. Se houver muita erva, é o suficiente. Não nos interessa ter grandes produções de leite, e quem vive em regime de auto-suficiência, deveria proceder do mesmo modo.

No Inverno as vacas regressam das pastagens mais esfomeadas, pois a erva tem pequeno valor nutritivo. Quando o tempo está mau prefiro deixá-las toda a noite no estábulo e nos dias mesmo muito maus nem as deixo sair. Para isso é evidente que preciso de uma grande quantidade de palha. Nos climas muito frios, as vacas devem ficar no interior durante todo o Inverno. Siga o exemplo dos seus vizinhos. Mas, não as deixe ficar abrigadas durante metade do Inverno e de repente

passarem a ficar ao relento. Mesmo quando as deixar sair na Primavera, faça-o com prudência. Espere que esteja bom tempo e deixe-as sair, primeiro durante curtos períodos de tempo. A erva em excesso vai fatigar-lhes o estômago, que já está um pouco desabituaado, e uma brusca exposição às intempéries pode provocar resfriamentos.

Acasalamento

Uma vaca pequena pode acasalar-se a partir dos 15 meses; uma vaca grande a partir dos 20 meses. Uma vaca só receberá o touro ou a inseminação artificial, quando estiver no período de cio. Este estado acontece de 21 em 21 dias para uma bezerra ou para uma vaca que não foi fecundada e dura cerca de 18 horas de cada vez. Deve-se estar atento e saber quando a vaca está no cio para a conduzir até junto do touro ou à inseminação artificial, nesse mesmo dia ou no dia seguinte, o mais tardar.

Os sintomas de que uma vaca está no cio são: trepa para cima das outras ou as outras trepam para cima dela; fica assim mugindo e olhando amorosamente; a vulva aumenta um pouco de volume; deixará que se apoiem com força na sua parte traseira, o que parece dar-lhe bastante satisfação. Após um parto, é preferível deixar passar o primeiro período de cio para lhe dar tempo de se recompor, mas não perca o segundo período.

Se tiver um touro em liberdade com as suas vacas, não há problema. Ele sabe o que fazer, como e quando. Mas se não houver touro, deve contar com os seus próprios olhos e nada mais. Depois, no momento exacto, leve-a junto do touro do vizinho ou leve o touro até junto dela ou ainda, nos países em que haja inseminação artificial, deve apenas telefonar para os respectivos serviços.

Parto

Deixe a sua vaca sozinha ao ar livre, e uma manhã vai encontrá-la a lambar um pequeno bezerro acabado de nascer de um modo fácil e natural. Quando andam ao ar livre, as vacas só muito raramente têm problemas ao parir. Mas observe bem a mãe e filha durante as primeiras horas, até ter a certeza de que a cria se aguenta de pé e mama. Se, após uma hora, o animal continuar a não mamar, mexa-se. Ponha-o de pé e obrigue-o a



Ensinar um bezerro a mamar

Se quiser fazer concorrência a um bezerro tirando-lhe o leite da vaca, é o bezerro quem ganhará. É a razão porque muitas vezes somos nós que ordenhamos a vaca e damos o leite ao bezerro dentro de um balde. Para ensinar um bezerro a mamar, meta-lhe dois dedos na boca. Deixe-o sugar uns momentos, depois baixe suavemente a sua mão bem como o focinho do bezerro, para dentro do leite. É possível que sufoque ou então que ache bom e mame avidamente. Se ele começar a mamar, retire lentamente os dedos e passados uns momentos já só mama no leite. A operação requer muita paciência.



mamar. Se for preciso, amarre a mãe.

As vacas podem perfeitamente parir no Inverno, nas montanhas com clima rigoroso e criar o seu bezerro na neve sem problemas. Enquanto o bezerro andar ao ar livre com a mãe e esta tiver comida suficiente e o tempo não for muito mau, o seu comportamento será encantador. Mas, assim que obrigar a vaca a entrar, e tem que o fazer para a poder ordenhar, desencadeia-se um processo natural e você deve pôr o bezerro a uma boa temperatura e ao abrigo da humidade. O bezerro tem, forçosamente, de mamar nos três primeiros dias, pois o primeiro leite contém colostro, uma mistura de produtos químicos, microorganismos e anticorpos que são indispensáveis à saúde e à sobrevivência do bezerro.

Seguidamente, pode separar o bezerro da mãe e, se possível, mantê-lo afastado de qualquer barulho ou pelo menos num outro edifício. Ou, então, deixe-o perto da mãe, preso junto à sua cabeça, para que esta possa vê-lo quando estiver a ser ordenhada. O modo mais simples de ter leite é ordenhar a vaca e desmamar o bezerro o mais rapidamente possível; após uma noite inteira a berrar pelo seu bezerro, vai aceitar muito bem a situação. Não é um ser humano, tem a memória fraca e vai aceitá-lo a você, muito rapidamente, como o substituto da sua cria. Aconteceu-me muitas vezes acabar de ordenhar uma vaca e ter a camisa completamente molhada, pois não consegui evitar que ela me lambesse durante todo o tempo.

Mas durante esse tempo, o que vai dar de comer ao bezerro? Se tiver muito leite, prepare-lhe leite da mãe, na proporção de dez por cento em relação ao seu peso (se o bezerro pesar 25 kg dê-lhe 2,5 kg de leite) com água quente (uma parte de água para 3 partes de leite). Sirva-lhe esta mistura duas vezes ao dia num balde (ver figura pág. 96) à temperatura do corpo humano.

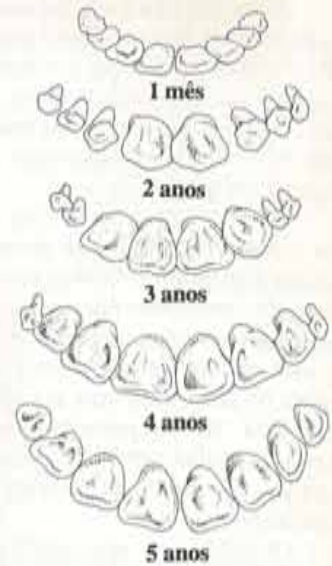
Uma semana ou duas mais tarde, providencie para que o bezerro tenha bom feno para mastigar, se ele gostar. Passado um mês, tente dar-lhe «bolas» de cevada descascada ou de outros concentrados e faça com que ele tenha sempre água fresca ao seu alcance. Quatro meses mais tarde, desmame-o completamente e dê-lhe 2 kg de feno e 1,5 kg de concentrado ou então deixe-o numa pastagem. Aos seis meses deverá dar-lhe 3 kg de feno e 1,5 kg de concentrado, a menos que ele possa estar numa boa pastagem.

A bronquite parasitária é uma doença que causa problemas, mas um bezerro que cresceu ao ar livre, na companhia de sua mãe, ficará naturalmente imunizado. No entanto, antes de deixar sair para o ar livre um bezerro que foi criado no interior, deve vaciná-lo ou mandá-lo vacinar e alimentá-lo muito bem com feno, concentrados e erva até que ele fique imunizado por si próprio contra esta doença. No Inverno nunca deixe sair um bezerro órfão.

Mas existem outros modos de criar um bezerro jovem, e

A dentição de uma vaca revela a sua idade

Uma vaca adulta tem 32 dentes dos quais 8 são incisivos. Esses oito dentes estão colocados no maxilar inferior e apoiam-se contra uma camada dura do palato. Um mês após o nascimento, o bezerro tem oito incisivos provisórios que serão progressivamente substituídos até à idade dos 5 anos. Pode-se portanto determinar a idade de uma vaca, conforme o número de incisivos provisórios e permanentes que ela tem. E a idade de uma vaca com mais de 5 anos, pode ser avaliada não só devido ao desgaste dos dentes (com 12 anos já só tem pedaços de dentes) como também pela rugosidade dos cornos. Mas desconfie dos comerciantes de gado que passam os cornos por papel de vidro para lhes dar uma aparência de juventude.



ao mesmo tempo poder ter leite para a sua alimentação. Se tiver sorte, arranje uma outra vaca que tenha acabado de ter um bezerro e convença-a de que teve gêmeos. Neste caso, pode pôr no mesmo pasto, a mãe, o bezerro que ela pariu e o seu. Evidentemente que é uma solução ideal, pois o seu bezerro não lhe dará mais preocupações e vai desenvolver-se perfeitamente. Mas estas vacas são raras. Então, uma outra solução, será encontrar uma mãe adoptiva, prendê-la duas vezes por dia e obrigá-la a dar o seu leite ao seu bezerro e ao dela. Muitas vacas aceitam esta situação muito bem, mas outras debatem-se diabolicamente. E se ela não estiver de acordo, deve prender-lhe as patas para que ela não magoe o bezerro. Para que este aprenda a mamar, meta-lhe dois dedos na boca e conduza-o devagarinho em direcção à mama. Não tente empurrá-lo que é inútil.

Uma outra maneira de conseguir arranjar leite e fazer o bezerro feliz é ordenhar a vaca durante um bocado e deixar o filho mamar o resto. Ou então, também pode deixar o bezerro com a mãe durante o dia, separá-los à noite e mungir a vaca de manhã. Pode fazer este jogo de diversas maneiras.

Todo este assunto de vacas parece ser muito complicado para um principiante. Pois bem! É realmente complicado e não há outra solução senão fazer-se amigo de pessoas conhecedoras do assunto e pedir-lhes conselhos. A propósito de doenças, existem muitas e diferentes e, se a sua vaca estiver doente deve chamar o veterinário. Mas desde que as vacas não sejam artificialmente grandes produtoras de leite, sejam tratadas naturalmente e deixadas ao ar livre o mais possível, quando o clima o permite, só muito raramente estão doentes.

Fazer manteiga e nata

A vacaria não é o lugar onde ordenha a sua vaca, mas sim onde trata do leite. A maior parte dos pequenos rebanhos têm de se contentar só com a cozinha. Fizemos manteiga, queijo, iogurtes etc. na nossa cozinha durante muitos anos e sempre com sucesso. Mas tratar do leite numa cozinha é um trabalho sujo e difícil, e é muito mais prático ter um compartimento especial para esse fim.

A vacaria deve ser tão fria quanto possível e bem arejada. Os espaços para trabalhar devem ser revestidos de mármore, azulejo ou madeira. O ideal seria o solo da vacaria em cimento ou tijolo, com dreno para escoamento da água. Tem de se fazer lavagem com muitas águas e, essas águas têm de ser escoadas. O solo em cimento deve ser pouco espesso. Utilize-se quatro partes de areia para uma em cimento quanto ao solo e, cinco para uma, no que respeita às paredes. Alisar bem o cimento com uma trolha metálica. É preferível não cair nem pintar as paredes, e o tecto não deve ter fendas para não deixar passar poeira.

Deveria haver água fria e quente, de preferência a ferver, pois a esterilização é das coisas mais importantes. Também deveria haver uma banca de cozinha; aliás, prefiro uma prancha de escoamento em madeira, com as tábuas não polidas. Deste modo, a água escorre directamente para o solo, através dos intervalos entre as tábuas e o ar entra por baixo quando se põem os utensílios a secar.

Higiene com os lacticínios

Não vale a pena o esforço para se obter leite e depois correr o risco de este azedar por falta de higiene. Assim, evite sempre, ter na vacaria objectos desnecessários, porque qualquer objecto absorve ou retém a poeira. Quando estiver a trabalhar use sempre roupa limpa. As outras regras são simples. Aplicam-se a todos os recipientes do leite:

1. Retire cuidadosamente, com água e uma escova, toda a nata, leite e sujidade etc., que adere ao interior ou ao exterior dos recipientes. Pouco importa que a água seja fria ou quente.
2. Passe os recipientes com água a ferver.
3. Passe-os em seguida por água fria para arrefecerem.
4. Ponha os recipientes invertidos num lugar onde possam escorrer e apanhar ar no interior.
5. Deixe-os assim voltados até precisar deles. Nunca limpe qualquer destes utensílios com uma toalha ou um bocado de pano, mesmo que ache que eles estão muito limpos.

Lave sempre os utensílios depois de servidos: se não tiver tempo para o fazer imediatamente, encha-os com água fria. Nunca deixe marcas de leite num recipiente. Lembre-se de que o leite é a alimentação ideal para os bezerros, para os bebés e para as bactérias! Assim que o leite sai da teta da vaca, as bactérias atacam-no e ele começa a ficar azedo. E se forem bactérias patogénicas, não ficará somente leite azedo mas sim estragado.

Material

É muito prático ter uma centrifugadora ou uma área de decantação. Instale a sua centrifugadora sobre um suporte sólido. Por outro lado, precisa de uma batedeira de manteiga (um dispositivo qualquer para bater a nata) e uma misturadora

de manteiga (ver pág. 99 ou seguinte), ou uma mesa lisa muito limpa, se possível revestida de mármore ou pedra, para trabalhar a manteiga.

A cuba para queijo é um aparelho que lhe poupará muito trabalho. É uma caixa rectangular com um revestimento de refrigeração em aço polido. O queijo pode, pois, ser aquecido ou arrefecido pela passagem de água quente ou fria, através do revestimento. Deverá existir uma torneira numa das extremidades e deve ser possível levantar a cuba facilmente, para deitar fora o soro do leite que se forma enquanto se faz o queijo.

Também vai precisar de uma prensa para queijo, formada por um círculo e um prato, a menos que não lhe interesse fazer queijo prensado. O círculo é um cilindro com fendas a toda a volta, para que o soro possa sair. E o prato é uma espécie de êmbolo que entra no cilindro e, deste modo, comprime o queijo. A prensa é uma combinação complicada de pesos, alavanca e engrenagens que exercem uma certa pressão sobre o prato e através dele sobre o queijo que se encontra no cilindro.

Nos nossos dias é bastante difícil encontrar prensas para queijo. Pode improvisar uma: faça uns buracos no fundo de uma lata de conservas ou de um barril de azeite: aí tem o círculo. Corte um disco de metal que encaixe nesse recipiente e tem assim o prato. Para fazer pressão, utilize pesos, tijolos, pedras e tudo o mais que for pesado.

Por fim, faz-lhe falta um armário à prova de poeira para guardar os termómetros, um acidímetro e um armário para proteger os alimentos das moscas, onde irá guardar a manteiga, a nata e o queijo. Os queijos duros não devem ser guardados na vacaria, pois como devem ser conservados durante muito tempo, só o vão incomodar.

Nata

Se deixar o leite num canto, a nata vem à superfície e pode retirá-la. Faça-o com uma escumadeira, que é um disco de metal, ligeiramente abaulado, com buracos que deixam passar o leite mas que retém a nata. Ou então, se puser o leite num prato pouco fundo com uma rolha por baixo, pode deixar escorrer o leite e a nata ficará no prato.

Também pode usar uma centrifugadora: um cilindro que ao girar faz sair o leite que é mais pesado.

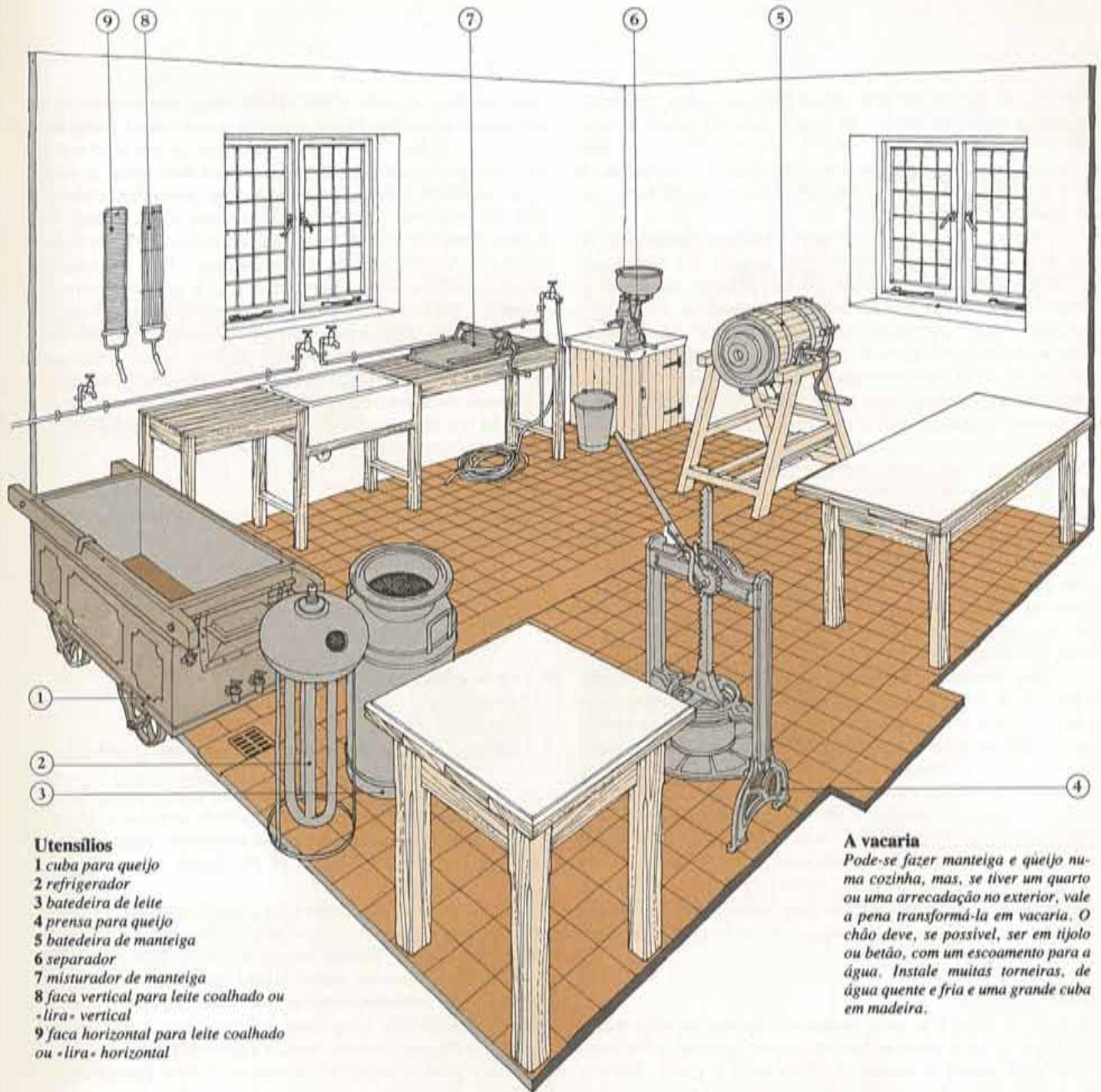
Quanto mais frio está o leite, mais depressa a nata vem à superfície. De qualquer modo, é bom que se arrefeça o leite logo que mungida a vaca. O frio diminui a acção dos microrganismos que tornam o leite azedo. É evidente que, quanto maior e menos fundo for o recipiente onde está o leite mais depressa se forma a nata.

Nata coalhada

Deixe repousar o leite fresco durante 12 horas, depois aqueça-o à temperatura de 90.ºc e faça-o arrefecer imediatamente. Deixe repousar de novo, durante 24 horas e depois retire a nata. Chama-se nata coalhada.

Manteiga

Obtém-se a manteiga batendo a nata. Mas só quando a nata estiver «em maturação», isto é, quando as bactérias lácticas tiverem transformado um pouco da lactose ou do açúcar do leite em ácido láctico.



Utensílios

- 1 cuba para queijo
- 2 refrigerador
- 3 batedeira de leite
- 4 prensa para queijo
- 5 batedeira de manteiga
- 6 separador
- 7 misturador de manteiga
- 8 faca vertical para leite coalhado ou «lira» vertical
- 9 faca horizontal para leite coalhado ou «lira» horizontal

A vacaria

Pode-se fazer manteiga e queijo numa cozinha, mas, se tiver um quarto ou uma arrecadação no exterior, vale a pena transformá-la em vacaria. O chão deve, se possível, ser em tijolo ou betão, com um escoamento para a água. Instale muitas torneiras, de água quente e fria e uma grande cuba em madeira.

Na indústria, a nata é primeiramente pasteurizada para matar todas as bactérias incluindo as do ácido láctico e, seguidamente, injectam-se-lhe verdadeiras bactérias de cultura. Não posso, nem quero, ser assim tão científico, mas faço uma manteiga bastante boa, conservando a nata o mais possível, ou seja, durante 24 horas. De facto, pode-se conservar a nata mais tempo, na condição de que os utensílios estejam mesmo limpos. Depois de cada ordenha junta-se ao leite um pouco de nata, a uma temperatura aproximada de 20º. Depois, antes de a bater, tomamos cuidado para que a última nata incorporada tenha sido acrescentada 12 horas antes.

O modelo mais conhecido de batedeira é um simples barril no qual a nata é virada e tornada a virar, caindo de um

lado sobre o outro e batendo-se a si própria. Mas também existem batedeiras tipo moinho em que as pás batem a nata. Para pequenas quantidades, pode fazer manteiga batendo a nata com uma colher de pau ou uma concha, com um pau dentro de um cilindro ou com um batedor de ovos, isto é, com quaisquer instrumentos que permitam bater bem a nata. Se a nata tiver, mais ou menos, o grau de acidez e temperatura necessárias, «medrará», isto é, transformar-se-á em manteiga dentro de 2 ou 3 minutos. Se, passados 10 minutos ainda não tiver «medrado», veja a temperatura e ponha-a a 20º. Depois volte a bater.

Enquanto bater não é importante o grau de acidez da nata, partindo do princípio de que a nata está em bom estado.

Prove-a. Se não estiver boa, não se pode aproveitar. Quando a manteiga tiver «medrado», despeje o soro do leite coalhado. (Se a nata tiver sido conservada em boas condições, será uma deliciosa bebida.) Seguidamente, deve lavar a manteiga. E deve lavá-la até desaparecerem todos os vestígios de nata, soro ou água.

Existe uma ótima invenção chamada misturador de manteiga. Serve para fazer sair a água da manteiga, comprimindo-a. É formado por um rolo dentado, em madeira, dentro de um tabuleiro liso também em madeira. Deite água fresca e limpa e aperte até que a água que vai saindo esteja absolutamente límpida, sem qualquer vestígio de leite. E, só quando sai água mesmo limpa é que a manteiga está feita. A partir desse momento, não a exponha durante muito tempo à luz ou ao ar e cubra-a, pois conservar-se-á mais tempo.

Se quiser ter manteiga salgada, faça a última lavagem com salmoura, ou então, salgue com sal fino puro e isento de leveduras e bolores e misture com cuidado. Se ao provar estiver muito salgada, lave-a novamente.

No entanto, não desanime se não tiver misturador de manteiga. Lave e esprema com espátulas para manteiga, ou com pequenas pranchas de madeira. A maioria dos principiantes não lava a manteiga as vezes suficientes e, passadas uma ou duas semanas, esta tem um gosto a ranço. Então aperte e reaperte várias vezes.

Para conservar a manteiga, junte 2,5% do seu peso de sal e proceda do seguinte modo: escale uma panela de barro, uma gamela ou um barril. Seque ao ar e ao sol. Introduza na vasilha um bocadinho de manteiga e carregue o mais possível para fazer sair todo o ar. Continue a juntar manteiga, pondo um pouco de sal por cima de cada camada, carregando sempre com o punho para sair todo o ar. Quando a vasilha estiver cheia e não houver mais manteiga, cubra-a com uma camada de sal e papel absorvente ou qualquer outra cobertura. A manteiga conservar-se-á durante meses. Se estiver muito salgada, lave-a simplesmente antes de a comer. Será tão boa como a manteiga fresca. Não se esqueça de que a manteiga deve ser sempre muito bem lavada na primeira vez.

Ghee*

O *ghee* na Índia é já uma instituição. Ponha manteiga numa vasilha e deixe-a levantar fervura durante uma hora em lume brando. A pouco e pouco, vá retirando a espuma. Deite a manteiga derretida num recipiente esterilizado, cubra-o e conserva-se durante meses. Não tem o gosto a manteiga mas sim a *ghee*. É muito bom para usar na cozinha e dá um gosto especial ao *curry*.

Iogurte

O iogurte é o leite que se tornou azedo com a presença do bacilo búlgaro (*bacillus bulgaricum*) e não com a do *bacillus lacticus*, já mais conhecido. Para fazer um litro de iogurte,

meta um litro de leite numa vasilha. Esta bactéria precisa de um ambiente quente. Deste modo, se o leite estiver muito frio, aqueça-o. Depois, junte-lhe duas colheres de um bom iogurte de compra e é neste preciso momento que deve juntar os frutos ou as nozes, conforme o aroma que lhe quiser dar, embora a meu ver, um bom iogurte natural, com uma colher de mel, seja o mais apreciado. Cubra rapidamente a mistura e conserve 2 ou 3 dias à temperatura do corpo humano. Para a conservar quente, pode enterrá-la na palha, que é uma boa solução. Quando a mistura se tornar consistente, o iogurte está feito.

Todos os dias, depois de tirar da vasilha o que precisar, junte uma quantidade equivalente de leite fresco; o processo vai continuar. Mas o leite deve estar muito limpo e fresco e o recipiente deve ser esterilizado e fechado. Pode acontecer que passado um certo tempo não tenha resultado bem. Nesse caso recomece tudo desde o princípio.

Gelado

O gelado feito com nata é muito diferente do de compra e vale bem a pena ser comido.

A nata ao natural e apenas gelada, é insípida. O gelado deve ser açucarado e com sabor a fruta; para enriquecer a sua composição podem-se juntar claras, gelatina e gemas de ovos.

Segue-se uma receita:

0,5 kg de morangos

115 g de açúcar

0,2 l de água

0,4 l de nata ou 0,3 l de *double crème* (variedade de queijo)

Proceda do seguinte modo: faça um xarope com a água e o açúcar. Esmague os morangos depois de arrançados; quando o xarope está frio, misture o puré de morangos. Junte a nata tal como se apresenta, ou batida se for *double crème*. Por fim deve pôr tudo a gelar.

Pode utilizar um congelador, um frigorífico ou muito simplesmente, gelo. Se utilizar gelo misture-lhe sal, pois o sal torna-o mais frio. A proporção será de 1 kg de gelo para 0,5 kg de sal. Ainda não há muito tempo se conservava o gelo, durante todo o Verão, colocando-o numa espécie de abrigo meio subterrâneo; o isolamento era feito com muita palha e existia um dispositivo para evacuar a água derretida.

Para gelar o gelado utilizando só o gelo, precisa de um recipiente de aço, munido de uma boa tampa e um sistema qualquer que faça mexer o gelo, no interior. Ponha este recipiente dentro de outro, maior, que fica cheio da mistura gelo e sal. Este último recipiente deve ter um bom isolamento exterior.

Se usar o frigorífico, ponha a temperatura o mais baixo possível e meta o gelado no compartimento do gelo. De vez em quando vá buscá-lo e bata, para evitar que se formem cristais. Proceda da mesma maneira se usar um congelador.

* *ghee* — manteiga de leite de búfalo purificada para parecer óleo. (N. do T.)



Fazer manteiga

Faz-se manteiga batendo muito bem a nata. Precisar-se-á de uma bateadeira qualquer. Para modelar a manteiga já feita arranje duas espátulas de madeira, ou, então, uma dessas formas antigas para manteiga.



Despeje a manteiga sobre uma tábua de escoamento, muito limpa, ou sobre um misturador de manteiga.



Junte um pouco de sal para dar gosto, ou, se quiser conservar a manteiga bastante tempo, junte muito sal.



Existem muitas formas bonitas bem como madeiras gravadas, para dar a forma final e gravar um desenho na manteiga. Meta a manteiga numa destas formas, fazendo pressão para saírem todas as bolhas de ar.



Utilizo uma bateadeira manual. Encho o recipiente com a nata e depois dou à manivela.



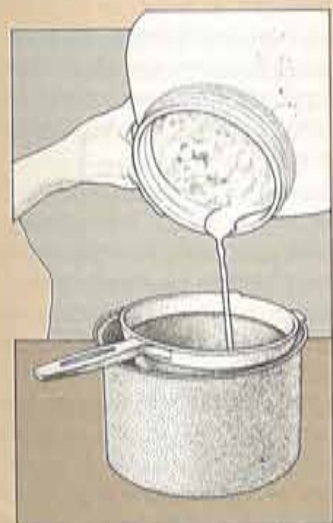
Lave a manteiga cuidadosamente, deitando-lhe várias vezes, água fria por cima e enxugando-a.



Faça penetrar bem o sal. Se pôs demasiado, pode sempre lavá-la.



Depois será necessária a força de duas pessoas para fazer sair a manteiga da forma, para cima de papel tipo pergaminho.



Quando a manteiga «medra» ou coagula, retiro o soro do leite.



Comprima-a, misture e enxugue para fazer desaparecer toda a água e todos os vestígios de soro.



Dê forma à manteiga com as espátulas de madeira assegurando-se pela última vez que toda a água desapareceu. O segredo para fazer boa manteiga é retirar toda a água e todo o soro.



A forma imprime um desenho na manteiga. Existem cardos, vacas, espigas de trigo e outros motivos, conforme o seu gosto.

Fazer queijo

Uma libra de queijo (cerca de 0,500 kg) contém 2000 calorias. Um bocado de carne de vaca do quarto da frente tem apenas 1100 calorias. E o queijo, desde que seja duro, é fácil de conservar e dentro de certos limites melhora com a idade. O queijo é feito a partir do leite cuja acidez aumentou por se ter juntado um aditivo, ou então, por ter sido guardado a uma certa temperatura, de tal modo que o processo se efectua naturalmente. Esta adição de ácido, provoca a formação de leite coalhado e de soro de leite. Faz-se o queijo com o leite coalhado e o soro pode ser dado aos porcos.

Queijo mole

Faz-se o queijo mole deixando coalhar o leite de um modo natural no Verão, ou juntando coalho ao leite. O coalho é uma substância química (uma enzima — Lab.) que se encontra no estômago dos bezeros e que tem a propriedade de fazer coalhar o leite. Ao leite assim coalhado chama-se coalhada. O leite que coalha naturalmente dá leite coalhado e soro de leite.

Se meter leite coalhado e soro dentro de um pano, e pendurar o pano, o soro vai escorrendo e o leite coalhado transforma-se em queijo mole. Não tem qualquer gosto, mas fica delicioso se juntar sal, ervas aromáticas, alho e cebolinho. Coma-o o mais rapidamente possível, pois não se conserva durante muito tempo e não convém conservar para o Inverno os elementos ricos que o leite possui no Verão.

Queijo creme

O queijo creme é um queijo mole, feito com nata coalhada, em vez de leite coalhado. Fica um queijo mais macio, mais rico e mais gduroso.

Queijo do «pobre»

Tem este nome porque pode ser feito com o leite de uma só vaca; comia-se muito queijo deste, na Idade Média.

Aqueça um pouco de leite em lume brando e deixe-o coalhar. Não lhe toque durante a noite, e no dia seguinte de manhã retire o soro. Depois corte o leite coalhado, salgue-o, esprema-o fortemente num pano e deixe-o escorrer todo o dia. Nessa mesma noite esprema-o de novo e deixe-o suspenso durante um mês. Ao fim desse tempo poderá comê-lo. Ficará melhor se juntar um pouco de manteiga ao leite coalhado, e o deixar em maturação durante três ou quatro meses.

Queijo duro

O queijo duro tem um papel importante a desempenhar, isto é, como meio de armazenar para o Inverno as grandes quantidades de leite que consiga arranjar no Verão; para além disso, é uma fonte muito válida de proteínas e é também um alimento maravilhoso. Todos precisamos de queijo e os lactovegetarianos não podem passar sem ele. O queijo duro é muito difícil de fazer, e o melhor é fabricado com leite de várias vacas e não de uma só. Com efeito, por motivos bacteriológicos, o melhor queijo deve ser feito só com o leite de duas ordenhas: a da noite e a da manhã seguinte. Se for necessário mais leite e tiver de fazer mais do que duas ordenhas, terá problemas, como por exemplo, uma acidez excessiva ou cheiros desagradáveis e nesse caso, o queijo terá um gosto muito mau.

Queijo gruyère

Se fizer uma grande quantidade de queijo, isto é, com o leite de cinco ou seis vacas, deve ter à sua disposição um certo número de aparelhos e estar preparado para fazer o trabalho cientificamente. No entanto, mais adiante descrevo a maneira de fazer queijo duro para os que conseguem cerca de 23 litros de leite em duas ordenhas e não pretendem ser demasiado científicos. Desta maneira, pode fazer um *gruyère* muito bom, mas a sorte, a habilidade e a prudência terão a última palavra. Se não conseguir fazer bom queijo com este método, precisa de utilizar «coalho» (ver pág. 104).

Coalhos

O coalho é o leite rico em bactérias de ácido láctico; pode comprá-lo (coalhos vegetais) mas também pode fazê-lo em casa.

Pegue num litro de leite de uma boa vaca, e deixe-o transformar-se em local limpo e bem arejado. Não utilize o primeiro leite tirado da mama da vaca. Assegure-se de que a teta está limpa e lave bem as mãos antes da ordenha. Deite o leite directamente do balde da ordenha para um recipiente esterilizado. Depois deixe este leite na vacaria durante 24 horas. Fica perfeito se a temperatura ambiente da vacaria for de 21°C aproximadamente. O litro de leite vai-se transformar num verdadeiro meio de cultura do bacilo láctico (*bacillus lacticus*).

Depois deite um pouco de leite na centrifugadora (não se preocupe se não tiver este aparelho). Aqueça este leite a 85° exactamente e arrefeça-o rapidamente até 21°. Está a pasteurizá-lo. Tire a parte de cima do primeiro litro de leite (o que se transformou) e inutilize-o. Misture então o resto deste leite com o leite que está agora pasteurizado. Esta mistura deve ser tapada com um pano e conservada 24 horas à temperatura de 21°. Temos assim o coalho. Se juntarmos todos os dias meio litro deste coalho a um pouco de novo leite pasteurizado, vai prolongar a cultura durante meses.

Quando fizer o seu queijo, obtém melhores resultados se utilizar coalho, pois vai fazer com que as bactérias do ácido láctico entrem em acção muito mais rapidamente, fazendo assim concorrência aos outros microrganismos que não interessam. No entanto, passadas algumas semanas, será melhor dar o coalho aos porcos e arranjar outro novo, pois entretanto terão surgido nesse coalho novos microrganismos.

Queijo semiduro

Para fazer um queijo pequeno, com cerca de 450 g, deixe repousar 5 litros de leite durante 12 horas num lugar fresco. Depois, antes de começar, misture uma colher de café de iogurte ao leite, e deixe repousar ainda durante mais meia hora. De seguida e mexendo continuamente, aqueça o leite em lume brando até atingir 32°. Retire-o do lume. Dilua um bocado de coalho em pó (na ponta da faca) em meio copo de água e junte tudo ao leite, mexendo sempre. Deixe repousar de novo durante 20 a 30 minutos; o leite vai coalhar. Quando o leite está bem solidificado, pegue numa faca comprida e corte a massa em fatias e depois em quadrados de 1,5 cm. Deixe repousar de novo, 4 a 5 minutos. Depois com a ajuda da faca

Material para o fabrico do queijo

Segue-se o material de que você precisa para fazer queijo. Os aparelhos maiores, como a tina para queijo ou a presa, estão instalados na vacaria.

- 1 coalho
- 2 escumadeira
- 3 faca para cortar coalhos
- 4 termómetro
- 5 forma matriz
- 6 prensa
- 7 (musselina) tecido; pano
- 8 forma
- 9 caldeira
- 10 esteira de palha
- 11 pia de decantação



de coalho (lira), de uma varinhã mágica ou de uma escumadeira, mexa bem e lentamente, durante 3 a 4 minutos, fazendo «oitos» no fundo da caçarola. Deixe repousar dois a três minutos. Repita toda a operação duas vezes. No espaço de um quarto de hora formam-se fragmentos de queijo que atingem aproximadamente o tamanho dos grãos de milho. Aqueça novamente o leite a 32°C mexendo devagar. Deixe arrefecer, mexendo durante 5 a 10 minutos com a faca de coalho (lira), a escumadeira ou a varinhã mágica.

Agora precisa de uma forma; pode ser uma forma de madeira ou uma grande caixa de metal a que tirou a parte superior e fez furos nos lados e no fundo. Faça os furos do lado de dentro, para que o queijo não se estrague nos bicos do metal. Precisa igualmente de uma grade de madeira com pequenos intervalos ou, de uma rede com malha bastante apertada, bem como duas saladeiras com igual diâmetro nos bordos superiores. Tire o queijo da caçarola, com a ajuda da escumadeira, e encha com cuidado a caixa de metal que colocou sobre a grelha, que, por sua vez, está sobre uma das

saladeiras. Comprima para que a caixa fique uniformemente cheia. Neste caso não precisa de comprimir muito o queijo, pois a massa fica suficientemente comprimida com o próprio peso. Deixe escorrer durante 24 horas, a uma temperatura de cerca de 23°C. Passadas seis horas, o queijo deve estar bastante duro para poder ser voltado; volte-o duas ou três vezes em 24 horas, metendo-o sempre com cuidado na caixa. Depois, tire o queijo e coloque-o sobre a grade de madeira ou sobre uma grelha para bolos.

Pode salgá-lo de duas maneiras diferentes: aplicando sal ou mergulhando o queijo numa salmoura. No primeiro caso, pegue numa colher de café, com sal, e reparta-o bem, esfregando com os dedos na parte de cima e nos lados (a que chamam o «talon»). Quando o sal estiver dissolvido com a humidade, recomeça a operação e mude a posição do queijo. Logo que ele esteja salgado deve conservá-lo à temperatura de 14-16°, e se possível numa cave. Também pode preparar uma salmoura com 120 g de sal para 1 litro de água e mergulhar aí o queijo durante 3 horas, voltando-o uma vez, após hora e meia.

Trata-se agora de deixar curar o seu queijo. Se tiver uma cave bastante húmida, onde a temperatura não ultrapasse os 14º ou 15º, será o ideal. Se não for possível, então coloque o queijo sobre uma grade de madeira, por cima de uma saladeira cheia de água até dois terços. Ponha a grade por cima, cubra o queijo com a outra saladeira e coloque-o num lugar onde a temperatura não ultrapasse os 15º. Deve voltar o queijo todos os dias e limpar bem o suporte, a grade ou a tábua onde ele está colocado. E, todos os dias, depois de o ter voltado, molhe a parte superior com um pano embebido em água salgada (2 colheres de café, de sal para 0,5 litros de água, quantidade essa que vai utilizar durante todo o período da cura) e esfregue levemente. Conforme for a temperatura e a humidade, assim a cura do queijo se processa mais ou menos lentamente. Mas, conte com 3 a 5 semanas até que a crosta se torne avermelhada.

FantasiaS deliciosas

Nada se compara a um bom bocado de pão com manteiga e queijo. No entanto, costuma dar-se ao queijo um papel secundário nas refeições. Mas o queijo, só por si, pode constituir uma refeição maravilhosa. Seguem-se algumas receitas sendo a primeira o tão conhecido *fondue*.

Fondue

Conta com 200 g de queijo por pessoa, dois terços de queijo *gruyère* e um terço de outro queijo duro como, por exemplo, o *emmental*. Esfregue na caçarola um dente de alho, ou, se gostar do sabor do alho, pode cortá-lo aos pedaços. Deite o queijo previamente ralado na caçarola, e junte 2 ou 3 colheres, das de café, de farinha, ou de fécula de batata. Antes de acender o lume, acrescente ainda 0,1 litros de vinho branco seco para cada porção de 200 g de queijo, e um pouco de sumo de limão. Coloque a caçarola em lume forte e deixe ferver, mexendo sempre (é muito importante!). Quando o queijo estiver derretido, bem ligado e levantar fervura, junte-lhe um pouco de *kirsch* ou de licor de ameixas secas. Deite pimenta a gosto e deixe ainda cozer, durante um ou dois minutos. Nessa altura, já devem estar todos à mesa, à volta de um aquecimento de chama regulável, pois o *fondue* deve continuar a cozer em lume brando durante toda a refeição. Ao mergulhar o garfo munido de um cubo de pão dentro do *fondue*, faça-o cuidado-

samente, de modo a que este continue sempre bem ligado. Faça conta a 150 g de pão para cada pessoa.

Soufflé de queijo e alho francês

Receita para 4 pessoas. Limpar 3 ou 4 alhos franceses, lavá-los e cortá-los em pedaços de um centímetro de comprimento. Refogue-os com uma colher, de sopa, de manteiga. Salgue e junte 150 g de presunto aos pedaços, antes de deitar tudo num prato fundo em loiça ou barro, previamente barrado.

Prepare um molho branco espesso com 50 g de manteiga, 60 g de farinha, 0,4 litros de leite, sal, pimenta e noz moscada. Depois retire a caçarola do lume e junte 150 g de queijo duro, *gruyère* de preferência, e 3 gemas de ovo. Bata as claras em castelo e incorpore-as na massa. Cubra os alhos com este molho e leve a forno a 180º durante 30 a 35 minutos. Sirva logo que sai do forno.

Tarte de queijo e cebolas

Receita para 4 pessoas. Desfaça 10 g de fermento de padeiro em 0,1 litros de água morna; depois, junte 250 g de farinha, 1 ovo, 60 g de manteiga derretida e meia colher das de café, de sal. Amasse tudo muito bem. A massa deve ficar bem lisa. Deixe-a repousar e crescer. Depois pegue numa forma para tartes e estenda a massa, deixando 4 a 5 cm de altura nos bordos. Cubra a massa com 250 g de cebolas cortadas às rodelaS e rapidamente estufadas, temperadas com sal e pimenta, 250 g de queijo cortado em fatias finas e 100 g de toucinho cortado aos pedaços. Coza no forno a 200-220º durante 35 a 40 minutos.

Batatas à camponesa

Num prato de ir ao forno, barrado de manteiga, ponha 800 g de batatas cozidas, descascadas e cortadas ao comprido. Cubra-as com cerca de 300 g de queijo duro ou semiduro, cortado em fatias de 3 ou 4 cm de espessura. Vai ao forno à temperatura de 180-200º até que o queijo fique bem derretido. Sirva com salada ou pickles.

Informe-se das inúmeras receitas de queijo regionais que existem, pois são bastante revigorantes para as noites de Inverno.

Queijo duro

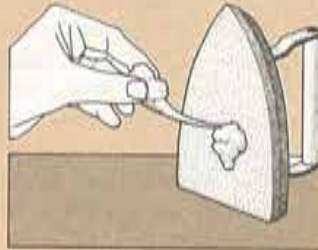
leite. Misture com a mão, durante cerca de 5 minutos. Pare quando o leite começa a colar-se aos dedos.

Aqueça o leite, muito lentamente, até à temperatura de 38°C. Se não tiver caldeira para queijo, retire uma parte do leite, aqueça-a separadamente e volte a juntá-lo, muito lentamente, mexendo sempre devagar.



Pegue no leite da ordenha da véspera e deixe-o repousar toda a noite. De manhã, retire a nata com a ajuda de uma escumadeira e aqueça-o a 30°C antes de voltar a pôr no leite, mexendo bem.

Depois de pequenos toques com a escumadeira sobre a superfície do leite. Esta operação serve para impedir que a nata venha à superfície. Bastam, 5 minutos, para que o leite, já coalhado, retenha a nata.



Controle frequentemente a acidez. Se não tiver acidímetro faça o teste com um ferro de engomar quente. Pegue numa quantidade pequena de leite coalhado, e encoste-a ao ferro. Depois puxe. Se o fio que se formar tiver menos de 1,5 cm de comprimento quando se quebra, a acidez é insuficiente. Se o fio tiver 1,5 cm está perfeito e pode retirar o soro.

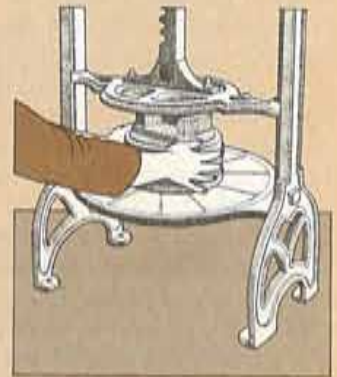


Ponha um pano de linho dentro da forma, antes de deitar para lá o queijo e de o colocar na prensa.

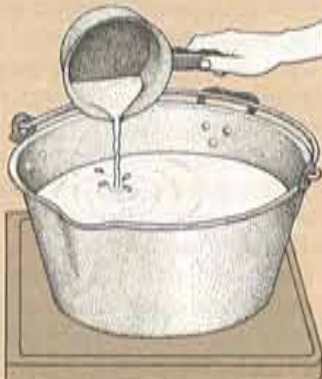
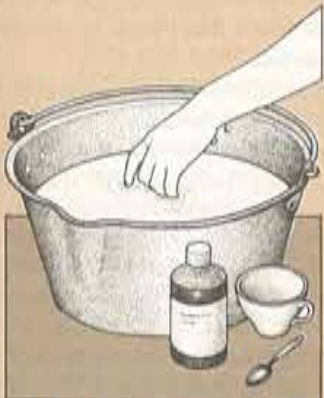


Acrescente o leite da ordenha da manhã. Aqueça lentamente o leite até 32°.

Quando o leite coalhado estiver bastante firme (15 minutos depois de ter acabado de bater) corte-o com uma faca de cortar leite coalhado, ou uma faca de cozinha de lâmina comprida, em tiras e depois em cubos com cerca de 1,5 cm.



Se tiver uma prensa para queijo, utilize-a ou então improvise uma (com uma caixa de metal furada, por exemplo). Nas 6 primeiras horas, aplique 9 a 14 kg de pressão; depois, retire o queijo, lave o pano de linho em água quente, seque-o, enrole o queijo e coloque-o, ao contrário, na prensa. Um dia depois, volte a virar o queijo. No outro dia a seguir, volte-o de novo e aplique 200 kg de pressão durante dois dias, voltando o queijo uma outra vez.



Dilua uma colher, das de café, de coalho num copo de água e deite-o no



Existe um aparelho para cortar aos bocados o leite coalhado. Se o não tiver faça este trabalho à mão, desfazendo o leite coalhado em pequenas porções, do tamanho de uma noz. Junte cerca de 30 g de sal, para cada 2 kg de leite coalhado.



Cubra o queijo com uma pasta de água e farinha e envolva-o num pano. Volte-o todos os dias, durante uma semana, e depois, duas vezes por semana. Deixe-o a curar durante 4 a 6 semanas, pelo menos.

O boi

Se tiver um grande congelador pode matar um boi, guardá-lo inteiro lá dentro e ir comendo aos poucos. Mas não faça a asneira de pôr toda a carne no congelador. Guarde um bom bocado de carne para a comer fresca. Só deve matar um boi no Outono ou no Inverno; no Verão há muitas moscas. Antes de o comer, deixe o boi durante 1 semana pelo menos, num armário fresco e bem arejado, para que endureça: 15 dias no tempo frio. Portanto, não meta grandes quantidades da carne no congelador. Se não tiver congelador pode-se pensar noutras hipóteses.

Ao matar um bezerro com 6 meses, por exemplo (não vale a pena matar bezerras mais pequenos), terá uma carne muito fresca, muito tenra e deliciosa. Se estiver muito frio quando o matar e a sua família for muito numerosa, vai conseguir comê-lo todo. E, se houver outra pessoa que viva em regime de auto-suficiência, não longe de sua casa, o seu problema fica resolvido. Dê-lhe metade do seu bezerro e ele dar-lhe-á a metade do dele, 3 meses mais tarde.

Mas é mais vantajoso criar uma bezerra até aos 3 anos, pois dar-lhe-á muito mais carne, em comparação com a alimentação que lhe dispensou. Então, que fazer quando se mata um boi e não se vive em comunidade nem se tem congelador?

Pois bem! Existe uma solução chamada salgadeira. Pode salgar a carne toda, excepto a quantidade que quiser comer fresca. Mas o melhor será consumir um boi inteiro, salgado. Nessa altura você tem várias possibilidades.

Uma delas consiste em criar e engordar a bezerra com o objectivo de a vender. Outra possibilidade será criá-la até ser adulta, mas não muito gorda, e vendê-la a alguém que acabe de a engordar. Com o dinheiro que ganha, pode comprar carne no talho, quando quiser. Mas, você depressa se aperceberá de que paga duas vezes mais do que ganhou e fica então a saber quem é que enriquece com a agricultura. Uma outra possibilidade é ser você o fornecedor de carne. Mate o boi e venda-o por quartos, aos vizinhos.

Matar um boi

Antes de matar um boi deve fazê-lo jejuar durante 12 horas, mas se não o fizer também não há grande problema. Conduza-o calmamente ao local onde o vai abater. Mate-o com um revólver de pequeno calibre (um 22 por exemplo), ou então com um especial para abates. Se o matar com balas ele nem saberá o que lhe acontece. O essencial é visar o ponto de encontro imaginário, das duas diagonais que vão do corno até ao olho.

O boi cai imediatamente sobre um dos lados. Atenção! Todos os animais têm convulsões violentas quando os matam e os cascos podem ser perigosos. Convém pôr uma das suas pernas debaixo do queixo do boi e empurrar para cima, para lhe levantar a cabeça; a outra perna deve ficar encostada às patas da frente. Deste modo, se o animal começar a dar coices não o magoa.

Agora que o boi tem o pescoço esticado, introduza debaixo da pele uma faca pontiaguda, por altura do esterno e faça um corte de 30 cm para desprender a traqueia. Depois, introduza novamente a faca perto do esterno, mas com uma inclinação de 45°, em direcção à parte traseira do animal.

Corte profundamente para diante, com uma incisão tão profunda como a primeira. A faca deve estar colocada longitudinalmente num dos lados da traqueia. Esta incisão vai cortar vários vasos sanguíneos e artérias e o animal vai sangrar muito. Se tiver uma roldana móvel, suspenda o animal pelas patas traseiras, pois assim o sangue escorre melhor.

Esfolar um boi

A operação *esfolar* é a mais fácil de todo o processo, e você vai ter pena de não ter já visto um especialista a actuar.

Primeiramente esfola-se a cabeça. Será mais fácil se fizer um orifício nas ventas do animal; depois passe um fio neste buraco e erga a cabeça uns centímetros, com o auxílio da roldana. Faça um corte que vai da parte de trás da cabeça até às ventas, passando pelo olho, e retire completamente a pele. Não quer dizer que seja fácil e agradável, mas a cabeça tem uma série de coisas boas para comer e é pena deitá-la fora.

Quando tiver tirado toda a pele da cabeça, agarre no maxilar inferior e introduza a faca no pescoço, próximo da cabeça. Corte, primeiramente, por detrás do maxilar, depois desarticule a vértebra cervical atlas, a primeira, assim chamada porque suporta o peso da cabeça tal como Atlas suportava o céu; finalmente, corte a cabeça.

Seguidamente coloque toda a carcaça sobre o costado do animal, mantendo-a nesta posição por meio de calços. Corte os tendões dos membros anteriores por detrás da pata, mesmo por baixo do esporão. A partir daí corte a pele da pata até ao Joelho. Esfole a tibia. Corte a articulação mais baixa, ou, se não a encontrar, serre o osso. Esfole toda a pata até à metade do corpo. Faça um corte na pele, precisamente debaixo do ventre, e retire a maior quantidade de pele possível. Pegue numa faca muito bem afiada, mas arredondada na ponta e incline a lâmina para que o gume se aproxime mais da pele que da carne.

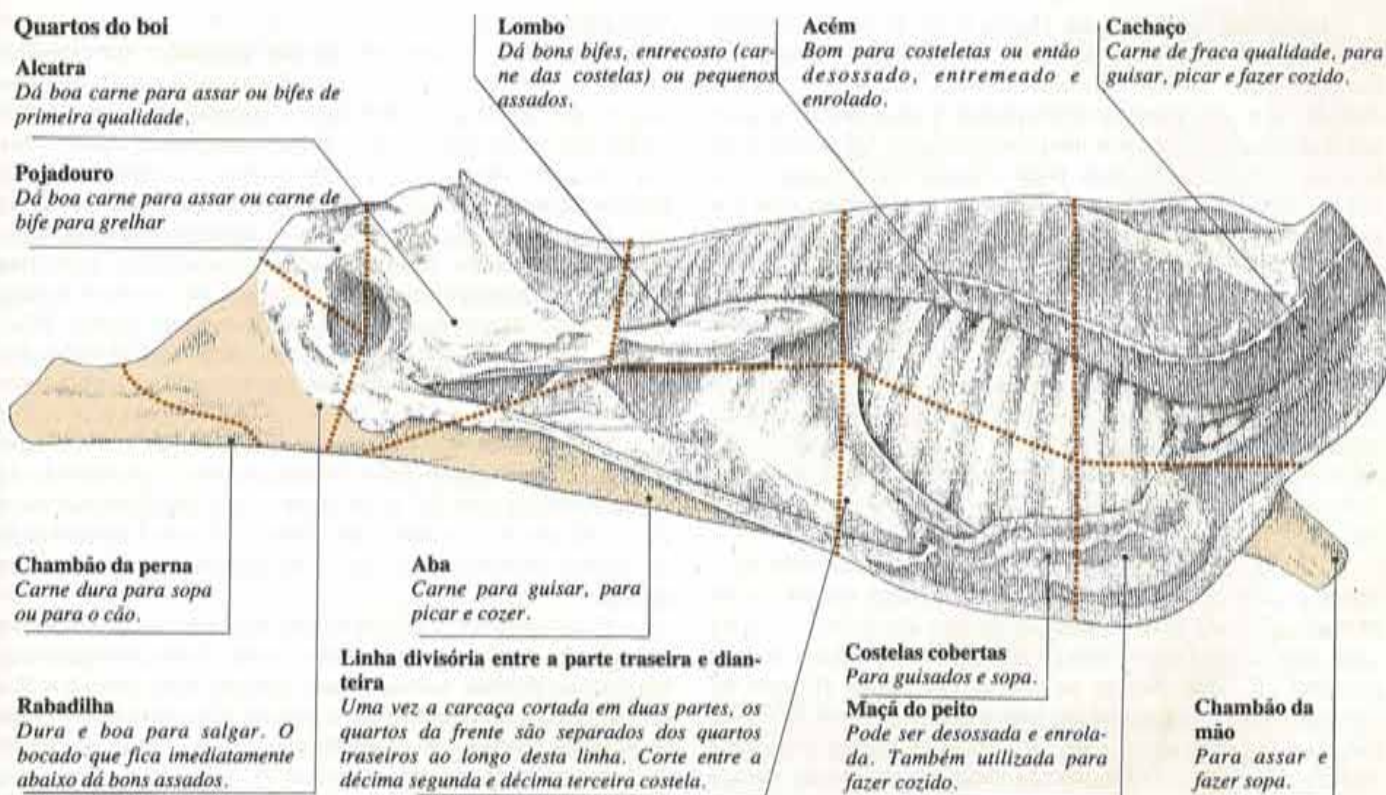
Abra então o ventre, metendo a faca mesmo atrás do esterno e acompanhe-a lentamente com a outra mão para não furar o abdómen. Rasgue a parede abdominal em linha recta, até ao escroto ou à teta. Muita atenção para não furar o abdómen. Depois corte ao longo do esterno e serre-o ao meio. Na outra extremidade, serre a bacia.

Corte então os tendões dos membros posteriores e o osso do jarrete; enrole os tendões dos membros posteriores e o osso do jarrete; enrole os tendões e passe o chamberil, que é uma barra de madeira ou metal, pelo meio deles para os afastar. Com a roldana levante a parte traseira.

Rasgue a pele perto da parte inferior da cauda, separe-a do corpo perto do traseiro e retire-a. Aqui lembro-lhe a sopa de rabo de boi... Agora é altura de tirar a pele da rabadilha. É mais fácil de descrever que de fazer. Lembre-se de que não deve espetar a faca na carne nem cortar a pele. Pele e carne têm ambas muito valor. Não retire a membrana que se encontra entre a pele e a carne, pois é ela que protege a carne.

Estripar um boi

Com uma faca pontiaguda, corte em redor do recto para o separar do corpo. Logo que esteja separado, volte a segurá-lo com um fio, de modo a que nada possa sair dele. Depois separe-o completamente da coluna vertebral. Suspenda então o



animal mais alto e puxe o recto e os intestinos da frente para trás, até caírem. Retire o fígado com cuidado e separe a vesícula biliar. Ponha o fígado num gancho, lave-o e pendure-o num armário de comida.

Retire a pança, os pulmões e o estômago e todos os outros órgãos deixando-os cair numa grande vasilha. Pode limpar o estômago com cuidado e utilizá-lo na dobrada. Os intestinos são uma boa pele para fazer salsichas. Mas não coma o folhoso, (no interior assemelha-se às páginas de um livro).

Deixe cair a carcaça quase até ao chão. Retire o diafragma, que é uma membrana que fica entre o peito e o abdômen. Retire o coração e os pulmões e pendure-os num gancho. Os pulmões dão-se aos cães, mas o coração pode comer-se.

Dobre a pele por cima dos «ombros» e molhe a carcaça com alguns baldes de água fria. Depois tenha uma boa refeição de fígado grelhado; aliás, neste momento só há os «miúdos» que possam ser comidos. No dia seguinte, de manhã, separe a carcaça em duas partes ao longo da coluna vertebral, com um cutelo, se tiver confiança em si, ou então com uma serra. Lave as duas metades com água morna e limpe-as.

Quando chegar a este ponto, aconselho-o a ter na sua presença um cortador. Trincar é uma operação complicada e o melhor é observar o que faz o especialista. Claro que, se a

carne é só para seu consumo e não é destinada à venda, a maneira como está cortada pouco importa. Por outro lado, você quer utilizar o melhor possível um animal que você mesmo engordou durante 3 ou 4 anos prevendo a chegada deste dia, e é certo que não vai conseguir fazer melhor do que um cortador.

Salgar um boi

A salgadeira tradicional é constituída por uma placa arredondada móvel cheia de buracos, que fica debaixo da carne e uma outra placa semelhante, que é colocada por cima. Para comprimir a carne, pode colocar uma pedra sobre a placa de cima, mas nunca utilize pesos de metal.

Para fazer a salmoura, ferva água salgada e deixe-a arrefecer. Controle o ponto de concentração da salmoura: se uma batata não flutuar lá dentro, junte-lhe mais sal até flutuar.

Para preparar a perna de boi, pique toda a sua superfície com uma agulha, esfregue com açúcar escuro e salitre, ou nitrato de potássio e deixe em repouso durante 24 horas. Depois meta-a na salgadeira 8 a 10 dias.

Pode pôr a marinar a língua, depois de ter acrescentado à salmoura salsa, tomilho, aipo, cravinho, limão e duas ou três cebolas. Deixe a língua durante uma semana nesta salmoura.

A cabra

Em certas regiões secas, chama-se às cabras «as artífices do deserto», pois elas destroem os arbustos existentes e impedem que outros aí cresçam. Mas, quando a cabra é vigiada, tem um papel a desempenhar e pode ser de grande utilidade se quiser impedir uma rearborização. Ou, ainda, num bosque explorado, a cabra pode arrancar as ramagens e as silvas, impedindo os arbustos de crescer, vindo assim a dar por terminada a operação de limpeza de uma antiga floresta.

As cabras vivem muito bem nas florestas frondosas (uma cabra por meio hectare) e pode fornecer-lhe muito leite. No entanto, é um facto que elas não deixam que as árvores se reproduzam. As cabras encontram pouco que comer nas florestas de coníferas, mas sentem-se às mil maravilhas nos contrafortes montanhosos, cobertos de urzes e giestas. Nestes locais não há dúvida de que um rebanho de cabras e de carneiros vai utilizar melhor as pastagens do que se for só de carneiros. As cabras comem as ervas más e a vegetação que não convém aos carneiros.

Para o que vive em auto-suficiência e à escala reduzida, a cabra é considerada como o animal produtor de leite mais perfeito. E, para uma pessoa que só tem um quintal, a cabra será, sem sombra de dúvidas, o único animal produtor de leite possível. É isto, porque as cabras são muito eficazes na transformação dos detritos em leite e carne. E o leite de cabra, não só é tão bom como o da vaca mas, em muitos aspectos é melhor. Convém àqueles que são alérgicos ao leite de vaca, é muito bom para as crianças e com ele fazem-se queijos maravilhosos, pois os glóbulos de gordura são muito mais pequenos que os do leite de vaca, desenvolvem-se muito mais lentamente e são arrastados no soro do leite. É mais difícil fazer manteiga, mas, com uma centrifugadora, consegue-se fabricá-la. Por outro lado, ordenhar uma cabra dá mais trabalho que ordenhar uma vaca sendo também mais difícil guardá-las em rebanho ou dentro de uma vedação.

Vedação e estaca

A preocupação número um de um guardador de cabras é impedi-las de fugir, e todos sabemos que os guardadores de cabras que também se dedicam à jardinagem se lamentam frequentes vezes que as suas cabras conseguiram entrar, mais que uma vez, no jardim e o destruíram completamente em poucas horas. Todas as jovens fruteiras, que levaram tantos anos a crescer, morreram, e todos os legumes desapareceram. Mas, o verdadeiro cabreiro não se desmoraliza com esta infelicidade quase constante. No ano seguinte consegue ganhar a batalha e correr com as cabras para fora do seu jardim. Mas, no seu optimismo, ele esquece que a cabra tem 24 horas por dia para descobrir o meio de entrar novamente no jardim e ele não.

Para prender as cabras são precisos três cabos de vedação eléctrica com fios a 40, 70 e 100 cm, ou então uma vedação de malha metálica com 1,2 m de altura e mais um fio de suporte a 1,4 m de altura e um outro mais baixo. Mas uma simples rede de arame metálico não vai, sem dúvida, desencorajar as cabras.

A pastagem com prisão do animal a estacas, é uma outra solução. Se puder amarrar a cabra a um talude, na estrada ou em terreno público e deste modo aproveitar um pasto que lhe saia de graça, é muito lucrativo para si. Mas não é correcto ter os animais sempre presos na mesma estaca, não os mudando de lugar com frequência; e, acima de tudo, deixe passar um certo tempo, até os levar a um local onde eles já tenham andado a pastar. A razão é que as cabras, tal como os carneiros, são facilmente atingidos por parasitas, se os deixarmos muito tempo no mesmo terreno. A pastagem com prisão a estacas, dá muito trabalho, mas para um simples rendeiro, é esta a solução ideal para ter à sua disposição pastos gratuitos.

A amarra corrediça é uma outra forma de pastagem com prisão do animal. Estenda um fio entre dois pastos e uma

Toggenbourg

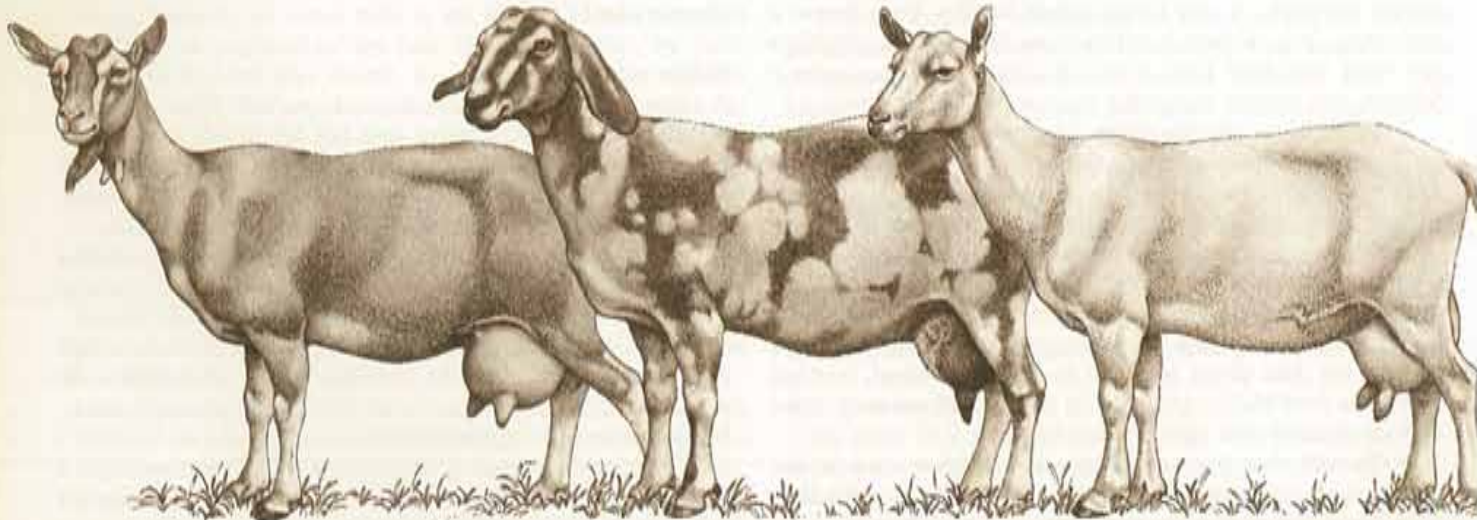
Uma cabra suíça muito pequena. Boa produtora de leite e pode alimentar-se de erva.

Anglo-núbia

Dá um leite bastante rico, mas em pouca quantidade.

Saanen

Cabra grande, de origem suíça e grande produtora de leite se lhe proporcionarem boas pastagens.



amarra que possa deslizar ao longo do fio. É um modo muito simples de arrancar a erva de um campo, por faixas consecutivas, e também um modo de nos vermos livres das ervas daninhas que os outros animais não querem comer.

Alimentação

Uma criança desde que nasce deve beber 1 litro de leite por dia, durante pelo menos 2 meses; mas quando for mais crescida, uma parte desse leite já pode ser desnatado. Uma cabra tipo médio pode dar entre 1,7 e 3,5 litros de leite por dia. No Inverno, uma cabra que dê leite, deve comer diariamente 1 kg de feno de boa qualidade (para isso tem de produzir 340 kg por ano numa área de 1500 m²), cerca de 1 kg de raízes ou de outras guloseimas e 1 kg de cereais, conforme for a produção do leite. A cabra tem de ter, permanentemente, pedras de sal, para lamberem. É errado pensar, que uma cabra dará muito leite se comer só erva: as cabras que dão leite têm de ter uma alimentação muito boa; vão comer a erva que você arrecadou, em sacos de plástico herméticos ou em silos (pág. 80-81). Quanto a cereais, dê-lhes uma boa mistura, o mesmo que dá às vacas leiteiras, ou, ainda, pode comprar «bolas» ou granulados, em qualquer comerciante. Pode dar às cabras todos os restos de legumes que você não vendeu nem consumiu, mas esmague-os primeiro. E, principalmente, dê-lhes os concentrados individualmente, pois é frequente roubarem a comida umas às outras.

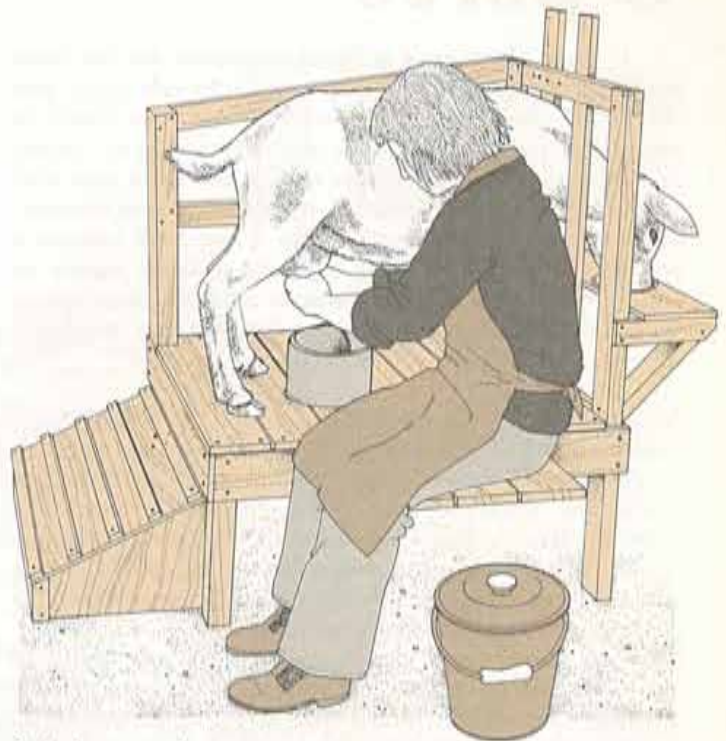
Estábulo

As cabras não são tão resistentes como as vacas e, na Europa ou na América do Norte, não se devem deixar andar ao ar livre todo o Inverno e esperar que dêem leite. As cabras não gostam do frio e têm horror à chuva. As grandes produtoras de leite precisam de muita alimentação e de um estábulo quente: mas as outras contentam-se com um abrigo para a chuva e uma cama de palha, bem seca, para dormir. É boa ideia se lhes pusermos um fundo de tábuas, um pouco afastadas do chão, para evitar a humidade e, se por acaso tiverem de estar deitadas num sítio em que haja correntes de ar, tente fazer um tecto falso, precisamente por cima desse fundo de tábuas.

Quanto aos demais cuidados, proceda como com as vacas. Deixe de as mugir 8 semanas antes de elas parirem. Mas uma cabra pode dar leite 2 ou 3 anos após ter parido e mesmo que não volte a parir.

Alimentação dos órfãos

Uma das boas utilidades das cabras é a alimentação de órfãos, de todas as espécies. As cabras são muito boas para amamentar os outros animais: os bezerros desenvolvem-se melhor com o leite de cabra do que com o leite da própria mãe; e, se você tivesse vacas e um bom pedaço de terreno inculto, seria interessante se arranjasse algumas cabras e as levasse para esse terreno, utilizando-as depois para amamentar os bezerros. Assim, já você podia continuar a mugir as vacas. Entre outras qualidades, o leite de cabra é muito digestivo e, os leitões, por exemplo, que só gostam de leite de vaca, desenvolvem-se muito bem com o leite de cabra. Os bezerros pequenos vão mamar directamente às tetas; os borregos também, mas podem



Ordenhar uma cabra

Pode ordenhar uma cabra do mesmo modo que ordenha uma vaca (ver pág. 94). Mas, como as cabras são muito mais pequenas, você precisará de um estrado. Distraia-a com um pouco de feno ou cereais.

magoar as tetas da cabra e provocar-lhes uma mamite. Deve portanto, ordenhar a cabra e dar o leite, num balde, aos borregos. Faça o mesmo com os porcos, mas dê-lhes o leite por uma garrafa. Também é possível alimentar um potro com leite de cabra. Já foi sugerido em alguns países que um indivíduo poderia ganhar a vida, ou parte dela, arranjando um orfanato não só para crias de cabras, mas também de outros animais. Os vizinhos seriam rapidamente informados e haveria sempre muitos borregos e leitões órfãos a aparecer.

Cabritos

Os cabritos nascem, quer você queira ou não, e é importante que tome uma decisão nesse sentido. Tanto os pode castrar como comer. Um cabrito torna-se verdadeiramente um macho a partir dos 3 meses, enquanto os borregos só a partir dos 6 meses é que desenvolvem as suas, características específicas de macho. É esta a razão porque aqueles que engordam os borregos não se preocupam muito em os castrar; mas, um cabrito tem de ser castrado senão o comer antes dos 3 meses, pois fica com um gosto esquisito. Na minha opinião, uma cabra (ou um cabrito castrado) são tão bons quanto um carneiro, principalmente se lardear bem a carne ou se a deixar a marinar em azeite e vinagre, ou azeite e vinho, pois é muito menos gorda que a do carneiro. Até aos seis meses, pode ser comida grelhada e temperada com ervas aromáticas e molhos picantes. Se o cabrito não for castrado, a carne tem um forte sabor a caça, e então é preferível deixá-la de molho em vinho ou vinagre, «vinha de alhos», durante pelo menos 3 dias, e depois guisá-la. Mas, em geral, é sempre melhor castrar os cabritos, quando o objectivo é comê-los.

O porco

O porco adapta-se de tal modo à economia dos que vivem em regime de auto-suficiência que parece ter sido criado para esse fim. É sem dúvida um omnívoro; come praticamente de tudo e pode comer e digerir a erva. Um porco não se contenta só com erva, mas esta pode ser considerada como uma parte substancial da sua ementa. O porco vai, potencialmente, transformando em boa carne tudo o que você cultivar e produzir na sua quinta. Dê a um porco qualquer legume ou outro produto e ele irá imediatamente comê-los, transformando-os em poucas horas, numa carne famosa e num estrume de primeira qualidade.

Alimentação

Quem vive em auto-suficiência deveria fixar-se com o objectivo de produzir, na sua quinta, a alimentação necessária aos porcos que possui: cevada, milho, batatas, tupinambo ou girassol batateiro, cenouras, beterraba forrageira, rabanetes, couve rábano. Todas estas culturas podem ser cultivadas para alimentar um porco e, se acrescentar um pouco de leite desnatado ou soro de leite, ficará com uma belíssima ração. Engordei porcos dando-lhes batatas cozidas e leite desnatado mas eles comem também batatas cruas. Também lhes dei cenouras e soro de leite. As «sobras» do trigo como a sêmea ou o farelo, também são muito boas, mas quando se trata de engordar porcos nada substitui as papas de cevada ou de milho. Mesmo nestes casos eles precisam de um suplemento de proteínas; soro de leite, leite desnatado ou outros elementos ricos em proteínas: pasta de carne ou de peixe, carne ou peixe cozidos, ervilhaca ou outros cereais ricos em proteínas. A soja é excelente para os porcos. Se os seus porcos andam ao ar livre não precisam de outros elementos minerais. Se têm verdura fresca, alguns derivados do leite, e restos de comida doméstica, não é necessário dar-lhes vitaminas em especial. Deixe as porcas comer em grandes espaços abertos, se não estiverem a amamentar; no Verão elas encontram na erva quase metade da sua alimentação. Ponha as porcas ou os leitões nos campos onde haja tupinambos ou num campo de onde tenham sido arrancadas batatas. Aí encontrarão grande parte da sua alimentação.

Blanc de l'Ouest

Porco de grande estatura e de muito bom rendimento, mas de fertilidade média. Carne de excelente qualidade.

Large White

Porco de grande estatura. Bastante rústico e acomodando-se perfeitamente à vida ao ar livre; de grande fertilidade.

Piétrain

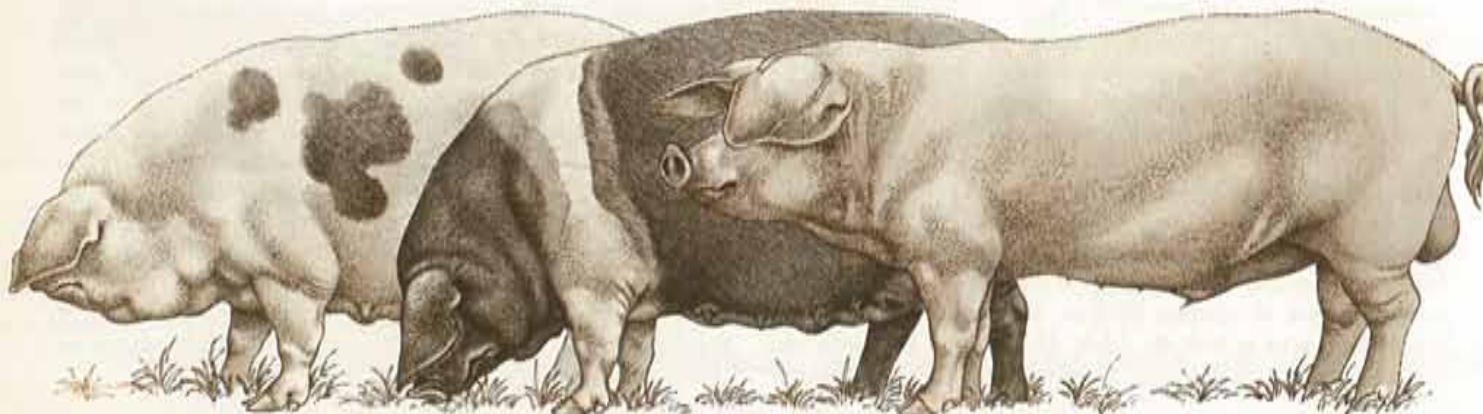
Raça de estatura média. Excelente configuração da carcaça caracterizada pelo grande desenvolvimento do lombo e dos presuntos. Fecundidade média e crescimento mais lento.

As proteínas são essenciais às porcas que amamentam ou que estão para parir, pois são a sua única fonte de vitaminas B12. As porcas que estão para parir e que vivem ao ar livre e às quais dão restos de legumes, etc., deve ser proporcionado diariamente cerca de mais 1 kg de concentrado, bem como cevada moída e algumas proteínas. Mas, quando estão a parir, aumente a ração para 3 kg por dia. Se estiverem sempre na pocilga ou só comem concentrados, estes números devem duplicar. Quando os leitões têm 3 semanas, pode começar a alimentá-los «em permanência», isto é, deixá-los comer todo o concentrado que quiserem, deixando-os passar através de buracos feitos na cerca, pelos quais a mãe não pode passar. Quando engordar porcos, pode dar-lhes tudo o que possam engolir até atingirem os 45 kg. Neste momento deve começar a dar rações, para não ficarem demasiado gordos. Oriente-se com o que eles podem comer, num quarto de hora. Se demorarem mais tempo, no dia seguinte, diminua a ração; se engolirem tudo em 5 minutos e reclamarem mais em grande gritaria, aumente-lhes as rações. Alimente-os assim duas vezes ao dia, não limite as rações de raízes, legumes e de outras verduras; limite apenas os concentrados. E observe-os: se estiverem demasiado magros ou esfomeados, dê-lhes um pouco mais de comer.

O balde do porco

Devo agora dizer algo sobre o grande enigma do balde do porco. Esta teoria não se aplica aos que têm milhares de porcos, mas é válida para a família que tem no quintal um ou dois porcos para abate, ou uma ou duas porcas já idosas que já quase fazem parte da família.

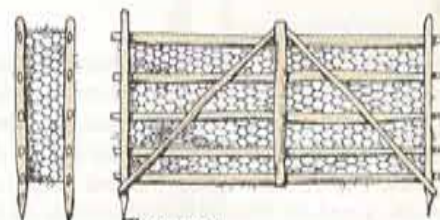
Nada se deita fora numa quinta organizada em auto-suficiência. Os homens do lixo não precisam de lá passar. Debaixo do lava-loiças da cozinha deve haver um balde e para este devem ir todos os restos da cozinha, excepto os que são destinados aos cães ou aos gatos. E, quando lavar a loiça, aprenda a «técnica do balde do porco». Significa que você vai despejar todos os restos dos pratos no respeitável balde; depois deixe cair água morna em cada prato e esfregue bem para que a água arraste toda a gordura e os outros restos da refeição, para



Pocilga

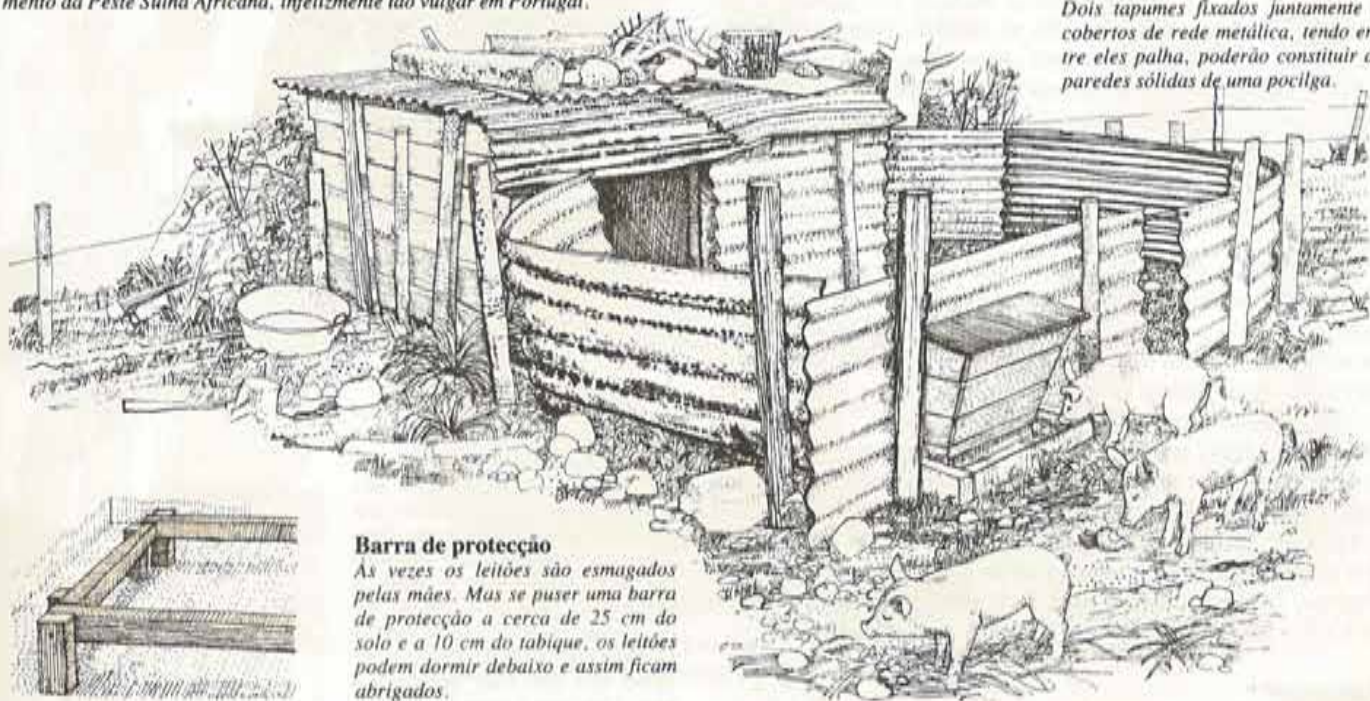
A pocilga deve ser sólida, móvel ou então facilmente desmontável e montável, e, se possível, aberta. Os tabiques poderão ser pedaços de chapa ondulada pregados a estacas de madeira. As paredes e o tecto podem ser formados de placas duplas de chapa, com qualquer tipo de isolamento entre elas. Logo que os leitões tenham três semanas, faça uma abertura na barreira, de modo a que a mãe não possa passar, mas que os leitões possam sair e comer todo o concentrado que quiserem.

Este tipo de pocilga não é recomendado, devido à possibilidade do aparecimento da Peste Suína Africana, infelizmente tão vulgar em Portugal.



Tapumes

Dois tapumes fixados juntamente e cobertos de rede metálica, tendo entre eles palha, poderão constituir as paredes sólidas de uma pocilga.



Barra de protecção

As vezes os leitões são esmagados pelas mães. Mas se puser uma barra de protecção a cerca de 25 cm do solo e a 10 cm do tabique, os leitões podem dormir debaixo e assim ficam abrigados.

dentro de um alguidar (com a ajuda de uma escova). Deite no balde dos porcos esta água da lavagem, rica e concentrada. Depois, acabe de lavar a loiça segundo a sua técnica preferida e deixe esta água escorrer. A água concentrada, da primeira lavagem, é um alimento excelente e sobretudo, não deveria perder-se.

Alojamento e parto

À excepção das épocas em que se preparam para parir ou precisamente a seguir, as porcas podem viver muito primitivamente. Se tiverem uma grande quantidade de palha ou de fetos e estiverem em zona seca, sem correntes de ar e, nas regiões frias, abrigadas por paredes e tecto bem isolados, as porcas comportam-se muito bem. E, regra geral, várias porcas vivendo em conjunto são mais felizes do que estando sozinhas.

Assim, quando uma porca está para parir deve ter à sua disposição um lugar só para ela, lugar esse que deve ser bastante espaçoso para se poder voltar à vontade. Se quiser, pode montar uma barra de protecção, para impedir que ela se deite sobre as crias; mas, tivemos 6 porcas e, durante oito anos só perdemos 2 leitões por esmagamento. As obras especializadas no assunto dizem que se não deve dar camas de palha às porcas que vão parir. Tudo o que posso dizer é que sempre deixámos as porcas ficar com toda a cama que queriam. É um

prazer observar uma porca a fazer o ninho e não há dúvida de que lhe será mais fácil parir, se puder executar previamente todos os rituais próprios da sua raça e depois ficar só e tranquila, sem ter outro porco a maça-la ou a enervá-la. As porcas que comem os filhos ou se deitam em cima deles, são geralmente produto de um sistema organizado artificialmente. Se quebrar o processo instintivo dos animais, sujeita-se a certos perigos.

Tal como as vacas, as porcas têm o período do cio com intervalos de 21 dias. Não é coisa que me agrada muito, levar uma porca ao macho antes de ela ter 1 ano. O período de gestação dura 116 dias. Mas, onde se pode encontrar um macho? Se você tiver pelos menos 6 porcas, pode comprar um macho; se não possuir tantas porcas é melhor levá-las até ao macho do vizinho.

Uma ninhada pode variar entre 6 e 20 crias: a média é de dez crias; mas, quando os nossos porcos se criavam ao ar livre, era normal termos, com uma regularidade quase monótona, umas 12 crias em cada ninhada (e criávamos mesmo as 12). Hoje, voltamos a criá-las, após uma interrupção de 10 anos, durante os quais preferimos comprar aos vizinhos os leitões já desmamados, com oito a dez semanas. Era frequente comprarmos e engordarmos três crias; vendíamos uma e comíamos as outras duas; a que vendíamos dava para pagar as duas que comíamos.

Matança do porco

O modo tradicional de matar um porco consiste em lhe abrir a garganta, mas não aconselho mesmo nada este método. Se não me oponho ao facto de se matarem animais para os comer, já não estou de acordo em os fazer sofrer, de uma maneira ou de outra. Ao matarmos um animal, façamo-lo rapidamente, de modo a que ele não tenha consciência do que lhe vai acontecer.

Atraia o porco até ao local onde o vai matar, ponha comida no chão e faça pontaria ao cérebro, com um revólver 22 ou um revólver próprio para abate. Mas deve ser rápido e ter pontaria, pois este género de revólver deve estar em contacto com a cabeça do porco, no momento em que vai atirar visto o animal poder mexer-se (e fá-lo-á com certeza); com um verdadeiro revólver, você pode ficar um pouco afastado, visar o cérebro e o animal já estará morto antes de dar conta do que se passa.

Logo que ele caia, degole-o. Ponha-se de cócoras em frente dele, há quem o pegue pelos costados, e introduza a faca com uma certa precisão na parte da frente do esterno; quando sentir o osso, deixe a faca deslizar até passar por baixo dele. Introduza mais alguns centímetros e corte para a frente, com a ponta inclinada para a cabeça. Deste modo, vai cortar a traqueia. Agora, atenção, vai-se dar uma reacção nervosa. O porco vai parecer ressuscitar e dar coices e você pode cortar-se. É preciso agir com rapidez, se quiser aproveitar o sangue, para fazer chouriço de sangue. Há quem ate uma corda a uma das patas traseiras e suspenda o corpo numa roldada, antes de o degolar. Isto permite uma mais fácil recuperação do sangue e o porco esvazia-se melhor.

Raspagem

Agora é a altura da raspagem do porco. Para isso é preciso escaldá-lo, ou queimar a pele com qualquer tipo de mato, que é uma operação delicada. Tanto pode mergulhá-lo por completo em água quente, como pode deixá-lo no chão ou sobre uma mesa e salpicá-lo com água quente. Se o mergulhar na água, deixe-o cinco minutos a 65° e depois, suspenda-o para a raspagem. Mas só será possível fazê-lo, se a água se mantiver sempre à mesma temperatura. Se estiver mais fria, os pêlos não se desprendem. Se a água estiver demasiado quente, os poros contraem-se e é então muito difícil tirar os pêlos. O único modo de ver se a água está a uma boa temperatura e se o banho já durou o suficiente é puxar, de vez em quando, pelos pêlos: se saírem facilmente é a altura da raspagem.*

Outro método que costumamos utilizar, pois não temos recipiente suficientemente espaçoso para meter um porco inteiro, lá dentro, é colocar o porco de lado e deitar-lhe água por cima. A água deve estar a 65° quando sai do recipiente, devendo portanto estar mais quente quando o animal entra nele. Continue a deitar água e puxe alguns pêlos. Quando começarem a sair bem proceda à raspagem. Será melhor não utilizar uma faca. A tampa de uma caixa metálica ou qualquer

NOTA

* Se preferir, largar o fogo a qualquer tipo de mato e passá-lo, ainda a arder, pela pele do animal, de modo a chamuscá-la. Seguidamente pode começar com a raspagem.

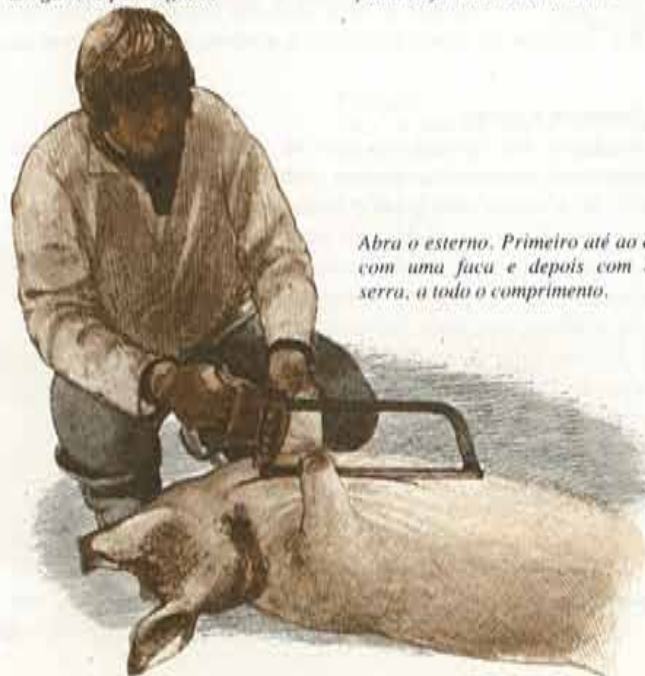


Matança do porco

Atraia o porco ao sítio onde o vai matar, mostrando-lhe comida. Se ele se interessar pela comida, dispare-lhe um tiro na cabeça com uma pistola de abate ou um revólver calibre 22. Logo que esteja morto, abra-lhe a garganta. É esta a altura em que você deve recolher o sangue se quiser fazer chouriço de sangue. Pode escaldar o porco mergulhando-o em água a 65° c ou salpicando-o com água, mas por vezes queima-se a pele, com mato a arder e quando os pêlos se soltam facilmente, raspe-os com uma velha caixa de conservas ou a lâmina de um sacho, escovando e lavando de seguida. Mergulhe depois cada um dos pés do porco num balde com água quente e retire o casco com um gancho pontiagudo.



Faça cortes verticais de cada lado dos tendões das patas traseiras para poder enfiá-las no chamberil.



Abra o esterno. Primeiro até ao osso com uma faca e depois com uma serra, a todo o comprimento.



Suspenda o porco com a ajuda do chamberil.



Corte-lhe a cabeça para assim cortar também a traqueia e o esófago.



Corte à volta do recto e ate-o bem para impedir que se esvazie.



Corte seguindo a linha do abdómen, mas sem tocar nos intestinos. Ponha uma selha grande no chão.

Esvazie todas as entranhas. Ponha o fígado, o coração, o pâncreas e os pulmões de lado. Molhe o interior da carcaça, com um balde de água fria.



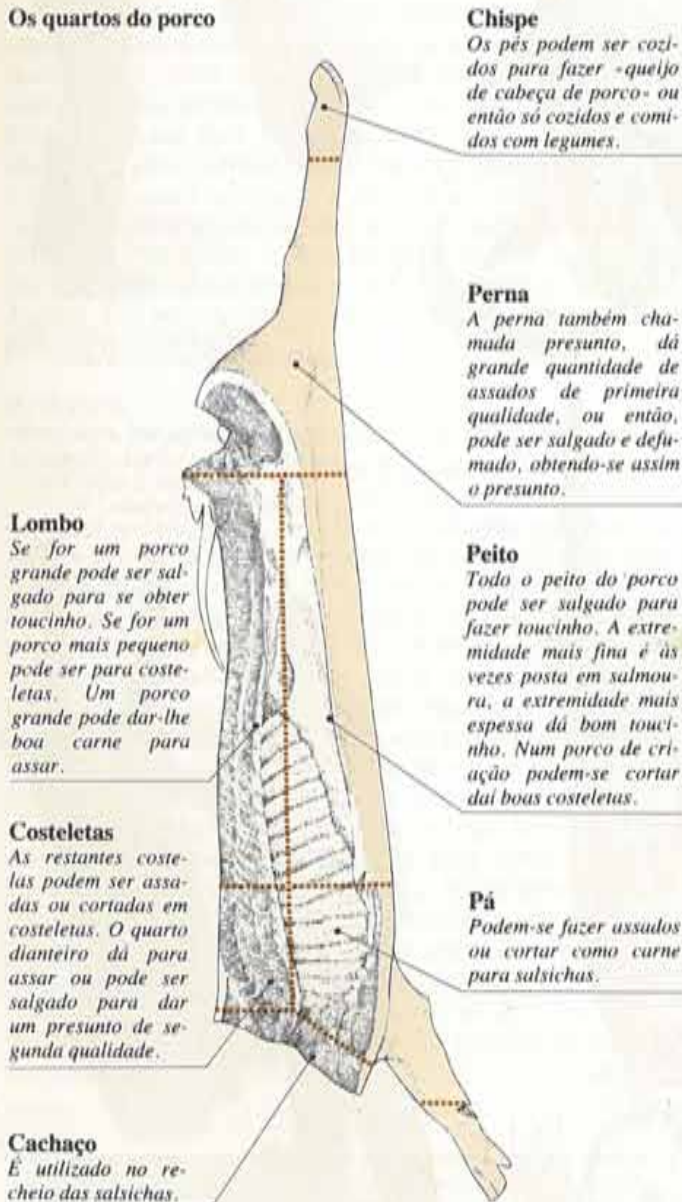
Divida o porco em duas partes serrando a coluna vertebral. Deixe-o suspenso a noite inteira, num local bem arejado.



outra coisa no gênero farão esse serviço. Os pêlos saem, a pele exterior também e a pele do porco acabará sempre por ficar muito branca.

Continue até que o porco esteja absolutamente limpo. Mergulhe as patas na água, retirando-as imediatamente, e com um gancho arranque o casco dos pés. Para a operação de raspagem de um porco corpulento precisará da ajuda de 2 ou 3 indivíduos, mais um outro para trazer água quente e ainda outro para a cerveja caseira (que é, aliás, muito importante). A cabeça é difícil: se for preciso, deite fogo à palha e resina e mantenha a cabeça do porco por cima das chamas, para a chamuscar ligeiramente; depois, esfregue com uma escova. Quando acabar aplique um banho de chuveiro com água fria no porco, para lhe retirar qualquer pele, pêlos ou sangue que ainda possa ter.

Os quartos do porco



Suspensão

Seguidamente pendure o porco. Quatro ou cinco centímetros acima do pé, na parte de trás das patas traseiras, há um tendão; corte de cada lado, fazendo uma incisão vertical na pele e retire o tendão com os dedos. Não corte a pata acima do jarrete, como fazem muitos principiantes: primeiro é bárbaro e, depois, desperdiça uma boa carne. Espete o chamberil debaixo dos tendões.

Mas não pendure o porco antes de ter serrado o esterno. Com uma faca muito limpa, corte a pele até ao esterno e separe-o, serrando-o até ao meio. Se tentar fazer esta operação com o porco já suspenso, os intestinos vão cair e tornar o trabalho mais difícil. Seguidamente, instale a roldana e puxe. O porco sobe e você, nesta altura, corta a cabeça mesmo por detrás das orelhas, por altura da primeira vértebra (atlas) não precisando da serra. Depois, meta o animal na salmoura (água e sal).

Antes de levantar o corpo um pouco mais, corte à volta do ânus, de modo a poder separá-lo do corpo, mas tendo o cuidado de não furar o recto. Aperte-o com um fio de modo a impedir que saiam os excrementos. Agora pode erguê-lo à altura conveniente e fazer uma leve incisão entre as pernas (ancas ou patas traseiras), até ao entalhe que fizera, anteriormente, no pescoço. Não corte a parede abdominal. Corte por baixo dela, afastando com a mão os intestinos e o estômago. Separe o osso em H, que faz a ligação entre as duas pernas, mesmo com uma serra se necessário, mas tenha atenção para não perfurar a bexiga. Depois retire o recto com cuidado, o pénis (se for um macho), a bexiga, os intestinos e ponha tudo numa grande tigela. Pode deitar fora o pénis e o recto ou dá-los aos cães, mas tudo o mais é comestível, ou vai ter qualquer outra utilidade.

Não deite fora as tripas. Dê-lhes uma boa lavagem e depois vire-as. Pode fazê-lo com um bocado de bambu ou qualquer outro pedaço de madeira. Seguidamente, retire a camada de mucosidades em cima de uma tábua, com a parte da faca que não corta, até as tripas ficarem limpas e transparentes. Então, ponha-as em sal e elas vão servir de «pele» para as salsichas que irá fazer. Pode encher a bexiga com gordura derretida (banha) que vai solidificar e conservar-se durante meses.

Tal como os intestinos, o estômago também é comestível; com ele podem fazer-se «chouriços» ou «linguiças». Vire o estômago do avesso, limpe-o e meta-o no sal, até achar ser suficiente. Não deite fora «a cabeça nem as pernas» pois pode fazer um pudim de porco muito bom (cabeça marmoreada, ver pág. 117).

Retire o fígado, que pode comer nesse mesmo dia, bem como a vesícula, que pode deitar fora. O coração deve sair agarrado aos pulmões. Pendure tudo num gancho. Retire com cuidado a membrana muito fina que adere ao estômago e junte-a aos pulmões. Será um festim para os cães e você pode comer o coração. Atire vários baldes de água para dentro e por fora da carcaça mantenha o ventre aberto com um pedaço de madeira, acabe a sua cerveja e depois vá deitar-se.

No dia seguinte de manhã, se o tempo tiver estado suficientemente fresco, a carcaça estará endurecida (se não estiver é porque não deveria ter morto o porco nesta altura). Pode agora cortá-lo em duas partes, ao longo da coluna

Desmanchar um porco

Um porco é um animal demasiado grande para que se possa comer toda a carne em fresco. É esta a razão porque a maior parte será salgada e conservada sob a forma de presunto, toucinho, salsichas, etc. É claro que vai guardar alguns bocados para comer frescos e guardaria ainda mais, se tivesse um congelador. Mas lembre-se de que um porco de criação é um animal muito gordo e que a carne não se presta a um consumo em fresco, como a de um leitão.



Corte a carcaça ao longo da coluna vertebral. Um cortador fará essa operação com um cutelo, mas os amadores devem utilizar uma serra.



A camada de gordura retira-se muito facilmente. Ela pode proporcionar-lhe a melhor e mais pura banha de porco. Seguidamente tire os rins.



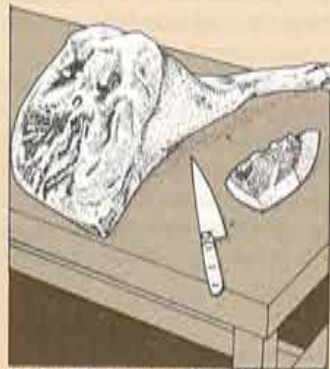
O lombo encontra-se perto da coluna vertebral. É muito bom quando envolvido numa «membrana branca» e gorda que segura os intestinos, e depois recheado e assado.



Separe o presunto.



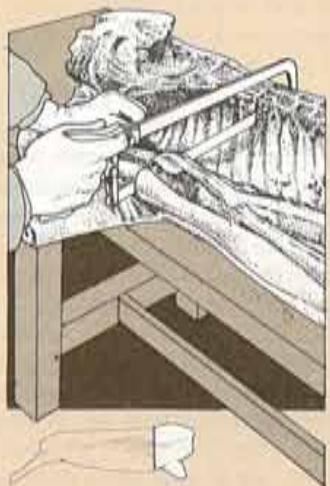
Retire o osso em H, metade de uma bola e da junção de uma rótula, para manter a junção bem limpa.



O presunto deve ser limpo de maneira a que se apresente com o aspecto de uma superfície lisa, onde o sal possa penetrar profundamente. É importante meter sal em todas as cavidades.



A pata é cortada pela altura da rótula. Seguidamente, pode serrar o osso mesmo por baixo, para ter uma extremidade ainda mais lisa quando for salgar.



Corte entre a 50.ª e a 60.ª costela, para soltar a pá. Esta pode ser salgada por inteiro ou desossada e utilizada para fazer salsichas.



Serre a espinha ou a coluna vertebral e separe-a.



Pode deixar as costelas na parte do lombo. Prefiro tirá-las e utilizá-las para uma sopa. A maior parte do lombo é salgado para fazer toucinho.



Pode deixar as costelas na parte do lombo. Prefiro tirá-las e utilizá-las para uma sopa. A maior parte do lombo é salgado para fazer toucinho.

vertebral. Um cortador fará o serviço com um cutelo; se você for principiante, utilize antes uma serra. Coloque cada uma das partes sobre uma mesa e corte-as conforme se vê nas gravuras.

Nos E.U.A. e mais frequentemente na Europa, corta-se o porco no mesmo dia em que se mata: divide-se a carcaça em duas partes, retira-se a camada de gordura que tem debaixo do ventre e até a maior parte da gordura das pernas, enquanto ele estiver ainda quente. Diz-se que é para ele arrefecer mais facilmente. Pessoalmente, acho que nos nossos climas, a carcaça arrefece muito depressa e é mais fácil tratá-la quando está endurecida.

PRESUNTO E TOUCINHO

A maior parte do porco deve ser transformada em presunto e toucinho, pois são as melhores formas de conservar grandes quantidades de carne. O presunto é a parte lateral do porco. As espáduas ou presuntos da frente, podem ser fumados, assados ou, ainda, utilizados para fazer salsichas. Mas as partes que têm maior valor são os dois presuntos traseiros.

Há dois métodos importantes de conservação da carne de porco: o método da salmoura e o método da dessecação.

Conservação por dessecação

Utilizamos um método rápido que consiste em espalhar nitrato de potássio sobre a carne, depois esfregá-la com sal e açúcar e por fim enterrá-la no sal, deixando-a duas semanas, se se tratar de toucinho, e três, se for para presunto. É preferível fazer esta operação um pouco mais cientificamente; primeiro economiza sal e depois a carne não estará muito salgada quando a for comer. No caso de estar demasiado salgada, cortamos o toucinho em fatias finas e mergulhamos estas em água quente, antes de as fritar.

Todavia, o método mais correcto consiste em utilizar a seguinte mistura, para cerca de 45 kg de carne:

3,6 kg de sal
0,9 kg de açúcar
56 g de nitrato de potássio

Prepare a mistura cuidadosamente. Depois, divida-a em duas partes e ponha uma de lado. Utilize uma das partes, para esfregar a carne por todos os lados. Introduza o sal nos buracos do presunto e sobre as espáduas, no sítio dos ossos e de um modo geral, em todas as cavidades. O segredo do sucesso está na rapidez com que o sal é introduzido na carne: é uma corrida entre o sal e as bactérias. Se as bactérias ganharem, terá de deitar fora uma grande quantidade de carne. Mas, se não estiver muito calor (a temperatura ideal é 2º, mas não deixe a carne gelar), as bactérias sairão vencidas, se cumprir à risca as nossas instruções. Cubra todas as superfícies com sal, depois deixe em repouso numa tábua para salgar, sobre uma prateleira ou dentro de uma caixa (é preciso que a caixa tenha buracos para deixar passar o suco que a carne vai largar, sob o efeito do sal); empilhe os quartos de carne, uns sobre os outros. Para esta primeira salga, aplique a quantidade exacta de sal, em cada bocado: não demasiado nas fatias finas de toucinho, mas muito no presunto espesso.

Três dias mais tarde pegue na metade do sal que pôs de

parte (portanto um quarto da mistura inicial) e torne a pôr uma boa camada. Torne a empilhar a carne, mas numa ordem diferente para ter a certeza de ter feito igual repartição do sal. Uma semana mais tarde, aplique uma última camada com o resto do sal e volte a arrumar a carne. Deixe-a no sal, contando com dois dias por cada 500 g, se forem bocados muito grandes, como o presunto, e um dia e meio para cada 500 g, se forem bocados pequenos e toucinho. Portanto, não nos enganamos muito, se dissermos 15 dias para um bom bocado de toucinho e três semanas para um presunto grande.

Passado este tempo, pegue nos quartos de carne, esfregue-os ligeiramente, com água quente para sair o sal que resta, prenda-os com um fio e pendure-os, uma ou duas semanas em local fresco e seco. Depois, conforme desejar, pode defumá-los ou não. Os presuntos e toucinhos não defumados ou «brancos» são muito bons; mas prefiro os defumados. É só uma questão de gosto.

Conservação pela salga

Para cada 45 kg de carne, faça a seguinte mistura:

3,6 kg de sal
0,9 kg de açúcar
56 kg de nitrato de potássio
23 litros de água fervida, mas fria

Teoricamente, os quartos de carne mais grossos, deveriam ser postos numa salmoura mais forte, a mistura acima referida, mas só com 20 litros de água, e os quartos mais magros como o toucinho ou as faceiras do porco, numa mistura mais diluída, com 27,5 litros de água. Introduza a carne na salmoura, tendo a certeza de retirar todo o ar; cubra com uma tábua bem lavada e ponha-lhe uma pedra por cima, para a carne ficar sempre bem «mergulhada» na salmoura (nunca utilize um peso de ferro); deixe ficar os quartos 4 dias na salmoura por cada 500 g. Deve pesar cada um dos quartos antes de os meter na salmoura e tirá-los, um a um, no momento exacto. Quanto ao toucinho e aos quartos mais pequenos, faça contas a dois dias, por cada libra de peso. Volte os quartos de 15 em 15 dias. Quando estiver calor, a salmoura começará a ficar «gordurosa» (se deitar um pouco na mão, sente-a viscosa); neste caso, tire a carne para fora, esfregue-a em água limpa e volte a introduzi-la numa nova salmoura.

Quando for a altura de tirar um dos quartos, lave-o em água fria e pendure-o num local fresco e seco, durante uma semana, para que ele seque; depois se quiser, pode defumá-lo. Também pode comer a carne «branca», isto é, não defumada. Em princípio, deveria guardar-se indefinidamente, mas consuma primeiro os quartos pequenos e o toucinho, antes dos presuntos. O presunto melhora com o tempo de cura: guardei alguns durante dois anos e estavam deliciosos. Mas o toucinho será melhor, se for consumido rapidamente em poucos meses.

O presunto e as espáduas deveriam ser embalados com muito cuidado, em papel tipo pergaminho e cozidos dentro de gaze, depois suspensos, se possível a uma temperatura constante, num lugar seco e fresco. Será melhor que cubra o exterior da gaze com uma camada de cal e água. Assim, os presuntos conservar-se-ão um ou dois anos; vão até ficar melhores e adquirir um gosto especial. Pode pendurar o

toucinho «descoberto» mas tem então de o consumir rapidamente, em relativamente pouco tempo. A luz fá-lo-á criar ranço, portanto ponha-o num local escuro. Aliás, toda a carne seca deve ficar fora do alcance das moscas e outros bichos. Certos camponeses embalam os presuntos e os toucinhos e enterram-nos debaixo de farelos, aveia ou cinzas, matérias que evitam a dessecação excessiva da carne e lhe dão um bom gosto.

Defumar

O método «defumar» contribui para a conservação da carne, seca-a e acelera, provavelmente, o aparecimento do tom avermelhado. Trata-se de um processo muito mais simples do que as pessoas imaginam. Se tiver uma lareira aberta em cima, pendure, muito simplesmente, a carne fora do alcance das chamas e deixe-a cerca de uma semana, mantendo sempre vivo um lume de lenha. Há uma grande percentagem de misticismo, na questão do tipo de lenha a utilizar: os americanos só utilizam uma espécie de nogueira, os ingleses só apreciam o carvalho para queimar. Na minha opinião, esta questão não é muito importante, com a condição de se utilizar sempre uma madeira rija e nunca de pinheiro.

Qualquer que seja a madeira que vai queimar, nunca deixe ultrapassar os 50°; 39° a 43° c é a temperatura ideal. Construir um fumeiro é só uma questão de imaginação e habilidade. Durante anos utilizámos sempre lavatórios em tijolo, construídos no fundo do jardim (é evidente que não satisfaziam plenamente a sua função original). Cá fora, tínhamos um forno de lenha de combustão lenta, com o cano da lareira a passar através da parede do lavatório; suspendíamos a carne no tecto. Parece, sem dúvida alguma, um método um pouco primitivo, pois é preferível ter um forno no interior do edifício, mesmo que o fumeiro fique no exterior. O facto é que geralmente, um forno de lenha pode aquecer toda uma casa e, sem aumento do consumo de lenha pode defumar tudo o que pretender.

Pudim de cabeça de porco

Que tenciona fazer com a cabeça, os pés, a língua, as faceiras do porco, se não as vai defumar? A resposta é pudim de cabeça de porco ou pudim de porco, cabeça mamoreada, ou ainda *achard*, como lhe chamam em diferentes regiões. Coloque toda a carne, ossos, pele em suma tudo, numa frigideira (embora não fosse mau de todo guardar pedaços de pele num bocado de gaze para poder retirá-los quando tiver desaparecido tudo o que houver de bom, no interior) e coza durante muito tempo. Deixe arrefecer, corte em pedaços pequenos, leve a cozer de novo e junte sal, pimenta e as ervas aromáticas que preferir (orégãos, coentros, pimentos, cravinho, cominhos, todos dão um bom paladar à carne). Coza uma vez mais e deite, quente, em formas de bolos. A gordura ao arrefecer fica à superfície e forma uma camada protectora e o pudim que daqui resulta, vai-se conservar muito tempo. Corte em fatias e coma frio. Naturalmente que, se o meter no congelador, o pudim vai-se conservar por muito mais tempo. Aliás pode metê-lo em sacos de plástico, antes de o pôr a congelar.

Salsichas

As salsichas que não se conservam, são as que vêm mencionadas nos livros de cozinha. Para os que vivem no campo, interessam-lhe mais as salsichas que se conservam.

Pegue em duas partes de carne magra (digamos, porco ou metade porco metade vaca) e uma parte de gordura de porco. Pode até utilizar a gordura, do toucinho defumado. Corte em fatias delgadas, tanto a carne como a gordura. Depois, se quiser, deixe-as marinar ou na chamada «vinha de alhos» durante a noite, em vinho ou vinagre. Para uma mistura de 1,5 kg junte:

28 g de sal

2 colheres, das de chá, de pimenta

3 dentes de alho esmagados

e os condimentos que quiser (sugiro a paprica e a pimenta de caiena)

1 pitada de nitrato de potássio

1 copo de vinho tinto ou vinagre (se a carne não tiver estado já, em vinha de alhos)

Misture tudo e encha as tripas (os intestinos do porco ou do boi que limpou, ou outras tripas compradas no talho). Em minha opinião, quanto maiores forem as tripas, melhor. Depois, pendure as salsichas num lugar fresco e seco e, se quiser defumá-las, deixe-as cerca de 12 horas na lareira ou no fumeiro, mas não é indispensável. Seguidamente, pendure-as de novo, a uma temperatura ideal de 16°c, mas nunca ultrapassando os 21°c, e elas vão-se conservar durante meses. Coma-as cruas, cortadas às fatias. Serão bem melhores se estiverem a secar pelo menos um ou dois meses; claro que as pode comer frescas, mas não são tão boas. E depois, não se preocupe com o facto de estar a comer «carne crua»: todos os salames e salpicões que você compra, são «carne crua».

Há milhares de receitas como esta para o fabrico de salsichas que se conservem. O princípio é sempre o mesmo. Siga-o à risca e terá boas salsichas. Há, no entanto, um inconveniente: é que as salsichas ficam de tal modo boas, que é difícil conseguir tê-las em casa por muito tempo.

O carneiro

O carneiro é muito vantajoso para quem vive no campo e não tem congelador. No Inverno uma família pode consumir facilmente um borrego gordo ou um carneiro pequeno, antes que a carne se torne má. Não é que ela se conserve melhor do que as outras, mas é que o animal é mais pequeno e pode prepará-lo mais depressa. No entanto, consegui conservar um carneiro durante um mês numa região onde a temperatura atinge 39° à sombra durante o dia. Mas os dias eram secos e as noites frias. Durante a noite pendurava o carneiro numa árvore, fora do alcance de ladrões a quatro patas, e de manhã muito cedo metia-o para dentro de casa e envolvia-o em várias folhas de papel de jornal para o preservar do calor. A carne estava muito boa. Pode fazer-se o mesmo em todos os climas cujas noites sejam muito frias e os dias não demasiado húmidos e com qualquer espécie de carne.

O carneiro tem outras duas vantagens: fornece a lã além da carne.

O carneiro

O carneiro é muito vantajoso para quem vive no campo e não tem congelador. No Inverno uma família pode consumir facilmente um borrego gordo ou um carneiro pequeno, antes que a carne se torne má. Não é que ela se conserve melhor do que as outras, mas é que o animal é mais pequeno e pode prepará-lo mais depressa. No entanto, consegui conservar um carneiro durante um mês numa região onde a temperatura atinge 39° à sombra durante o dia. Mas os dias eram secos e as noites frias. Durante a noite pendurava o carneiro numa árvore, fora do alcance de ladrões a quatro patas, e de manhã muito cedo metia-o para dentro de casa e envolvia-o em várias folhas de papel de jornal para o preservar do calor. A carne estava muito boa. Pode fazer-se o mesmo em todos os climas cujas noites sejam muito frias e os dias não demasiado húmidos e com qualquer espécie de carne.

O carneiro tem outras duas vantagens: fornece a lã além da carne.

Mas o grande problema, quando se tem poucos carneiros, é o do acasalamento. Não vale a pena alimentar um carneiro não castrado, se tiver menos de meia dúzia de carneiros. Se comprar um carneiro não castrado, para cobrir as ovelhas, vai pagar muito caro e, quando o tomar a vender após tê-lo utilizado (ou seja no ano seguinte), recebe muito pouco. Se resolver comê-lo, vai achá-lo muito duro. Sei-o por experiência, pois recentemente comi um com três anos.

Mas há, no entanto, duas soluções possíveis. Se tiver algumas ovelhas, leve-as no Outono ao macho do vizinho para os acasalar ou talvez possa mesmo pedir um macho emprestado. Se puser uma almofada ou um pedaço de tecido impregnado de um líquido de cor ou, segundo um hábito antigo, se esfregar o ventre do macho com almagre (ocre vermelho) ou outra substância colorida, ficará a saber quando os seus animais foram cobertos pelo macho e pode então devolvê-lo ao dono. Por outro lado, pode comprar carneiros «para engorda». A maior parte dos camponeses da montanha não chegam a engordar, suficientemente, os seus carneiros no primeiro Verão, de modo a poderem ser vendidos; então, cedem-nos especialmente para «a engorda». Se no Outono, comprar uns

vinte e os alimentar de erva invernal ou colza, nabos ou outras culturas forrageiras de Inverno, contando com meio hectare para cada cinco animais, apercebe-se certamente de que, não só tem uma carne de carneiro que não lhe custou quase nada mas da qual ainda vai tirar proveito. Pode consegui-lo, se matar um carneiro quando tiver vontade de comer carne de carneiro e vender no começo da Primavera os carneiros que não matou. E, se lhes der um pouco de concentrado (0,5 kg de cevada ou aveia triturada ou 1 kg de milho e de feno por dia), eles vão engordar muito facilmente.

Alimentação

Para que os carneiros se alimentem bem, precisam de pastagens onde ainda não tenham andado outros animais, durante seis meses, pelo menos, e que a erva não tenha parasitas. Cinco carneiros comem tanta erva como um boi: no Verão, meio hectare de boa erva basta, à vontade, para cinco carneiros, mas no Inverno o rebanho deverá ser mais pequeno pois a erva não se desenvolve. Os carneiros são muito bons para a erva no Inverno, «limpam-na» depois da passagem das vacas, pois roem-na rente ao solo, o que as vacas são incapazes de fazer.

É espantoso, mas no Inverno as ovelhas que estão para parir não precisam de muita alimentação; um pouco de erva já lhes basta. Naturalmente que nas regiões muito frias, vão precisar de feno e, se possível, também de cereais. Nos países frios, é costume conservarem-se as ovelhas que estão para parir nos estábulos e alimentá-las só com feno, cereais e raízes. Neste caso, e se não tiverem erva, dê-lhes cerca de 2 kg de feno por dia e mais nada ou então cerca de 0,5 kg de feno, mais 7 a 9 kg de raízes. Desta maneira, elas vão passar muito bem, mesmo se não lhes der nem cereais nem concentrados. Uma ovelha não deve estar muito gorda quando está para parir, pois terá dificuldades; mas por outro lado, também não deve estar muito magra.

Logo que as ovelhas tenham parido, na Primavera, leve-as para a melhor pastagem que tiver e, de preferência, onde houver erva «limpa», isto é, erva que não tenha sido

Ile de France

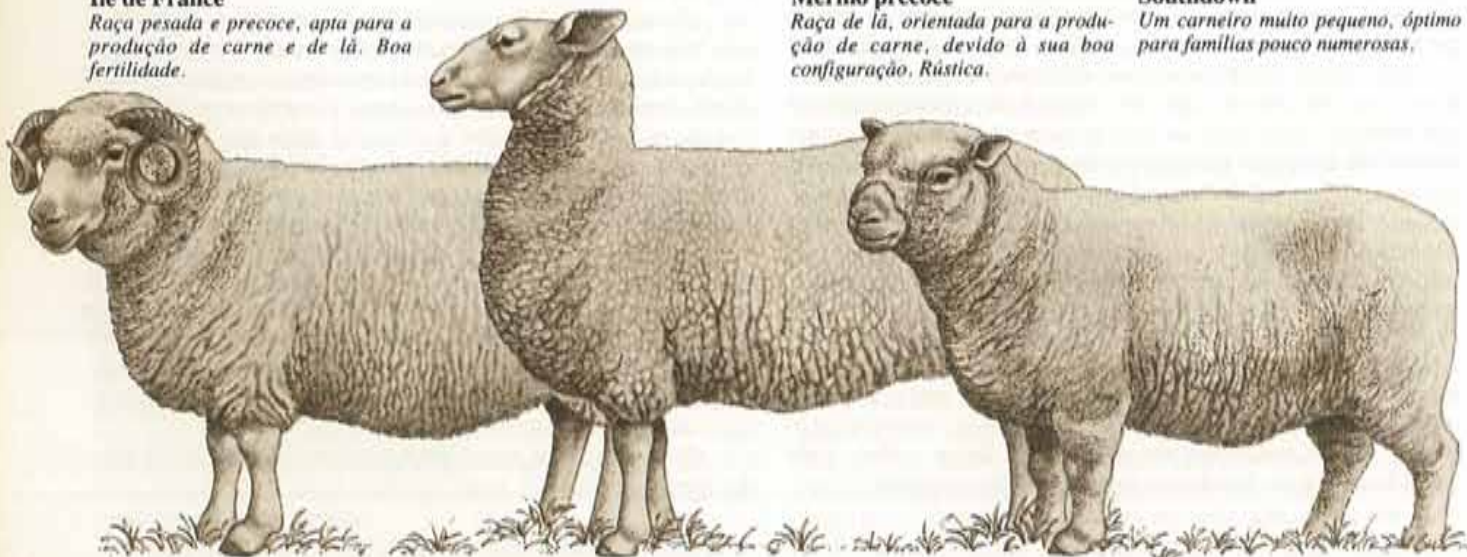
Raça pesada e precoce, apta para a produção de carne e de lã. Boa fertilidade.

Merino precoce

Raça de lã, orientada para a produção de carne, devido à sua boa configuração. Rústica.

Southdown

Um carneiro muito pequeno, ótimo para famílias pouco numerosas.



Parto de uma ovelha

O pastor não devia intervir, mas, se o parto se atrasar muito ou se a ovelha se arrisca a morrer, ele tem que o fazer. Um pastor vigilante tentará evitar estes aborrecimentos.



Ponha a ovelha de costas, de preferência apoiada num molho de feno.



Lave as mãos e limpe a parte traseira da ovelha.

Se os pés da frente aparecerem, mas passado uma hora a ovelha ainda não conseguiu parir, ate um fio delgado aos pés da cria e puxe, devagar, quando a ovelha fizer força.



No caso de ainda não ter aparecido nada, introduza cuidadosamente a mão quando a ovelha não estiver a contrair-se.



Se a apresentação for normal, faça sair as patas da frente e puxe o borrego com muito cuidado.



Continue a puxar, cada vez com mais força, quando a ovelha fizer força também, mas pare logo que ela parar.



Quando o corpo do borrego aparecer, segure-o com a mão livre. E, quando ele estiver metade de fora, torça-o ligeiramente para fazer diminuir a pressão.

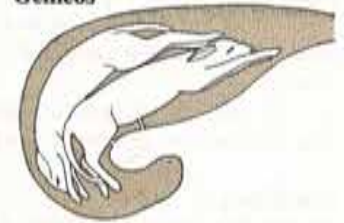


Assegure-se de que as narinas do recém-nascido não estão cheias de mucosidades e deixe-o com a mãe, para que ela o lamba.

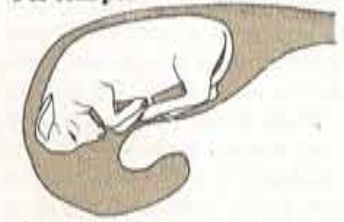
Apresentações anormais

Há muitas espécies de apresentações anormais. O pastor deve saber sentir, com a sua mão, qual a apresentação da cria. No caso de gémeos que pretendam sair ao mesmo tempo, ele tem que empurrar suavemente um deles para trás. Por vezes, mesmo só com um borrego, ele tem de o empurrar para trás e colocar devidamente as patas e a cabeça. É tudo uma questão de bom senso e simpatia pelo borrego e sua mãe. O borrego ou os gémeos devem estar colocados de tal maneira que a cabeça esteja direita e que as patas não estejam dobradas.

Gémeos



Pés com pés



Cabeças e patas dobradas



Antes de deixar entrar o macho, deve «aquecer» o rebanho ou seja, mantê-lo durante algumas semanas numa pastagem pobre e depois pô-lo numa boa pastagem. Nesta roída por carneiros, durante um certo tempo. Nesta época do ano, a erva alimenta muito e os borregos vão-se desenvolver e crescer muito depressa. No espaço de quatro meses, a maior parte deles estará suficientemente gorda para ser comida ou vendida no talho.

Acasalamento

Nos países frios, os acasalamentos fazem-se normalmente, no Outono. Se tiver um rebanho de fêmeas, é preferível separá-las antes de as acasalar, isto é, afastar do rebanho todos os animais velhos que já não tenham dentes. Uma ovelha que tem os dentes todos e oito incisivos, tem quatro anos e já devia ter tido quatro crias. Talvez a possa ainda acasalar um ano ou dois, conforme o desgaste dos seus dentes.

altura é que deve aparecer o macho. As ovelhas vão aceitá-lo rapidamente e o período do parto não será muito prolongado. Enquanto durar a espécie de luta que é o acasalamento, o macho pode cobrir 60 ovelhas. A gestação dura 147 dias. Há quem se esforce, ao máximo, para que os borregos nasçam muito cedo para poderem aproveitar o mercado, mesmo no começo da estação; não o aconselho a fazê-lo, excepto no caso de você pretender que as ovelhas tenham o parto no exterior além de dispor também, de grandes quantidades de comida. Prefiro que os borregos nasçam em fins de Fevereiro ou começos de Março.

Parto

Observe atentamente as suas ovelhas quando começam a parir. Deixe-as sozinhas: em geral, desembaraçam-se muito bem. Mas se uma delas está em parto há uma hora e não conseguiu fazer sair a cria, então ajude-a. Leve-a até um canto onde possa

agarrá-la. Deite-a (se não estiver ainda deitada). Lave as mãos com cuidado. Veja se os pés do borrego estão a aparecer. Se for este o caso, despenda-os devagar, puxando quando a ovelha faz força. Os pés deslizam muito, então prenda-os com uma corda fina, um lenço ou uma gravata também podem servir, e puxe com cuidado quando a ovelha faz força; puxe para baixo. Se nada acontecer, introduza devagar a mão na vagina, ao longo das patas e assegure-se de que a cabeça do borrego não está dobrada para trás. Se for esse o caso, empurre o borrego novamente para dentro do ventre e tente puxar a cabeça em primeiro lugar. Deste modo já deve sair.

A apresentação ideal é a das patas da frente em primeiro lugar, seguidas do focinho. Mas existem muitas apresentações possíveis e más e que se tornam ainda mais complicadas se se tratar de gémeos; com a experiência vai aprendendo o que se passa lá dentro. Pode introduzir a mão por completo e sentir, mas é difícil, pois o útero exerce uma pressão muito forte sobre o braço.

Se possuir poucos carneiros e eles forem saudáveis, tem muitas hipóteses de não ter que se preocupar com eles.

Adopção

Se um dos borregos morrer e uma das ovelhas tiver parido gémeos, é uma excelente ideia entregar um dos gémeos à mãe que perdeu a cria. Coloque-a a um canto, esfregue um dos gémeos com o corpo do borrego que morreu e veja se a mãe aceita a nova cria. Se não aceitar, tire a pele ao borrego que morreu e cubra com ela o gémeo que quer que ela adopte. Com este truque, é quase certa a aceitação por parte da ovelha. A vantagem é que a mãe dos gémeos vai alimentar muito melhor um único borrego e a mãe que perdeu a cria não apanhará mamite nem terá problemas para parar o fluxo de leite; estará feliz, bem como os gémeos, a mãe dos gémeos, e você terá o seu problema resolvido.

Órfãos

Para um simples caseiro, os borregos órfãos podem ser um bom negócio. Há muitos camponeses que dão os órfãos, quase de graça e você pode alimentá-los com o biberão. Pode dar-lhes leite de vaca quente, diluído num pouco de água de início, e depois puro. O leite de cabra é melhor, mas não os deixe mamar directamente na cabra; ordene-a primeiro e dê depois o leite aos borregos dentro de um biberão. Mantenha-os no quente e irão desenvolver-se rapidamente.

Tosquia

Começo a tosquia no princípio de Julho, mas mais para o sul, começa-se mais cedo. Observe como fazem os seus vizinhos. A maior parte dos camponeses não tosquia os borregos; tosquia o macho, as ovelhas e os machos castrados que ficaram do ano anterior.

Se tosquiar à mão, verá que é muito mais prático sentar o carneiro sobre um banco ou sobre uma caixa. Segure-o, de costas para si e prenda-o entre os joelhos, deixando-lhe as mãos livres. Corte a lâ do ventre. Depois comece a subir em direcção ao pescoço e corte, mecha por mecha, do lado esquerdo, nos ombros, nos flancos e o mais baixo que puder. Quando não conseguir tosquiar mais nada, vire o carneiro para o outro lado e tosquie o lado direito, esforçando-se por chegar

ao sítio onde parou, no lado esquerdo. Para tosquiar o que resta, é preciso dar quase uma volta completa ao carneiro o que lhe vai permitir cortar perto, e à volta da cauda. Solte então o carneiro, que fugirá deixando para trás de si a lâ.

Coloque a lâ com o lado que fica em contacto com o corpo junto ao chão, sobre um pano limpo ou sobre uma tábua e retire todas as mechas, sujas de excrementos. Dobre os bordos para dentro e depois enrole desde a parte da cabeça; torça a cauda, para fazer uma corda, enrole-a à volta da pele apertando e passando a cauda por baixo. Se a lâ é para vender, meta-a num saco grande. Junte as mechas sujas num outro saco marcado, «restos». Falaremos da preparação da lâ para a fiação nas págs. 226-227.

Se as pessoas lhe disserem que é fácil tosquiar um carneiro, mentem. É fatigante, as tesouras vão fazer doer a mão e é difícil. Mantenha as tesouras bem amoladas e corte o mais rente possível ao corpo do carneiro, sem o magoar. Se o ferir, desinfecte logo. Atenção às tetas. É evidente que um tosquiador eléctrico fará o trabalho mais rapidamente, mas também com dificuldade. Mas dá prazer tosquiar; se forem muitos a fazê-lo, verá a grande amizade que se cria entre as pessoas; se o trabalho for bem feito, cada um descobrirá em si, uma certa satisfação. Ao princípio, terá a impressão de ser extremamente difícil, mas não desista. E, se não estripar o carneiro, vai conseguir tosquiá-lo correctamente. A cerveja caseira vai ajudá-lo muito, aqui.

Doenças

Por todo o lado, excepto na montanha, os carneiros são atacados por uma mosca verde-clara, a *Stomoxys*, que os «dizima», depositando os seus ovos nas partes mais sujas do animal. E é bom cortar-se a lâ enlameada, antes de proceder à tosquia. Mas, se der um banho antiparasitário aos seus carneiros, 15 dias após a tosquia, vai protegê-los das moscas durante dois ou três meses; ou mais concretamente, até que comece de novo o período frio, altura em que as moscas desaparecem. Se o não fizer, as larvas atacarão a carne, infiltrando-se no corpo e, por fim, chegam a matá-los da maneira mais desagradável possível.

Há ainda duas outras doenças, muito vulgares nos carneiros. Uma é a fasciola hepática: quando os carneiros pastam em lugares húmidos podem apanhar vermes que se instalam no canal biliar. Assim, o melhor será secar as suas terras ou então não leve os seus animais para as pastagens húmidas. Existe uma vacina contra a fasciola hepática. Você pode saber quando os carneiros estão atacados dessa doença, se ao matar um, encontrar uma série de vermes no fígado. A outra doença é a peeira: um flagelo que se espalha nas planícies húmidas, pois nas montanhas é raro o carneiro que a apanha. Para proteger os carneiros da peeira, apare de vez em quando os pés (é melhor com pinças aguçadas do que com uma faca), para retirar o casco que tenha a mais. Mas, se mesmo assim os seus carneiros apanharem a peeira o melhor tratamento a dar-lhes, é meter-lhes as patas num banho de formalina.

Carneiro e borrego

Degola-se um carneiro, introduzindo uma faca num dos lados do pescoço, tão perto quanto possível da coluna vertebral e da cabeça. Depois, encaminha-se a faca para a garganta, daí

Tosquiar um carneiro

Tosquiam-se os carneiros no Verão, quando o tempo está quente, e não há risco de apanharem frio.



Agarre no carneiro pela lâ, de lado, e não pelas costas. Segure-o e sente-o, pois facilita-lhe a tarefa.



Corte a lâ no estômago até à mama. Tenha cuidado para não cortar a teta de uma ovelha nem o pênis de um carneiro.



Separe a lâ da garganta e comece a tosquiar o lado esquerdo do pescoço, bem como a cabeça.



Continue do lado esquerdo, pelo ombro e pelo flanco, até ao sitio mais baixo que puder. Se conseguir segurar o carneiro entre as pernas, terá as mãos livres. Estique a pele com a mão esquerda e corte o mais próximo possível da pele com a outra mão.



Vire o carneiro do outro lado e tosquie o lado direito. A pele com a respectiva lâ deveria sair por inteiro, excepto a parte traseira do animal.



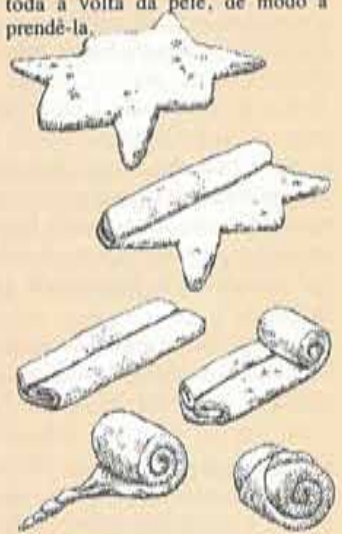
Deite o animal no chão e passe a sua perna esquerda por cima dele, de modo a segurá-lo entre as pernas. Corte a pele na parte traseira.



Para dar bom aspecto, corte igualmente mas em separado a lâ da cauda e das patas traseiras do animal. Guarde em separado a lâ destas partes.

Enrolar uma pele com a respectiva lâ

Para enrolar a pele ponha o lado que fica em contacto com a carne, em cima de uma superfície limpa. Retire quaisquer espinhos ou pedaços de palha que encontre. Enrole, começando pela cauda. Com o pescoço, faça uma espécie de corda e passe-a toda à volta da pele, de modo a prendê-la.



Dar banho aos carneiros

Quinze dias após a tosquia, os carneiros devem ser lavados ou pincelados com um produto apropriado. O banho será melhor, pois o produto fica mais bem impregnado. Nos países onde há tina é obrigatória esta lavagem; mas os carneiros também precisam dela, para se protegerem contra as infecções provocadas pela mosca da carne. Este banho também mata outros parasitas.

resultando que corta todas as veias e artérias do pescoço, bem como a traqueia. Mas, é evidente que tudo isto é feito depois de o carneiro ter sido morto com um revólver ou pistola própria para abate, ou, então, atingido com uma paulada na cabeça.

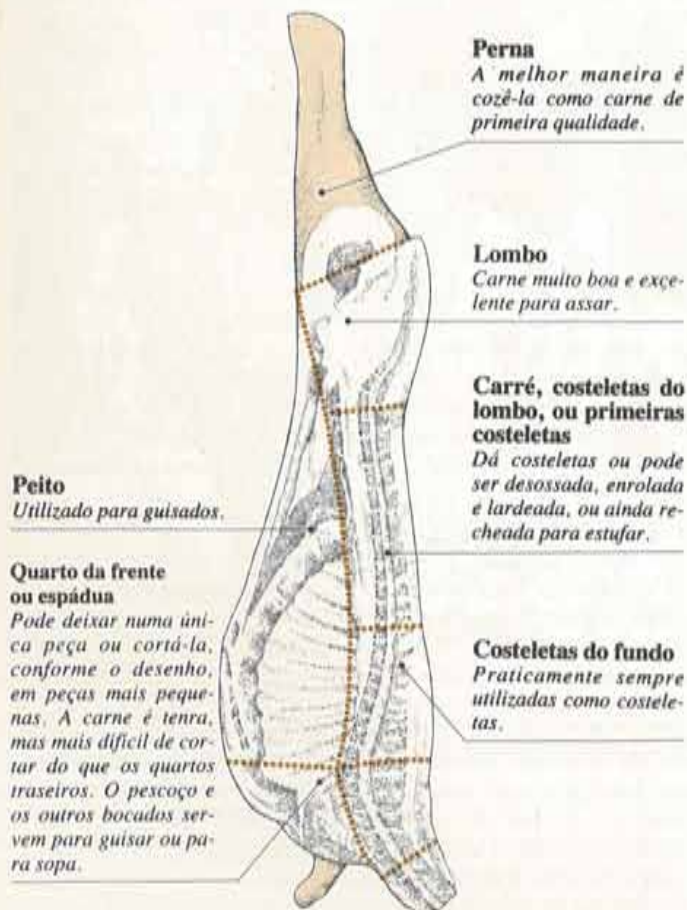
Esfolar

Deite o carneiro no chão ou sobre um banco e corte uma tira de pele, bem fina, precisamente na parte da frente das patas dianteiras e uma outra na parte de trás das patas traseiras. Prenda as patas da frente entre os seus joelhos e puxe esta tira de pele até ao peito. Coloque a faca de encontro à pele e não contra a carne, para a não cortar. Faça o mesmo com as patas traseiras (passando por detrás das patas) até ao ânus. Depois, retire a pele das patas, segurando-as entre os joelhos. Tenha cuidado para não rasgar nem cortar a carne. Corte as patas ao nível da articulação mais baixa e puxe os tendões das patas traseiras para aí fixar o chamberil. Arranque tanto quanto lhe for possível, o bocado de pele que cortou entre as patas traseiras.

Depois tire a pele do ventre, metendo o punho entre a pele e o carneiro. Utilize a faca o menos possível. Lave bem as mãos e não suje a carne. Assegure-se de que não está a

Desmanchar um carneiro

Existem muitas maneiras diferentes de cortar uma carcaça max, qualquer que seja ela, o resultado é o mesmo: acaba em carne. Mas o modo de o fazer não é muito importante, desde que faça um trabalho limpo.



arrancar a outra «pele» ou seja, a fina membrana que cobre a carne. É que, se a arrancar com a pele ela deixa de servir de protecção à carne. Retire, portanto, toda a pele que lhe seja possível, nas duas extremidades e no peito. Depois coloque o chamberil e pendure o carneiro.

Corte a pele ao longo do ventre e depois separe-a. Vai ter dificuldade no traseiro, mas utilize ao máximo o punho, evitando o emprego da faca. Se for um carneiro muito gordo, a pele sai facilmente, mas se for uma ovelha já velha e ossuda ou um macho já velho, vai ter problemas. Desprenda a pele do ânus e da cauda, com uma faca. Em seguida, pode puxar a pele até às espáduas como se despisse uma camisola. Tire a pele da cabeça com uma faca; depois, solte-a ao nível do osso atlas, precisamente junto à caixa craniana.

Esvaziamento das entranhas

Corte à volta do ânus. Puxe-o para fora alguns centímetros e prenda com um fio antes de o voltar a colocar no mesmo lugar. Depois abra o ventre, como faria a um boi ou a um porco (ver pág. 113). Proteja a ponta da faca com os dedos, para evitar perfurar os intestinos ou o abdómen. Tire o recto juntamente com os intestinos. Retire também a bexiga sem deixar cair o conteúdo e separe com cuidado a pança, o que resta dos intestinos e outras entranhas. Depois, com muito cuidado, desprenda o fígado das costas e assegure-se de que separou tudo da carcaça, sacudindo-a ao de leve. Antes de ter tudo tirado, não se esqueça de cortar o esófago; recomenda-se que o amarre acima do sítio onde vai cortar, para evitar que a comida ainda existente venha a cair. Guarde os intestinos numa tija. Pode limpá-los por completo, excepto o folhoso, e utilizá-los na dobrada.

Corte ao longo da coluna vertebral. Num borrego pode utilizar uma faca para este serviço; num carneiro mais velho deve utilizar a serra. Retire o coração e os pulmões e pendure-os. Por fim limpe bem a carcaça com água fria e vá deitar-se.

No dia seguinte, cedo, corte a carcaça e desmanche-a. Pode utilizar os intestinos, como pele, para as salsichas.

O coelho

Os coelhos são os animais ideais para a família que vive em regime de auto-suficiência. Podem ser bem alimentados com as ervas daninhas que não seriam aproveitadas por outros animais, mas a sua carne é de excelente qualidade.

Raças

Os coelhos brancos neozelandeses são muito bonitos, pois a sua pele, quando tratada, é muito bela; quanto à carne, como já disse, é excelente. Os californianos são também muito bons. Esta raça média é sem dúvida mais económica que a raça dos grandes coelhos. Como os gigantes flamengos, por exemplo, que comem imenso, mas não fornecem mais carne. Se tiver um macho e duas fêmeas pode obter mais de cem quilos de carne, por ano.

Capoeira

No Verão, se os meter em capoeiras móveis ou dentro de cercas e os for mudando de lugar, de tempos a tempos, eles contentam-se com erva. O gradeamento da cerca deve estar enterrado na terra, pelo menos 15 cm, para impedir que os coelhos escavem túneis; e, se houver raposas pelas redondezas, pode vir a ter problemas. Também pode optar por deixá-los todo o ano nas coelheiras; eles suportam o frio mas não a humidade; não gostam muito de calor e devem estar à vontade para poder fazer um ninho macio, para parir.

Reprodução

Podem-se deixar os coelhos pequenos com a mãe, durante 8 semanas, data em que eles podem ser mortos. Se assim fizer, pegue na mãe e junte-a ao macho, 6 semanas depois do fim da gestação. Quando ela tiver sido coberta de novo pelo macho, volte a pô-la junto das suas crias. Pegue nelas quando tiverem 8 semanas e a mãe terá mais uma ninhada, 17 dias depois, sendo de 30 dias o tempo de gestação.

Se guardar os coelhos pequenos para renovar o núcleo deve separar os machos das fêmeas, aos três meses. É fácil determinar o sexo dos coelhos: deite-os de costas, com a cabeça encostada a si, carregue de ambos os lados onde pensa estarem os órgãos sexuais do animal e fá-los-á aparecer. Se for

fêmea tem um orifício e, se for macho tem uma saliência ligeiramente arredondada. Quando uma coelha branca neozelandesa está prestes a parir deve pesar 3,5 kg; não a deixe engordar mais, pois não poderá ter mais crias. Leve sempre a fêmea até junto do macho, nunca o contrário, pois eles podem bater-se e, deixe sempre a fêmea sozinha quando está a parir. Em geral, uma ninhada tem 7 a 9 crias; se ela ultrapassar as 12 é melhor matar alguns, ou então, dá-los a outra mãe que tenha poucos filhos. Neste caso, esfregue os coelhos com os excrementos e a urina da mãe adoptiva antes de lhes dar, para enganar o seu olfacto.

Alimentação

Os coelhos comem toda a espécie de verduras ou raízes comestíveis. Gostam muito que se lhes dê um pouco de farinha a mais, não se deve fazer questão do cereal moído a dar, mas uma coelha grávida não deve receber mais de 100 gramas por dia, pois pode engordar muito. Supondo que os coelhos não comem erva ou não lhes dão muita verdura; então é necessário dar-lhes 100 g de concentrados por dia, bem como o feno que se quiser (é evidente que se trata de coelhos com mais de 8 semanas). Dezoito dias depois de parir, a coelha não deve comer feno, mas sim concentrados, até que se lhe tire a ninhada, oito semanas mais tarde; nesta altura pode dar-lhe 250 g de concentrados por dia. Pode-se dar de comer aos coelhos a partir da segunda semana.

Abate

Para matar um coelho, pegue-lhe pelas patas traseiras com a mão esquerda, pegue na cabeça com a mão direita e puxe-a para trás; ao mesmo tempo, puxa a mão para baixo, para exercer pressão no pescoço. O osso do pescoço quebra-se e a morte será instantânea. Antes que o animal arrefeça, faça incisões nas patas traseiras, por cima dos pés e pendure-o. Faça um ligeiro corte por cima dos tendões, no interior de cada pata traseira e corte até ao ânus. Tire a pele das patas traseiras e depois puxe-a através de todo o corpo. Esvazie o coelho abrindo o ventre e tirando todas as entranhas, excepto o fígado e os rins. Retire a vesícula biliar.

Branco da Nova Zelândia

Outro bom coelho de carne, muito conhecido entre os criadores de coelhos, pois a sua pele é muito fácil de tingir.

Gigante da Flandres

São demasiado grandes para a produção de carne, mas muito bons reprodutores.

Californiano

Um bom coelho de carne, podendo pesar até 4,5 kg. Tem uma boa constituição e são fáceis de criar.



Aves de capoeira

Todas as galinhas deveriam ter acesso aos espaços livres, excepto no Inverno, em climas muito frios. Não só é desumano ter as galinhas nas capoeiras, a maior parte do tempo, como também lhes pode provocar todas as doenças de que sofrem as galinhas «comerciais». Certos criadores de aves de capoeira são de tal modo cruéis que as têm sempre fechadas nas capoeiras. O Sol é a melhor fonte de vitamina D, tanto para nós como para as galinhas. As galinhas foram criadas de tal forma que têm de esgaravatar para conseguir os alimentos e é cruel impedi-las de o fazer. Na erva fresca encontram um quarto da sua alimentação bem como todas as proteínas de que precisam; e far-lhe-á bem correr nos bosques ou em lugares um pouco selvagens. Precisam — e é mesmo uma necessidade — de banhos de poeira, para se poderem espojar e sacudir as penas, a fim de se desembaraçarem dos piolhos. Há vinte anos que tenho galinhas em liberdade e só agora tenho de procurar num livro quais são as doenças das aves de capoeira, excepto a seborreia das peruas. As nossas velhas galinhas põem ovos todos os anos até ao dia em que eu esteja farto e as meta na panela.

Alimentação

As galinhas que podem correr em liberdade no exterior criam-se muito bem e só comem erva, se lhes puderem dar todos os dias um pouco de grão. No Inverno, quando a erva já não cresce mais, precisam de proteínas. Pode comprá-las a um negociante de cereais ou então, dar-lhes farinha de peixe, farinha de carne, de soja ou de outras vagens, ou, ainda, restos de peixes. Recomendo principalmente a farinha de soja, pois a soja é das mais equilibradas proteínas vegetais.

Mas a soja deve ser cozida, pois contém, quando crua, uma substância ligeiramente venenosa. Os girassóis também são muito bons, principalmente se tiver tempo de descascar os grãos e moê-los; mas as galinhas também ficarão contentes se lhes der, sem serem moídos. Também pode dar-lhes grãos de tremço ou lúpulo (moídos ou inteiros), grãos de colza (mas não demasiados), grãos de linhaça, de amendoim ou de algodão (mas devem ser cozidos primeiro), ervilhas ou ervilhacas, inteiras ou moídas. Todos estes produtos têm proteínas. A

partir do décimo dia, os pintos devem ter verdura fresca à vontade, tanto mais que podemos ser nós a cultivá-la. Portanto, quer corram ou não na erva, dê-lhes sempre muitos legumes. O meu método para alimentar as galinhas é deixá-las no exterior e dar-lhes, todas as manhãs, um punhado de grãos ou de alimento rico em proteínas, que tenha disponível, bem como, também todos os dias, um punhado de grãos inteiros. O melhor dos grãos é o de trigo ou o de milho pisado. A aveia também é boa, mas deve ser batida até que as pontas se quebrem. Também é um bom método deixar as galinhas servirem-se das proteínas e do grão directamente do comedouro. Este deve estar colocado fora do alcance dos ratos.

Se deixar as galinhas comer, ou ter livre acesso a uma boa variedade de alimentação, serão elas que vão estabelecer as suas próprias rações e não comerão um grão a mais do que aquilo que precisarem. Mas, se as galinhas estão confinadas ao interior da capoeira, pode preparar-lhes por exemplo a seguinte mistura de base:

50 kg de farinha de trigo

50 kg de farinha de milho (milho amarelo)

50 kg de farinha de outros cereais (aveia, cevada ou centeio)

50 kg de farinha de peixe

13,5 kg de leite em pó

9 kg de algas em pó

2,3 kg de sal

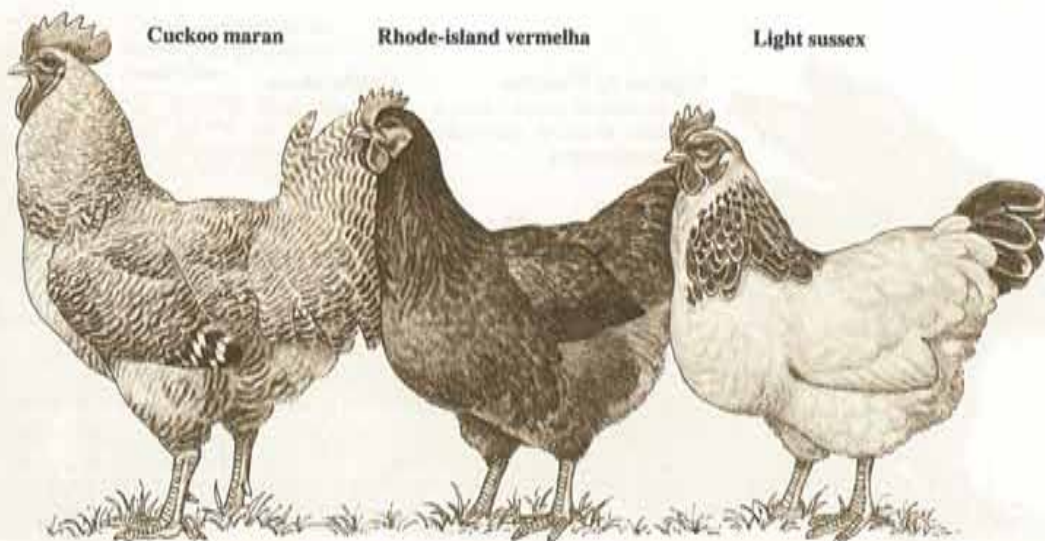
Deixe-lhes ter livre acesso a esta mistura e dê-lhes ainda, a cada uma, uma mão cheia de grãos para elas encontrarem quando esgaravatarem na cama de palha ou de outra matéria vegetal.

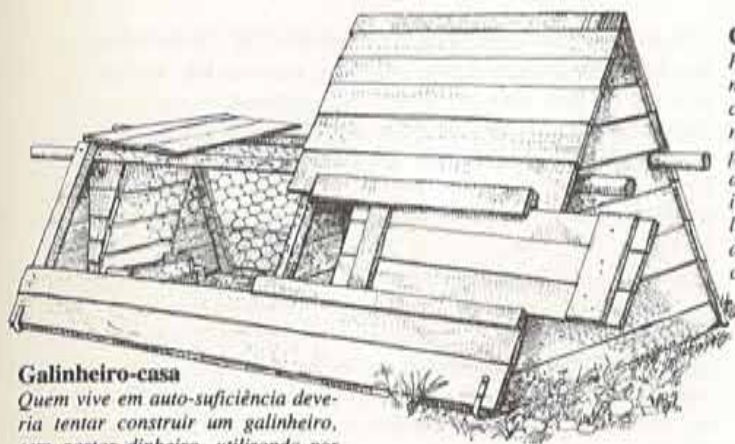
Mistura de engorda para galos novos ou galos capões

O melhor alimento para engordar a criação é a farinha de cevada, mas também pode ser substituída por batatas cozidas. O leite desnatado também serve. Dê-lhes esta mistura à vontade:

A raça das galinhas

Sendo um camponês que viva em regime de auto-suficiência, gostaria de ter daquelas galinhas antigas que serviam para chocar e que hoje são já difíceis de encontrar, pois os actuais criadores só se interessam por animais híbridos, para a produção de ovos e nada mais. Procure pois galinhas dessas maravilhosas raças tradicionais que podem viver ao ar livre, pôr bastantes ovos e chocá-los até darem pintos, criá-los, constituindo, assim, uma boa criação para consumo. Você gostaria de galinhas como a rhode-island vermelha, com duas finalidades, isto é, boa para comer e dando bons ovos; ou então uma light sussex também com duas finalidades; ou, ainda, uma leghorn branca, que é muito resistente e põe grandes ovos castanhos, muito bons mas em pouca quantidade.



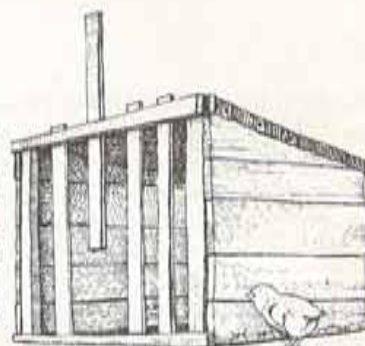


Galinheiro-casa

Quem vive em auto-suficiência deveria tentar construir um galinheiro, sem gastar dinheiro, utilizando por exemplo, sacos velhos de adubos que lhe saem de graça. Este galinheiro foi construído por nós, sem quase termos gasto nada. Uma cobertura de colmo ficaria também em condições e dava melhor aspecto.

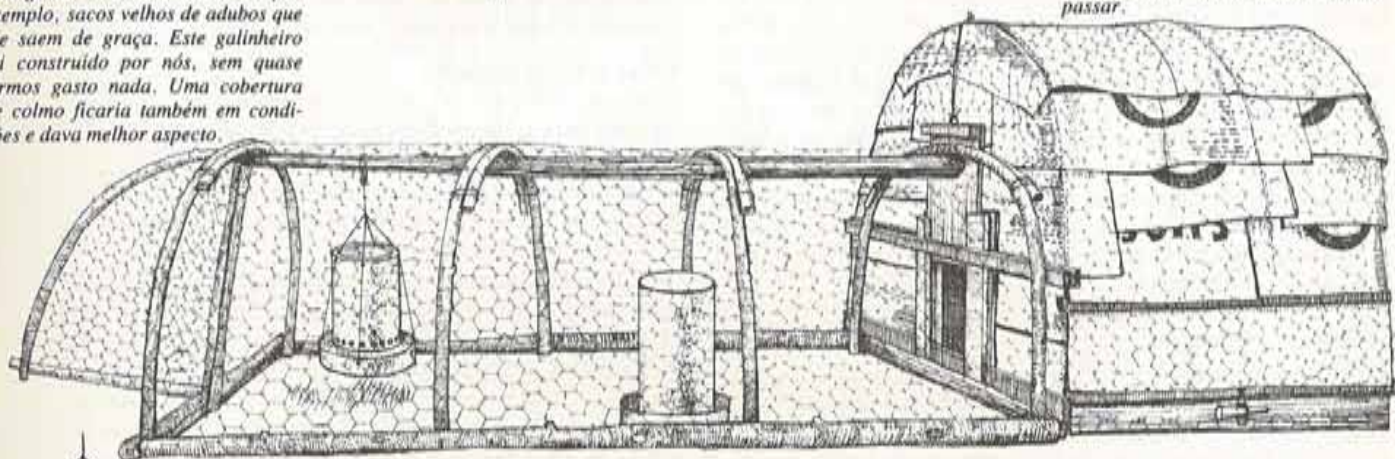
Galinheiro tradicional

Feito de tábuas serradas, cuidadosamente embebidas em creosoto, é constituído por um abrigo para a noite, com poleiros e uma fila de poedeiros, acessíveis do exterior, através de uma porta e de um plano inclinado. Embora de construção sólida desloca-se facilmente com a ajuda de uns puxadores, situados em cada uma das extremidades.



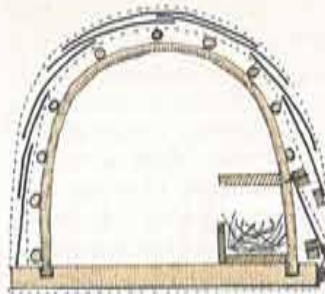
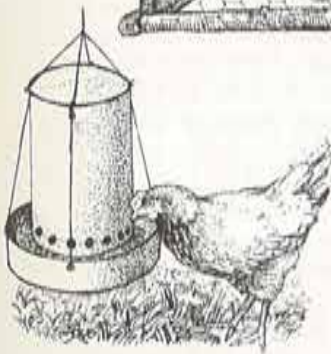
Chocadeira

Todas as galinhas que chocam deveriam ter a sua chocadeira. Com um tecto resistente aos ratos e uma grade na parte da frente para deixar sair os pintos, se for necessário, e por onde a mãe galinha não possa passar.



Auto-alimentador automático

Pode comprar, mas também pode construir este alimentador com os seus próprios meios. Pendure um velho bidão de óleo, com buracos a toda a volta da base, para as galinhas poderem tirar a comida com o bico, e suspenda por baixo a base de um outro bidão mais largo, para impedir que a comida espalhada, caia no chão. Pendure o alimentador fora do alcance dos ratos.



O galinheiro «saco de adubo»

Uma rede metálica pode impedir que os sacos voem com o vento. Fixe os sacos a paus, ou a bocados de madeira pregados na horizontal. Pode-se fazer uma porta no poedeiro, suspendendo sacos e pondo um peso na extremidade que pode ser, por exemplo, um pedaço de madeira bastante pesado.

- 150 kg de farinha de cevada
- 50 kg de farinha de trigo
- 25 kg de farinha de peixe ou carne
- 13,5 kg de leite em pó
- e um pouco de cálcio (algas em pó) e sal

Mistura para pintos

- 13,5 kg de farinha (uma mistura de trigo, milho e aveia)
- 5,5 kg de farinha de peixe ou de carne
- 5,5 kg de farinha de luzerna
- 1 kg de algas em pó
- 0,5 kg de óleo de fígado de bacalhau
- 0,5 kg de sal

e mais alguns cereais, finamente triturados para «esgaratarem».

Se lhes der muita quantidade de leite (o leite desnatado também serve), pode esquecer tudo o resto, excepto o óleo de fígado de bacalhau, a farinha de luzerna, a metade, ou mesmo toda, da farinha de peixe ou de carne. Mas, se tiver alimentação gratuita, ou um produto derivado de qualquer outra coisa, é melhor utilizá-lo (mesmo que os livros digam que não é perfeito) em vez de alimentos que tenha de comprar. Sou partidário do método de cada um se remediar com o que tem disponível.

Liberdade total

Se as galinhas andarem em liberdade total, é preferível aguentá-las no galinheiro até ao meio-dia. Com efeito, elas põem os ovos normalmente antes do meio-dia e, assim, pode encontrá-los facilmente sem ter de os ver espalhados pelo campo ou debaixo das sebes, onde os ratos os podem encontrar. Se as galinhas não forem muitas e se de vez em quando

mudar o lugar do galinheiro móvel, as galinhas vão beneficiar as suas pastagens. A galinha é uma ave da floresta e toda a criação gosta de andar pelos bosques com a condição de não ser comida pelas raposas. Em resumo, é evidente que a criação se pode alimentar, quase de graça, do restolho (restos de cereais deixados no campo após a ceifa).

Liberdade vigiada

Nunca ponha mais de uma centena de galinhas em meio hectare de pastagens, excepto se tencionar mudá-las de lugar, de seis em seis meses. Se puser mais, não só vai estragar a pastagem como se arrisca a que as galinhas se encham de parasitas. Será mesmo bom se puder dividir a pastagem em duas partes (ficando uma das partes de cada um dos lados do galinheiro) e puser a criação alternadamente em cada um dos lados; quando tiverem comido a erva de um dos lados, mude-as de lugar. No Verão, quando a erva cresce com tal rapidez que as aves não lhe dão vazão, deixe-as durante um certo tempo de um dos lados, de modo a poder ceifar o outro. Também pode alternar as galinhas com os carneiros, as cabras, os porcos ou patos. A criação come qualquer erva, com a condição de que seja curta, mas o ideal é a erva tenra, como, por exemplo o *ray-grass*. Não há inconveniente se houver também trevo, embora as galinhas forneçam muito azoto através dos excrementos.

O método «Balfour»

É um método muito válido para os partidários do «pequeno galinheiro por detrás da casa» ou para os que só dispõem de um pequeno jardim ou de um espaço limitado. A volta do galinheiro faça um recanto onde colocará muita palha, fetos ou qualquer outra vegetação que tenha. Depois, terá igualmente dois (e mesmo três, se tiver lugar para isso) recantos, onde a erva cresce e onde as galinhas poderão ir, ao lado do da palha. As galinhas esgaravavam na palha e satisfazem o seu instinto, poupando, ao mesmo tempo, a erva. Depois, abra a porta e deixe-as ir para um dos recantos com erva. Mude de recanto passados cerca de quinze dias ou três semanas. Elas terão erva fresca de novo e a erva do primeiro recanto poderá descansar e voltar a crescer. O recanto da palha dará uma boa quantidade de um bom estrume, por galinha e por ano. O velho «galinheiro atrás da casa», local selvagem, de terra árida, cheio de urtigas, de buracos feitos por ratos e de velhas caixas de conserva não será um bom lugar para guardar a criação, nem mesmo qualquer outro animal.

Galinhheiro

Os galinheiros que se encontram à venda, serão muito bons, se forem portáteis. Se utilizar o galinheiro com o método *Balfour* ou o sistema em «liberdade vigiada», não precisará de ser móvel, excepto se você pretender mudá-lo, de tempos a tempos, para outro local. Um galinheiro pode ser muito simples. As galinhas só precisam de um abrigo contra o vento e chuva, um pouco de isolamento nas zonas muito frias e de poleiros.

Evite que os poleiros estejam muito perto do tecto e coloque-os de tal modo que os excrementos caiam no chão. Os poedeiros devem estar na sombra, de modo a desencorajar as galinhas que aí se queiram instalar durante a noite, devem estar

cobertos de uma espécie de tecto, para evitar que os excrementos lhes caiam em cima. Arranje maneira de chegar aos poedeiros, para poder tirar os ovos. Existem poedeiros engenhosos que deixam cair os ovos, directamente, num outro compartimento. É uma boa invenção, pois deste modo não há ovos sujos. De momento, possuímos galinheiros portáteis (ver ilustrações), têm espaço suficiente para alojar vinte e cinco galinhas e só custam uma mão cheia de pregos, restos de grades e alguns sacos velhos de plástico, próprios para adubos.

Nos países onde há muita neve, no Inverno, será necessário fechá-las durante a estação rigorosa. E talvez não fosse má ideia iluminar o galinheiro com luz eléctrica para que as galinhas ponham os ovos, proporcionando-lhes doze horas de luz por dia; elas vão julgar que é Verão e põem uma grande quantidade de ovos; se assim não for, vão deixar de pôr ovos logo que os dias começarem a ser mais curtos.

Criar aves de capoeira

É sempre bom ter um galo na capoeira e que, já agora, não sirva só para acordar. Sem galo, as galinhas põem muitos ovos mas são todos estéreis. De igual modo, se cada grupo de galinhas tiver um galo que as vigia um pouco e que as mantém em grupo, quando andam ao ar livre, acontecem-lhes menos acidentes.

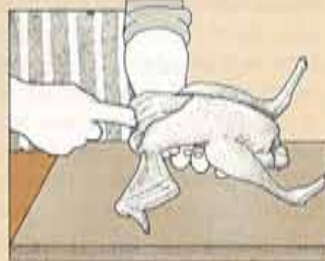
Se deixar andar uma galinha tranquilamente, em liberdade e se a raposa não a apanhar, vê-la-á aparecer, um dia, acompanhada de uma dezena de pintos cacarejando e piando. Estes pintos, tidos muito naturalmente, serão do mais saudável possível. Também uma outra solução será saber quando é que uma galinha tem vontade de chocar. Descubra-o quando a vir sentar-se em cima dos ovos, cacarejando de modo esquisito quando a fazem mexer-se. Ajude-a, metendo-a numa gaiola pequena, com uma grade na parte da frente, de modo a que só os pintos possam sair. Dê-lhe feno fresco ou qualquer outra coisa para ela poder fazer o ninho e coloque-a sobre os ovos fecundados (de facto, podem ser ovos de qualquer outra ave). Providencie para que ela tenha sempre água fresca e comida (comerá muito pouco). Uma vez por dia, deixe-a dar um pequeno passeio, não mais que meia hora, pois os ovos podem esfriar. Vinte e um dias depois, os ovos irão partir-se, saindo de lá os pintos. Passados alguns dias, estes poderão sair com a mãe, que os levará a passear nos arredores e lhes ensinará a encontrar comida. É de longe o melhor método para criar galinhas e ultrapassa bem, as chocadeiras artificiais. Se for a primeira vez que lida com galinhas, pode encomendar «pintos com um dia» ou galinhas «prontas a chocar», isto é, galinhas em idade de chocar. No primeiro dia de vida os pintos não precisam de comer; podem ser metidos em caixas de cartão e transportados, sem que lhes aconteça nada de mal. Mas, um dia ou dois mais tarde, não suportarão a viagem.

Guarde as galinhas novas para poder renovar a capoeira e engorde os galos, para a sua alimentação. Alimente os pintos com proteínas e farinha muito moída. Nos primeiros dias, dê-lhes também ovos cozidos esmagados e derivados do leite. Ficará também com um bom alimento se juntar farinha de trigo com um pouco de leite. Faça com que as galinhas tenham sempre a quantidade de cálcio suficiente. As galinhas que andam em liberdade, não têm muita necessidade de alimentação artificial.

Matar e preparar um frango



Agarre nas patas com a mão esquerda e no pescoço com a mão direita, de modo a que ele fique entalado entre os seus dois dedos do meio e com a cabeça na palma da mão direita para baixo, e volte-a de modo a virar a cabeça do frango para trás. Pare assim que sentir a coluna vertebral a partir-se, pois se não o fizer pode arrancar-lhe a cabeça.



Depois de tirado o pescoço, introduza o indicador da mão direita e passe-o, a toda a volta no interior, para retirar as entranhas.



e o coração seguem-se aos intestinos.



Depois, passe a agulha na asa e na pele do pescoço.



Corte entre o ânus e a cauda, dando atenção para não retalhar o recto.



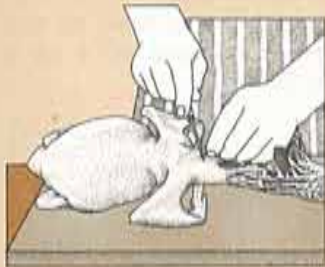
Na extremidade do pescoço, retire o papo.



Passes através da outra asa e ate os fios em conjunto.

Depenar

Comece a depenar enquanto o frango ainda está quente, pois quando esfria é mais difícil tirar-lhe as penas. Tenha o cuidado de não rasgar a pele.



Corte à volta do ânus, como se quisesse separá-lo do corpo. Retire com

Atar

Se meter o frango no forno, tal qual ele está e cozer, ele terá o mesmo gosto que se o atar. Mas, para fazer um trabalho correcto e profissional, é melhor atá-lo.



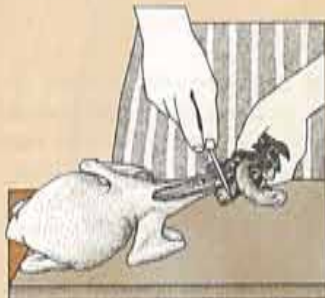
Enfie uma agulha de passar, empurre as patas do frango para a frente e passe a agulha por baixo, através do corpo.



Enfie a agulha e passe por cima da pata, debaixo do recto e à volta da outra pata.

Esvaziar

Meta a faca debaixo da pele, na extremidade do pescoço, e corte na direcção da cabeça.



Corte o pescoço com uma tesoura ou uma faca.



cuidado o ânus e os intestinos, que vêm agarrados. A moela, os pulmões



Cruze o fio por detrás das coxas e ate à volta do ânus.

Entre a 8.^a e a 12.^a semanas, os galos pequenos devem pesar entre 1 e 1,5 kg. A criação que é engordada especialmente para a nossa alimentação deve pesar um pouco mais. Entre a 12.^a e a 14.^a semanas devem andar entre 1,5 e 2,0 kg. Entre os 6 e 9 meses só tem a hipótese de fazer o frango na púcara. Mas, uma galinha já velha também pode fazer uma boa refeição.

Uma boa galinha choca, quando prestes a chocar, deve ter as seguintes características: olhos brilhantes, uma grande crista, moncos bem vermelhos, uma cintura pélvica bem larga (para que os ovos possam sair) e um orifício anal branco, húmido e bastante grande. Se não tiverem nenhuma destas características, torça-lhe o pescoço. Nunca lhe darão muitos ovos e não devia obrigá-las a chocar. Por outro lado, também não deve impedir que uma galinha choque se ela assim o desejar.

Ovos

Os ovos são bem melhores se os comermos frescos, e é possível tê-los durante todo o ano. Se quiser conservar ovos, limpe-os muito bem e mergulhe-os numa solução de silicato de soda que pode encontrar em qualquer drogaria.

PERUS

Comparados com as outras aves de capoeira, os perus são aves delicadas. Se os puser junto das galinhas apanham uma doença mortal chamada «cabeça preta», excepto se juntar medicamentos na água e na alimentação. Se não o quiser fazer e pretender ter perus, afaste-os das galinhas e tenha cuidado em mudar de sapatos e desinfecar-se quando passa de uma capoeira para a outra.

-Cabeça preta- — espécie de borbulha motivada por entupimento das glândulas sebáceas.

Não vale a pena o esforço, pois que os perus não se adaptam bem à quinta organizada em auto-suficiência, excepto se quiser fazer negócio com eles. Neste caso deve criá-los em chocadeiras artificiais, ou comprá-los pequenos a outro criador de aves de capoeira.

GANSOS

Para o que vive em regime de auto-suficiência, a fêmea do ganso é a melhor das aves de capoeira. É muito resistente mesmo só alimentada a erva e é uma boa mãe. O melhor meio para começar a criar gansos é comprar os ovos e pô-los debaixo de uma galinha choca. Uma galinha pode chocar cinco ou seis ovos de ganso-fêmea, mas quando colocar os ovos, assegure-se de que a galinha não está a chocar há muito tempo, pois o tempo de choco para os ovos de ganso, é mais prolongado do que para os ovos de galinha (pelo menos 30 dias e às vezes até mais). Na última semana (as mães gansos ficam húmidas quando chocam, o que já não acontece com as galinhas). Há quem tire os pintos à mãe galinha para que ela não pense que terminou o seu trabalho e voltam a dar-lhos quando o último ovo rebenta a casca. Nunca foi precisa a minha intervenção e tive sempre bons resultados.

Nas duas ou três primeiras semanas alimente os gansos recém-nascidos com pão molhado em leite (ou leite desnatado). Se estiverem em segurança, deixe-os correr ao ar livre com a mãe galinha. Quando já não precisarem da mãe adoptiva, esta deixa-os para voltar a chocar.

Embora sejam aves fortes e bastante confiantes em si mesmas, receiam dois inimigos: os ratos e as raposas. Os ratos vão procurar os ovos debaixo da galinha ou do ganso-fêmea quando estão a chocar, e se puderem matam também os recém-nascidos.

Envenene-os portanto e impeça-os de terem abrigos, encha de gases as suas tocas, enfim, faça todo o possível para se desembaraçar deles. Os ratos são os inimigos de toda a salubridade da sua quinta.

No que respeita às raposas, elas adoram os gansos. Sempre que podem, vêm apanhar as mães que estão no choco. As raposas não podem coexistir com os camponeses. Mate-as com uma espingarda de caça ou um revólver, durante a noite. Feche os gansos-fêmeas que estão a chocar, em lugares seguros. Em geral, os gansos adultos, em liberdade, defendem-se bem das raposas mas, é frequente perderem-se alguns.

Quando adultos, os gansos não precisam de qualquer alimento em especial; basta-lhes a erva, mas não será má ideia dar-lhes um pouco de grão em Janeiro ou Fevereiro. Três semanas antes de matar um ganso (geralmente no Natal), deve fechá-lo e alimentá-lo com farinha de cevada, milho e leite. Ele vai engordar muito e proporcionar-lhe dos melhores jantares de Natal.

Os gansos vivem acasalados e prefiro ter um macho e uma fêmea, embora muita gente tenha normalmente um ganso macho e duas ou três fêmeas. Chocam no princípio do ano, em Fevereiro ou Março. Se deixar as fêmeas desenvencilharem-se sozinhas, vão chocar uma dúzia de ovos ou mais, até que rebentem a casca, mas você pode ir tirando um a um e colocá-los debaixo de uma galinha choca.

Matar um ganso ou um peru

Pegue no animal pelas patas e incline-o um pouco para a frente, com as costas voltadas para si. Ponha-lhe a cabeça no chão e peça a outra pessoa que coloque o pau de uma vassoura em cima da cabeça do animal. Coloque os pés de cada um dos lados da cabeça e puxe as patas para cima até sentir que o pescoço do animal se quebra. Se pegar nas asas juntamente com as patas, a ave não mexe mais. Seguidamente proceda como para as galinhas.

PATOS

É absurdo dizer-se que os patos não precisam de água. É indispensável que tenham sempre água e sem ela não podem ser felizes. É desumano ter animais em condições que vão contra a própria natureza. Deixe os patos irem para a água, mas não os mais pequeninos, com dez a quinze dias, ou melhor antes que lhes tenha aparecido a protecção natural (óleo sobre as penas). No entanto, dê-lhes sempre água para beber.

É preferível que a água onde os patos nadam tenha corrente e se renove continuamente; um tanque de água estagnada é menos saudável. Muitos dos ovos são postos na

água ou sobre as margens e, se o tanque estiver sujo, os ovos que tiverem a casca porosa podem ser perigosos para comer. Não coma nunca ovos que tenham estado em água suja, mesmo que os limpe muito bem por fora. E, se não tiver fontes na sua terra, aconselho-o a desistir de ter patos. É evidente que pode construir um tanque artificial em cimento, barro ou com qualquer material plastificado enterrado no solo, mas nestes casos tem de ter possibilidades de renovar a água.

Um pato bravo tomará conta, e terá mesmo muito prazer em o fazer, de meia dúzia de patas, mas estas são mães lamentáveis. Se as deixar chocar, tem de as fechar forçosamente numa incubadora, pois de outro modo podem matar os filhos arrastando-os por toda a parte, atrás delas. As galinhas são melhores mães do que as patas. O período de incubação dos ovos de pata é de 28 dias.

Os patos pequenos precisam de uma alimentação muito cuidada. Desde o primeiro dia até à décima semana, dê-lhes tanto de cevada ou de outros alimentos quanto eles o desejarem e, junte-lhes leite. Alimente os patos do mesmo modo que alimenta as galinhas que não são para engorda. O pato não come tanta erva como o ganso, no entanto, encontrará sozinho grande parte da sua alimentação, se puder ir até à água ou até ao lodo. É parcialmente carnívoro e come lesmas, serpentes, rãs, minhocas e outros insectos. Não deixe que as patas engordem muito, pois os ovos serão estéreis. À guisa de pequeno-almoço, os patos gostam de uma papa de legumes cozidos, flocos de aveia, farinha de ervilhaca ou de feijão, farinha de trigo e um pouco de farinha de cevada. Dê-lhes metade de uma mão cheia, todas as manhãs e outra metade à noite. Se achar que ficam muito gordos, diminua as rações; se

os achar muito magros, aumente as rações, como é óbvio.

Deve matar os patos pequenos quando eles tiverem dez semanas; de qualquer modo, não irão aumentar muito de peso. Evidentemente que também pode comer patos mais idosos mas estes serão mais duros e com mais gordura.

O abrigo para os patos pode ser extremamente simples o que não significa que seja feito de qualquer modo. Os patos gostam de abrigos secos, sem correntes de ar mas bem arejados. Se for um abrigo que possa ser transportado, melhor, pois se assim não for, o espaço imediatamente à volta torna-se num verdadeiro esterco. O abrigo também deve ser resistente às raposas e aos ratos.

POMBOS

Por minha vontade, os pombos andavam sempre em liberdade. Faça um pombal e arranje, em casa de alguém conhecido, alguns pares de pombos adultos (já em casal); antes de os deixar andar completamente livres, meta-os durante três semanas no pombal, numa espécie de gaiola que os deixa ver para o lado de fora (é muito importante). Depois, deixe-os sair; dê-lhes um pouco de grão todos os dias e deixe-os à vontade. Deste modo não lhe darão qualquer trabalho, não lhe custaram praticamente nada, e fazem poucos estragos nas culturas, mesmo que no íntimo deseje que eles comam as colheitas dos vizinhos e não as suas. E, mesmo que os seus vizinhos abatam alguns dos seus pombos, você não ficará arruinado. -Apanhe os pombos pequenos, quando a parte debaixo das asas estiver completamente coberta de plumas. Mate, depene, esvazie e ate-os, como faz com os frangos (ver pág. 127).

Pato de Ruão

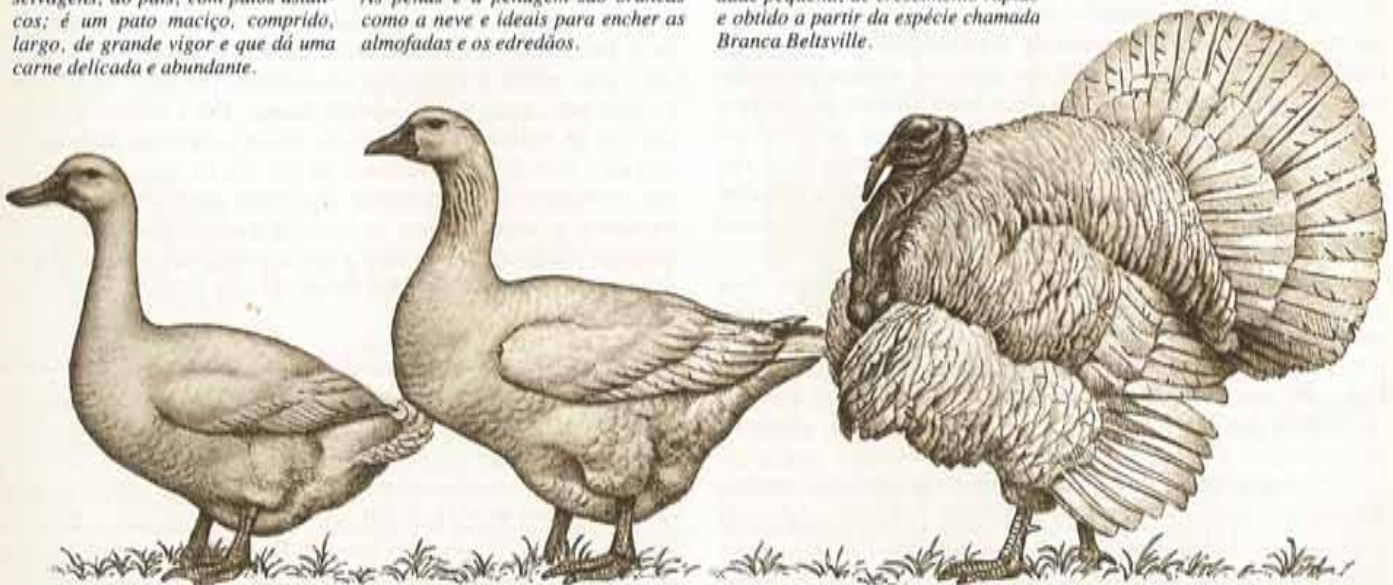
Resultante do cruzamento de patos selvagens, do país, com patos asiáticos; é um pato maciço, comprido, largo, de grande vigor e que dá uma carne delicada e abundante.

Ganso de Emden

É um ganso muito bom para comer. As penas e a penugem são brancas como a neve e ideais para encher as almofadas e os edredões.

Peru branco

Pode atingir os 17 kg. É uma variedade pequena, de crescimento rápido e obtido a partir da espécie chamada Branca Beltsville.



Abelhas e mel

As abelhas dão-lhe todo o açúcar de que você precisa e, como pessoa que vive em auto-suficiência, não necessita de consumir muito. Um pouco de açúcar (ou melhor, de mel) vai melhorar a cerveja e se quiser fazer «vinhos da região» tipo caseiro (a que me refiro nas págs. 193-194) também precisa de um pouco de açúcar; mas, em geral, o papel do açúcar na nossa alimentação é bastante nocivo para a saúde. É uma fonte de energia tão acessível que satisfazemos a sua necessidade demasiado facilmente. A quantidade ideal de açúcar refinado na alimentação é zero.

De facto, o mel tem as mesmas funções que o açúcar e substitui-o ainda melhor. Depois, não só é um alimento mais saudável como também sai de graça, para os que têm abelhas. O mel é mais doce que o açúcar e se o usar na cozinha, ou para fazer vinho, só necessita de um terço da quantidade que usaria se utilizasse o açúcar.

Antes de os países produtores de cana-de-açúcar estarem abertos ao comércio com os países ocidentais, o mel era a nossa única fonte de açúcar; durante anos vivi na África Central e só comia açúcar produzido pelas abelhas. É evidente que se tratava de abelhas selvagens; todos os africanos sabem como fazer um buraco, com uma faca de mato, numa árvore oca onde as abelhas estão instaladas e como tirar o mel. Há quem pendure caixas nas árvores, ficando à espera, e muitas vezes com razão, que as abelhas aí se venham instalar.

As abelhas são na verdade um meio de ter qualquer coisa, muito facilmente. É uma maneira de fazer agricultura sem terra ou pelo menos com a terra dos outros. É possível ter abelhas nos arredores duma grande cidade ou mesmo em pleno centro, e elas dar-lhe-ão grande quantidade de mel.

A colmeia medieval

Na Idade Média, guardavam-se as abelhas em colmeias de palha. Entrançava-se a palha ou outras fibras, depois formava-se uma espiral com elas, ligando cada um dos andares com o seguinte, até se ter formado uma colmeia cônica. Colocava-se a colmeia num buraco, feito num muro, para impedir que fosse levada pelo vento ou inundada pela chuva. E, no Outono, quando se queria tirar o mel, matavam-se as abelhas queimando um bocado de enxofre debaixo da colmeia ou então poupavam-se as abelhas, virando completamente a colmeia e colocando uma colmeia vazia por cima: as abelhas passavam então para a colmeia vazia. Ou ainda mais simples era pôr uma colmeia vazia sobre a cheia, no cimo da qual se fazia um buraco, para as abelhas se escaparem. Então, pegava-se nos favos e extraía-se o mel, com a ajuda de uma espécie de crivo (como fazem os Muçulmanos), comprimindo-os ou ainda deixando escorrer o mel.

O método de virar as colmeias é bastante bom, pois permite que não se matem as abelhas. Não precisa de equipamento especial, apenas um pouco de palha, um véu, luvas e um defumador. É evidente que nestas colmeias de palha, não terá tanto mel como numa colmeia moderna, mas você pode ter uma dúzia das de palha, ao passo que uma moderna, mesmo o modelo mais simples, representa um investimento considerável. Naquela época, quando centenas de pessoas criavam abelhas em colmeias de palha e em que cada quinta possuía uma dúzia, havia muito mais abelhas nos campos, e os enxames estavam muito mais espalhados que agora. Nessa

altura, era fácil encontrá-las e não era obrigatório conservar as que se tinha.

O método Langstroh

Em 1851, em Filadélfia, um indivíduo chamado Langstroh descobriu a chave do segredo das abelhas a que chamou «o espaço das abelhas». É o espaço exacto entre dois planos verticais, sobre os quais as abelhas constroem os favos, sem obstruir este espaço, o que lhes permite continuar a circular entre estes dois planos. Esta descoberta deu origem a um método completamente diferente de criação de abelhas, e a apicultura deixou o seu aspecto de «caçada» para se tornar numa verdadeira exploração.

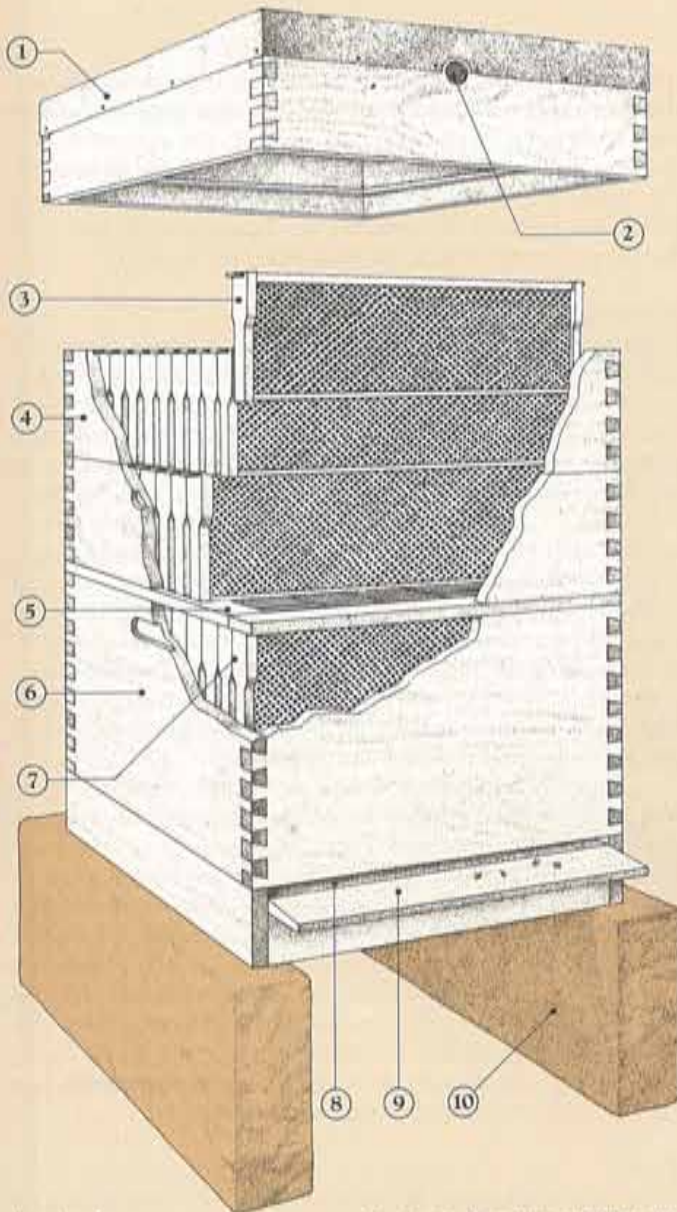
O método que Langstroh desenvolveu consistia em suspender verticalmente folhas de cera, mantendo um bom afastamento entre elas. Em lugar de construírem os favos em qualquer sítio, as abelhas iam construí-los sobre as folhas de cera. Depois, com a invenção da folha de metal, com buracos bastante grandes para deixar passar as abelhas, mas não a rainha, foi possível isolar a rainha num compartimento especial (a câmara de postura); assim a rainha não podia pôr os ovos nas células de cima, pois estas só continham mel e nenhuma larva. Deste modo, podiam-se tirar os «quadros», nome dado às folhas de cera, extrair o mel sem matar as abelhas nem as larvas e colocar de novo os quadros vazios, para que as abelhas recomeçassem a construir os favos e a enchê-los.

A colmeia moderna

A descoberta de Langstroh teve influência na construção das colmeias modernas. Estas são formadas por uma placa que lhes serve de base e uma placa mais pequena, de aterragem, com um orifício de lançamento. Por cima desta placa, encontra-se a câmara de postura, com os quadros suspensos na vertical. Estes quadros em madeira têm um fundo semelhante à tela de um quadro; este fundo é uma folha de cera sobre a qual foi gravado com uma máquina, o desenho dos alicerces dos favos. Por cima da câmara de postura, ou ninho, encontra-se um elemento mais pequeno, a alça ou melário. Uma rede divisória separa a colmeia em duas partes. É possível colocar, uns sobre os outros, dois ou três elementos cheios de quadros. E mesmo em cima, temos o tecto com um orifício, por onde as abelhas podem sair, mas já não podem entrar. Deve existir aí, uma espécie de válvula que só deixará passar as abelhas num único sentido. Finalmente, precisará de um véu de apicultor, luvas, um fumigador e um extractor, que pode pedir emprestado. O extractor é uma espécie de centrifugadora. Coloque aí os quadros cheios de mel e faça girar, a grande velocidade, o que provoca a saída do mel dos favos. O mel escorre e pode ser recuperado.

Capturar um enxame

Se tiver sorte, pode encontrar um enxame, um montão de abelhas do tamanho de uma bola de futebol, suspenso de uma árvore ou de um suporte semelhante. Se for uma árvore, coloque uma caixa de cartão grande e vazia, por baixo, sacuda os ramos com força e o enxame cai dentro da caixa. Então, volte a caixa e coloque de um dos lados, um pau para deixar um certo espaço aberto e não toque em mais nada até à noite.



A colmeia

- 1 tecto impermeável
- 2 arejamento e saída
- 3 quadros móveis
- 4 alça
- 5 rede (da rainha) divisória

6 câmara de postura ou ninho; corpo do cortiço

- 7 quadros do ninho
- 8 entrada
- 9 estrado ou fundo
- 10 pés ou suportes



A colmeia

A verdadeira colmeia é feita de palha e de corda entrelaçada de modo a formar um cone. Se utilizar uma tal colmeia, o mel ficará cheio de larvas e de abelhas, pois a rainha pode pôr ovos em todas as células. Não há divisão como nas colmeias modernas. Você pode criar abelhas jovens e das que põem ovos, mas morrem muitas. Também será quase impossível que o inspector das colmeias possa constatar se as abelhas estão ou não de boa saúde.

Extrair o mel

Pegue numa alça cujos raios estão carregados de mel e afaste as abelhas, sacudindo ou escovando cada raio. Ou, então, na véspera, coloque uma placa debaixo do ou dos melários que pretende retirar para extrair o mel. Não estarão mais abelhas nas alças quando lhes pegar.



Alimentação

Se no fim do Outono tiver tirado todo o mel da colmeia, você tem de alimentar as abelhas com açúcar ou xarope. Um alimentador especial deixa as abelhas sugarem o xarope sem se afogarem.



«Roubo»

O fumo, espalhado com o fumigador, acalma as abelhas, fá-las produzir mel e portanto picarem menos. Utilize uma chave de parafusos para retirar a alça.



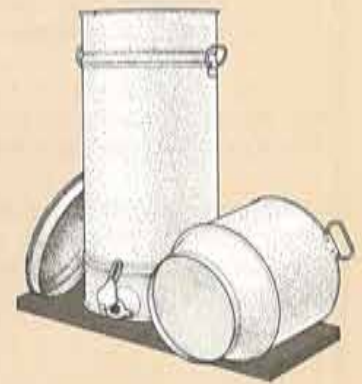
Decapar

Para retirar o mel, corte a cera que está em cima dos raios, com uma faca cuja lâmina foi previamente aquecida. Utilize duas facas e aqueça uma enquanto utiliza a outra.



Extracção

Introduza os quadros decapados no extractor. Faça-o girar muito depressa, até que o mel tenha saído de um dos lados. Volte o quadro e recomece toda a operação.



Reservatório de mel

É muito útil, se tiver muitas abelhas. Passe o mel através de um tecido e deixe-o assentar antes de o mudar para boiões ou potes.

Assim as obreiras que partiram à procura de novo abrigo, podem voltar ao enxame pelo espaço aberto. Há pessoas sem escrúpulos que levam logo o enxame, assim que o encontram. Não há perigo de ser picado pelas abelhas que estão em enxame, pois estão carregadas de mel e não gostam de picar nessa altura. Mas isso não quer dizer que elas nunca vos piquem.

Para fazer entrar o enxame na colmeia, coloque uma folha branca inclinada, na direcção da entrada da colmeia e deixe cair o enxame sobre esta folha. As abelhas deslizarão para a colmeia. Assegure-se de que a rainha, que é a mais robusta e a maior de todas, entra na colmeia: se ela não estiver lá, as abelhas tornarão a sair.

Colónia de abelhas

O famoso cientista sul-africano, Marais, demonstrou que uma colónia de abelhas forma um todo, em todos os sentidos. Com excepção da rainha, as abelhas são mais como as células de um organismo que seres independentes. Uma colónia junta-se a outra e constitui um enxame, um pequeno ponto no mundo das abelhas. A rainha põe os ovos e tem muita influência sobre a colónia; mate a rainha e a colónia morre toda, se as obreiras não tiverem criado uma outra rainha, entre as larvas existentes. Tal como os espermatozoides, os machos só servem uma vez. Depois, procuram unir-se com nova rainha de uma outra colónia; e, tenha ou não sucesso a união, o macho é morto pelas obreiras, pois já não serve para mais nada. Contam-se até 20 000 obreiras numa colónia adulta e passam a vida a trabalhar; trazendo néctar, construindo os favos para depositar o mel, alimentando a rainha, ocupando-se das abelhas mais jovens, arejando e limpando a colmeia, protegendo-a, em resumo, fazendo tudo o que é preciso. Se uma obreira o picar ela morre. A sua morte não é importante pois não é um ser independente mas sim, uma célula. O seu sacrifício nada significa.

O organismo só sobrevive à custa de cada um dos seus membros, portanto, se apanhar um enxame, deixe as abelhas desenvencilharem-se e elas vão instalar-se sozinhas.

Um enxame de Março vale um carro de feno

Um enxame de Junho vale uma colher de prata

Um enxame de Julho não vale nem uma mosca

Quer isto dizer que em Julho, um enxame não dará muito mel, mas mesmo assim não o despreze; leve-o e instale-o numa colmeia e terá mel no ano seguinte.

Comprar e alimentar uma colmeia

Se não encontrar um enxame, pode comprar uma colmeia a um apicultor ou a um comerciante; neste caso, siga as instruções

que acompanham a colmeia. Deve alimentar estas abelhas, durante um certo tempo. Pode dar-lhes duas partes de açúcar para uma parte de água, com a ajuda de um alimentador de compra e que você vai colocar por cima da câmara de postura. De início, não ponha o melário na colmeia; deixe as abelhas numa das câmaras de postura, até ficar cheia de mel e de larvas, e só nesta altura é que pode juntar um melário.

Recolha do mel

Quando os favos estão cheios de mel e as câmaras de postura de larvas, pode juntar um melário, depois um segundo elemento e decida-se então, a tirar um pouco de mel. Para o fazer, retire um elemento, introduza uma divisória e volte a colocar o elemento que retirou. No dia seguinte, retire esse elemento ou melário, que deverá estar cheio de mel e sem abelhas. Introduza os quadros no extractor. Mas, primeiramente deve cortar com uma faca, cuja lâmina foi aquecida, a camada que cobre os favos. Deve passar cada quadro por duas vezes no extractor, para retirar o mel de ambos os lados. Depois coloque os quadros vazios no melário e deixe tudo, novamente às abelhas, para que recomecem todo o trabalho. Quando estiver a tratar das abelhas, esteja sempre calmo e tranquilo. Para aprender, inscreva-se num grupo de apicultores ou arranje amigos com conhecimentos de apicultura.

Para o Inverno, você deveria deixar pelo menos 16 kg de mel na colmeia; só «roubo» o mel às minhas abelhas, uma vez por ano, no fim de Agosto. Em seguida, deixo-as sós com um melário vazio e então elas produzem mel suficiente para se alimentarem no Inverno. Cada uma das minhas colmeias dá entre 9 e 18 kg de mel, por ano. No meu caso, este último mel que deixo para as abelhas, é mel de urze que não poderia ser extraído no extractor: os favos tinham de ser esmagados. As pessoas que roubam todo o mel às abelhas devem alimentá-las no Inverno com xarope ou açúcar cristalizado. E, de facto, certas qualidades de mel que se vendem agora no mercado, são apenas açúcar transformado em mel pelas abelhas.

Cera

A camada que cortou, da parte de cima dos favos, é cera de abelhas, uma matéria muito útil: pode-se fazer encáustica, um preparado para envernizar e encerar, velas (as melhores) e é ótima para encerar objectos de couro. Aqueça levemente a cera e deixe-a escorrer, sobre um plano ligeiramente inclinado, para dentro de um recipiente, onde vai chegar livre da maior parte das suas impurezas. O calor pode ser o do sol, através de uma placa de vidro. Conta-se que os monges da Idade Média andavam sempre ébrios de alegria, pois eram obrigados a ter muitas abelhas para poderem extrair a cera para as velas da igreja e com todo o mel que arranjavam, eram obrigados a fazer hidromel...

Produtos hortícolas



«Tenho pensado muitas vezes que, se o Céu me tivesse dado a escolher como e onde viver, teria sido num rico recanto de terra, com boa água e perto dum bom mercado de produtos hortícolas. Nenhuma ocupação me é tão agradável como a cultura da terra»

JEFFERSON

A horta

Na minha infância, as hortas das pessoas do campo eram uma mistura de legumes, flores, frutos (ah! aquelas rainhas-cláudias) e muitas vezes de coelhos selvagens, quase sempre uma galinha, muitas vezes pombos e furões. Um lugar verdadeiramente encantador. Nos dias de hoje foi substituído por relvados aveludados inúteis, simples flores de canteiro e plantas que duram todo o ano; mas claro que o proprietário faz o que os seus vizinhos fazem!

Mas como refazer hoje este antigo jardim campestre que era um dos lugares mais férteis sobre a Terra?

O melhor é dividir a nossa horta em 6 partes, 7 se quisermos deixar um pequeno canteiro relvado para nos sentarmos, por entre a fragância das flores.

Uma das parcelas será guardada para as plantas perenes, isto é: plantas que se reproduzem todos os anos, como os espargos, as alcachofras, os rabanetes silvestres, os lúpulos (muito exigentes em fertilizantes e sombra), a consolda, assim como ervas aromáticas. Uma outra parte será reservada aos pequenos frutos, arbustos frutíferos e árvores de fruto (mas lembre-se de que uma árvore de fruto faz muita sombra e torna improdutivo um grande bocado de terra).

Em seguida, dividir-se-á o resto da horta em 4 partes, que serão cultivadas segundo uma rotação de quatro anos.

Em cada uma das parcelas, cada cultura anual chama-se «dominante». Os 4 produtos são, principalmente: as ervilhas e a família do feijão, a família das couves (crucíferas), não esquecendo as rutabagas e os nabos; as raízes, quer dizer, as cenouras, os rabanos, as cebolas, as berrabas, os aipos, etc.; e finalmente as batatas. Para mais pormenores sobre o cultivo destas 4 parcelas da horta, consultar a página 160.

Calagem

Se a sua terra é ácida, precisa de lhe deitar cal. Pode controlar facilmente a acidez, perguntando aos vizinhos, ou comprando em lojas especializadas um teste para acidez que é muito simples de fazer. Deverá deitar cal, antes da emergência da ervilha e feijão verde. A ervilha e o feijão gostam muito de cal, e as couves que se lhe seguirão vão beneficiar do excedente. E a cal terá muito mais tempo para combater as doenças das couves, se estiver na terra alguns meses antes de as couves terem sido plantadas.

Estrumar

Se tem estrume, e espero bem que sim, ou se possui adubo composto, espalhe-o abundantemente sobre a parcela reservada às batatas. Elas tirarão o maior proveito dele: com efeito, sem estrume, a sua colheita de batata seria bastante precária. É preferível estrumar com alguma antecedência em relação à cultura de raízes, porque algumas, principalmente as cenouras e os nabos têm tendência a ramificar-se se tiverem demasiado estrume fresco. Também é melhor estrumar algum tempo antes das culturas da ervilha e do feijão.

Cobertura com matéria vegetal

É conveniente colocar uma camada espessa de matéria vegetal seca, feno ou outros vegetais na terra entre as couves, mas somente depois de ter sachado 2 ou 3 vezes, para eliminar as ervas daninhas. Se tiver colocado a matéria vegetal antes de ter

retirado as ervas daninhas, estas vão crescer através dela e terá problemas ao sachar.

Biojardinagem

O objectivo da biojardinagem deveria ser o de espalhar a maior quantidade possível de húmus na terra: adubo, estrume, composto, algas, folhas mortas, excrementos humanos, desperdícios de ferro, urtigas, ervas cortadas nas estradas, qualquer coisa de origem animal ou vegetal. Faça estrume (ver página 136) antes de o pôr na terra, ou coloque-o tal qual é. Se o enterrar, enterre-o bem. Se o deixar à superfície, os vermes farão o trabalho por si.

Se não tiver animais e quiser ter uma horta fértil, deverá procurar uma matéria orgânica, ou um fertilizador químico no caso de não ter um espírito naturalista. Conservo a minha horta com o estrume do meu gado, que come ervas, feno e outras culturas que crescem no resto da quinta. Há naturalistas que afirmam que uma quinta pode produzir estrume suficiente para se bastar a si próprio. Pois bem, eles que experimentem! Dêem-lhes um bocado de terreno, deixem-os cultivar o que quiserem e depois vejam o estrume que daí resulta. Não muito, de verdade.

Percentagem dos fertilizantes orgânicos

	Azoto	Fósforo	Potássio	Cálcio
Estrume corrente de quinta	0.64	0.23	0.32	Nada
Estrume simples de porco	0.48	0.58	0.36	Nada
Estrume simples de vaca	0.44	0.12	0.04	Nada
Estrume composto	0.50	0.27	0.81	Nada*
Camada de turfa	4.40	1.90	1.90	2.20
Camada de palha	0.80	0.55	0.48	Nada
Estrume fresco de capoeira	1.66	0.91	0.48	Nada
Estrume de pombos	5.84	2.10	1.77	Nada

* sem juntar cal

É verdade que as plantas de raízes profundas, tais como a consolda e a luzerna, fazem muito bem à terra, trazendo à superfície tanto minerais como fosfatos ou o potássio. As árvores fazem ainda um trabalho melhor. Mas uma pastagem, ou um pomar nem sempre podem ser utilizados como horta.

Evidentemente que, se os seus esgotos vão dar, de uma maneira ou de outra, à horta, uma grande parte das suas plantas vão ter elementos nutritivos de mais. Antigamente os esgotos das quintas acabavam sempre na horta; os esgotos iam dar a uma fossa, cujo conteúdo era enterrado no jardim.

E, se deixar em repouso durante algum tempo a terra na qual estão metidos os esgotos, todos os micróbios patogénicos morrerão de morte natural. A incrível fertilidade das hortas de outrora provinha do facto de que as pessoas, embora comendo os seus próprios legumes, consumiam igualmente outros alimentos, que procuravam fora, acabando tudo, sob forma de excremento, na terra da horta.

Mas, se todos os anos retirar muitos produtos de um terreno e se os vender ou comer sem desperdiçar nada, mesmo que não compre nenhum fertilizante artificial nem adubo para deitar na terra, depressa o seu terreno se encontrará esgotado.



É muito importante que a sua horta seja bem drenada e que a terra à volta não seja muito pesada. Uma terra medianamente rica e bem drenada é ideal, mas um solo arenoso também é bom, desde que abundantemente estrumado. Um terreno argiloso é difícil de trabalhar, mas presta-se ao cultivo das crucíferas. E, qualquer que seja a composição da sua terra, nunca lhe porá, em excesso, estrume ou outras matérias que formam o húmus.

Como fazer o estrume

Se acumular matérias vegetais, elas vão apodrecer e transformar-se em estrume. No entanto, para fazer um bom estrume e fazê-lo rapidamente, tem de fazer mais que isto.

Em doze horas, obtém-se o melhor estrume do mundo, fazendo passar vegetais pelo tubo digestivo de um animal. De outra maneira, levará meses para obter o mesmo resultado. O princípio do estrume é o seguinte: a matéria vegetal deverá ser decomposta por meio de microrganismos aeróbios, ou sejam as bactérias, que têm necessidade de oxigénio para viver. As bactérias que decompõem a celulose das plantas têm necessidade do azoto para o fazer.

E se tiverem azoto suficiente à sua disposição, a decomposição será muito rápida, produzindo mais calor. Este calor destrói as sementes das ervas daninhas e dos microrganismos das doenças.

Se não houver azoto suficiente, a decomposição será muito mais lenta. Por isso, e para acelerar o mais possível este processo, deverá dar aos microrganismos aquilo de que eles têm necessidade, isto é: ar, humidade e azoto.

Para a circulação do ar, pode colocar debaixo do estrume filas de tijolos, com intervalos entre eles, e meter, verticalmente, alguns prumos em madeira, que retirará quando tiver colocado a matéria vegetal, formando assim como que uma espécie de chaminés. Para ter a humidade, poderá deixar o estrume exposto à chuva, ou regar de tempos a tempos.

Para obter o azoto, terá de juntar estrume, urina, farinha de peixe, azoto inorgânico, sangue, farinha de sangue, ou tudo o que achar que sejam matérias ricas em azoto.

A maneira natural e tradicional de fazer estrume é utilizar

matérias vegetais (geralmente palha) das camas dos animais, vacas ou porcos, quando estão no estábulo. O azoto que se encontra nos excrementos e urinas animais activa os produtos vegetais que se desejam transformar em estrume. A urina fornece, igualmente, humidade e uma quantidade suficiente de ar passará através da palha. Um mês ou dois mais tarde, pode retirar este estrume e fazer uma meda no exterior, onde, com o ar, acelerará a decomposição. Alguns meses mais tarde pode espalhá-lo na sua horta, como um fertilizante.

Mas, se não tiver animais, o melhor é fazer um monte de estrume colocando no chão uma fila de tijolos, ou, blocos de cimento intervalados, que cobrirá com pedacinhos de madeira, para deixar passar o ar.

Em seguida, coloque várias camadas de matéria vegetal, sobre cada uma das quais espalha uma matéria rica em azoto. O ideal é ter 20 centímetros de matéria vegetal, depois alguns centímetros de estrume de galinha, ou uma boa camada de fertilizante artificial, rico em azoto. Proceda de modo a que os lados se conservem verticais, montando uma parede de madeira, tijolo ou cimento, e certifique-se de que o composto está sempre húmido, mas não ensoado. Quando começar a aquecer, proteja-o da chuva, cobrindo-o com tapetes velhos ou construindo um telhado. Um mês ou dois mais tarde, revolvá-o, colocando no centro a matéria que estava em cima ou dos lados. E, após mais um ou dois meses, estará pronto para ser espalhado na sua horta. Todos os desperdícios possíveis, de origem animal ou vegetal, deveriam entrar neste composto.

Sideração

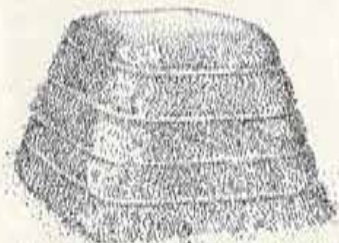
Chama-se siderar ao processo que consiste em deixar desenvolver uma cultura para, em seguida, a enterrar, lavrando.

Se enterrar uma cultura, deverá fazê-lo, o mais tardar, três semanas antes de semear outra cultura em cima.

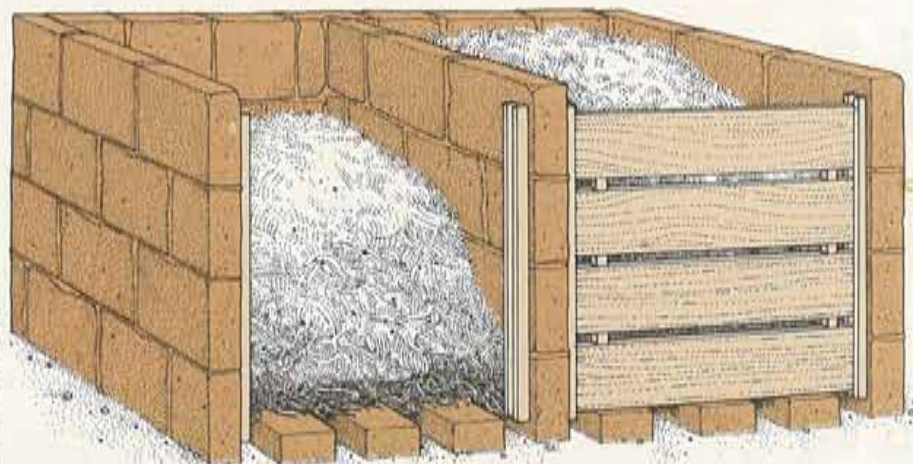
Um outro processo consiste em juntar azoto para ajudar a matéria verde a decompor-se, sem empobrecer a terra.

A sideração melhora a qualidade do solo, porque os vegetais decompostos aumentam o teor de matéria orgânica do solo. A quantidade de húmus produzida por uma grande cultura, depois siderada, é bem inferior à que se poderá

Construção de uma pilha de estrume



Se o espaço não constituir problema, construa uma pilha de estrume de camadas abertas, quanto maiores melhor, para que o calor se possa produzir no interior sem grandes fugas. No entanto, uma pilha fechada talvez seja mais prática: acumulam-se camadas de matéria animal e vegetal num espaço fechado, em cima de tijolos cobertos com ramos e galhos e entre paredes. Conserva-se o adubo húmido e deixa-se espaços entre os tijolos, para a passagem do ar.



imaginar, mas a grande vantagem destas culturas é que elas utilizam o azoto disponível no solo.

O objectivo de um bom hortelão deveria ser o de cobrir de vegetação a maior área de terra possível. Um terreno por cultivar é um anátema, a não ser que seja provisoriamente e por uma razão válida. A velha ideia do hortelão que não cultiva a terra no Outono e deixa que as geadas tomem conta dela durante o Inverno não tem provado ser a melhor.

Como utilizar as ervas daninhas

Mesmo as ervas daninhas podem servir para siderar. Se as tiver, arranque-as e deixe-as apodrecer à superfície, ou debaixo da terra. Mas não deixe que se desenvolvam, porque: «A um ano de má sementeira correspondem sete anos de capinagem.» E há ainda uma outra razão: todas as culturas para siderar devem ser cortadas ou arrancadas na época da floração, ou mesmo antes, enquanto ainda são novas, tenras e ricas em proteínas. Nesta altura não estão demasiado lenhificadas, sendo mais fácil a sua decomposição.

Assim, poderá considerar as ervas daninhas como suas amigas, desde que as possa manter sob controlo. Contudo, não deve de modo algum, tolerar as ervas perenes (que vivem mais de dois anos). Só lhe causarão aborrecimentos e, se não as retirar, propagam-se. Abro aqui excepção às urtigas e aos fetos. Pode mesmo cultivá-los num bocado de terreno, que não sirva para nada, cortá-los e metê-los no estrume. Far-lhe-ão muito bem, porque têm raízes profundas cheias de matérias que absorveram no subsolo.

Como instalar as culturas a siderar

As culturas para siderar estão divididas em culturas de Primavera e de Outono, assim como em leguminosas e não leguminosas. Os que têm uma horta pequena preferem as culturas de Outono, pela simples razão de que no Verão utilizarão toda a horta para cultivar legumes. As leguminosas são as melhores para siderar, porque possuem nas suas raízes nódulos com bactérias que fixam o azoto atmosférico, que deste modo permanecerá no solo, até que essas raízes se decomponham.

Centeio

O centeio é provavelmente, a melhor cultura outonal para siderar.

Pode semear-se depois de ter arrancado a batata nova, à razão de 220 a 260 kg por hectare. Enterre a semente na terra, com um ancinho, e deixe-a desenvolver-se durante o Inverno, enterrando-a depois na Primavera. Pode atrasar a sementeira

do centeio para Outubro, mas, evidentemente, a colheita não será tão abundante.

Consolda (*Symphytum officinale*, L.)

A consolda é uma planta perene, ideal, quer para siderar quer para fazer estrume. Na Primavera, plante bocados de raízes de consolda, com 0,60 cm de intervalo, num terreno limpo de ervas daninhas e deixe-as desenvolver. As raízes vão penetrando no solo, tanto quanto lhes seja possível e aí podem ficar por uma década, produzindo grandes quantidades de matéria rica em azoto, potássio, fósforo e outros minerais. Depois de uma estrumação intensiva, foi possível obter 60 toneladas de material fertilizante por acre.

No entanto, poderá certamente obter 40 toneladas por acre, o que corresponde aproximadamente a 4 toneladas de um bom estrume que pode ser enterrado com vantagem.

Outras matérias para siderar ou fazer estrume

As ervilhacas são duplamente preciosas, porque, além de leguminosas, são culturas de Outono. Podem semear-se entre os meses de Agosto e Outubro e serem enterradas na Primavera seguinte. Como cultura de Primavera, podem semear-se em qualquer altura, durante esta estação e enterrá-las quando estiverem em floração. A mostarda é muito utilizada para siderar; semeia-se, depois de se ter arrancado a batata nova; revolva a terra com um ancinho, semeie à mão e cubra as sementes com terra.

Cave as plantas, assim que comecem a aparecer as primeiras flores. A semente do trevo dos prados é bastante cara, mas é, sem dúvida, uma leguminosa muito rica em azoto, que se pode semear depois da batata nova e enterrar no Outono. E, se o semear na Primavera, com o fim de obter as sementes, não precisará de as comprar.

O lúpulo é uma boa leguminosa. Pode semeá-lo com um intervalo de 15 cm, entre as sementes, quer na Primavera quer no começo do Verão. Pode, da mesma maneira, conservar as suas próprias sementes. A *tagetes minuta*, uma composta anual, espécie de malmequer gigante que é uma planta interessante de cultivar para fazer estrume, atinge 3 metros de altura e elimina os sabugueiros e as trepadeiras. Em certa medida, elimina também o capim, que é o flagelo de tantas hortas. É demasiado volumosa para ser siderada, devendo ser cortada para fazer estrume. Os girassóis fornecem abundante material para esta mesma finalidade. Semeiam-se na Primavera, a 1 cm de profundidade e com um intervalo de 30 cm; colhem-se, quando estiverem em flor.

As ferramentas do hortelão

Pá

Uma boa pá, limpa e arrumada depois de usada, é indispensável para revolver a terra e enterrar o estrume.

Forquilha

A forquilha de jardinagem é um utensílio maravilhoso e há muitos jardineiros experimentados que a preferem à enxada. Ela remexe a terra, sem no entanto a revolver, enterra o adubo ou o estrume a pequena profundidade e extrai as raízes das ervas daninhas, como o capim, por exemplo. É também um utensílio indispensável para arrancar batatas.

Sachola

Existem duas espécies de sacholas: a sachola vulgar e o sacho. A primeira utiliza-se para levantar a terra e a segunda para a empurrar. A sachola vulgar é mais rápida, penetra mais profundamente e pode arrancar melhor as ervas daninhas mais resistentes. A vantagem do sacho é a de se poder recuar, ao usá-lo e por isso não deixar pegadas na terra. Para quem tenha muito para sachar, recomendo a sachola vulgar.

Ancinho

Um ancinho, de preferência grande e de ferro, é essencial para fazer as camas de sementeira e cobrir sementes.

Carrinho de mão

O carrinho de mão é necessário em todos os lugares que tenham área maior que um pequeno jardim de cidade. O antigo carrinho de mão, com rodas de madeira e uma caixa desmontável na qual se podiam carregar fardos leves, mas volumosos, era um utensílio formidável; muito mais prático, de qualquer forma, que o carrinho de mão, baixo, de ferro, que encontramos actualmente, por todo o lado.

Regador

É preferível adquirir um regador, de ferro galvanizado, do que um de plástico, que não lhe durará muito tempo.

Espátula

Ser-lhe-á indispensável para as suas plantas, fazendo, às vezes, o trabalho de um plantador.

Plantador

Pode fazer um, cortando um cabo de uma ferramenta inutilizada, ou um ramo torcido, é necessário para desbastar as plantas novas.

Tesoura de poda

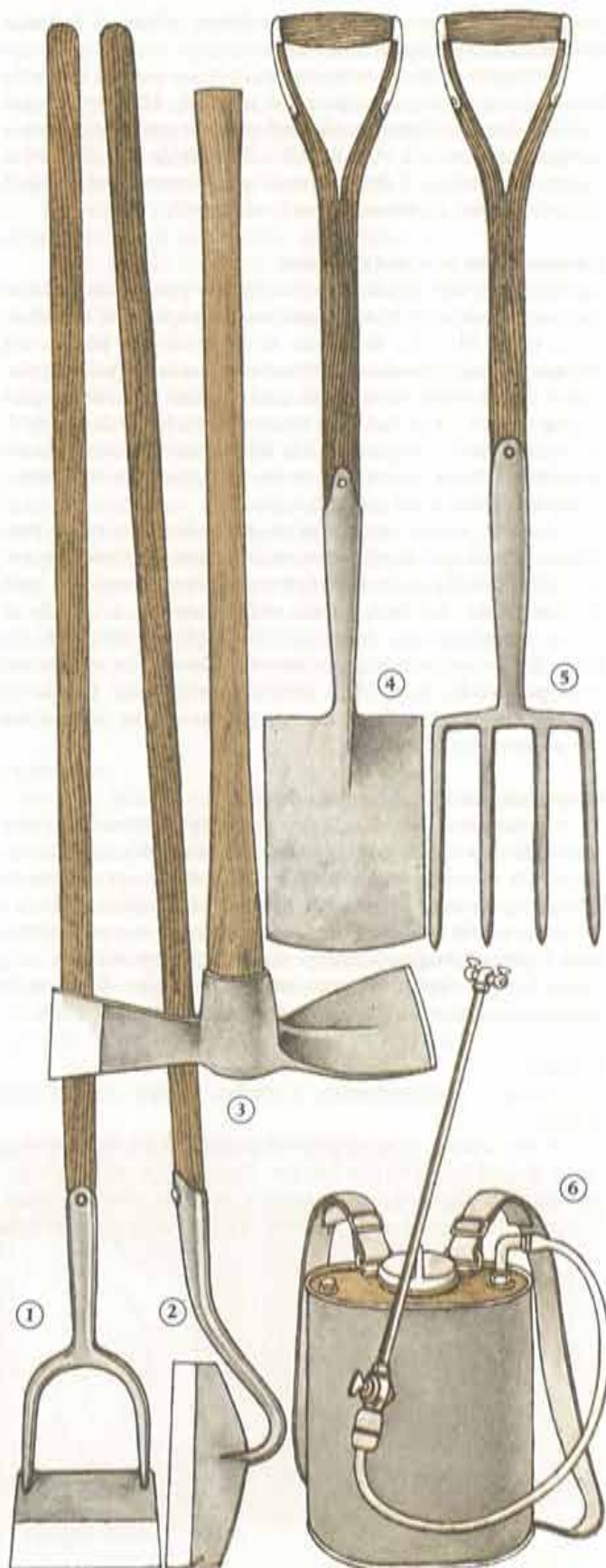
Muito útil para podar árvores. E para as plantas novas é mais rápida e mais suave que uma faca e também pode servir para cortar a criação.

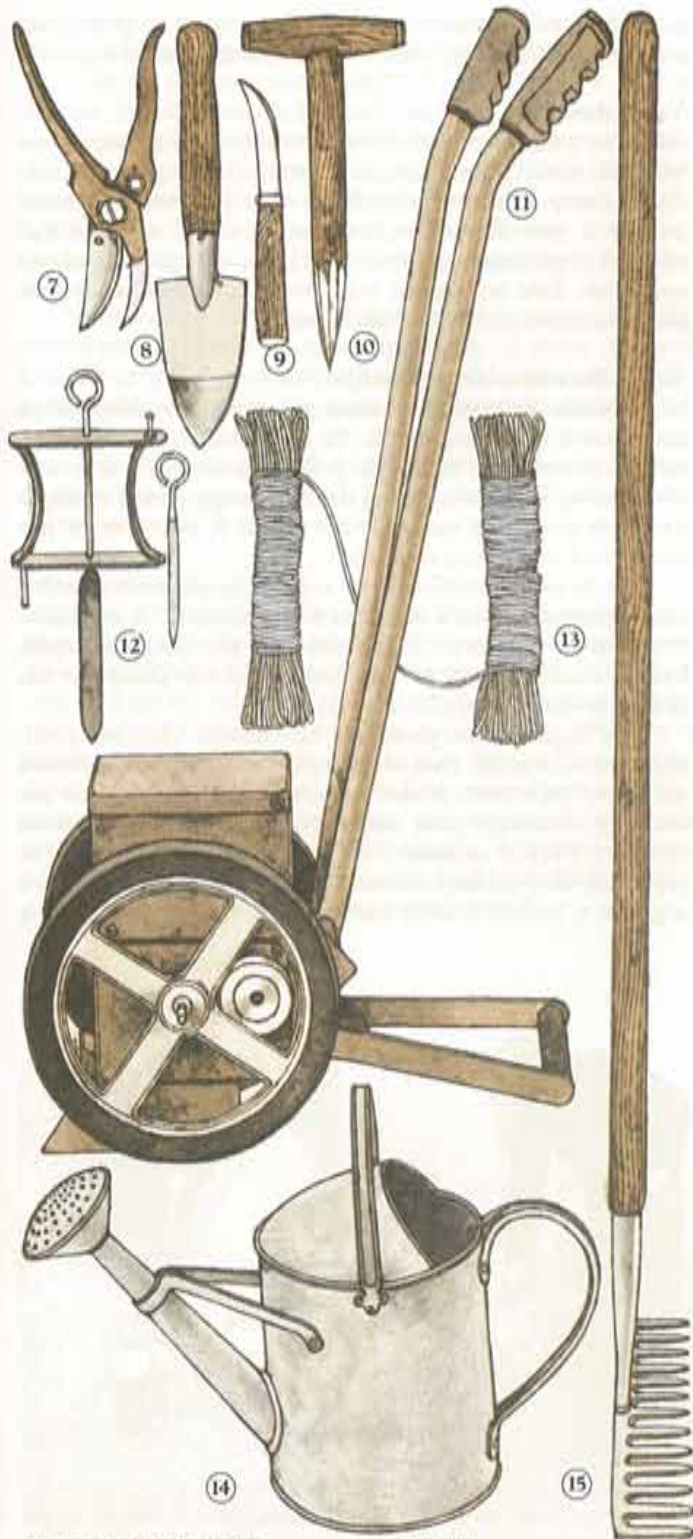
Cordel de jardinagem

Um cordel mais fino que uma corda, que se enrole facilmente e que o possa enrolar num molinete de ferro ou de madeira. Isto pode parecer-lhe inútil, mas é necessário para conseguir que os legumes fiquem perfeitamente alinhados.

Sacho de rodas

Os pequenos engenhos de rodas são por vezes muito práticos; e o sacho de rodas é dos mais úteis; corresponde ao sachador mecânico, de tracção animal usado no campo. Pode fazê-lo movimentar-se entre os carreiros, embora isso não o dispense de sachar à mão, entre as plantas. De resto, existe uma técnica





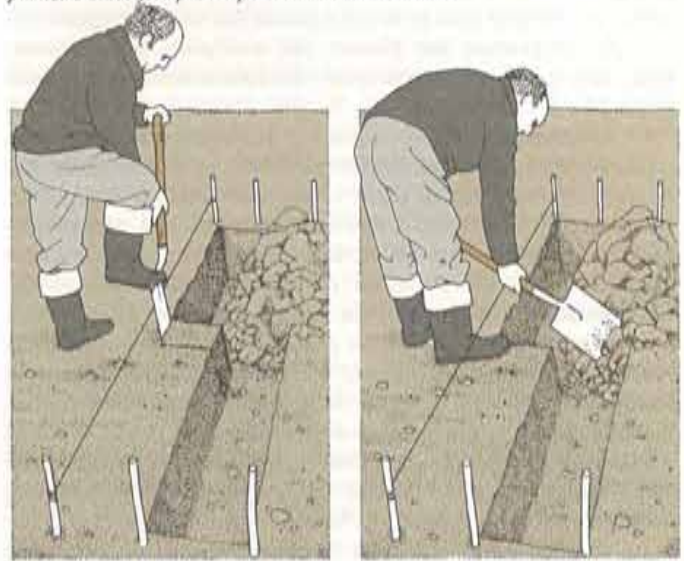
Ferramentas de jardim

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1 Sacho | 8 Espátula |
| 2 Sachola | 9 Faca de poda |
| 3 Enxada | 10 Plantador |
| 4 Pá | 11 Semeador de precisão |
| 5 Forquilha | 12 Molinete |
| 6 Pulverizador portátil, de dorso | 13 Cordel de jardinagem |
| 7 Tesoura de poda | 14 Regador |
| | 15 Ancinho |



Cavar

Faça um primeiro sulco, numa das extremidades do seu canteiro, que encherá com a terra do sulco que vai fazer de seguida. Proceda da mesma forma até chegar ao fim. A fim de evitar transportes de terra, divida o canteiro em dois e cave uma metade num sentido e a outra no sentido contrário; a terra do primeiro sulco fica pronta para ser metida no último.



Antes de começar, marque bem com um cordel de jardinagem, a parte que vai remover. Faça um pequeno sulco ao longo do cordel, depois cave tão profundamente quanto possível e numa largura de 30 cm.

Não se contente em remover a terra somente à superfície, mas faça penetrar a pá, fazendo força com o pé, e, com um movimento giratório, aixe desta maneira a terra para o sulco seguinte.

que consiste em plantar couves, batatas e milho, em quadrados de tal maneira que é possível passar o sacho de rodas dos dois lados, em ângulo recto. Não cometa o erro de pensar que lhe é possível trabalhar com o «arado» que encontrará entre os acessórios do sacho; trata-se de um acessório, com certeza muito útil, mas com o qual só é possível traçar pequenos sulcos, para meter as sementes.

Máquinas de semear

O mercado oferece uma grande gama de semeadores de rodas. A maior parte agita somente as sementes, antes de as deixar cair sobre a terra através de um tubo. No entanto, existem semeadores de precisão, que separam uma semente de cada vez, para depois a deixarem cair, exactamente a intervalos certos. Estas máquinas são caras e não têm justificação num jardim pequeno, no entanto, são vantajosas para mercados de grande escala. Economizam tanto sementes como tempo. Contudo, nem todas as sementes cabem nestas máquinas, tendo algumas de ser previamente preparadas. Estas sementes são caras, o que, apesar de tudo, será compensador, se usar bastantes.

Semear e plantar

Diz-se de algumas pessoas que têm «dedos verdes», o que significa que, tudo o que elas plantam, se reproduz. A minha impressão é de que este misterioso poder é um misto de bom senso e simpatia; simpatia para com uma vida nova, que se vai ajudar a tomar forma. Porque, ao fim e ao cabo, do que é que uma semente tem necessidade? De humidade, calor e de terra muito fina para que os rebentos possam crescer em altura e, as raízes, em profundidade. O solo deve estar em contacto directo com a semente, não devendo haver uma grande distância entre a semente e a luz, porque o crescimento da planta depende da energia solar acumulada nas folhas, por fotossíntese. Esta energia intervém, quando a que está armazenada na semente se gasta, e contribui para proteger a planta dos seus inimigos.

As exigências das plantas são múltiplas, naturalmente, mas, sem entrar em pormenores, há duas maneiras de plantar legumes.

A primeira consiste em atirar a semente directamente à terra, no lugar reservado ao seu crescimento. E a segunda, em deitar a semente noutra lugar viveiro ou alfobre e transplantá-la depois. E há mesmo casos em que se faz uma transplantação do sítio em que se semeou, primeiro para um outro canteiro a fim de a deixar crescer um pouco, antes de, finalmente, a transplantar para o local definitivo. Este processo, aparentemente trabalhoso e longo, justifica-se, por duas razões. Em primeiro lugar, se as sementes crescem em canteiros, deixarão a terra livre para culturas «no cedo». Assim, praticamente todas as couves, alhos franceses e outras plantas que aparecem no Outono e possivelmente durante parte do Inverno ocupam somente um pequeno bocado de terra durante a primeira metade do Verão.

Só as colocamos na terra quando for deixado o lugar livre

pelas culturas «do cedo», como as batatas novas ou as ervilhas, e assim se podem fazer duas colheitas por ano num só terreno.

Vasos de turfa

Algumas culturas desenvolvem-se melhor se se semearem em vasos de turfa, antes de as transplantar, que em germinadores. São culturas cujas raízes preferem estar isoladas. E, quando colocar o vaso de turfa na terra, as raízes das novas plantas seguem o seu caminho, através da turfa, sem prejuízo algum para elas. Este tratamento recomenda-se especialmente para plantas como o milho, o melão e a abóbora.

Terra das caixas de germinação

A qualidade da terra que coloca nas caixas germinadoras ou nos vasos é muito importante. Se usar somente terra vulgar, a tendência será para esta abrir gretas e secar, além de conter certamente, insectos e germes de doenças que podem multiplicar-se na atmosfera quente da sua estufa; e, com certeza, não conseguirá muito bons resultados.

Se tiver disponibilidades e meios, compre terra especialmente preparada para a sua caixa de germinação. Os resultados compensam a despesa. Estas terras são perfeitamente equilibradas e cuidadosamente esterilizadas. Se não puder, ou não quiser, poderá prepará-las em casa.

Os ingredientes para uma tal mistura são, em geral, argila, turfa e areia. Para obter argila poderá cavar uns torrões de terra, dum bom prado, empilhando-os, pondo erva por baixo e metendo entre cada camada um bom adubo ou estrume. Faça 6 camadas, de 30 cm cada uma, e deixe-as repousar, de 6 meses a um ano. Depois, é preciso esterilizar a argila e o melhor é fazer passar vapor através dela. Meta a



Semear

Faça o alinhamento e estenda um cordel a todo o comprimento. Cave um pequeno sulco com uma sachola, à profundidade conveniente.



Distribua as sementes com regularidade: as maiores, como as da ervilha e feijão verde, semeiam-se em intervalos regulares, geralmente indicados nas embalagens. Regue ao de leve.



Quando terminar, cubra a «camada das sementes e trabalhe a terra com o ancinho, de maneira a ficar uniforme. Esta camada à superfície, que deve ser bem esmiuçada, é muito importante.



Alise a terra com os pés, ou com a base do ancinho. Assim terá a garantia de que as sementes estão em contacto perfeito com a terra.

argila num recipiente que tenha buracos no fundo e coloque-o numa vasilha de água a ferver. O vapor esterilizará a argila.

Quanto à turfa, pode comprá-la ou ir buscá-la a uma turfeira. Para a esterilizar basta fazê-la ferver em água.

As proporções duma terra tipo para caixas de germinação são (em volume): duas partes de argila esterilizada para uma parte de turfa esterilizada e uma parte de areia bastante grossa também esterilizada. Para cada 25 kg desta mistura, junte 40 g de superfosfato de cal a 18% e 20 g de cré moída ou de pedra de cal moída.

Mistura-tipo para vasos (em volume): 7 partes de argila esterilizada, 3 partes de turfa esterilizada, 2 partes de areia bastante grossa e esterilizada. Para cada 25 kg, junte 110 gr de superfosfato de 18% e 21 gr de cré moída ou de pedra de cal moída.

Proporções de mistura de fertilizante (em peso): 2 partes de farinha (de casco e chifre), 2 partes de superfosfato de cal de 18% e 1 parte de sulfato de potássio.

Transplantação

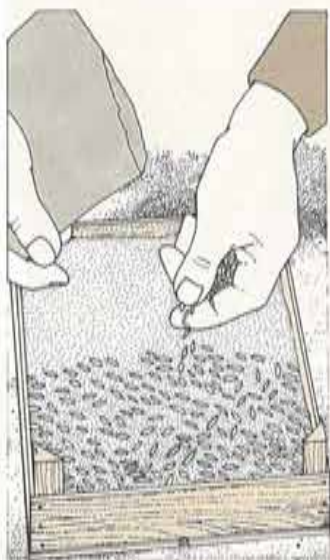
Tal como a sementeira, a transplantação também exige simpatia e bom senso. Imagine o traumatismo que pode representar uma transplantação, para uma planta que estava destinada a crescer e passar toda a vida no mesmo lugar. É arrancada do solo e a maior parte da terra boa a que estava habituada é afastada das raízes ainda tenras, que são inevitavelmente danificadas. Depois, é brutalmente colocada em terra estranha, onde a maior parte das vezes as suas raízes não estão em contacto com o solo, ou estão distorcidas e partidas. É para admirar que, depois dum tratamento assim, as plantas consigam sobreviver e desenvolver-se normalmente.

Por isso, arranque as plantas suavemente, assegurando-se de que fica muita terra aderente às raízes. Transplante-as, o mais delicadamente possível, para uma terra pulverulenta, tendo o cuidado de entalar bem as raízes. Certifique-se de que a terra está firme e bem calcada para que as raízes mais tenras não se partam. Depois, regue bem. Uma transplantação «alagada» (quer dizer, com excesso de água) é sempre uma boa ideia. Evidentemente que, se tiver de transplantar centenas de couves, ser-lhe-á impossível ocupar-se de cada uma individualmente. Será pressionado pelo tempo e obrigado a metê-las na terra, rapidamente, e nestas circunstâncias, é surpreendente constatar que algumas pessoas têm absoluto sucesso, enquanto outras, muitas decepções.

Plantação em local definitivo

Sempre que possível, plante quando chove, ou antes de chover. Para as plantas grandes, utilize um transplantador; para as pequenas, serve um simples plantador, um plantador não é com efeito, senão um bocado de madeira talhado em ponta. Os trabalhadores agrícolas que transplantam milhares de couves vão enterrando lentamente o plantador ao lado da planta, puxando-a depois para calcar a terra à volta das raízes. Tudo estará correcto, se uma ligeira tracção sobre o caule ou folhas não arrancar a planta.

Com as plantas maiores ou com as mais delicadas, como os tomates e as favas (se é que, na verdade, tem de os transplantar), deixe muita terra à volta das raízes e coloque-as nos buracos que tiver cavado com o transplantador. Depois, calque a terra em volta. Se tiver cultivado em vasos, mude para a terra. Regue bem e retire a planta do vaso somente quando a terra do local definitivo estiver pronta para a receber.



Plantar

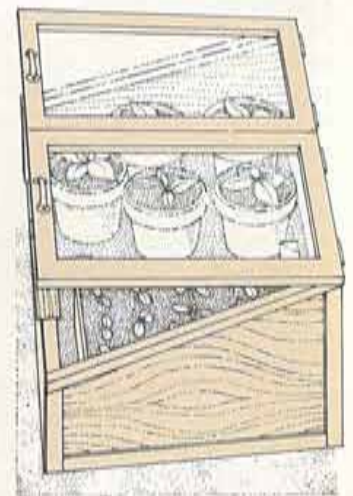
Junte as sementes numa caixa, o que lhe permitirá ir cultivando qualquer outra cultura na terra, para onde eventualmente as transplantará.



Também pode plantar em vasos. Assim que os rebentos crescerem, espalhe-os para que as raízes tenham mais espaço para se desenvolverem.



Quando os rebentos da primeira caixa estiverem uns em cima dos outros, deverá desbastá-los, para mais tarde os espalhar e reimplantar noutra caixa, ou noutra canteiro.



Dê um bom começo de vida às suas sementes, colocando-as debaixo de vidro, em vasos ou em caixas. O seu crescimento será mais rápido que ao ar livre.

Cultivar em estufas

Poderá comprar uma estufa cujo interior se assemelhe a um módulo espacial, com um termóstato, germinadores, fumigadores eléctricos e sabe Deus quantos engenhos sofisticados. Mas, ao comprar este género de aparelho, gastará uma soma que lhe permitiria, durante décadas, comprar os legumes fora de estação, na melhor frutaria da esquina. Valerá a pena ter todo este trabalho e despesa, só para ter legumes e fruta, duas semanas antes? Se tiver em vista o mercado, a resposta é sim.

Mas a produção de legumes, em estufa ou campânula, destinados à indústria é um meio muito inteligente e válido para conseguir o quantitativo de que qualquer pessoa, vivendo em auto-suficiência deverá dispor para as suas relações comerciais, de certo muito limitadas, com o resto da sociedade. Escrevo livros, o meu vizinho dá lições de piano, o outro faz objectos de madeira. E, se alguém quiser assegurar o seu ganha-pão com a cultura em estufa, deverá procurar bons livros sobre este assunto tão complexo e que requer conhecimentos e experiência. Disso dependerá o sucesso ou a ruína.

Mas, para os que não tencionam fazer da produção em estufas o fulcro da sua actividade lucrativa, será suficiente uma estufa rudimentar, com prateleiras frias e quentes e algumas campânulas. Poderá comprar uma estufa já feita ou construí-la você mesmo. Muitas vezes, a melhor solução consiste em comprar molduras com o vidro e construir o suporte. Para mais detalhes, ver páginas 172-173.

Estufas frias

Se construir 4 paredes baixas e colocar por cima um vidro inclinado, voltado para o sol, terá uma estufa de canteiro. As paredes podem ser feitas do que quiser: madeira, tijolo, cimento ou terra. O vidro deve ser montado num caixilho de madeira, de modo a poder baixar-se ou levantar-se facilmente. Estas estufas são muito utilizadas para o amadurecimento de alfaces e couves precoces, para cultivar pepinos, quase no fim do Verão, para os melões e ainda para outras plantas. Mas, para tomates, muitas destas estufas tornam-se baixas.

Camas quentes

Muito utilizadas pelos hortelões franceses, estas camas são um meio inteligente e económico de acelerar o crescimento das plantas, mas requerem conhecimentos. Primeiro deverá fazer uma «cama quente de sementes», que consiste numa camada de estrume, parcialmente decomposto. O melhor é o que é feito de excrementos de cavalo, misturado com palha, que, em seguida, se mistura com folhas mortas ou outras matérias vegetais, para que não se torne demasiado quente. Revolva-o várias vezes até que se libertem os primeiros calores, assim como o odor tão característico do amoníaco. Depois, meta tudo no fundo duma estufa com uma boa camada de terra por cima. Estará tudo perfeito se tiver uma camada de 75 cm de estrume, coberto com 30 cm de terra. Deverá semear-se quando a temperatura descer para 27°C. Também pode transplantar rebentos para uma estufa deste género. Evidentemente que o fará no fim do Inverno ou no princípio da Primavera, e, assim, à medida que a estufa for arrefecendo, a Primavera avança e o calor do sol substituirá, pouco e pouco, o calor do estrume que for arrefecendo.

A cultura em camas quentes, não é tão fácil como parece, mas, quando bem aplicada, é muito eficaz. É no entanto

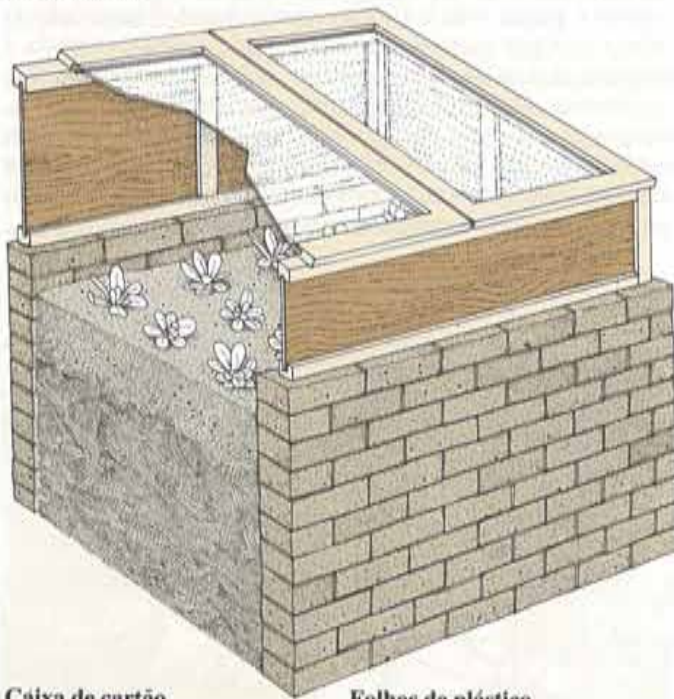
lamentável que não seja mais utilizada. Mas talvez se chegue a isso, devido ao aumento constante do custo de electricidade para as estufas vulgares. Evidentemente, primeiro tem de se ter o cavalo. Mas um bom adubo composto pode suprir a falta.

Campânulas

As antigas campânulas de vidro em forma de sino eram muito usadas em França. Eram postas simplesmente em cima das plantas às quais se queria acelerar o desenvolvimento. Foram depois substituídas por tendas ou elementos de vidro colocados ponta com ponta, de modo a formarem longos túneis. Estes sistemas tornam-se bastante mais baratos, o que é uma vantagem a não esquecer, porque, no caso de ser tão pouco engenhoso como eu, a sua cultura de forçagem em campânula será interrompida pelo barulho tilintante de vidros a partirem-se. A mim, quase me basta olhar para uma campânula de vidro, para que ela se parta e, se pensar que terá de sachar,

Estufa quente

Uma camada espessa de estrume em decomposição ou de adubo composto, coberta de terra, bastará para fazer libertar o calor do princípio do Inverno até à Primavera.



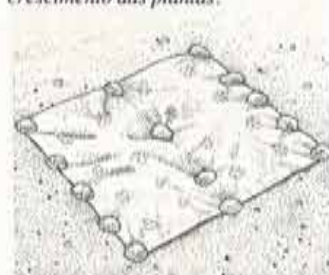
Caixa de cartão

Uma caixa de cartão pintada de preto absorve o calor do sol e favorece a germinação.



Folhas de plástico

Uma folha de plástico transparente favorece a germinação e acelera o crescimento das plantas.



retirar ervas, regar (indispensável, uma vez que as plantas estão ao abrigo da chuva), espalhar, inspeccionar e colher, compreenderá quão elevado pode ser o nível de mortalidade das campânulas.

A invenção seguinte foi o polietileno, sustido por um fio de ferro em forma de μ invertido. Estes túneis não se estragam, mas são facilmente arrastados pelo vento, que se encarrega de os destruir. No entanto, são funcionais e muitos particulares os utilizam, enquanto os hortelões cobrem com eles, terrenos a toda a extensão. Colocá-los e retirá-los representa, na verdade, uma sobrecarga de trabalho, mas a possibilidade de fazer uma colheita 15 dias mais cedo marca bem a diferença entre proveito e perda. Com efeito, o plástico (PVC-polivinilo) conserva melhor o calor que o polietileno, mas também é mais caro. Não deixe também de considerar a hipótese do frasco de compota! Um frasco de compota, posto em cima duma semente ou duma planta delicada, protegê-la-á, tão bem como

uma campânula. É uma folha, de um plástico qualquer, transparente, colocada por cima do chão e segura com um pouco de terra, nas pontas, servirá muito bem para fazer «crescer» batatas novas, etc.

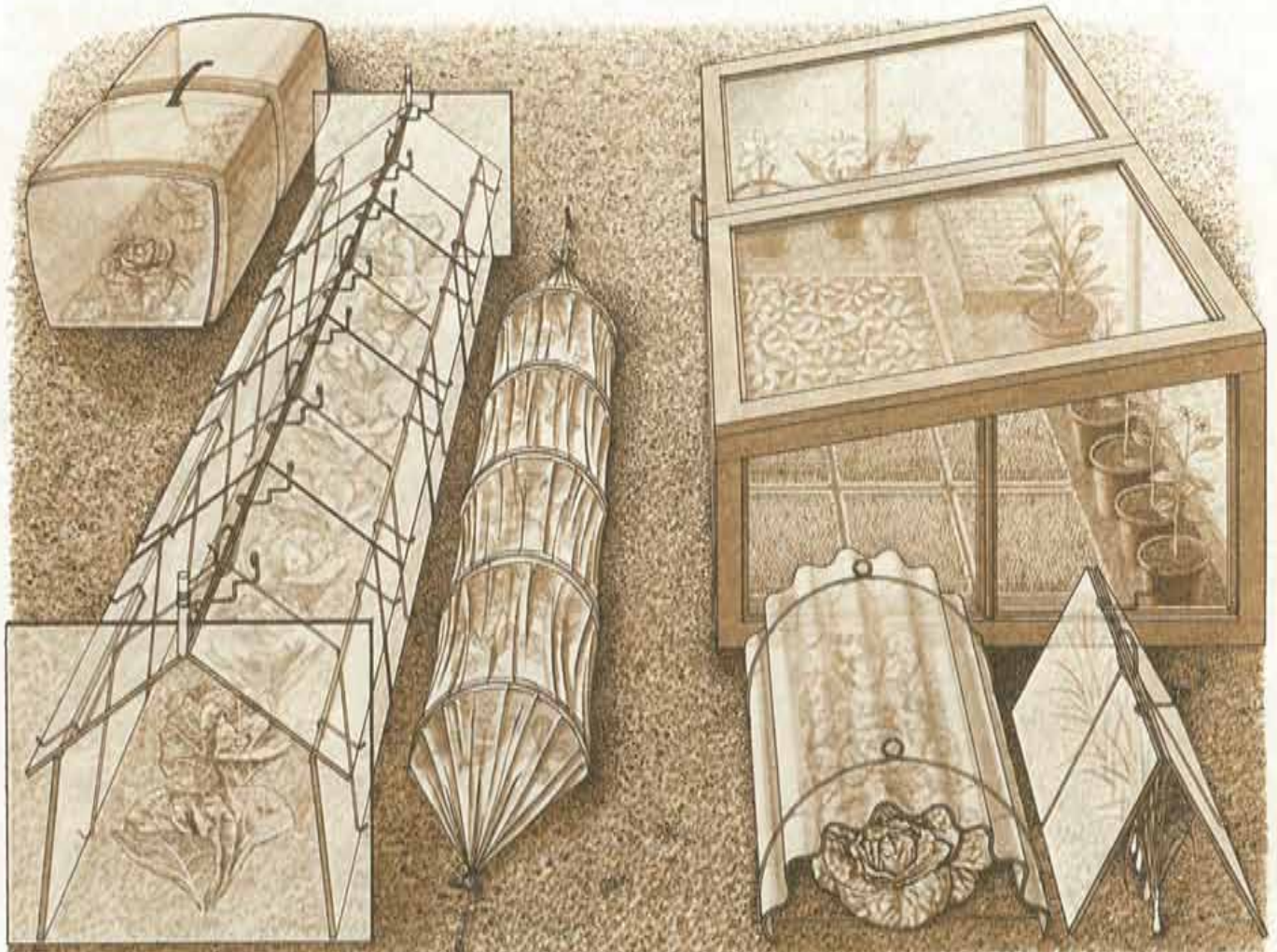
Germinadores

Pode utilizar um germinador, para as culturas muito precoces. Trata-se duma caixa de vidro contendo terra aquecida por resistências eléctricas. Daqui resulta uma temperatura do tipo «pés quentes, cabeça fria» de que muitas plantas gostam muito. Nos climas temperados, podem semear-se tomates nestes germinadores, no mês de Janeiro, mas o ar deve manter-se a uma temperatura de pelo menos 7°C, e a terra deve estar quente.

Um germinador pode ser um investimento útil se tiver electricidade, tempo e habilidade para desenvolver a sua cultura de tomates, a partir das suas próprias sementes.

Campânulas e estufas frias

Quatro paredes cobertas com uma placa de vidro constituem uma estufa fria (ao cimo, à direita). As campânulas desloca-se facilmente e podem ser de vários tipos (da esquerda para a direita): campânula em plástico duro; campânula-cobre de vidro; túnel de plástico flexível; campânula de plástico ondulado acrílico; campânula tipo tenda, de vidro.



Luta contra as pragas e doenças

As ervas daninhas que crescem alegremente nas nossas hortas, desafiando todos os nossos esforços no sentido de as fazer desaparecer, são organismos fortes e bem adaptados, para se protegerem a si próprios da maior parte dos inimigos. Doutra forma, não estariam lá. Mas as nossas colheitas evoluíram gradualmente através duma selecção artificial, de maneira a serem suculentas, boas para o consumo e altamente produtivas. Como resultado, a sua natural robustez e imunidade contra as pragas e doenças, foi muitas vezes sacrificada em favor doutras qualidades. Devemos por isso, protegê-las. Contudo, evitar o ataque de pragas e doenças não é assim tão fácil. É, de facto, um grande problema. Se se observarem os princípios da boa agricultura, deitando muito estrume na terra, e cingindo-se à rotação de culturas (nunca fazer a mesma cultura anual num mesmo bocado de terra 2 anos seguidos, deixando sempre o maior intervalo de tempo entre 2 culturas duma mesma planta), evitará muitos problemas. Terá sempre

pragas e doenças, mas nunca graves. Um agricultor que conheço, que cultiva milhares de acres sem nunca usar um grama de produtos químicos, e cujo nível de produção é acima da média nacional, afirma que, no seu campo de trigo, pode mostrar-lhe muitos exemplos de doenças existentes, mas de nenhuma o suficiente para afectar o seu nível de produção.

A grande diversidade de flora e fauna do meio ambiente ajuda ao equilíbrio entre as espécies: muitos predadores de várias espécies, eliminam os parasitas antes de se tornarem incontrolláveis. Destruir todas as formas de vida com químicos venenosos significa também destruir os predadores, de modo que, quando houver uma praga de insectos nocivos, não haverá um controlo natural e será forçado a usar, novamente, produtos químicos. Ainda assim, por mais orgânica que seja a sua forma de cultivar, pode acontecer que alguma praga ou doença vá demasiado longe, e alguma coisa tenha de ser feita, para que não perca a colheita.

Trabalhar com a natureza, não contra ela

As chagas repelem os besouros do pepino e do feijão mexicano.

Os sapos comerão os pequenos animais nocivos, assim como as larvas, pulgões e mosquitos.

Os tordos comerão os caracóis, que, de outra forma, danificarão as plantas.

Os ouriços comem os insectos, incluindo os milípedes que gostam de batatas.



A hortelã, com o seu odor, afasta a mosca branca do feijão.

As libélulas e as suas larvas destroem os afídios.

As centopeias comem os ovos das lesmas e são o amigo do hortelão.

As joaninhas não são só bonitas. Comem milhares de afídios.

Pesticidas químicos

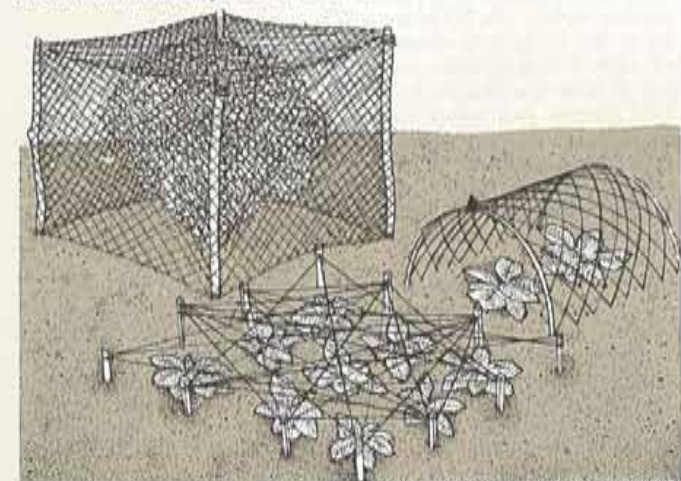
Os hortelões ortodoxos aconselharão o uso do veneno. Pode muito bem utilizá-lo e com certeza que este por vezes será necessário; mas não valerá mais a pena proteger as suas culturas sem o uso do veneno? Qualquer pessoa poderá afastar as doenças e os parasitas, aspergindo-os com produtos químicos; mas então quais serão as consequências sobre as outras formas de vida?

Se um produto químico é venenoso para um organismo, pode estar certo de que também o é para outros e, mesmo, para nós próprios: poderá provocar lesões, ainda que não mate.

Os únicos produtos químicos que uso são a calda bordalesa (ver pág. 87), diversas iscas envenenadas contra as lesmas e piretro contra as lagartas e as moscas verdes e pretas. Estes produtos são derivados de plantas, não são persistentes e são inofensivos para os não insectos.

Meios simples de protecção

As plantas jovens e os arbustos, têm necessidade de ser protegidos contra os pássaros. Quatro paus e uma rede leve fazem uma gaiola para um arbusto. Proteja as suas plantas com um arame esticado sobre arcos, ou formando uma teia de aranha com um fio e bocadinhos de madeira.



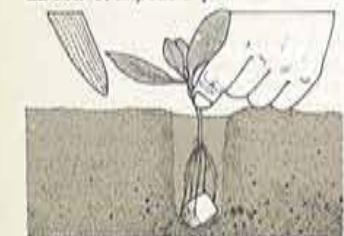
Consocie as suas culturas e ficará admirado com os resultados: por exemplo, cenouras com cebolas. Bocados de areia embebidos em parafina, por entre as filas de cebolas, evitam a mosca da cebola.



Um bocado de ruibarbo, por baixo da couve, impede a quebradura.



As lesmas gostam de cerveja. Caceias, enterrando um prato fundo cheio deste líquido.



Luta biológica contra os parasitas

Até à data, muito pouco se descobriu sobre os meios de defesa natural, ou biológica, simplesmente porque não se faz dinheiro a partir disso. Nenhuma empresa se vai interessar por processos de controlo de doenças e parasitas, se isso não lhe trouxer algum proveito ou arriscando-se mesmo, a actuar contra os lucros na venda de venenos químicos, por ela colocados no mercado.

Lawrence D. Hills, da Associação Doubleday, no condado de Essex, na Grã-Bretanha, com a ajuda de assistentes voluntários, levou a cabo pesquisas no mundo inteiro, sobre os métodos de luta biológica contra as doenças e pragas das plantas. A Associação, de resto, editou um pequeno livro que em inglês tem por título: «Pest control without poison» («Controlo de pragas sem venenos»). Aqui estão alguns exemplos, dele retirados (assim como doutras fontes).

No fim do Verão, enrole papel de embrulho ou cartão enrugado, à volta das árvores de fruto, depois queime-o e verá que não terá mais gorgulhos, nem a pírale da maçã, ou qualquer outro animal nocivo.

Como nos tempos antigos, coloque uma tira de gordura nos troncos das árvores, para impedir que os insectos subam. A maior parte deles, porém, voa.

No princípio do Verão corte todos os ramos mortos das árvores de fruto com caroço e queime-os, como medida de protecção contra a seca e o amarelecimento.

No Inverno espalhe uma mistura de Inverno nas árvores de fruto. Mas só se for absolutamente essencial, porque pode ao mesmo tempo, matar insectos úteis.

Use muito potássio para evitar as manchas castanhas nos feijões. Para evitar os pulgões, cultive as favas que são semeadas no Inverno. Quando descobrir os primeiros pulgões, corte as pontas dos caules da fava, apanhe-as (e coma-as).

Pode evitar a mosca da cenoura, cultivando simultaneamente, cenouras com cebolas, a intenção é misturar o odor dumas e doutras, de maneira a evitar tanto a mosca da cenoura como a da cebola. Ainda como medida preventiva, é mais eficaz colocar areia embebida em parafina entre as filas de cenouras e cebolas. As cebolas em «planta» terão menos probabilidades de ser atacadas pelas moscas do que as cultivadas a partir de sementes.

Arranque cuidadosamente as ervas daninhas e erva-benta dos campos para não colher couves com «quebraduras».

Antes de plantar a couve ponha um pedacinho de ruibarbo no fundo de cada buraco ou, ainda melhor, regue os canteiros de sementes, bem como as plantas jovens, com água de ruibarbo.

Enterre recipientes cheios de cerveja para apanhar as lesmas. Ou guarde a cerveja e use uma mistura de água com leite.

Segundo a minha experiência, em matéria de pragas e doenças, penso que excepto a queimadura (se as não tratar) e as invasões ocasionais de lagartas e insectos nas couves, não tem qualquer razão para se preocupar se cumprir as leis duma boa agricultura orgânica que são as da natureza. Alguns parasitas nas culturas sãs nem sempre causam grandes prejuízos, pelo menos não em escala suficiente para o preocupar.

Os Legumes

Se cultivar somente alguns dos legumes abaixo mencionados, pode comer legumes frescos, desde o começo da Primavera, até ao fim do Outono. E se fizer uma boa selecção das espécies que vai plantar, e as armazenar (ver pág. 182), ou se montar uma estufa (ver pág. 172), poderá dispor durante todo o ano, de legumes frescos e nunca mais comprar alfaces murchas ou tomates sem gosto.

ALCACHOFRAS

Cynara Cardunculus L. b. *scolymus* (L.)

Utilização — As alcachofras são plantas vivazes, mas com os cuidados culturais adequados pressupõem um empreendimento a longo prazo, na ordem dos 10-15 anos, mas com bons resultados. Não as recomendaria como cultura se precisasse de alimentar uma sociedade esfoçada, mas o objectivo de uma pessoa que viva em auto-suficiência deve ser o de levar uma vida rica e variada e um regime rico e variado, constitui o elemento essencial deste modo de viver. Basicamente, as alcachofras são cardos gigantes e o que se come é a inflorescência: com efeito, nem mesmo se come toda mas só um



bocadito na base das pétalas, quando ainda estão tenras, bem como o coração que se encontra debaixo de um tufo de picos, que são pétalas em formação. Coza toda a flor e coma-a com manteiga, ou azeite e vinagre.

Sementeira — Plante os rebentos na Primavera (Abril), a partir de uma planta existente, deixando-lhes um bocadito do caule. Plante-os a 10 cm de profundidade e com intervalos de 90 cm, numa terra bem adubada e drenada, apesar de preferir solos argilo-siliciosos ou argilo-calcários, férteis, profundos, frescos e com declive ligeiro.

Manutenção — Deverá sachar frequentemente.

Colheita — Não faça nada durante o primeiro ano, mas vá sempre cortando as cabeças, todos os anos, a partir do segundo. Cinco ou 6 anos mais tarde, volte a plantar uma nova linha noutra local. Se todos os anos arrancar a linha mais antiga, e replantar

outra, nunca terá interrupção da colheita. Adube com abundância todos os anos e, no Inverno, cubra com uma boa camada de palha.

ESPARGOS

Asparagus officinalis L.

Utilização — Os espargos são plantas perenes. Demoram cerca de 3 anos a desenvolver-se, mas a demora vale a pena. Amadurecem muito cedo durante o ano, exactamente na altura em que precisa deles, são deliciosos e muito nutritivos, sendo, sem dúvida, uma das culturas mais nutritivas que pode produzir. Não se deixe influenciar pelos preconceitos ridículos que fazem do espargo um legume de luxo. Sendo nutritivos e deliciosos, os espargos colhem-se numa época em que não terá mais nada na sua horta.

Solo — Gostam de solo fundo, leve, argiloso e fértil, mas, acima de tudo, que seja bem drenado. Podem crescer na areia, se tiverem bastante estrume. Certifique-se de que não há nenhuma erva daninha perene no seu futuro canteiro de espargos: a grama ou o sabugueiro devastarão o seu canteiro, porque, quando os espargos começarem a crescer, não vai poder arrancá-los. As raízes que contêm as substâncias de reserva, têm grande desenvolvimento. Antigamente, havia o hábito de plantar os espargos em cômodos; hoje plantam-se em linhas simples, ou duplas mas não é muito importante. Pessoalmente, gosto dos cômodos de 3 linhas que, à medida que os anos vão passando, se vão tomando cada vez mais altos, devido ao que vou pondo em cima. É boa



ideia cobri-los de algas no Outono. Se estas não estiverem completa-

mente decompostas na Primavera, junte-as ao seu estrume.

Plantação — No Outono, estrume intensamente após o que se faz a compactação do terreno e nivelamento com gradagem; em princípios de Dezembro, abrem-se os regos a uma distância mínima de 1,70 m. A plantação ocorre em princípios de Fevereiro; o fundo dos regos deve levar estrume que é enterrado. Também se faz um tratamento contra as lagartas do solo e, seguidamente, a plantação no fundo do rego com 45 cm de intervalo, distância medida a partir do meio da planta que se parece com uma grande aranha. Sobretudo, não as deixe secar antes de as plantar e, muito importante, é preciso cobri-las com alguns centímetros de terra em altura. Não deixe que a terra seque. Não deixe crescer nenhuma erva daninha.

Manutenção — Não corte nenhum espargo durante o primeiro ano. Perto do fim do Outono, corte as plantas ao nível do solo, para serem queimados e volte a deitar uma boa quantidade de estrume. Na Primavera seguinte, pode colocar farinha de peixe, adubo de capoeira, algas e volte a tirar as ervas daninhas. No decorrer deste segundo ano, voltará ainda a adubá-los um pouco e não os corte antes do mês de Novembro. Volte a estrumar perto do fim do Outono e dê-lhe produtos nutritivos na Primavera. Tente manter a sua cultura isenta de pragas ou doenças.

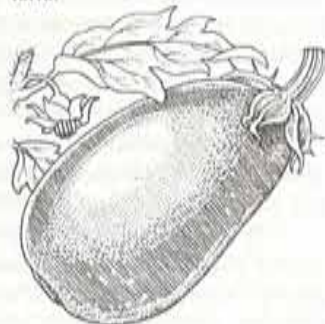
Colheita — No terceiro ano, assim que os rebentos se assemelharem a espargos, corte-os um pouco abaixo do nível do solo. Pode ter espargos frescos de dois em dois ou de três em três dias. Crescem muito depressa e pode continuar a cortar até perto da terceira semana de Junho. Nesta altura, acabou. Mas já terá então outros legumes para comer. Deixe crescer os turriões até ao Outono, depois corte-os e queime-os, destruindo assim os ovos dos parasitas. Depois, volte a estrumar ou adubar ou, melhor ainda, faça as duas coisas, porque o espargo é uma planta ávida de cal e fosfato e que gosta muito de húmus. Se prefere os espargos brancos, deve amontoar até cerca de 40 cm acima da gana e, mal desponte o turrião, corte com uma espátula comprida, tão abaixo do nível do solo quanto possível.

BERINGELAS

Solanum melongena L.

Utilização — As beringelas tornaram-se cada vez mais populares e servem para confeccionar diversos pratos. É uma espécie perene, mas cultivada como anual.

Sementeira — No fim do Inverno, semeie dentro de casa ou em estufa, em solo estrumado e tente manter a temperatura a cerca de 16°C. Um mês depois, coloque-as em vasos de turfa.



Plantação — No começo do Verão, transplante-as para o exterior. Nos climas frios, proteja-as com campânulas. Também pode semeá-las no fim da Primavera, na sua horta e terá uma colheita tardia.

Colheita — Apanhe-as quando estiverem com uma coloração bem violeta e brilhante e antes das primeiras geadas.

BETERRABA

Beta vulgaris L. c. *esculenta* (salisb.)

Utilização — As beterrabas são uma fonte muito rica em vitamina B. São boas para a saúde, se as comer raladas ou cruas, em salada, por exemplo, mas acho-as mais saborosas, cozidas.



Solo — As beterrabas gostam de terra calcária, leve e profunda, no entanto crescem em todo o lado. Não gostam de terra acabada de adubar e exigem uma boa cama de sementeira.

Sementeira — Semeie-as como cultura principal no princípio da Primavera, mas parcimoniosamente: 2 grãos em cada 15 cm. São grãos múltiplos e terá de os distribuir. Ponha os grãos em linhas, com 2,5 cm de profundidade e com um intervalo de 30 cm entre as plantas, na linha.

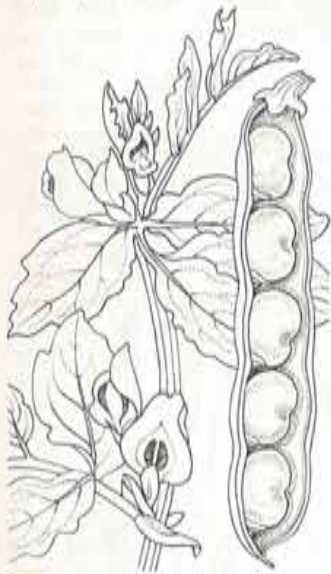
Manutenção — Desbaste e sachas frequentes.

Colheita — Poderá deixá-las na terra até ter necessidade, ou até que cheguem as grandes geadas; ou apanhá-las no Outono. Parta as folhas (não as corte) mas não muito perto da beterraba, porque senão elas ressentir-se-ão. Empilhe-as ou guarde-as em areia, num celeiro fresco.

FAVAS

Vicia faba L.

Utilização — Pode apanhar as extremidades das favas semeadas no Outono para as cozinhar. Mas, em geral, comem-se os grãos, quando estão verdes. Também pode secá-las para o Inverno. Neste caso, deve tirar-lhes as peles para as tornar mais tenras.



Solo — Crescem em quase todos os solos, preferindo no entanto os argilosos.

Tratamento — O mesmo que para as ervilhas. Estrume abundantemente e efectue, com os cuidados já referidos, uma calagem.

Sementeira — Como vivo num clima moderado, prefiro semear as favas no Outono. Se os Invernos forem muito agrestes ou se, por qualquer razão, não as puder semear no Outono, pode semeá-las no princípio da Primavera, numa terra leve e bem drenada. Quanto mais tarde semear maiores são os riscos que correrá com os pulgões. Semeie cada semente a uma profundidade de 8 cm, com intervalos de 20 cm, em carreiros distanciados também de 20 cm, se forem variedades de caules curtos; caso contrário, semeie-as em linhas espaçadas de 30-50 cm.

Manutenção — Na Primavera, assim que os primeiros afídeos atacam, o que é quase inevitável, apanhe as extremidades e coma-as. Não se esqueça de sachar e de efectuar as devidas rotações culturais.

Colheita — Apanhe-as quando estiverem maduras. Se lhe sobrarem, seque-as para o Inverno. A colheita da fava, para consumo em verde, realiza-se à floração; para ensilar, quando está no estado de grão pastoso e para a alimentação humana e do gado, quando da maturação completa do grão.

BRÓCOLOS

Brassica oleracea L. n *Botrytis* L. l. *cymosus* D.C.

Brócolos em coração ou couve-flor de Inverno

Utilização — Os brócolos em forma de coração são como a couve-flor. São muito bons no Inverno e constituem um legume de recurso no princípio da Primavera, e pode colhê-los a partir do fim do Verão até ao princípio do Verão do ano seguinte, se os plantar sucessivamente e usar muitas variedades.



Solo — Gostam de terra boa, pesada e firme, mas podem crescer em quase todos os solos, se forem bem adubados.

Tratamento — Como todas as couves, os brócolos precisam de calcário e não gostam de solo ácido. Preferem um solo firme, trabalhado em profundidade.

Sementeira — Comece a semear pelos fins do Inverno até à Primavera e continue durante 4 ou 5 semanas, de acordo com as variedades.

Plantação — Faça a transplantação assim que tiver espaço e as plantas estiverem prontas. Quer dizer, assim que tiverem alguns centímetros de altura e, pelo menos, quatro folhas.

Coloque-as com intervalos de 60 cm, em linhas à distância de 75 cm uns dos outros, a uma certa profundidade, porque interessa estimular a formação dum bom sistema radicular.

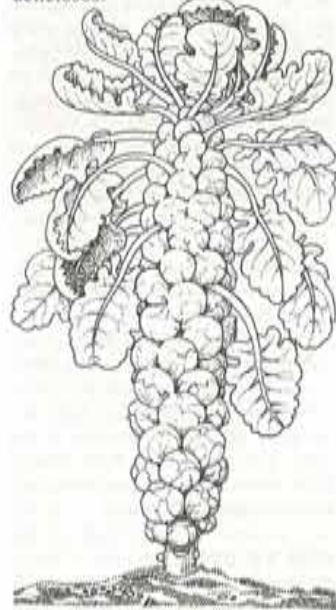
Manutenção — Saché até que as ervas daninhas desapareçam.

Colheita — As variedades de Outono podem ser apanhadas em Setembro ou Outubro; as de Inverno, apanham-se de Janeiro até Março; as variedades da Primavera, até Abril. Para obter uma colheita ainda mais tardia, e não diminuir a qualidade do produto, proteja a cabeça branca, que se assemelha a uma couve-flor, dobrando as folhas sobre ela. Apanhe-os assim que estiverem maduros, mas não os coza demasiado. (Nunca coza em lume alto qualquer couve. Isso elimina todas as propriedades da couve.)

COUVES DE BRUXELAS

Brassica oleracea L. s. *gemmifera* D.C.

Utilização — As couves de Bruxelas são dos legumes de Inverno mais deliciosos.



Solo — As couves de Bruxelas gostam da terra argilosa, profundamente trabalhada, mas crescem em quase todos os solos, desde que trabalhados em profundidade e bem firmes.

Tratamento — No Outono anterior, deite estrume na terra ou plante logo a seguir a uma cultura que tenha estrumado abundantemente. Se o solo tiver falta de calcário, faça a mesma coisa; plante depois duma cultura que tenha alimentado com cal.

Sementeira — Semeie no exterior em estufas, em Abril, para uma produção precoce e, se quiser uma cultura mais tardia, volte a semear algumas semanas depois (Maio-Junho)

Plantação — Transplante no princípio do Verão, com intervalos de 60-70 cm umas das outras, em linhas à distância de 60 cm. Pode ser útil, sobretudo em lugares muito ventosos, colocar uma estaca em cada planta como suporte, à medida que vai crescendo.

Manutenção — Sachar, sempre que precise para manter o terreno livre de crias daninhas e convenientemente mobilizado. Faça desaparecer as lesmas e lagartas. Se não tiver colocado estacas na Primavera, ponha terra à volta dos caules durante o Outono, para os aguentar e ajudar ao crescimento de novas raízes.

Colheita — As couves precoces poderão começar a ser colhidas, a partir do fim do Verão. Não retire as folhas, senão quando estiverem amareladas. E aproveite as extremidades, depois de ter apanhado as couves.

COUVES

Brassica oleracea L.

Utilização — A couve é, de todas as crucíferas, a mais digna de confiança. Não é muito exigente em solo e tratamentos, dá um grande nível de produção por hectare e algumas variedades podem ser armazenadas em silos, celeiros ou «tonéis de chucrute».



Couves de Primavera

Solo — Uma terra leve é ideal. **Tratamento** — Gostam de solo fértil, que não seja ácido, e não precisa de ser particularmente firme.

Sementeira — Durante o Verão.

Plantação — Transplante durante o Outono com um afastamento de 30 cm entre plantas, e 45 cm entre as linhas.

Manutenção — Sachar regularmente e aplicar um pouco de azoto, se necessário.

Colheita — Utilize-as no período em que há poucos vegetais, fins do In-

verno, princípios de Primavera, ou deixe-as abrir, para depois as comer mais tarde.

Couves de Verão e Outono

Solo — Não são muito exigentes.

Tratamento — Ver as couves de Primavera.

Sementeira — Semeie em estufa fria, perto dos fins do Inverno ou no exterior, no fim da Primavera, princípios do Verão.

Plantação — Plante algumas no começo do Verão, onde tiver espaço.

Manutenção — Ver couves de Primavera.

Colheita — Não terá muita necessidade delas durante o Verão.

Couves de Inverno

Solo — Gostam de terra muito argilosa.

Tratamento — Ver couves de Primavera.

Plantação — A meio do Verão, coloque-as a 60 cm umas das outras, em linhas distanciadas de 60 cm cada.

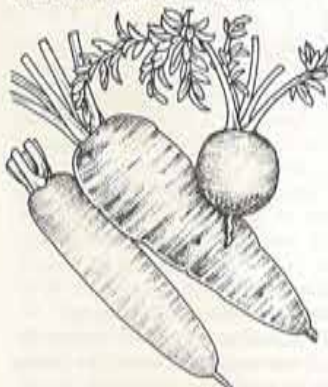
Manutenção — Sache regularmente e não tenha medo de adubar em cobertura.

Colheita — Se o clima o permitir, deixe-as na terra, até ter necessidade delas. Se houver muita neve e geada, apanhe-as no Outono e empilhe-as, ou faça chucrute.

CENOURAS

Daucus carota L.

Utilização — As cenouras têm mais vitamina A que qualquer outro legume que possa cultivar. As cenouras têm um elevado conteúdo de caroteno ou provitamina A; conservam-se bem durante todo o Inverno.



Solo — As cenouras gostam de terra fresca, arenosa ou solta, fértil e trabalhada em profundidade. Crescem perfeitamente numa terra leve, praticamente na areia.

Tratamento — Como a maior parte das raízes, as cenouras bifurcam-se se as plantarmos em terra que tenha sido recentemente estrumada, porque há grande actividade microbiana.

Portanto, não as plante, se tiver espalhado estrume fresco. Também não gostam de terra ácida.

Sementeira — Não serve de nada semear cenouras se a terra não estiver seca e quente, quer dizer, antes do fim da Primavera. Para que se vejam as linhas antes de os primeiros rebentos emergirem, há quem semeie rabanetes ao mesmo tempo, porque estes crescem mais depressa do que as cenouras. E, evidentemente, quando os rabanetes amadurecem, comemos. Outros intercalam cebolas, esperando que a mosca das cenouras fuja do odor das cebolas e vice-versa. No entanto, há diversas variedades, com diferentes ciclos vegetativos pelas quais pode optar.

Manutenção — Se semear durante o tempo quente, é bom regar para estimular a germinação. Sache frequentemente, prestando atenção para não destruir as raízes; retire as ervas daninhas à mão. Não deve deixar ficar nenhuma entre as cenouras. Para ter boas colheitas, distribua-as com intervalos de 8 cm e depois apanhe uma cenoura em cada duas, de maneira que as restantes fiquem com intervalos de 16 cm; é um método muito bom para ter cenouras resistentes, que se poderão conservar durante todo o Inverno. Mas se as comer todas durante o Verão e o Outono, não terá necessidade de as desbastar assim. No caso de ter de o fazer, faça-o quando chover (para contrariar as moscas). Depois de o ter feito, deverá bater a terra à volta das plantas restantes e voltar a tapar os buracos de onde retirou as cenouras, para que o seu odor não atraia as moscas.

Colheita — Apanhe-as tenras e novas, quando, na verdade, estão apetecíveis. Desenterre a sua colheita principal com uma forquilha, antes das grandes geadas e conserve-a em areia, num sitio fresco. Pode também fazer um silo (ver página 183), mas muitas vezes apodrecem.

COUVE-FLOR

Brassica Oleracea L. n. *Botrytis* L. 2. *cauliflora* Guss.

Utilização — A couve-flor deve comer-se no Verão e no Outono. Os brócolos substituem-na no Inverno.



Pode dar muito boas colheitas, se souber tomar conta dela e lhe proporcionar boa terra. Não é uma cultura para principiantes.

Solo — Precisa de uma terra trabalhada em profundidade, bem drenada, bem estrumada e regada. Desenvolve-se mal numa terra má, ou com más condições (falta de água, má drenagem, etc.).

Tratamento — Como todas as crucíferas, não gosta de terra ácida, tendo por isso de deitar cal, se necessário. Uma quinzena antes de a plantar enterre com um sachó ou charrua, uma boa camada de abudo à base de peixe, ou de qualquer coisa no mesmo género. Também lhe é necessário um pouco de potássio e boro.

Sementeira — Pode semeá-la debaixo de cobertura em vidro ou ao ar livre em viveiros, desde Janeiro a Março, para as variedades temporãs, de Março a Maio, para as semitemporãs, e de Abril a Julho, para as variedades seródias. Plante com um intervalo de 60 cm, em linhas com intervalos de 75 cm entre elas.

Plantação — A terra deve ser bem trabalhada, e a plantação é normalmente profunda, para se estimular a formação de um sistema radicular abundante.

Manutenção — Naturalmente, deve sachar. Certifique-se de que a terra está sempre húmida, excepto no período da formação das cabeças e não se estimular o espigamento, porque a couve-flor não suporta terra seca. Se tiver, aplique um pouco de azoto.

Colheita — Apanhe-as se possível cedo, pela manhã e quando as couves atingem o seu máximo desenvolvimento sem ultrapassarem o grau de maturação perfeito.

AIPO — RÁBANO

Utilização — Pode ralar as raízes grossas e comê-las cruas. Ou tirá-lhes a pele e cozê-las, ou ainda cozê-las e fritá-las.



Sementeira — Semeie, repique e transplante, tal e qual como faz com o aipo.

Manutenção — Quando sachar, afaste a terra das plantas, em vez de a juntar à volta, como faz para o aipo.

Colheita — Comece a sua colheita no fim do Verão. A meio do Outono, meados de Novembro, cubra-os com terra, ao de leve, para os proteger das geadas.

AIPO

Apium graveolens L. r. *dulce* (Miller) D.C.

Aipo (de talo) doce ou hortense
Utilização — Diz-se que o aipo é melhor depois de terem caído as primeiras geadas. É um dos legumes de Inverno mais deliciosos e mais úteis; pode comer os ramos crus, ou as folhas cozidas.



Solo — Gostam de terra fértil, húmida, mas não alagada. Os melhores aipos crescem em terra rica em matéria orgânica que pode conservar a humidade. Não deixe a terra secar.

Tratamento — Os aipos preferem as condições ácidas às alcalinas por isso, nunca lhes deite cal. Precisam de muito húmus; deve pois enterrar estrume bem curtido.

Sementeira — No Inverno, semeie sob cobertura, a uma temperatura entre 16 e 19° c, ou compre plantas. As plantas jovens devem sempre estar húmidas; regue-as, ao de leve, pelo menos 2 vezes por dia.

Plantação — O começo do Verão é a melhor altura para plantar o aipo. Plante com atenção, a 30 cm de intervalo uns dos outros, em sulcos muito estrumados. Regue-os muito.

Manutenção — Pode utilizar o espaço entre as linhas para plantar alfaces ou rabanetes. Assim que tiver apanhado as alfaces, ponha terra à volta dos aipos e corte os rebentos laterais.

Depois, ate as folhas em conjunto e cubra-as de terra de tal maneira que só a extremidade fique acima do chão. A terra deve estar sempre húmida. Para evitar os fungos, trate-os uma ou duas vezes como faz para as batatas, com uma mistura bordalesa (ver pág. 87). Se quiser guardá-los para o Inverno, proteja as plantas com palha, fetos ou qualquer outra espécie de cobertura.

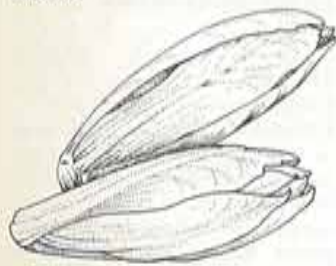
Colheita — Desenterte-os e consuma-os frescos; normalmente, são comidos crus, em saladas ou cozinhados em sopas, guisados, etc.

AIPO BRANCO OU ESBRANQUIÇADO

Pode cultivar esta espécie em casa, nas mesmas condições do aipo vulgar, ou aipo de talo (acima mencionado). Mas não precisa de pôr terra à volta. Deverá estar no seu estado de plena maturação antes das primeiras geadas. Não é tão bom como o aipo vulgar, mas é um bom substituto no Outono, antes de aquele estar pronto.

ENDÍVIAS

Cichorium endivia, L. b. *sativum*
Utilização — São uma variedade da chicória e excelentes para saladas de Inverno.



Sementeira — A endívia vulgarmente chamada «chicória de Bruxelas», semeia-se no princípio do Verão em terra fina, a um intervalo de 30 cm, em linhas distanciadas de 45 cm.

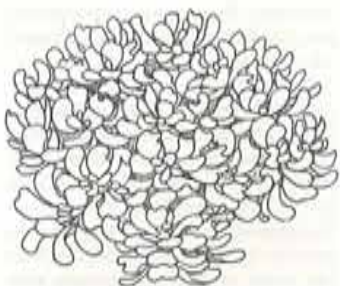
Manutenção — Deve cortá-las em Novembro, até junto da calota. Arranque-as e ponha-as em vasos, mantendo-as no escuro, a uma temperatura de cerca de 10° c. Ficarão então prontas para germinar.

Colheita — Corte os rebentos à medida que vai precisando deles. Voltarão a crescer cada 4 semanas. Continue a cortar.

ESCAROLA OU ESCARIOLA

Utilização — Se gosta de comer salada no Inverno, esta é a cultura ideal para si. Produz folhas semelhantes às da alface nova e tenra. É uma espécie de chicória alporcada.

Sementeira — Semeie em sulcos, com 30 cm de intervalo, no fim do Verão.



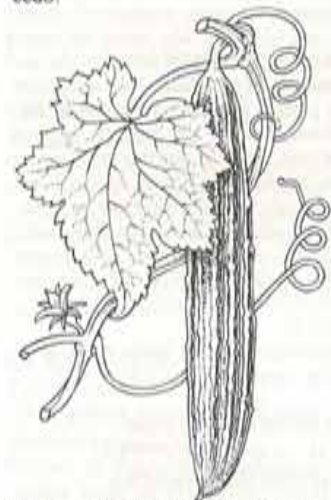
Colheita — Corte-a quando a planta ainda está pequena, com 3 ou 4 folhas. Não a deixe enfraquecer demasiado.

PEPINOS

(*Cucumis sativus*, L.)

E CORNICHÃO ou pepino pequeno de Paris

Utilização — Pepinos e cornichões, excelentes em conserva, podem cultivar-se ao ar livre. Os cultivados em estufa ou campânula têm melhor aspecto, quando frescos. Uma estufa quente será ainda melhor, porque assim a colheita ficará pronta mais cedo.



Solo — Os pepinos não são muito exigentes na terra, desde que esta seja bem estrumada, fresca e irrigada. Necessitam de muita humidade e não gostam de terras ácidas.

Tratamento — Enterre bastante estrume no Outono anterior.

Sementeira — Se em estufa, os pepinos podem semear-se no começo da Primavera. Melhor ainda se, logo ao princípio, puser em estufa quente, a uma temperatura de 16° c. Os pepinos de ar livre podem ser semeados no princípio do Verão, ou até antes, se os cobrir durante o primeiro mês.

Em climas húmidos, plante 6 sementes, do tipo ar livre, num pequeno cômoro com 10 cm de altura e, mais tarde, desbaste-os, ficando só com as três melhores plantas. Em clima seco, utilize a mesma técnica, mas

plante numa cova que foi cheia com estrume no Outono anterior.

Plantação — As variedades de ar livre crescerão onde foram semeadas. No princípio do Verão podem fertilizar-se os pepinos plantados debaixo de cobertura; quanto aos pepinos cultivados em estufa, coloque-os em vasos de turfa, porque eles crescem muito. Depois transpante-os para a terra da estufa, quando estiverem quase a transbordar dos vasos. Regue-os sempre com água tépida e conserve a estufa húmida e bem arejada.

Manutenção — Devem sempre ter bastante água; experimente dissolver estrume na água em que os vai regar. Deverá sempre cortar as flores masculinas do pepino cultivado ao ar livre para que não fertilizem as flores femininas. Se assim não acontecer, o fruto será amargo.

Colheita — Colha-os regularmente, enquanto novos e a cultura continuará. Apanhe os últimos antes das primeiras geadas.

CHICÓRIA (VULGAR)

Cichorium intybus, L.

Utilização — A chicória pode comer-se no Inverno, em vez de alface, ou no Verão, como complemento dela.



Sementeira — Semeie no meio do Verão e tape com campânulas, no fim da mesma estação. Torne as campânulas opacas, de maneira a não deixar entrar luz e a chicória ficará esbranquiçada e menos amarga. Para a chicória de Verão, semeie ao ar livre, a partir da Primavera e coma-a em salada.

FEIJÃO VERDE E FEIJÃO SECO

Phaseolus vulgaris, L.

Utilização — Os feijões brancos são feijões verdes que foram secos para ser consumidos no Inverno. Os feijões manteiga e feijões de Lima são variedades de feijão que se comem secos, no Inverno. O feijão verde come-se ainda na vagem.

Solo — Todos gostam de terra leve, bem drenada e quente.



Tratamento — Como todas as leguminosas, desenvolver-se-ão melhor, depois de a cultura ser bem estrumada. Deite cal, se for preciso, mas sem excessos.

Sementeira — Em climas temperados, semeie no fim da Primavera, princípio do Verão. Não resistem à geada e não se desenvolverão se os puser em terra fria e húmida. Semeie num sulco largo, a 5 cm de profundidade, em fila dupla, de maneira a ficarem a 40 cm uns dos outros.

Manutenção — Sache bem e deite terra à volta das plantas. As variedades anãs não têm necessidade de suportes e podem estar agrupadas, mas deve colocá-los nas outras; ou, então, utilize arame ou fio, fixados em estacas.

Colheita — Se tem intenção de os deixar secar, deixe-os amadurecer, depois arranque a planta intacta e suspenda-a, virada ao contrário num telheiro arejado. Debulhe-os, à medida que vai precisando. Se os colher frescos, vá sempre colhendo. O segredo das boas colheitas é precisamente o de colher continuamente e enquanto são muito tenros e quase sem semente.

COUVE CRESPA, FRISADA OU DE SABÓIA

Brassica oleracea, L. E. *Sabauda* L.

Utilização — A couve crespa é muito resistente e consequentemente uma



excelente verdura de recurso no Inverno. Desenvolve-se em climas frios e húmidos onde não há muitas outras verduras no Inverno e princípio da Primavera. É uma variedade frisada da couve comum.

Solo — A couve crespa não é muito exigente, mas quanto mais rica for a terra, melhor é o produto da colheita.

Tratamento — Ver couves de Primavera.

Sementeira — Semeie durante os fins de Abril e princípios de Maio, nos climas frios e nos princípios de Abril nos climas moderados.

Plantação — É boa ideia deixar a semente no sítio onde foi lançada e não a transplantar, mas desbastar. Mas pode transplantá-la, se necessário do terreno.

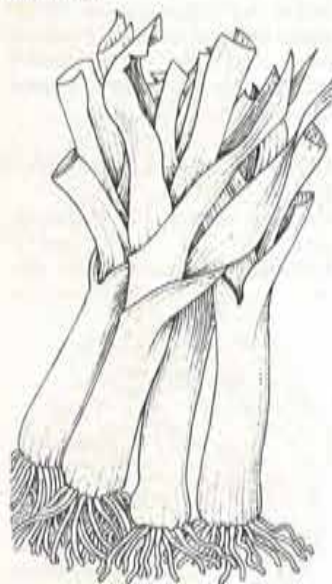
Manutenção — Ver couves de Primavera.

Colheita — Deixe a couve crespa até na verdade precisar dela, quer dizer, depois de as couves de Bruxelas se terem deteriorado, o chão estar coberto de neve e só as couves crespas estarem de pé.

ALHO FRANCÊS OU ALHO-PORRO

Allium ampeloprasum, L. *porrum*, L.

Utilização — É uma planta boa para regiões frias e húmidas, porque suporta bem o Inverno e fornece uma boa alimentação rica em vitaminas, numa época em que, à excepção da couve crespa, pouca coisa sobreviveu. Substitui facilmente as cebolas, que são mais difíceis de cultivar e conservar.



Solo — Cresce muito bem em qualquer lado, desde que a terra não seja pantanosa.

Tratamento — Precisa de muito adubo. A maior parte das pessoas

planta o alho francês depois da batata nova, numa terra que foi, consequentemente, muito estrumada. Mas, se não puder colher a batata nova antes do Verão, será então muito tarde para o alho francês e terá de procurar outro local.

Sementeira — Deite a semente à terra em Março-Abril, a uma profundidade de 2 cm, em linhas distanciadas de 30 cm umas das outras.

Plantação — A maneira tradicional consiste em cortar a raiz e as folhas das plantas novas e metê-las em buracos. No entanto, pensei que seria estúpido mutilar assim uma planta e experimentei plantá-la de uma maneira decente. E porque não experimenta os dois métodos, para comparar os resultados? Com uma enxada, cave sulcos com 8 cm de profundidade e plante os alhos a uma distância de 15 cm uns dos outros. Faça um buraco bastante grande para cada alho e certifique-se de que as raízes não ficam torcidas. Não calque a terra, como faria para as cebolas. Basta regá-los e a água arrastará um pouco de terra, à volta das raízes.

Manutenção — Sache bastantes vezes e faça regos de escoamento; aumente os regos de vez em quando, para limpar a parte inferior dos alhos.

Colheita — Deixe-os na terra e até ter realmente necessidade deles, e depois, no começo do Inverno, comece a arrancá-los e armazene-os num outro local que não seja aquele onde cresceram, o que significa abrir um buraco na terra com um sachô, deitar lá os alhos bem apertados e pôr terra por cima das raízes. Não crescerão mais, mas ficarão frescos até ao dia em que os comer. São muito resistentes e não têm medo das geadas.

ALFACES

Lactuca Sativa, L.

Utilização — A alface é a base das saladas durante quase todos os meses do ano; e, com uma pequena protecção de vidro, podemos, tê-la, durante



o Inverno. Experimente diferentes tipos, desde as repolhudas às romanas e às batávicas.

Solo — Gostam de boa terra, mas crescem em quase todas, desde que bem adubadas. Gostam do fresco e ficam bem na sombra, mas não se desenvolverão perto de árvores. Gostam de climas húmidos.

Tratamento — Enterre estrume bem curtido para as alfases de Verão, mas não para as de Inverno, que não suportam estrume fresco de mais. Não sobrecarregue o terreno de sementes.

ALFACE DE INVERNO

Sementeira e plantação — Em Dezembro-Janeiro semeie a 2 cm de profundidade no solo e prepare-se para a ideia de ter de as proteger com campânulas, ou outras quaisquer coberturas, durante o Inverno. Pode no entanto plantá-las em estufa e depois transplantá-las para o exterior, logo nos princípios da Primavera, o que lhe trará uma colheita precoce. É claro que, se tiver uma estufa quente, pode ter alfases durante todo o Inverno.

ALFACE DE VERÃO

Sementeira e plantação — Comece a plantar parcimoniosamente na Primavera, com um espaço de 35 a 40 cm entre os sulcos. Distribua-as deixando um intervalo de 30 cm entre cada alface e desbaste-as transplantando as sobras para outro lado, porque é fácil fazê-lo. Não semeie demasiadas alfases só duma vez, mas continue a sementeira durante o Verão.

Manutenção — Sache muito e regue sempre que necessário.

ABÓBORA VERDE OU «COURGETTE».

Cucurbita maxima Duch

ABÓBORA MENINA ABÓBORA PORQUEIRA

Cucurbita pepo, L. E

GILA OU CHILA

Cucurbita ficifolia Bouché

Utilização — Consevam-se muito bem durante o Inverno, são ricas em



vitaminas e muito nutritivas. Têm várias aplicações, desde doces a guisados e sopas.

Solo — Nada melhor do que cultivá-las num monte de estrume, e é o que se faz muitas vezes. Adoram terra fértil, fresca e trabalhada em profundidade.

Tratamento — Se não as plantar num monte de estrume, faça uma adubação completa superficial ou localizada.

Sementeira — Semeie directamente no local, no fim da Primavera (abóbora de Inverno), e cubra-as com terra fina e seca. Ou então semeie em húmus ou em vasos de turfa, com cobertura de vidro. A partir do começo do Verão enriqueça progressivamente as suas plantas levantando, por exemplo, a cobertura durante o dia e recolocando-a à noite; ao fim de algumas semanas (20 a 30 dias) retire definitivamente a protecção e transplante os rebentos. Coloque 3 sementes de cada vez no mesmo local, ficando cada grupo separado de 2 m, porque são plantas que gostam de se expandir.

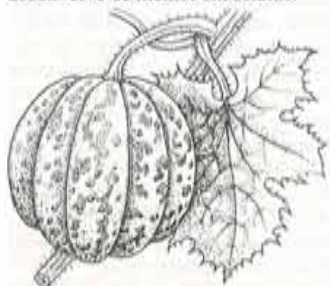
Manutenção — Sache, evidentemente, e regue, quando necessário; cubra com matéria vegetal, se puder, e tome atenção às lesmas.

Colheita — Apanhe-as continuamente quando estão novas e tenras, e terá sempre mais e mais. As courgettes novas são especialmente deliciosas. Perto do fim do Verão, deixe amadurecer algumas (as de Inverno) e conserve-as num lugar fresco, seco e arejado, ao abrigo da geada, de preferência penduradas por um cordel.

MELÃO

Cucumis melo, L.

Utilização — O melão cresce ao ar livre em climas temperados, o que pode também acontecer em climas frios, desde que o faça debaixo de campânulas, depois das primeiras geadas. Mas nos climas mais frios desenvolve-se melhor em estufas.



Tratamento — Trate-os exactamente como os pepinos, mas não extraia a flor masculina. Precisa de solo fértil, fresco e bem exposto e trabalhado em profundidade. Plante-os em pequenos montes, com 1,50 m de intervalo uns dos outros, e com uma distância, entre linhas, de 60 cm.

CEBOLAS

Allium cepa, L.

Utilização — A boa comida é inconcebível sem cebolas.

Solo — Gostam de terra mediamente argilosa, bem drenada, trabalhada em profundidade e rica em adubo. É uma planta exigente.

Tratamento — A terra não deve ser ácida, por isso, se for preciso, aplique cal, no Outono.

Precisamente nesta altura lavre em profundidade e enterre grandes quantidades de estrume. Na Primavera tenha a terra preparada para lançar a semente e calque-a bem, porque as cebolas requerem um solo um pouco compacto.

Sementeira — Pode semeá-las a meio do Inverno e deixá-las em estufas até à Primavera. Pode também semeá-las no princípio da Primavera, desde que a terra esteja seca e não se abra debaixo dos seus pés. Semeie superficialmente e parcimoniosamente.



mente, em linhas com intervalos de 25 cm uns dos outros, se tiver intenção de as cultivar e desbastar no mesmo local. Mas, se tencionar transplantá-las, pode semeá-las mais juntas. Enterre a semente superficialmente com o ancinho e calque-a com as costas deste.

Plantação — Plante-as num solo fértil, fresco e não muito compacto, mas não muito profundamente. No princípio da Primavera transplante as plantas semeadas no Inverno, se a terra estiver suficientemente seca.

Manutenção — Cultivar cebolas significa uma luta aberta contra as ervas daninhas, que parecem adorá-las particularmente; ao contrário de muitas outras culturas, as cebolas não têm folhas largas para fazer sombra e assim se defenderem delas. Conheço pessoas que afirmam que as cebolas crescem muito bem no meio de ervas daninhas, mas é preciso, apesar de tudo, retirá-las durante os primeiros tempos do desenvolvimento. Se, no

decorrer dos últimos meses da sua vida, forem invadidas por ervas daninhas, isso não as impedirá de vir a ser muito boas. Prefiro retirar sempre as ervas e, já quase no fim, cobri-las precisamente com essas ervas que tinha retirado. Se as deixar crescer na terra onde foram semeadas, espalhe-as com intervalos de 10 cm. Se tiver semeado espaçadamente, não terá necessidade de desbastar. Terá cebolas mais pequenas, mas conservar-se-ão melhor.

Colheita — Quando as extremidades começarem a pender, e antes que o bolbo se tenha formado completamente, dobre-as até ao chão. Diz-se que isto faz amadurecer as cebolas, impede-as de ficar mais altas e murchar. Depois de alguns dias arranque-as e deixe-as na terra, ou, melhor ainda, sobre uma estrutura metálica, para as isolar do chão. Volte-as de vez em quando. Quanto mais sol tiverem melhor. Antes do Outono amarre-as em conjunto e pendure-as ou ate-as a um cordel ou, ainda, coloque-as numa estrutura metálica, num lugar seco e fresco. O ar deve passar livremente entre elas. Um pouco de geada não lhes fará mal, mas não suportam falta de ar.

CHALOTAS

Allium ascalonicum, L.
Semeie os bolbos nos fins do Inverno e terá assim muitas cebolas pequenas, que crescem à volta do primeiro bolbo, no próximo Verão. Pode continuar a transplantar até ao Outono. Guarde alguns dos bolbos melhores, para plantar no próximo ano.

CEBOLINHAS PARA CONSERVA OU CEBOLETA FRANCESA

Allium schoenoprasum, L.
Gostam de solo pobre. Deite as sementes à toa na Primavera e cubra ligeiramente com terra, com um ancinho. Tire as ervas daninhas à mão, mas não desbaste. Colha-as e meta-as em vinagre, quando estiverem prontas.

CEBOLAS BRANCAS (para salada)

Semeie como as cebolas vulgares, de que aliás são a variedade de bolbo branco, no fim do Verão, e também, se quiser, no princípio da Primavera. Não há necessidade nenhuma de desbastar.

RÁBANO E RÁBÃO

Raphanus sativus, L.
Rábão = *Raphanus sativus*, L. β niger, Pers
Utilização — Do rábano se faz o melhor mosto, a partir do extracto da

raiz, e, devidamente cozinhado, mas não em lume forte, é excelente e rico em vitaminas A, B e C. Também é aplicado na Medicina, pois tem propriedades antiescorbúticas.

Solo — Cresce em qualquer solo, desde que trabalhado em profundidade, muito fértil e que não tenha



pedras. Como para todos os legumes de raiz, não deverá usar estrume fresco.

Tratamento — Gostam de potássio e a terra deve ser lavrada profundamente. Se quer tê-los grandes deverá fazer um orifício com uma barra de aço e enchê-lo com turfa e estrume e semear depois.

Sementeira — Faça um sulco com 2,5 cm de profundidade e à distância de 30 cm do próximo, no princípio da Primavera, ou assim que a terra esteja aberta e suficientemente seca. Não levam muito tempo para se desenvolver e por isso pode semear rabanetes, cenouras, etc., juntamente, porque estes têm um ciclo mais longo e desenvolvem-se, enquanto o rábano já está pronto para ser colhido.

Manutenção — Pode intercalar com alfaces; sache e conserve o solo limpo.

Colheita — Deixe-os na terra até precisar deles. São muito melhores depois de ter apanhado geada. Se os quiser, por alturas das geadas, mais fortes, altura em que seria difícil desenterrá-los, arranque-os antes da geada e deixe-os em silo ou numa divisória. Pode cozinhá-los em guisados, mas são melhores assados em gordura, a acompanhar uma carne, ou entalados e depois fritos. Tenho velhos amigos em Worcestershire que destinam metade dos seus jardins à cultura do rúibarbo e a outra metade ao rábano. E o total das duas culturas serve para fazer mosto.

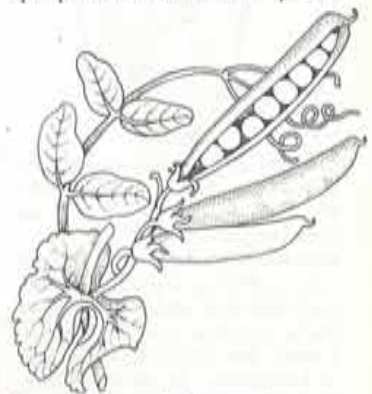
ERVILHAS

Pisum sativum L.
Utilização — Comidas frescas, as ervilhas são excelentes e extremamente nutritivas. Secas, pode

conservá-las durante todo o Inverno. Desde que seja a estação delas, e só nessa altura, acho melhor comê-las frescas; assim, todos os anos lhes encontrará um paladar novo e o gosto não lhe será indiferente. Congelá-las torna-se enfadonho, mas é útil.

Solo — Gostam de terra um pouco argilosa, mas crescem em qualquer lado. Como todas as leguminosas (e as crucíferas) não gostam de terra ácida. Precisam duma certa humidade e exposição ao sol.

Tratamento — Se quiser uma colheita recorde, cave um sulco no Outono, encha-o de estrume, ou de qualquer outra coisa, desde que se-



jam matérias orgânicas, e cubra com terra. Semeie consoante as variedades, e desde o fim do Outono até ao fim do Verão (se houver água suficiente e os terrenos forem frescos). Evidentemente que é bastante trabalhoso. Ponha as ervilhas depois das batatas e assim a terra estará já bastante estrumada.

Sementeira — Semeie-as bem junto, num sulco com 8 cm de profundidade. Coloque cada ervilha a 45 ou 50 cm da próxima. Cubra e calque a terra. Poderá acelerar a germinação metendo as ervilhas na água, dois ou três dias antes de as semear. Faça o mesmo, mas em parafina, para desencorajar os ratos. Se o clima for temperado, pode começar a semear em Novembro, depois continue em Fevereiro, se a terra for leve e seca. Evidentemente que cobrindo-as de campânulas aumenta a produção e terá assim uma colheita precoce. Mas, para a colheita principal, semeie a partir do meio de Fevereiro-Março. Paradoxalmente, nas últimas sementeiras use uma variedade «precoce». Amadurecerá rapidamente, antes que as primeiras geadas a destruam.

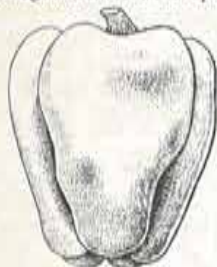
Manutenção — Sache até que as ervilhas comecem a preparar ao longo das varas e elas próprias destruam as ervas daninhas. Se deitar matéria vegetal por cima ela conserva a terra fresca e húmida, exactamente o que convém às ervilhas.

Colheita — Colha-as novas, para as comer cruas em salada, ou quando estiverem muito maduras (mas antes do Outono), e suspenda-as ao ar livre, ao abrigo da chuva.

PIMENTO

Solanum pseudocapsicum L.

Utilização — O pimento que cultivamos é uma cultura de Verão, tipicamente regada, embora susceptível de



forçagem para a produção tardia ou antecipada, exigindo a preparação das plantas em viveiros e a sua transplantação.

Sementeira e plantação — No começo da Primavera semeie em estufa e, quinze dias depois das últimas geadas prováveis, transplante para o exterior, para uma terra bem preparada e estrumada, ou sob campânulas, se as tiver e o frio for muito. Plante-os em intervalos de 40-50 cm, em regos à distância de 50-70 cm uns dos outros. Os pimentos gostam de humidade, mas não demasiada, senão sucumbem. O número de sachas a efectuar varia com o grau de infestação e a qualidade do terreno, sendo a 1.^a cerca de 15-20 dias após a plantação.

Colheita — Colha-os quando estão vermelhos; normalmente é feita sucessivamente em 4 ou 5 apanhas.

BATATAS

Solanum tuberosum L.

Utilização — São uma das melhores fontes de armazenamento de energia e a nossa fonte principal de vitamina C, durante o Inverno.

Solo — As batatas gostam de boa terra. Desenvolvem-se em solos ricos em matéria orgânica e leves, adoram a turfa e são uma das raras culturas que não só suportam, mas gostam de terra um pouco ácida. Precisam de muito adubo. O terreno, além de ser estrumado, deve ser cuidadosamente mobilizado para ser fofo, solto, permeável e arejado. Não têm necessidade de terra muito fina, mas antes de um solo trabalhado em profundidade, enterrando-se preferencialmente o estrume com a lavoura. Abrem-se primeiro os regos ou covachos; distribui-se o estrume ou adubo. Tapa-se com uma camada de terra e plantam-se os tubérculos em cima.



Plantação — Plante as batatas novas na mesma altura que os seus vizinhos. A menor geada faz mal às folhas de tal maneira que as anula completamente, e têm de voltar de novo a nascer. Se quer batatas antes do devido tempo force a germinação das sementes de maneira que apanhem luz, mas não geada, entre 5º e 8º c. será uma temperatura ideal. Quando as plantar, tome cuidado para não quebrar os rebentos novos; cada tubérculo deve ter pelo menos dois. Não faça germinar a cultura principal, mas ponha-a directamente na terra no fim da Primavera. Plante as batatas novas a 10 cm de profundidade e a 30 cm de intervalo, em sulcos distanciados de 60 cm uns dos outros. Para a colheita principal coloque-as a 45 cm umas das outras, em linhas distanciadas de 70 cm, mas com 10 cm de profundidade.

Manutenção — Sem esquecer as regas, sache ao despontar da cultura, efectuando uma segunda sachagem quando a rama atinge cerca de 20 cm; estas sachas servem não só para eliminar as ervas daninhas como também para arejar o terreno. Segue-se a amontoa, que consiste em fazer chegar a terra junto de cada pé, para atenuar as perdas de humidade do terreno e impedir que os tubérculos, ao engrossarem, saiam da terra e fiquem expostos à luz e aos ataques dos parasitas animais e vegetais, trate-as com calda bordalesa, para evitar o mildio (pág. 87).

Colheita — Poderá consumir rapidamente os frutos da sua colheita principal, mas não os arranque antes que as folhas estejam completamente secas. Depois desenterrá-as com uma forquilha, em dias secos, e deixe-as no mesmo lugar um dia, para que a pele endureça (mas não mais do que um dia, senão arrisca-se a que gretem ou fiquem verdes e, portanto, tóxicas. Depois armazene-as em silos ou guarde-as num sítio fresco e às escuras (sem ser totalmente às escuras). Em nenhuma circunstância deverão apanhar geada.

RABANETES OU RABIÇAS

Raphanus sativus L. x. *radicula* Pers.

Utilização — Os rabanetes crescem em qualquer lado.



Sementeira — Espalhe as sementes maiores em linhas e colha os rabanetes quando estiverem maduros, quer dizer, 6 semanas mais tarde. Não os deixe envelhecer e ficar picantes.

RUIBARBO DAS HORTAS

Rheum rhabontium L.

Utilização — O ruibarbo é uma planta perene e, uma vez que o plantou, ou herdou nos seus domínios, tem-no



Solo — Praticamente qualquer terra lhe é favorável, desde que fértil e funda.

Tratamento — Estrume abundantemente.

Plantação — Compre e plante no fim do Outono. Deixe 90 cm de intervalo e 1,2 m entre os carreiros; cubra com adubo rico em azoto, que se decomporá sozinho. Na Primavera, para acelerar o crescimento, proteja a planta com vasos ou baldes velhos.

Manutenção — No Outono cubra-a com palha.

FEIJÕES DE RAMA OU DE TREPAPAR

Phaseolus, sp.

Utilização — Amadurecem mais tarde que os feijões secos de que atrás falámos. Fornecem boas colheitas e, quanto a mim, embora mais duros, têm um gosto mais apurado e melhor. Necessitam de mais cuidados e devem ser estacados. Salgados, são um bom recurso de Inverno.

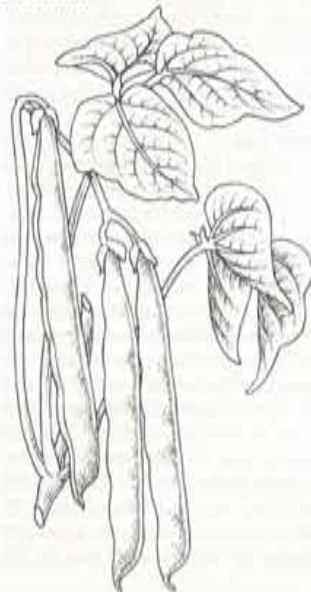
Solo — Gostam de terra rica e trabalhada em profundidade.

Tratamento — Na Primavera abra sulcos duplos, que deverá estrumar e adubar. Se tiver folhas de consolda, enterre-as também, porque são muito ricas em potássio, de que os feijões precisam. Segundo a rotação de culturas, com certeza que já adubou no Outono anterior.

Sementeira — Semeie no princípio do Verão, num sulco bastante largo mas pouco profundo, não excedendo 5 cm; coloque as sementes a uma distância de 20 cm entre si e em filas duplas. Deixe, pelo menos, 1,5 m entre cada grupo de linhas. Coloque as estacas bastante cedo, para lhes assegurar um bom começo de vida.

Podem também cortar as extremidades e deixar o feijão rastejar, mas não terá tão boas colheitas e, na minha opinião, é uma maneira muito triste de cultivar estas magníficas plantas trepadeiras que podem ser o elemento mais decorativo e produtivo da sua horta, como acontece por exemplo na América do Sul com o feijoeiro escarlata (*Phaseolus coccineus*, *kniphos*).

Manutenção — É claro que tem de regar e sachar nas estações secas. Quando começarem a florir certifique-se de que têm bastante água. Deite estrume, se puder, e asperja as flores com água, se não tiver chovido entretanto.



Colheita — Faça a colheita à medida que vai precisando e, se não conseguir consumi-los todos frescos, e com certeza que não, porque a produção é enorme, ponha-os em salmoura, depois de os ter cortado em pedaços (ver pág. 182). Mas é preferível deixá-los aos poucos do que deixá-los envelhecer e ficar duros. Não se esqueça de guardar para o ano seguinte.

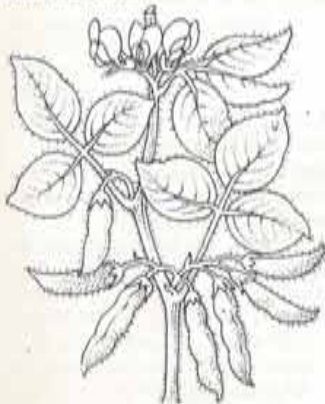
SOJA

Glycine max Merrill

Utilização — A soja cultiva-se na Ásia desde há séculos. Foi trazida para o Ocidente há menos de 200 anos e revela-se agora uma cultura excelente nas áreas quentes, em virtude do seu elevado valor em proteínas. No entanto, necessita de um período de crescimento longo e quente, de pelo menos 100 dias. Pode comer-se verde, como as ervilhas, ou deixar as vagens amadurecer e secar, para utilização durante todo o Inverno. As vagens podem reduzir-se a farinha. Há quem torra as sementes para depois as moer, obtendo assim um «pó» que substitui o café.

Preparação — Trabalhe a terra em profundidade no Outono adubando-a com abundância.

Sementeira — Semeia-se no fim da Primavera a cerca de 1,5 cm de profundidade, com intervalos de 10 cm entre plantas em linhas de 60 cm umas das outras.



Colheita — Colhem-se as vagens para comer verdes enquanto novas. É mais fácil para as preparar se as deixar de molho. Se forem para secar e farinar, deixam-se nas plantas até amadurecerem, mas devem colher-se antes de o involúcro rebentar e libertar o conteúdo. Isto deve ser calculado cuidadosamente, tomando como ponto de referência a cor do caule da planta, que deve ser ainda verde.

ESPINAFRES

Spinacia oleracea L.

Utilização — Há diversas variedades de espinafres, tendo todas o mesmo tipo de cultivo.

Solo — À semelhança de quase todos os outros legumes, os espinafres gostam de uma terra funda, rica em argila, devendo por isso ser bem estrumada. Desenvolvem-se bem em zonas de barro, mas podem definharem em terrenos arenosos a menos que sejam bem estrumados.



Sementeira — Semeiam-se a 5 cm de profundidade em linhas espaçadas de 30 cm umas das outras. Mais tarde, podem ser diminuídos os intervalos entre as linhas para 15 cm.

Manutenção — Sacha-se, estrumase e rega-se durante o Verão.

Colheita — Apanham-se as folhas quando são novas e verdes, arrancando apenas algumas de cada planta e deixando as mais pequenas para se desenvolverem. Os espinafres não se devem ferver. Lavam-se em água e colocam-se as folhas molhadas numa caçarola para serem cozidas em vapor. Quando se cultiva a variedade «beterraba-couve-bastarda», arrancam-se também os caules, que se comem como os espargos.

COUVE-NABO

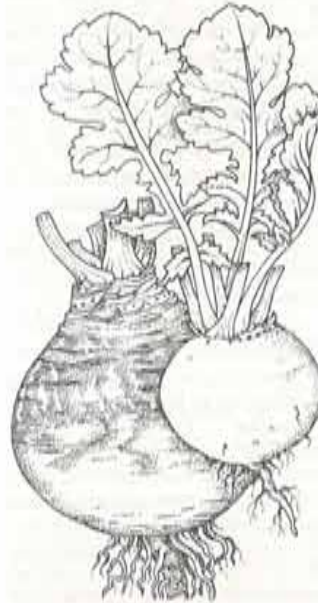
Brassica napus L. *napobrassica* L. Reichb

E NABOS

Brassica campestris L. *rapa* L. Hartm

Utilização — A couve-nabo e o nabo podem comer-se novos e tenros no Verão e no Outono e ensilados para serem utilizados no Inverno. Nos climas temperados, os nabos podem ficar na terra até ao início das primeiras geadas, porventura até Dezembro. As couves-nabos são mais resistentes e ficam na terra durante todo o Inverno. Em todo o caso, é mais conveniente arrancá-las e ensilá-las para as ter ao seu alcance, quando

necessárias. São crucíferas, o que significa que são atreitas a doenças radiculares, pelo que convém deixar o maior espaço possível entre estas culturas para que tais doenças não se propaguem.



Solo — A terra argilosa e fértil é a melhor, desde que bem drenada, mas não demasiado seca. No entanto os nabos para ensilar desenvolvem-se na maioria dos solos.

Tratamento — Nas regiões muito pluviosas, digamos com mais de 900 mm por ano, é conveniente cultivar nabos e couves-nabos no cimo de pequenos camalhões, para facilitar o escoamento da água. Por conseguinte, trabalha-se a terra com o arado apropriado para esse fim ou, em pequena escala, com uma pá, amontoando a terra e semeando no cimo dos camalhões. Se quisermos proceder à cultura na parte plana do solo a terra deverá ser trabalhada como para as couves de Primavera (ver pág. 147).

Sementeira — Podem semear-se cedo, no princípio da Primavera ou uma ou duas semanas antes das últimas geadas prováveis, mas podem semear-se couves-nabos e nabos até em Agosto. Semeie a curta distância da superfície, em linhas espaçadas de 20 a 30 cm; cobrem-se com terra e calcam-se ligeiramente.

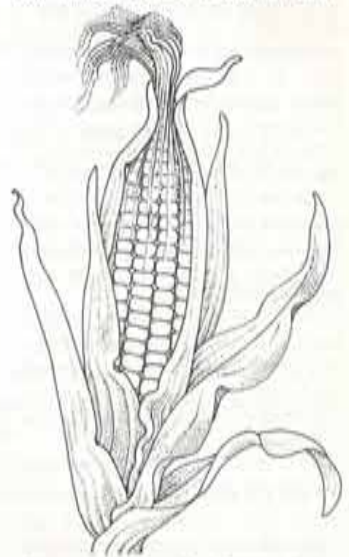
Cuidados posteriores — Cautela com a áltica, que pode ser eliminada com um insecticida. Desbastam-se enquanto são muito pequenas e sacham-se, pelo menos duas vezes.

Colheita — Comem-se quando estão em condições (cerca de dois meses depois ou deixam-se na terra até ao princípio do Inverno e arrancam-se então para ensilar.

MILHO DOCE

Zea mays L. (var. *saccharata*)

Utilização — O milho doce é aquele cujo grão não está totalmente maduro. Os grãos são ainda muito moles e levemente leitosos, e os hidratos de carbono encontram-se sobretudo sob a forma de açúcares, que por serem solúveis se podem mover na planta em crescimento. Quando as maçaras amadurecem, o açúcar trans-



forma-se em amido. Desenvolve-se quer nos climas mais quentes quer nos temperados, se cultivarmos as variedades adequadas e sem esquecer as regas.

Solo — O milho doce desenvolve-se na maioria dos solos bem drenados, mas é voraz, precisando de muito estrume e um pH de cerca de 6,5.

Sementeira — É essencial um período de crescimento longo, até à maturação, mas em que o milho doce não suporta geadas pelo que se deve semeá-lo uma ou duas semanas antes das últimas geadas prováveis e se necessário, protegê-lo com plástico. Nos climas quentes, pode semear-se directamente ao ar livre, mas se o tempo quente demorar a chegar convém fazê-lo em vasos de turfa no final da Primavera, e depois transplantá-lo para o exterior. Plantam-se as sementes a 5 cm de profundidade, separadas 30 cm umas das outras, em linhas espaçadas de cerca de 75 cm. E procure plantar em blocos (grupos compactos) quatro linhas pelo menos, porquanto o milho é polinizado pelo vento e, se for semeado em linhas longas e estreitas, muitas plantas não chegarão a ser polinizadas.

Plantação — Se o tiver plantado em vasos, transplante-o cuidadosamente, pois não lhe agrada que o «perturbem». Plantam-se no exterior quando as plantas têm cerca de 15 cm de

altura e, de preferência, com o vaso tido. Enterra-se bem e rega-se após a plantação, mas é muito melhor se o pudermos semear no local definitivo.

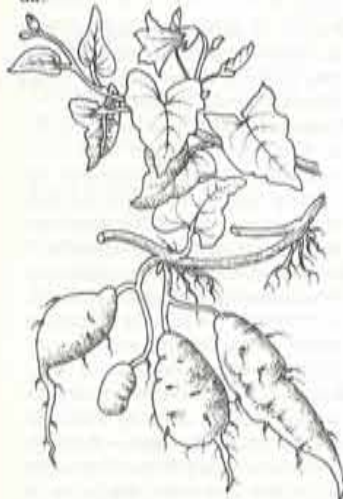
Cuidados posteriores — Sacha-se e aplica-se azoto cerca de um mês após a sementeira, se o solo não for tão rico como convém.

Colheita — Arrancam-se as maçarocas na fase leitosa, quando as «barbas» começarem a secar e a tornarem-se castanhas. Para o saber, arrancam-se as folhas de parte de uma maçaroca e crava-se a unha no grão. O milho deve ser consumido pouco tempo após a colheita para que mantenha o seu teor em açúcares bem como o seu sabor. O facto deve-se a que o açúcar começa a transformar-se em amido, assim que arrancamos a maçaroca começando a perder o sabor. Se dispusermos de demasiadas maçarocas, poderemos secá-las pelo processo descrito na pág. 182.

A palha constitui um bom alimento para as vacas, ou até como material a usar no fabrico de estrume; também pode usar nas camas dos animais, representando uma colheita valiosa só por isso.

BATATA DOCE

Utilização — A batata doce pode ser um bom alimento num clima quente e seco, mas não obteremos uma colheita que se veja numa zona fria e húmida, pois é muito sensível à geada.



Solo — Desenvolve-se na areia ou em terra argilosa-arenosa e não precisa de terreno muito fértil.

Tratamento — Basta trabalhar a terra profundamente, não sendo necessário juntar qualquer adubo.

Plantação — Plantam-se tubérculos como as batatas (se tivermos a certeza de que não foram borrifadas com um inibidor de crescimento). Plantam-se a 40 cm uns dos outros em linhas distanciadas de 80 cm entre

si. Não se devem plantar em parte alguma do mundo, até duas semanas após a última geada.

Cuidados posteriores — Basta sachar.

Colheita — Arrancam-se com muito cuidado pelo menos quinze dias antes da primeira geada. Curam-se, depositando-as cuidadosamente em palha e deixando-as ao sol, pelo menos dez dias. Não se tornam verdes, porque não têm qualquer relação com as batatas vulgares. Voltam-se de vez em quando. Se não houver sol suficiente, conservam-se num local com 90 por cento de humidade e com uma temperatura entre 27 e 32 graus c., durante dez dias. Armazenam-se em palha, num local arejado, a uma temperatura não inferior a 10º c.

TOMATE

Solanum lycopersicum, Lin.

Cultura ao ar livre

Utilização — Esta cultura, quando feita ao ar livre é bastante contingente em qualquer clima frio e húmido. Necessitam de um período seco e quente no final do Verão, para atingirem a maturação (aproximadamente 23º c). Mas se os puder cultivar, representam uma colheita bastante valiosa, pois, além do consumo em fresco, também se podem engarrafar, continuando a ser bastante rico e nutritivo.



Solo — O solo tem de ser bem drenado, fresco, profundo e bem exposto ao sol, mas abrigado nos climas quentes e ligeiramente ácido.

Tratamento — Faz-se uma lavoura profunda no Inverno e a respectiva colocação de adubo e estrume. Abrem-se os regos, que não são definitivos, a cerca de 1,5 m de distância, no princípio da Primavera, cubra-os com a terra removida e plante os tomates nos camalhões a pequena profundidade (1,5 cm).

Sementeira — Se semearmos no final da Primavera num clima temperado após o perigo das geadas, as

plantas desenvolver-se-ão mesmo que não haja aquecimento na estufa, mas se pudermos dar-lhes um pouco de calor, tanto melhor, pois é ideal que pelo menos durante a noite, a temperatura se mantenha nos 12º c. Rega-se ligeiramente com água, mas sem exagerar. Não se deve alagar.

Plantação — Muitas pessoas transplantam duas vezes. Primeiro, quando as plantas têm três a quatro folhas colocando-as em vasos de turfa, ou em vasos com estrume. Depois, transplantam-se para o exterior no princípio do Verão, a partir da altura em que o tempo está verdadeiramente bom. Plantam-se cautelosamente, conservando a maior quantidade possível de estrume na terra junto às raízes e colocando a planta um pouco mais funda que anteriormente. Proporciona-se a cada planta uma vara alta ou tutor para apoio assim que se comecem a desenvolver.

Manutenção — Deve-se sachar e estrumar em medida razoável e, no caso de variedades de pequeno porte, é prudente colocar palha limpa no solo, para as proteger. O desbaste é feito normalmente a seguir às primeiras sachas, seguindo-se uma amontoa, que vai facilitar o bom enraizamento; deve-se regar logo após a sementeira e durante todo o seu ciclo cultural.

Todas as atenções que se concederem ao tomate não são de mais. Regue-se sempre que necessário mas sem excessos, pois é uma cultura muito sensível. Muitos cultivadores misturam estrume com a água para as alimentar aquando da rega. À medida que crescem, atam-se cuidadosamente às varas com rafia ou cordel. Aspergem-se com a calda bordalesa ou um outro fungicida orgânico para as proteger do mildio e da alternaria. Não se devem tocar com os dedos manchados de nicotina, porque se lhe pode transmitir a doença do vírus do mosaico do tabaco. Deixam-se as plantas criar cerca de quatro ramificações. Para que os frutos amadureçam, em climas ensombrados, é por vezes vantajoso colocá-los sobre palha limpa e cobri-los com *cloches*. Há quem arranque algumas folhas -para que o sol chegue até ao fruto-, mas penso que não merece a pena estar com esse trabalho, além de ter que haver cuidado com as possibilidades de aparecimento do «esquentamento».

Colheita — Os tomates de cultivo doméstico são saborosos, motivo porque os deve consumir à medida que amadurecerem. Mas também os pode engarrafar no maior número possível. As vitaminas abundam no Verão. É para o Inverno e o período de escassez que mais necessitamos delas.

Tomates de estufa

Utilização — Se a sua estufa tiver aquecimento, pode semear as sementes no princípio do Inverno e obter tomates maduros na Primavera.

Sementeira — Se dispuser de uma estufa realmente bem aquecida, pode semear em Novembro, a uma temperatura de 21º c, mas nunca deixe que esta baixe além dos 16º c durante o Inverno. Se não puder obter a temperatura de aproximadamente 21º c, semeie um pouco mais tarde, em Fevereiro e mantenha-a nos 16º c. Semeie em terra bem estrumada constituída, por exemplo, por duas partes de terra argilosa peneirada e uma de húmus, além de um pouco de areia. Cubra com vidro para evitar a evaporação, pois convém manter o solo húmido.

Plantação — Quando as plantas têm duas pequenas folhas, colocam-se separadamente em vasos de 15 cm de diâmetro, utiliza-se o mesmo tipo de estrume, mas junta-se um pouco de fertilizante. Quando se forma o primeiro grupo de flores, transplantam-se as plantas para vasos maiores (cerca de 30 cm de diâmetro) ou para o solo da estufa.

Manutenção — Os tomates de estufa tratam-se da mesma maneira que os que são cultivados ao ar livre, mas podemos deixá-los formar um maior número de ramificações.

Colheita — Começam-se a colher assim que se apresentem vermelhos, o que acontece muito mais cedo que no caso dos tomates cultivados ao ar livre.

AGRIÕES

Nasturtium officinale R. Br.

Utilização — Os agriões são uma das fontes de vitamina C mais ricas que se nos podem deparar.

Sementeira — Semeiam-se as sementes ou plantam-se fragmentos de raízes num local húmido e à sombra, no final da Primavera ou Verão. Trabalha-se o solo profundamente e estruma-se bem. Alisa-se o canteiro com um ancinho, inunda-se e planta-se em profundidade depois que a água tenha sido absorvida. Podem cultivar-se também, num curso de água não poluído.



As Ervas Aromáticas

As ervas aromáticas são um meio simples e económico de melhorar o sabor da comida; tornam-na igualmente mais digestiva e são por isso também consideradas muito boas para a saúde. Aliás, antigamente eram apreciadas pelas suas propriedades medicinais e culinárias. Mas o desenvolvimento da sociedade industrial provocou o declínio das ervas aromáticas e, até há muito pouco tempo, quase só se utilizavam a salsa e a hortelã e, em alguns círculos privilegiados, o rábano picante. Hoje, o refflorescimento da cozinha internacional tornou de novo as pessoas ansiosas em experimentar novos paladares. Consequentemente, cultivar ervas aromáticas, a fim de naturalmente fazer realçar o gosto da comida, está a tornar-se uma proposta cada vez mais atraente para toda a gente. Mesmo as pessoas que não têm jardins as podem cultivar em vasos.

Através da janela da cozinha, é bonito olhar para um ramo de tomilho, ou de borragem. Não há, realmente, qualquer razão para que as ervas aromáticas não ocupem o lugar das flores não comestíveis, nos canteiros dos jardins, perto das casas, em vez de serem relegadas para o fundo do jardim, em lugares inacessíveis. Mas, a menos que a sua intenção seja a de vir a ser um ervanário, vale mais concentrar-se só em algumas ervas aromáticas, que lhe serão úteis, do que cultivar muitas variedades que provavelmente negligenciará.

Muito sumariamente, as ervas aromáticas podem dividir-se em dois grupos: as perenes e as anuais, evidentemente com as bienais, para complicar o assunto. A maior parte das ervas prefere uma terra ligeira bem drenada e muito sol, embora uma pequena minoria prefira a sombra. Todas elas podem ser constantemente colhidas.

ANGÉLICA

Archangelica officinalis,
Hoffmann
(Bienal)



Utilização — As folhas, perfumadas, são muito boas para fazer tisanas. As raízes e os caules podem cristalizar-se.

Solo — A angélica tem necessidade dum solo rico e húmido e dum lugar à sombra.

Sementeira — Para germinar, as sementes deverão ser muito frescas.

Plante-a a meio do Verão, em sulcos com 2,5 cm de profundidade. Depressa amadurecerão.

Plantação — Transplante as suas jovens plantas no Outono e durante o primeiro ano plante-as com intervalos de 15 cm, no segundo com 60 cm de intervalo e no terceiro com intervalos de 1,5 m.

Colheita — As folhas deverão ser cortadas no princípio do Verão, enquanto estão com boa cor. Se quiser cristalizar os caules e as folhas, apanhe-os no fim do Outono, senão ficarão muito duros. Quanto às raízes, desenterte-as no Outono, no primeiro ano, caso contrário, ficarão muito lenhosas. Lave-as cuidadosamente, entranche-as e seque-as o mais depressa possível.

ERVA-DOCE OU ANIS

Pimpinella anisum, L.
(Anual)



Como secar ervas

Ao secar uma erva aromática deve ter-se em mente o conservar-lhe a cor e o aroma. É uma operação delicada e que requer, ao mesmo tempo, rapidez e cuidado; mas quase todas as ervas se podem secar.

Regra geral é preciso apanhar as folhas e os caules, antes que as flores desabrochem, na manhã dum bom dia, depois de o orvalho ter desaparecido. Se tem intenção de as conservar, leve-as imediatamente para o local onde as vai secar, sem lhes mexer demasiadamente com as mãos. São muito frágeis e perdem, a todo o momento, parte das suas preciosas essências, e são elas que dão às ervas perfume e qualidade.

Faça pequenos ramos e suspenda-os num local bem arejado. A temperatura ideal para os secar varia entre 21°C. e 27°C. e com uma atmosfera extremamente seca. Pode deixar as ervas suspensas indefinidamente, só que, evidentemente, apanharão pó. A melhor coisa a fazer é apanhar as folhas dos caules, quando estiverem já um pouco secas e frágeis (mas apesar de tudo ainda um pouco verdes), esmigalhá-las e metê-las em frascos ou recipientes de cerâmica, hermeticamente fechados, às escuras. Se o ar estiver demasiado húmido para conseguir secá-las, meta-as, durante a noite, num forno morno, sobre uma folha de papel, a uma temperatura que não ultrapasse os 45°C. Pode também suspendê-las num secador solar (ver pág. 214) que é o aparelho ideal para secar ervas; mas vigie a temperatura com um termómetro.

Seguidamente se descrevem algumas ervas que, para quem viva a vida do campo, podem ser úteis não só para condimentar a comida como para fortificar o espírito ou, porque não (?), curar as maleitas.

Utilização — A erva-doce tem propriedades digestivas preciosas.

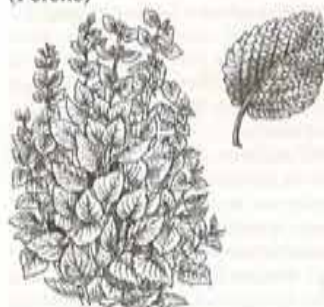
Solo — O melhor será uma terra não muito rica e bastante seca.

Sementeira — Semeie-a nos fins da Primavera, no próprio local, e mais tarde faça intervalos de 20 cm. Cuidado, ao separar as sementes, porque a erva-doce é uma planta frágil.

Colheita — Se permanentemente expostas ao sol, as sementes amadurecerão, no primeiro ano, em 120 dias. Faça a colheita quando a cabeça da semente estiver dum castanho-acizentado, e debilhe-as quando tiverem secado totalmente.

ERVA-CIDREIRA

Melissa officinalis, L.
(Perene)



Utilização — As folhas darão um gosto refrescante a limão às bebidas de Verão.

Solo — Requer uma terra bastante rica e húmida, num local exposto, soalheiro e abrigado. Sombra em excesso diminuirá o aroma, e se houver muita secura dar-se-á um amarelimento das folhas.

Sementeira — Propaga-se facilmente, a partir de sementes que caem da própria planta. Semeie-a na Primavera ou no princípio do Verão, numa estufa fria. Transplante-as para o seu jardim quando atingirem 10 cm de altura.

Plantação — Plante-a com 30 cm de intervalo entre as linhas e 25 cm entre as plantas. A erva-cidreira é muito sensível à geada, por isso proteja-a no Inverno, cobrindo-a com terra ou com uma camada fina de estrume, turfa ou húmus.

Colheita — Faça a colheita precisamente antes de os botões rebentarem e, outra vez, depois no Outono. Murcha facilmente, por isso deve tocá-la o menos possível. Seque-a no escuro, em local bem arejado e conserve-a em recipientes opacos, hermeticamente fechados. A temperatura nunca deverá ultrapassar os 38 graus, com risco de se perder o aroma.

MANJERICÃO

Ocimum basilicum, L.
(Anual)



Utilização — Um pouco picante, o manjeriçao é delicioso nas salsichas.
Solo — Tem necessidade de terra seca, leve e bem drenada, assim como dum lugar abrigado e exposto ao sol.

Sementeira — Planta perene e muito resistente nos países quentes, o manjeriçao é no entanto mais delicado nas regiões frias e deve ser plantado todos os anos, a partir de viveiros. Semeie-a em estufas, no princípio do Verão.

Plantação — As plantas novas não deverão ser transplantadas antes de a terra aquecer. Plante-as com 20 cm de intervalo, em linhas distanciadas de 30 cm cada uma.

Colheita — Para manter as folhas suculentas, o manjeriçao precisa de muita água. Para as secar, corte-as no fim do Verão, ou no princípio do Outono. O manjeriçao leva mais tempo a secar que a maior parte das outras ervas aromáticas; também é muito sensível à luz e ao calor.

LOUREIRO

Laurus nobilis, L.
(Folhas persistentes)



Utilização — Antigamente usadas para coroar poetas na Grécia Antiga, as folhas de louro são hoje em dia usadas no «fundo dos tachos».

Solo — O louro é cultivado em qualquer solo razoável. Ainda que prefira o sol, proteja-o do vento e ele crescerá também à sombra. Não resiste às geadas; nos climas mais frios, o louro é geralmente cultivado em recipientes, de maneira a poder ser transportado para o interior, no Inverno.

Plantação — Cresce rapidamente, a partir de pés de arbusto que se erguem sobre rebentos meio amadurecidos. Adube de vez em quando.

Colheita — As folhas podem secar-se (a uma temperatura baixa, o que ajuda a conservar a sua cor natural) ou apanhar-se frescas, durante todo o ano.

BORRAGEM

Borago officinalis, L.
(Anual)



Utilização — Diz a tradição que a borragem estimula o cérebro e fortifica o espírito. Junte um ou dois ramos ao seu vinho e com certeza que notará a diferença. As flores azuis podem usar-se para guarnecer as saladas, e as folhas para sopas e guisados.

Solo — A borragem necessita de sol e dum solo bem drenado, argiloso ou arenoso.

Sementeira — A melhor altura para a semear é a Primavera, em sulcos com 2,5 cm de profundidade, com intervalos de 91 cm, três sementes de cada vez. Mais tarde reduza para uma. As sementes germinarão cedo e por isso propagam-se a si próprias, precisando somente que lhes retirem as ervas daninhas.

Colheita — As folhas estão prontas para ser usadas dentro de 8 semanas, aproximadamente, e só as folhas novas deverão ser colhidas. Esta erva está pronta para a colheita assim que floresce, mas necessita de ser rapidamente seca a uma temperatura baixa.

PIMPINELA

Sanguisorba minor, Scop.
(Perene)

Utilização — As folhas novas e tenras da pimpinela dão às saladas e aos refrescos um sabor a pepino. Constituem igualmente o acompanhamento perfeito para o queijo, fresco ou creme. Quanto às folhas secas, permitir-lhe-ão fazer um bom vinagre.

Solo — Cresce bem em terra seca, leve e calcária.

Sementeira — Pode lançar as sementes no princípio da Primavera e, em seguida, distribuí-las com 30 cm de intervalo. Pode também fazer en-

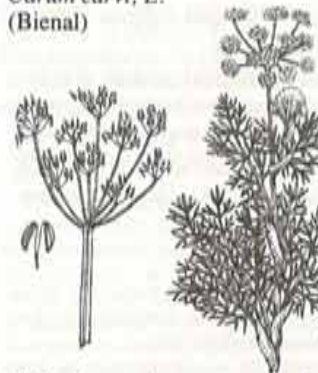


xertia. O essencial é uma boa exposição ao sol; e, se quiser ter sempre pimpinela, deve semeá-la todos os anos.

Colheita — A planta é bastante resistente. Corte-lhe frequentemente as folhas novas; para saladas ou para as secar.

ALCARAVIA

Carum carvi, L.
(Bional)



Utilização — Da mesma maneira que para os bolos e o pão, espalhe as sementes de alcaravia no fígado ou na carne de porco, ou cozinhe-as com goulash ou chucrute. As folhas podem ser utilizadas nas saladas e as raízes constituem um bom legume, se as cozer e servir com rábanos.

Solo — A alcaravia necessita de terra fértil e argilosa e dum sítio abrigado. É resistente ao Inverno e medra em climas frios.

Sementeira — Semeie-a a meio do Verão, que florirá e espigará no ano seguinte. Proteja os pedúnculos do vento, para evitar que a cabeça das sementes quebre, antes que estas estejam maduras.

Colheita — À medida que a semente fica castanha, corte a extremidade da flor e seque a semente num sítio arejado, antes de a debulhar.

CAMOMILA

Matricaria chamomilla, L.
(Anual)

Utilização — A camomila é sobretudo cultivada pelas suas propriedades

medicinais. O chá de camomila ajuda à digestão e é uma infusão feita na proporção de duas colheres de chá em flor para uma chávena de água a ferver.



Solo — Qualquer boa terra de jardim, exposta ao sol, lhe convirá admiravelmente bem.

Sementeira — Semeie as sementes minúsculas misturadas com areia num dia pluvioso, no princípio da Primavera. Distribua-as mais tarde, distanciadas de 20 cm. A planta reproduz-se sozinha, mas é preciso regar, durante a germinação.

Colheita — Oito semanas depois das sementeiras, as flores aparecem e podem imediatamente começar a ser colhidas. Pode colher muitas vezes, mas só em dias de sol, porque a proporção de essências contida nas flores é então maior. Evite o mais possível tocar nas flores.

CEREFÓLIO OU CEREFOLHO

Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm
(Bional)



Utilização — O cerefólio é famoso pelo gosto que dá às sopas e aos molhos.

Solo — O cerefólio cresce em quase todo o lado, excepto se a terra for pesada e mal drenada.

Sementeira — No princípio da Primavera semeie ao ar livre e durante o Inverno, em estufa, que deverá estar a uma temperatura superior a 7º c. Semeie em linhas com 30 cm de distância. Depois disto, reproduzir-se-á facilmente sozinho. Deverá, desde logo, colocá-lo no seu lugar definitivo. As plantas deverão ser desbastadas, quando tiverem entre 5 e 8 cm de largura. Conserve a terra húmida e sem ervas daninhas.

Colheita — Pode comer o cerefólio, 6 a 8 semanas depois de ter sido semeado. Apanhe sempre as folhas

do lado de fora, para deixar crescer as que estão junto ao caule. Não deixe florescer, pois perderá o gosto. O cerefólio é uma erva difícil de ser seca, porque necessita, para isso, duma temperatura muito baixa.

CEBOLINHA OU CEBOLEIA DE FRANÇA

Allium schoenoprasum, L.
(Perene)



Utilização — A cebolinha dá um pequenos gosto a cebola às saladas, sopas e outros pratos, mas com uma frescura diferente. Quanto aos bolbos, a utilização é a mesma que a das cebolas pequenas.

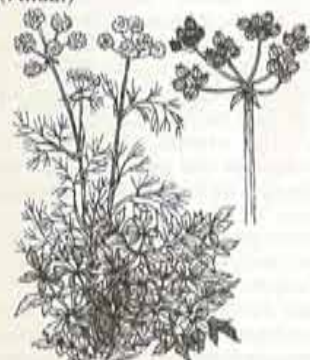
Solo — A cebolinha gosta de lugares quentes e sombrios e cresce em quase todo o lado. Mas, como tem necessidade de humidade, plante-o perto dum tanque ou dum reservatório de água, se tiver algum.

Sementeira — Semeie na Primavera, em sulcos com 30 cm de intervalo. A cebolinha crescerá também em húmus, mas precisa de cuidados e de ser bem regada.

Colheita — Pode começar a colheita, cinco semanas após a sementeira da Primavera. As plantas que crescem em estufa no Inverno, a uma temperatura de 27°, estarão prontas, duas semanas depois. Corte rente ao chão.

COENTROS

Coriandrum sativum, L.
(Anual)



Utilização — É um ingrediente importante na cozinha indiana; os coen-

tros cultivam-se muito bem nas regiões frias. Use as sementes inteiras ou esmagadas em caril de carne, ou legumes recheados.

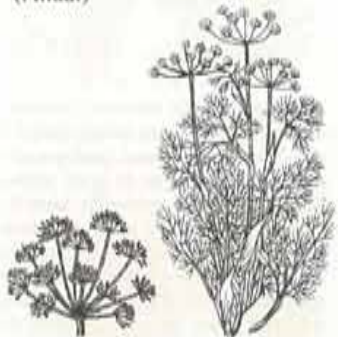
Solo — Os coentros precisam dum lugar ao sol e bem drenado; em terra rica.

Sementeira — Semeie no fim da Primavera, em sulcos com 30 cm de distância e mais tarde distribua-os à distância de 15 cm. Atingirão depressa uma altura de cerca 60 cm.

Colheita — Corte as extremidades floridas, assim que as vagens estiverem maduras e deixe secar bem as sementes antes de as utilizar, porque, quando ainda estão verdes têm um gosto amargo. Malhe-as e conserve-as, segundo o modo habitual.

ANETO

Anethum graveolens, L.
(Anual)



Utilização — O nome, na língua inglesa, vem do norueguês *dilla* que quer dizer «embalar para adormecer». Enquanto a semente do aneto é o ingrediente soporífero da aguardente, a erva realça o sabor da comida. É muito boa no peixe, no frango assado, nos legumes e também crua, picada fininha, nas saladas e nos molhos.

Solo — Precisa dum solo médio, bem drenado e exposto ao sol.

Sementeira — Semeie-o consecutivamente nos fins da Primavera e princípios do Verão, em linhas com intervalos de 30 cm, e, mais tarde, distribua as plantas com cerca de 20 cm de intervalo. Mantenha-as bem regadas.

Colheita — As folhas ficam prontas a ser usadas entre 6 semanas e dois meses após a plantação. Corte o aneto para secar quando tiver 30 cm de altura, antes de a planta florir. Para a conserva de sementes, corte quando as hastas tiverem simultaneamente flor e semente. Se quiser as sementes para reprodução ou condimento, espere mais tempo, até ficarem castanhas. Depois, seque-as e debulhe as extremidades. Nunca as seque a uma temperatura superior à do corpo humano, senão perdem o seu gosto forte.

FUNCHO

Foeniculum vulgare, Miller
(Perene)



Utilização — O gosto ligeiramente açucarado do funcho fica muito bem com o dos peixes de mar, muito gordos. Pique as folhas, nos molhos, saladas e salmouras. A base carnuda pode ser cortada às rodelas para salada ou cozida com molho de queijo. Quanto às sementes, pode pô-las nas salsichas, no pão, ou em tartes de maça.

Solo — O funcho tem necessidade de sol, de terra rica e bem calcária e de muita humidade.

Sementeira — Semeie-o na Primavera, colocando grupos de 3 ou 4 sementes com 45 cm de intervalo. Se quiser obter sementes, será necessário semear mais cedo, debaixo de vidro e com aquecimento. Se pretender reproduzi-lo vegetativamente, arranque as raízes na Primavera, separe-as e volte depois a plantá-las com 30 cm de intervalo, em linhas distanciadas de 40 cm cada um.

Colheita — As raízes estão prontas a ser comidas nove meses depois de plantadas. Use as maiores para a cozinha e as mais pequenas para voltar a plantar.

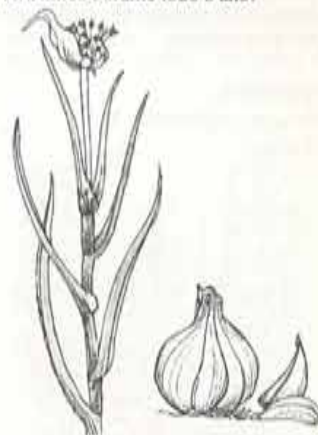
ALHO

Allium sativum, L.
(Perene)

Utilização — O alho é a base da boa saúde e da boa cozinha. Mal dos que tiverem de passar sem ele. Utilize-o sem restrições e muitas vezes. Sobre-tudo não siga o mau conselho que dita que nos contentemos em esfregar um bocado de alho na saladeira. Pique um ou dois dentes e meta-os na salada.

Solo — O alho precisa de terra rica, muito sol e certa quantidade de humidade. Se o solo for fraco, junte-lhe estrume.

Plantação — Tal como para as cebolas, plante os alhos, na Primavera, a uma profundidade de 5 cm e com intervalos de 15 cm. Pode fazer a colheita no Outono. Plante de novo e terá alhos durante todo o ano.



Colheita — Quando as folhas estiverem mortas, arranque a planta. Deixe-a secar alguns dias ao sol. Depois, entrança-a e suspenda-a num compartimento seco, mas arejado.

RÁBANO BASTARDO OU SILVESTRE

Cochlearia armorica, L.
(Perene)



Utilização — Corte-o em tiras finas e use-o assim, ou faça uma pasta com azeite e vinagre, ou com maçãs raspadas e natas. Para os Ingleses, o molho de rábano é o acompanhamento tradicional do rosbife, e é muito bom também com truta fumada, ou presunto.

Solo — Necessita de terra rica, húmida e dum lugar à sombra.

Sementeira — O rábano cresce rapidamente e desenvolve grandes raízes, que se espalham em todas as direcções. Por isso, conceda-lhe o máximo de espaço possível. Plante as raízes no princípio da Primavera. Cave valas com 60 a 90 cm de profundidade, deite lá para dentro uma camada de terra superficial com 40 cm de espessura, mais uma camada de es-

trunc e encha a vaia com o resto da terra. Pegue em bocados de raiz com 8-10 cm, e plante-os com mais ou menos 30 cm de intervalo. Não se esqueça de retirar as ervas daninhas. Também pode semear no princípio da Primavera e separar as plantas com 30 cm de intervalo.

HISSOPO

Hisopus officinalis, L.
(Perene)



Utilização — Citado na Bíblia pelas suas propriedades purgativas. Pode usar ramos dele nas saladas, ou picá-lo para sopas e guisados. O seu sabor, ligeiramente mentolado, é agradável nas tartes de fruta. Mas use-o frugalmente.

Solo — O hisopo gosta de luz, terra bem regada, com cal e um lugar ao sol.

Sementeira — O hisopo cresce facilmente a partir da semente e, muitas vezes, reproduz-se a ele próprio. Também pode ser reproduzido vegetativamente, a partir de incisões feitas, quer na Primavera, antes do florescimento, quer no Outono depois dele. Semeie em sulcos com 0,5 cm de profundidade e distribua as plantas com 61 cm de intervalo, quando tiverem 15 cm de altura.

Colheita — Corte muitas vezes a parte superior das plantas para manter as folhas novas e tenras. Para secar, corte antes de florescerem.

MANJERONA (DE JARDIM)

Origanum onites, L.
(Perene)



Utilização — A manjerona de jardim tem menos aroma que a manjerona doce. Utilize-a para as salsichas e recheios.

Solo — Prefere uma terra leve e seca e tem necessidade de sol.

Sementeira — Semeie na Primavera, em sulcos com 1 cm de profundidade, distanciadas de 20 cm. Assim que as plantas estiverem suficientemente grandes para ser transplantadas, faça-o e coloque-as com 30 cm de intervalo.

Colheita — As sementes estarão maduras no fim do Verão ou princípio do Outono. A manjerona de jardim vive durante anos.

Colheita — As folhas estão prontas para ser usadas durante os meses de Verão e as cabeças das sementes estarão prontas para secar no Outono. Faça a colheita da planta inteira, quando ficar castanho-acinzentado.

MANJERONA (DOCE)

Origanum majorana, L.
(Anual)



Utilização — A manjerona doce dá um gosto condimentado às salsichas e aos estufados de aves e de caça.

Solo — Necessita dum solo medianamente rico, com muito estrume e dum sitio quente e abrigado.

Sementeira — Semeie a manjerona doce em vasos, sob cobertura de vidro, no princípio da Primavera e transplante-a no princípio do Verão, com 30 cm de intervalo.

Colheita — A melhor altura para apanhar as folhas e as flores é antes de florescerem, por volta do fim do Verão. Seque-a em camadas finas, a uma temperatura não superior a 38° C.

ORÉGÃO

Origanum virens, Hoffgg et Link
(Perene)



Utilização — O orégão aparece em várias receitas, devido ao seu aroma particularmente dominante. Em pratos delicados, use-o com moderação.

Solo — O orégão cresce em lugares quentes e húmidos e prefere uma terra calcária ou arenosa.

Sementeira — Semeie no princípio da Primavera. A distância entre as plantas deverá ser de, pelo menos, 50 cm; se semear mecanicamente, deverá intervalá-las de 20 a 30 cm. Tal qual como a manjerona de jardim, pode desenvolver-se a partir de incisões (vegetativamente).

Colheita — Proceda como para a manjerona doce. As sementes amadurecem no princípio do Outono.

HORTELÃ

Mentha sp.
(Perene)



Utilização — Há diferentes variedades de hortelã, com propriedades e gostos diferentes, mas, quanto a tratamento, procede-se de igual modo. Se quiser fazer molho de hortelã, com um gosto forte, use a especiaria de hortelã e não a da sua horta. As folhas de hortelã-pimenta fazem uma excelente tisana. Dá um gosto forte a qualquer prato ou bebida à base de fruta.

Solo — A hortelã tem raízes rastejantes e por isso é melhor plantá-la afastada das outras ervas aromáticas. Exponha-a ao sol e ela terá mais gosto, mas precisa de solo rico adubado e com muita água.

Colheita — A hortelã, para secar, deverá ser apanhada no princípio da estação das flores (meio do Verão), mas pode apanhar as folhas frescas em qualquer altura. A colheita constante ajuda as plantas a crescer. Para secar, não colha as folhas em dias de mau tempo, porque enegrecerão e apodrecerão. Para fazer infusões, guarde as folhas inteiras; partida, têm um sabor completamente diferente.

CHAGAS

Tropaeolum majus ou minus, L.
(Anual)



Utilização — As folhas redondas e muito perfumadas são deliciosas nas saladas de arroz. Para quem goste de

comida apimentada, substituem vantajosamente a pimenta. Muito bom também com queijo fresco. As sementes novas, ainda verdes podem meter-se em vinagre e utilizar-se como alcaparras. Deliciosas com carneiro assado!

Solo — Desde que tenham uma terra leve e arenosa e muito sol, os nastúrcios podem crescer em qualquer lugar. As plantas cultivadas, por causa das folhas, têm necessidade duma terra rica em estrume.

Sementeira — Semeie ao ar livre, por volta do fim da Primavera. Diz-se que os nastúrcios protegem as outras plantas contra os parasitas.

Colheita — A maior concentração de vitaminas faz-se nas folhas, antes da floração, no meio do Verão. Faça portanto a colheita nessa altura. As folhas podem secar-se facilmente, mas as flores devem ser consumidas frescas.

SALSA

Petroselinum hortense, Hoffm
(Bial)



Utilização — Existem muitas variedades de salsa, mas todas são ricas em vitamina C, ferro e sais orgânicos. Pique-a muito fina e use-a abundantemente como guarnição.

Solo — A salsa precisa dum solo rico e terra bem cultivada.

Sementeira — Semeie salsa todos os anos. Lance a semente à terra no princípio da Primavera e mais tarde a meio do Verão a uma distância de 20 a 30 cm, em regos com 1 cm de profundidade. Cubra com uma camada fina de terra e regue bem, especialmente durante o período de germinação, que dura de 5 a 8 semanas. Quando as plantas tiverem 2,5 cm de altura, separe-as a uma distância de 8 cm e finalmente a 20 cm, quando estiverem maduras. Regue bem.

A salsa *crepsa* pode em geral semear-se três vezes por ano: no princípio da Primavera semeie-a nas orlas dos canteiros, em terreno aberto, no princípio do Verão e, a meio do Verão, num lugar abrigado.

Colheita — Apanhe só algumas folhas de cada vez. Os ramos não deverão ser apanhados até que o caule atinja 8 cm de altura. Para secar, apanhe-a durante o Verão e seque-a depressa.

ALECRIM

Rosmarinus officinalis, L.
(Perene)



Utilização — Nós usamos o alecrim para estimular a carne, o peixe e a caça.

Solo — O alecrim atinge facilmente 1,5m de altura. Gosta de terra leve e seca, dum lugar abrigado e muita cal.

Sementeira — No princípio da Primavera, semeie-a com 15 cm de distância. Transplante-a depois para uma estufa, quando tiver alguns centímetros de altura, conservando uma distância de 15 cm entre as plantas, e finalmente transplante novamente com 90 cm de intervalo. Corte-o a meio do Verão para que os rebentos se fortifiquem antes do Inverno.

Coloque folhas caídas por cima das raízes e armazene para o Inverno.

Colheita — A partir do segundo ano, pode apanhar as folhas em qualquer altura, embora o fim do Verão seja a melhor, se tem intenção de as secar. As flores do alecrim devem ser colhidas antes da sua completa floração.

SALVA

Salvia officinalis, L.
(Perene)

Utilização — Embora hoje conhecida pela sua presença nos estufados, a



salva foi, durante séculos, conhecida como um dos remédios mais eficazes do Mundo.

Solo — A salva prefere terra leve, seca e calcária e pode atingir 60 cm de altura. Gosta de muito sol e constituirá uma guarnição perfeita nas orlas dos seus canteiros.

Sementeira

Salva de folha estreita semeie-a no fim da Primavera em terra húmida e cubra ligeiramente de terra. A germinação durará de 10 a 14 dias. No princípio do Verão transplante os rebentos, deixando um intervalo de 15 cm entre eles.

Salva de folha larga reproduz-se sempre por incisões feitas no fim da Primavera. Quando as raízes tiverem crescido, transplante com intervalos de 35 a 50 cm, em carreiros de 60 cm de intervalo.

Colheita — As plantas do segundo ano são mais ricas em óleos e proporcionar-lhe-ão melhores colheitas. A melhor época para cortar a salva de folha larga é o meio do Verão e ainda um mês mais tarde para impedir que fique lenhosa. No nosso clima temperado não espere que floresça. Corte as folhas no princípio do Outono.

SEGURELHA (DE VERÃO)

Satureja hortensis, L.
(Anual)

Utilização — A segurelha de Verão é conhecida como «a erva dos feijões»



porque realça o sabor de qualquer variedade de feijão.

Solo — Planta espessa que pode atingir 30 cm de altura e florescerá bem num solo rico e húmido, mas sem adubo.

Sementeira — No fim da Primavera, ou princípio do Verão, semeie-a em linhas com 30 cm de intervalo. Distribua depois a uma distância de 15 cm. Terá então duas colheitas, uma a meio do Verão e outra, menos importante, no Outono.

Colheita — Se tenciona secá-la, corte-a antes da floração (quer dizer, entre o meio do Verão e o Outono). Colha as sementes, assim que estiverem castanhas.

SEGURELHA (DE INVERNO)

Satureja calamintha b. *montana*
(Hoffgg. et Link) P. Cont.
(Perene)



Utilização — A segurelha de Inverno tem um perfume muito intenso e acompanha muito bem as salsichas, o peixe cozido e o carneiro.

Solo — Pequena sebe ideal para o seu recanto de jardim, onde se encontram as outras ervas aromáticas, a segurelha de Inverno prefere uma terra calcária bem drenada e muito sol.

Sementeira — É a luz que faz germinar a segurelha de Inverno, por isso não cubra as sementes. Semeie-as no fim do Verão em sulcos com intervalos de 30 a 40 cm por incisões na Primavera, transplantadas com 60 cm de intervalo.

Colheita — A partir do segundo ano, corte os rebentos e as extremidades. Corte-as antes de florescer para apanhar a essência nos ramos.

AZEDAS

Rumex acetosa, L.
(Perene)



Utilização — Corte as folhas novas e coma-as cruas, ou coza-as, como as do espinafre. O gosto ácido desta erva combina muito bem com guisados e peixe. A sopa de azedas é uma especialidade francesa.

Solo — A azeda precisa de luz, solo rico e um lugar abrigado e exposto ao sol.

Plantação — Esta erva reproduz-se melhor por divisão de raízes na Primavera e Outono. Transplante com 40 cm de intervalo. Quando a planta floresce no princípio do Verão, corte-a a fim de evitar a esterilidade.

Colheita — Faça a colheita 3 ou 4 meses depois de ter plantado, quando tiver 4 ou 5 folhas. Para secar, corte as pontas e os rebentos antes da florescência.

ESTRAGÃO

Artemisia dracunculul, L.
(Perene)

Utilização — Sendo uma erva de grande importância na cozinha, o estragão é um clássico do marisco e é também delicioso com galinha e vegetais com manteiga (especialmente *courgettes*). As folhas novas são muito boas em salada.

Solo — A drenagem é importante para que o estragão cresça bem. O ideal é um solo ligeiramente inclinado e um pouco pedregoso.

Plantação — O estragão é ainda uma destas ervas que adoram o sol e as suas raízes vão estender-se até atingir mais dum metro, por isso conceda-lhes bastante espaço. O melhor é



comprar plantas numa estufa e plantá-las com 60 cm de intervalo, depois das últimas geadas de Inverno. Afaste da planta principal as ramificações que encontrar ao pé das raízes para as transplantar nos fins da Primavera.

Colheita — Vá sempre apanhando folhas frescas para estimular o crescimento de novas folhas. Para secar, apanhe-as no princípio do florescimento.

TOMILHO

Thymus vulgaris, L.
(Perene)



Utilização — O tomilho de jardim é uma erva boa para juntar a qualquer assado de carne, ou para usar em recheios e guisados.

Solo — O tomilho prospera em terra leve e seca.

Plantação — Pode colocar a semente no fim da Primavera, a 0,5 cm de profundidade e com 60 cm de intervalo, mas geralmente procede-se por enxertia, ou divisão de pés. Coloque-os com 30 cm de intervalo, em linhas distanciadas de 60 cm. Retire as ervas daninhas e regue frequentemente.

Colheita — No primeiro ano, faça só uma colheita. E, a partir do segundo, pode fazer uma justamente no começo do Verão, antes do florescimento, e a segunda, a meio do Verão. Não corte demasiado perto do solo e colha rebentos com cerca de 15 cm de comprimento. Pode a planta depois do florescimento para que não fique muito desequilibrada.

Os legumes durante o ano







































































O princípio da rotação de culturas que aplicámos nos campos pode igualmente aplicar-se numa horta ou jardim, com a diferença de ser necessário, no caso da horta, tomar em atenção dois elementos importantes: deve-se manter sempre um intervalo de três anos, no mínimo, entre as culturas de crucíferas a realizar no mesmo local, para evitar a propagação de algumas pragas ou doenças que lhes destruam a raiz; e o mesmo deve ser feito com a cultura da batata, para evitar os parasitas do solo. É preciso não esquecer, igualmente, que as batatas não gostam de uma terra alcalina ao contrário das leguminosas como o feijão ou a ervilha; as crucíferas gostam da terra pouco ácida, mas na condição de a calagem se ter efectuado alguns meses antes; as culturas de raiz temem a terra recentemente adubada ou estrumada.

A todas estas exigências se poderá dar uma resposta satisfatória se for adoptada uma rotação quadrienal, semelhante à que iremos indicar como exemplo.

Estrumar abundantemente a terra e plantar batatas. Após a sua recolha, proceder à calagem, que pode ser abundante, semeando no ano seguinte as ervilhas e os feijões, que, uma vez colhidos, podem ser imediatamente substituídos pelos legumes (as crucíferas) que estarão em viveiro, prontas para a transplantação (ver mais adiante sobre o viveiro). Na Primavera seguinte já terão sido comidas todas as couves, pelo que estará na altura de iniciar o que chamamos de «cultura em consociação», isto é, as cebolas, tomate, alfaces, rabanetes, milho doce, e as diversas espécies de melões e melancias. Finalmente, chega o ano das culturas de raiz, e podem semear-se as cenouras, as nabijas, nabos, aipo (a bem dizer, a cultura consociada e a cultura de raízes podem ser feitas na ordem inversa, sem que daí advenha qualquer prejuízo). No entanto, não se pode incluir na cultura de raízes a beterraba ou nabijas, que podem estar sujeitas às pragas que aparecem nas crucíferas, para não anular toda a rotação. Se quiser dispor beterraba, deve fazê-lo em conjunto com as couves, na época já indicada para elas. Mas penso que a cultura de beterrabas será mais proveitosa se for feita no campo e não na horta, onde não pode ser cultivada à escala que merece.

E assim terminará a rotação quadrienal, sendo de novo as batatas a semear, conforme já indicado.

Esta rotação é interessante para quem é hortelão, num clima temperado, ou seja, de invernos rigorosos. A neve não faz muitos estragos, mas os

	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Ju
 Alcachofras				Rebentos (pedaços de raiz)		
 Alcachofras de Jerusalém						
 Espargos				Para o ano seguinte		Corta
 Favas		Sementeira de Primavera				
 Feijão verde						
	Semeie e colha a maior parte do ano					
 Feijão seco						
 Feijão de trepar						
 Beterraba			Plantas jovens	Sache	Sache	Sa
 Brócolos						
 Couve de Bruxelas						
 Couves de Primavera						
 Couves de Verão						
 Couves de Inverno						
	Semeie e colha durante o ano					
 Cenouras						
 Couve-flor						
	Semeie e colha durante o ano					

Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro		
				Proteja com palha			Aipo
	Amontoe		Amontoe				
				Corte a espargueira			Pepino
							Coube crespa
	Limpe		Sementeira de Inverno				Alho francês
							Alfaces
Semeie sob cobertura no Inverno							
							Milho-doce
							Abóboras
				Ensile			Cebolas
Sache							
							Rábanos
							Ervilhas
	Regue						Batatas
							Rabanetes
							Espinafres
	Sache						Tomates
		Cobertura					Nabos

gelos e geadas fortes podem impedir seja o que for de crescer. Creio que ninguém irá seguir, ponto por ponto esta rotação, aliás nem qualquer outra. Sei muito bem o que este trabalho tem de pessoal; esta rotação, porém, tem o sucesso assegurado. Pensa, por exemplo, que os rabanetes são crucíferas, devendo ser plantados na época destas? Bem, o facto é que temos por hábito colher os rabanetes tão cedo, que quase nunca são atingidos pelas pragas. Assim, não sendo atingidos por elas nem a transmitindo, podem ser plantados em consociação com a condição de os não deixarmos dar flor nem semente.

Existem, sem dúvida, inúmeras rotações possíveis, podendo com qualquer uma delas atingir o máximo rendimento, na condição de se manter o intervalo mínimo de três anos entre as crucíferas.

Claro que o clima é de importância primordial. Para o plano que irei expor, de seguida, tomei por base um clima temperado que permite a cultura de crucíferas, ao ar livre, durante o Inverno, mas que não deixa crescer plantas subtropicais ou mesmo mediterrânicas. Num clima, sem geadas invernais, poderemos obter umas quatro culturas principais por ano, havendo chuva ou água para regar com fartura. Nas regiões onde não seja possível o cultivo de legumes durante o Inverno, há que reservar-lhes uma cultura especial no Verão, para armazenagem. Com isto, parece-nos desnecessário lembrar ao leitor que atente nas diferenças climáticas.

Calendário dos legumes

Os legumes ao longo do ano

O esquema apresenta-vos as épocas durante as quais deveis semear, transplantar, sachear e recolher os legumes para um clima temperado. Mas não haverá inconveniente em consultar os vizinhos, pois, devido ao seu clima, este esquema pode apresentar variações na ordem de algumas semanas.

	Semear
	Transplantar (plantar)
	Cavar (sachar)
	Colher

Inverno

O Inverno é a época para construir ou reparar, para abater as árvores, para definir as «estremas» (com um canalial em linha, por exemplo...) para abrir as valas de drenagem, reconstruir os muros, cercas, etc... Se a terra da sua horta é pesada e argilosa, será melhor não lhe tocar, porque isso apenas a iria compactar ainda mais. Isto não se aplica, obviamente, a terrenos mais leves e arenosos. No entanto, nas regiões mais frias haverá decerto uma camada de neve, e os produtos anteriormente colhidos estarão armazenados e a salvo, na cave, no silo, em frascos ou caixas... O camponês que se preza entrará no Inverno com o sentimento de que o seu trabalho lhe permitiu guardar a quantidade de alimentos suficiente para alimentar a família durante estes meses sombrios e, ainda, para poder ser hospitaleiro com os amigos... E, para aquele que vive em auto-suficiência, o Inverno é, também, a estação das festividades.

Semeie os pepinos e o tomate

Faça uma «cama quente» com o adubo composto

Estufa e plantas vivazes

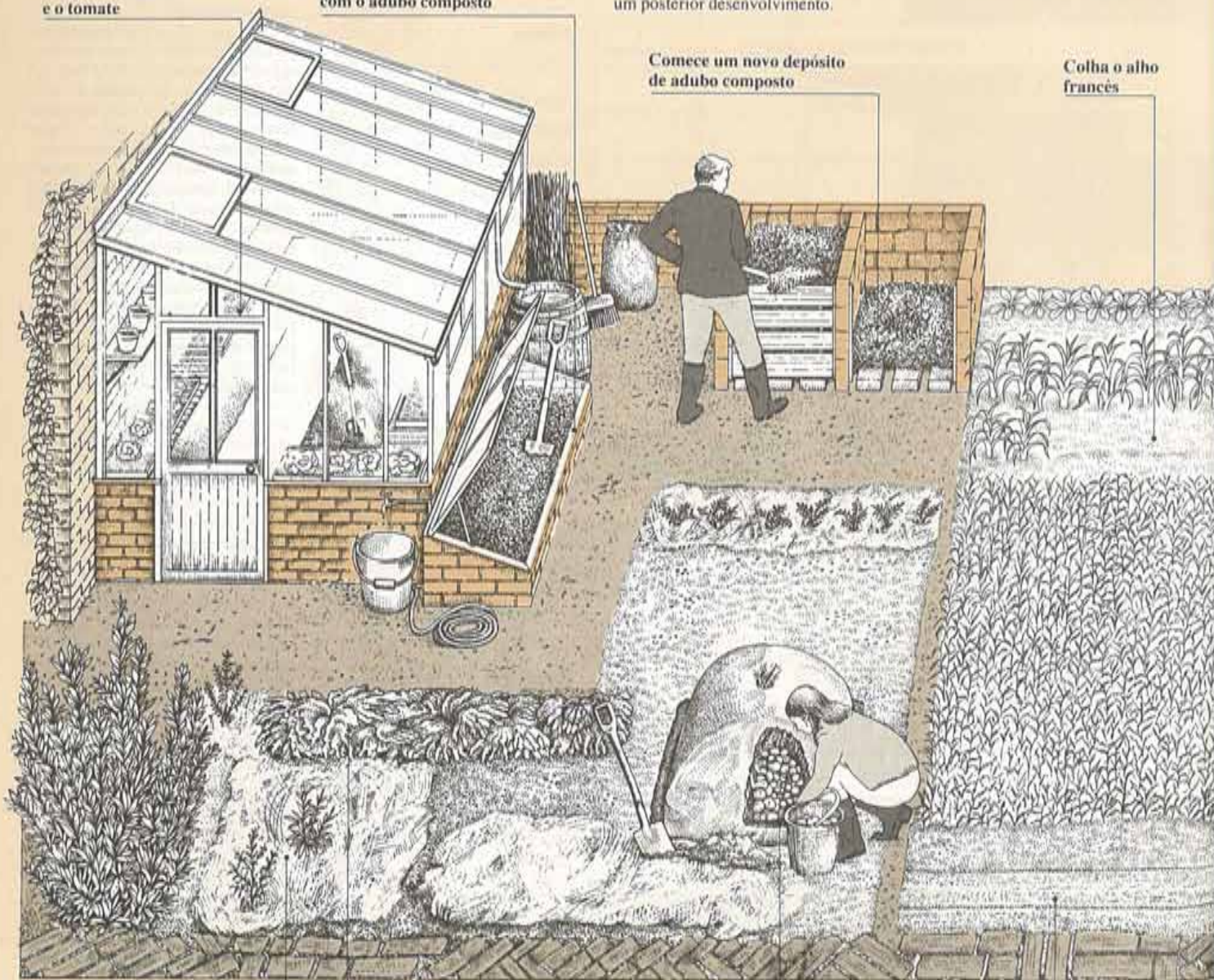
Na estufa, é a época de colher as suas alfaces de Inverno, de levar para a horta a rica terra onde cresceu o tomate, substituindo-a por terra fresca misturada com estrume. Numa estufa aquecida semeará o tomate e o pepino. Poderá fazer «camas quentes» nos viveiros que estiverem vazios, utilizando o estrume. A terra prevista para receber a futura plantação de batata deverá ser coberta com estrume. Se sobrar ainda alguma destas matérias orgânicas na sua nitreira, passe-a para o compartimento vazio, empilhando-as de novo, para que possam arejar e terminar a curtimento. Enquanto isso, poderão ser cobertas de palha ou algas todas as suas plantas perenes, para que fiquem protegidas do frio, preparando-se para um posterior desenvolvimento.

Leira A

Esta leira terá sido abundantemente estrumada no Outono, após a apanha das batatas. Se o Inverno for bastante ameno, é possível semear favas, enquanto que no resto da leira será semeado centeio ou uma outra cultura invernal que evite as perdas de azoto, e que deverá ser enterrada na Primavera, para se decompor. Também terá sido feita a calagem, após a colheita das batatas, o que irá beneficiar os feijões e ervilhas, assim como as couves que mais tarde forem plantadas. Uma pequena parte da leira terá sido dedicada às couves de repolho, que, tendo sido plantadas no Outono precedente, poderão colher-se na Primavera. Também deverão estar prontas a colher as linhas de alhos-porros.

Comece um novo depósito de adubo composto

Colha o alho francês



Proteja as plantas perenes com palha ou algas

Utilize as batatas armazenadas

Semeie as favas

Leira B

Esta leira deverá estar coberta com os diversos tipos de crucíferas, como a couve-de-Bruxelas, repolho, frisas, brócolos, couve roxa, etc... que possam suportar o Inverno. Talvez estejam também plantadas algumas linhas com nabos, mas, como não suportam bem o Inverno, deverão já estar colocados em silos ou guardadas na cave. Esta é a leira que lhe irá fornecer a maior parte das verduras para o Inverno, não esquecendo, evidentemente, os alhos-porros da leira A. Como esta leira será a que irá receber no próximo ano a «cultura consociada», poderá plantar as chalotas.

Leira C

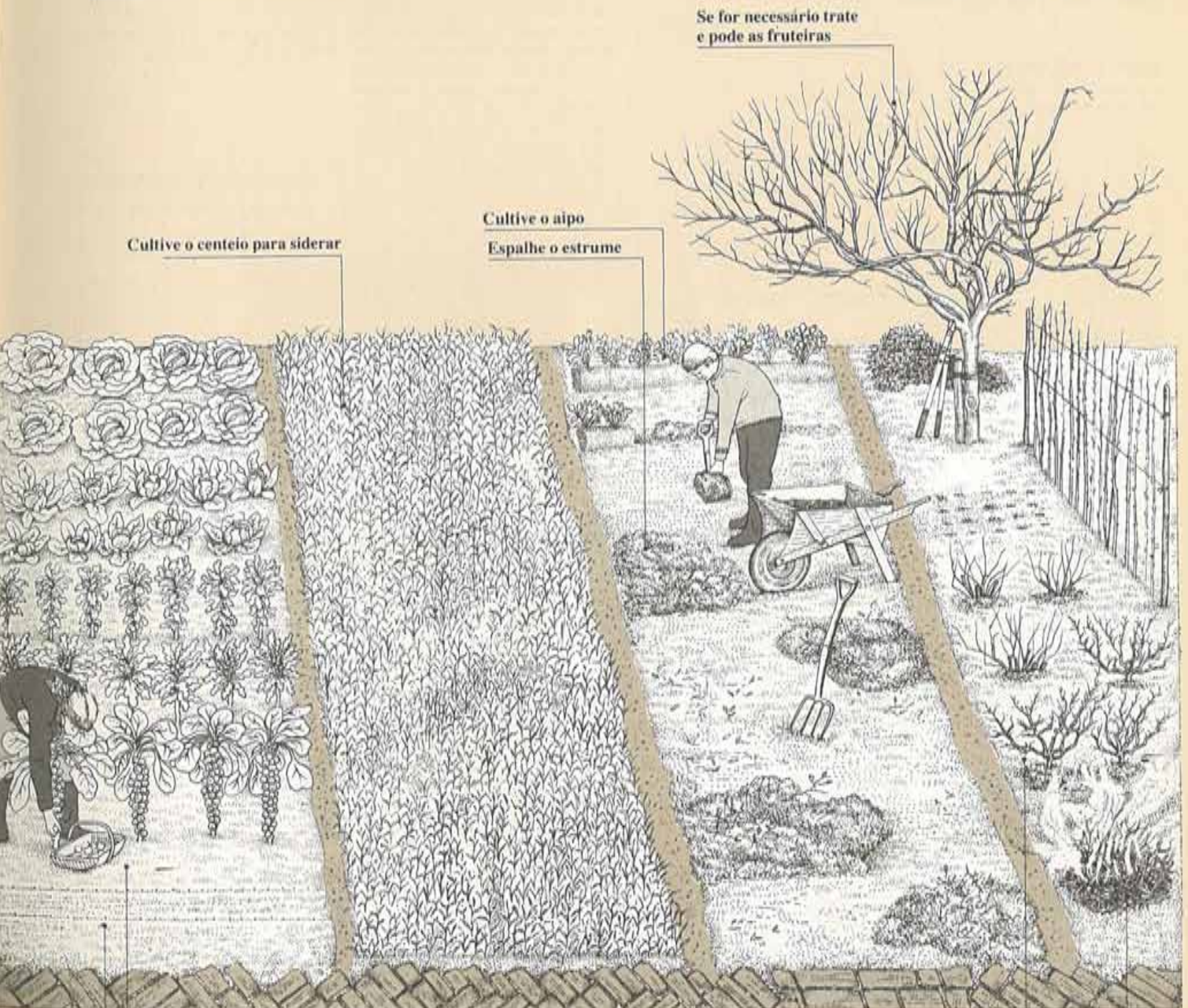
Esta leira estará coberta com qualquer cultura, como o centeio, que possa ser enterrada para siderar. No ano precedente, recebeu a «cultura consociada», cujas plantas, de vida curta, permitem que a terra possa ser trabalhada rapidamente e o centeio já está suficientemente desenvolvido para poder ser siderado. Mas não há motivo para grandes pressas nesta operação, porque nessa leira serão plantadas as culturas de raiz, que não exigem uma plantação muito «no cedo».

Leira D

Esta leira está de poisio, ou coberta por uma cultura para siderar, embora essa não possa ter sido enterrada, caso tenha colhido tardiamente a cultura de raiz do ano precedente. É a altura de utilizar o seu carrinho de mão para transportar o estrume para a futura cultura de batatas. Se houver gelo, será mais fácil empurrar o carrinho de mão que puxá-lo, e evitar-se-á, também, estragar a terra com excessivo calcamento. Se ainda existirem, nesta leira, alguns restos de aipo, poderá colhê-lo ao longo do Inverno, segundo as suas necessidades.

Leira das frutas

Se as suas árvores foram gravemente atacadas por alguma praga ou doença, deverá tratá-las com um produto apropriado. Antigamente, utilizava-se 1 kg de soda cáustica diluída em 45 litros de água e, embora isto já não se utilize hoje em dia, não deu más provas... A meados de Fevereiro deverá podar as árvores e os arbustos. De novo com o seu carrinho de mão, transporte algum estrume, para perto das suas árvores. Faça uma pequena saccha em redor dos arbustos que forneçam as bagas, como as framboesas. Depois, queime todos os ramos e galhos que tenha cortado durante a poda.



Cultive o centeio para siderar

Cultive o aipo

Espalhe o estrume

Se for necessário trate e pode as fruteiras

Use as couves

Plante as chalotas

Pode os rebentos fruteiros no fim da estação

Queime os galhos

Primavera

Há tanta coisa a fazer na Primavera, que tereis dificuldade em seguir todo o esquema. Para começar, há que enterrar as culturas destinadas à sideração e isso pode fazer-se muito bem com um pequeno motocultivador. Depois, há que preparar os viveiros e canteiros para as sementeiras. Mas não é muito vantajoso ter demasiada pressa em semear. Em terra gelada ou excessivamente húmida, as plantas não se desenvolverão. É preferível aguardar uma ou duas semanas e semear em terra um pouco mais quente. Algumas plantas, como a beterraba, que cresce lentamente, podem ser semeadas um pouco antes. Outras plantas também suportarão bem uma sementeira mais «no cedo», desde que em viveiros. Nesta época, os baldes de zinco poderão ser muito úteis para aquecer os viveiros. Em Março costumo estender uma grande tira de plástico sobre as batatas que semeiei em Fevereiro.

Estufa e plantas vivazes

Na estufa aquecida podeis semear o milho doce em vasos de barro e os pimentos em caixotes para sementes. Assim que os tomateiros e os pepinos estiverem suficientemente desenvolvidos poderá transplantá-los para vasos ou para os canteiros exteriores da estufa.

Também poderá semear pepinos em «camas quentes». No canto destinado às ervas aromáticas, é a altura de as colher e agrupar: caso seja necessário, pode aumentar-se o número de pés, plantando alguns pés de hortelã, tomilho ou malva. Quanto ao manto de algas que cobre os espargos, é altura de acabar com ele, deitando-o na estrumeira. Força-se o crescimento do ruibarbo tapando-o com vasos opacos. Quanto às alcachofras, deverão estar com bom desenvolvimento. Algumas sementeiras serão feitas no viveiro, para que tenhamos plantas para a posterior plantação (cebolas, as diversas couves, incluindo a couve-flor, alhos-porros, etc...).

Leira A

O seu canteiro de alhos-porros está a ficar vazio, pois quanto mais avança a Primavera mais foram já comidos. As favas, semeadas no Outono, estão agora em pleno desenvolvimento; se achar que são em quantidade insuficiente, é possível ainda semear uma variedade temporã, quando forem semeadas as ervilhas. Escalonando a sementeira, obterá uma maior quantidade ao longo do ano, quantidade essa que nunca irá ser, decerto, excessiva... Nabos, nabiças e soja podem ser plantados nesta leira, que será consagrada, no ano seguinte, às crucíferas. As linhas de couves de Primavera, previamente dispostas, assegurar-lhe-ão as verduras de que necessita para este período, desaparecendo no final da Primavera.

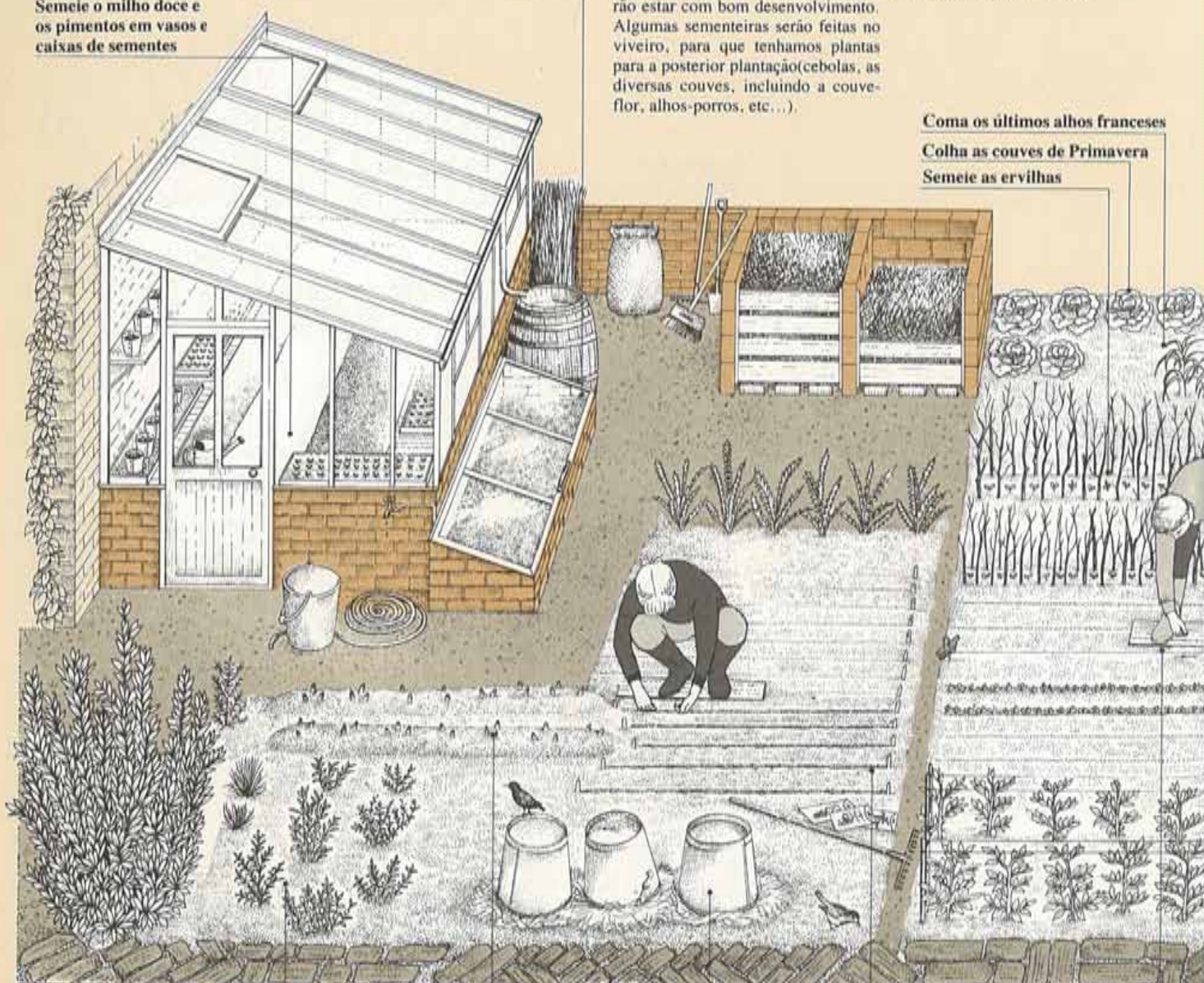
Semeie o milho doce e os pimentos em vasos e caixas de sementes

Semeie os pepinos em «camas quentes»

Coma os últimos alhos franceses

Colha as couves de Primavera

Semeie as ervilhas



Divida e torne a plantar as ervas aromáticas

Retire a cobertura de algas dos espargos

Foice o ruibarbo e as cebolas em «camas de sementeiras»

Semeie as couves

Plante nabos, nabiças e soja

Leira B

Na realidade, terá mais dificuldade em obter alimentos nesta época que no Inverno. Mas, contando com as variedades de couves resistentes ao frio e, ainda, com os alhos, espera-se que consiga ultrapassar este momento mais difícil. Apanhe as couves que ainda vão restando, deixando raízes e caules na nitreira. As chalotas também deverão estar já no máximo da sua produção.

Leira C

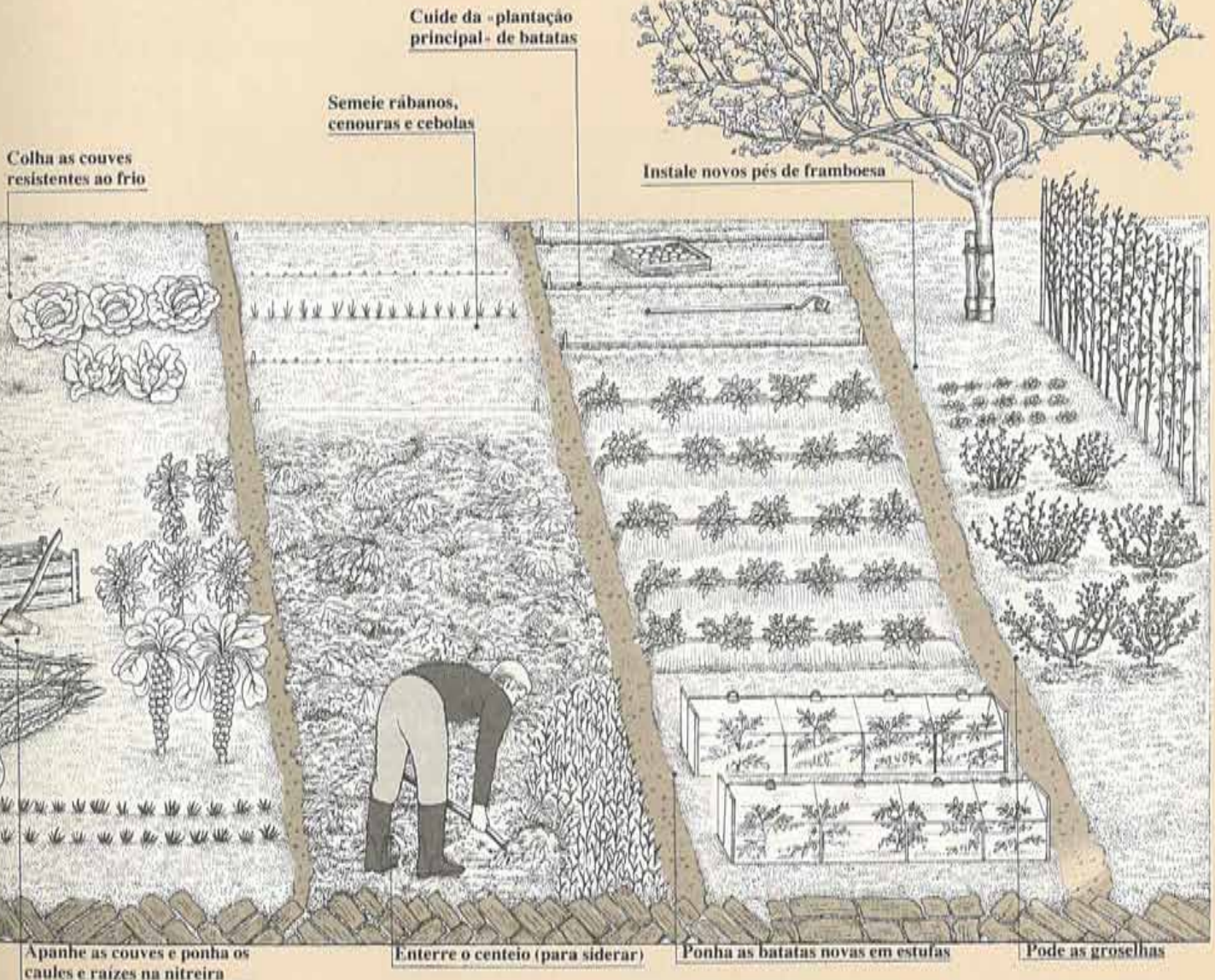
É agora que se deve enterrar a cultura que tinha sido semeada, no ano anterior, para ser siderada; com esta operação, prepara-se a terra para a sementeira de plantas de raiz, que serão dispostas mais para o fim da Primavera. As únicas plantas de raiz que podereis semear mais cedo serão os nabos, mas com o decorrer das semanas, terá também tempo de semear as cebolas e as cenouras. Se tem cebolo (as pequenas plantas nascidas das sementes da cebola, semeadas em viveiro durante o Inverno), poderá transplantá-lo agora, para a horta. Se no vosso canto de ervas aromáticas não estão incluídos os alhos, poderão ser dispostos logo no início da Primavera. E à medida que a Primavera vai chegando ao fim e o Verão se avizinha mais numerosas serão as culturas nesta leira.

Leira D

Já poderá ter algumas batateiras a crescer debaixo de plástico ou de baldes. Nos climas temperados elas terão sido semeadas no mês de Fevereiro, nos climas frios, para meados de Março. Mas a principal cultura de batata só será semeada entre Março-Abril. As temporais são plantadas pouco fundas, mas a cultura principal é disposta em regos ou covachos mais profundos. Uma e outra sementeira requer muito estrume. À medida que a batateira cresce, vai-se fazendo a amontoa, ou seja, um pequeno amontoado de terra junto ao caule, para apoiar a planta, e atenuar as perdas de humidade, impedindo também que os tubérculos, ao engrossarem, saiam da terra e fiquem expostos à luz e ao ataque de parasitas.

Leira da fruta

Pode cedo os pés de groselha. Algumas pessoas plantam, nesta época, os pés de framboesa. Todos estes arbustos devem ser sachados, para evitar o crescimento de ervas junto ao seu tronco. Se os insectos atacam, tome as medidas adequadas. Por exemplo, um pouco de graxa ou gordura na base das árvores evitará as formigas. Mas, quando elas florirem, nada de insecticidas, porque isto também mata as abelhas.



Colha as couves resistentes ao frio

Cuide da -plantação principal- de batatas

Semeie rábanos, cenouras e cebolas

Instale novos pés de framboesa

Apanhe as couves e ponha os caules e raízes na nitreira

Enterre o centeio (para siderar)

Ponha as batatas novas em estufas

Plante as groselhas

Início do Verão

Durante os meses de Abril, Maio e Junho o ritmo de plantação deve ser constante, para permitir o crescimento de diferentes culturas e seu escalonamento. Ervilhas e alfaces, rabanetes e feijão verde poderão ser semeados várias vezes, em pequenas quantidades, aumentando o tempo de colheita. Nabijas jovens serão dispostas durante todo o Verão. E, como estamos na época da invasão das ervas daninhas, não esquecer as mondas e as sachas. Se as ervas se instalarem, terá uma fraca colheita, para não dizer nula. Mas, para as cebolas e as cenouras, deverá mondar à mão. Já com os nabos e rabanetes, que crescem rapidamente, pode-se sarchar porque as linhas de plantação são bem visíveis.

Estufa e plantas vivazes

Colha e coma, até finais de Junho, os seus espargos. Depois terá de deixá-los descansar e crescer livremente. Todos os viveiros de sementes deverão ser cuidadosamente limpos de ervas. Se, apesar de tudo, surgir o pulgão, há que atacá-lo. Na estufa, a ventilação tem de ser vigiada com atenção. Pintando os vidros superiores da estufa com cal, obterá a sombra necessária. É vital que tenha uma boa ventilação durante o dia, mas evite também, a todo o custo, o ar frio da noite. A humidade será mantida, regando frequentemente as plantas e o chão. Para alimentar os tomates, pode dar-lhes água com estrume dissolvido; o mesmo sistema pode ser empregue para os pepinos. As crucíferas - prontas a sair - irão sendo gradualmente dispostas, no exterior. Abra o mais possível as coberturas do canteiro exterior de pepinos. Continue a forçar o ruibarbo.

Leira A

Continue sempre a cuidar das ervilhas, apoiando-as em canas quando começarem a crescer. As nabijas também podem ser semeadas. Em Maio ou em Junho, conforme o clima, semeie os feijões, em canteiros bem estrumados, preparados com antecedência. É necessário regá-los e mondá-los várias vezes. É também altura de colher as favas. Se tiver havido ataque do pulgão, é preciso tirar-lhes a casca e cozê-las. Quando já não houver mais favas, arrancam-se as plantas, semeando-se, em sua substituição, o feijão verde.

Mantenha a estufa húmida e bem ventilada

Areje os canteiros exteriores

Pinte de branco o telhado da estufa

Semeie os feijões de trepar

Plante mais nabos

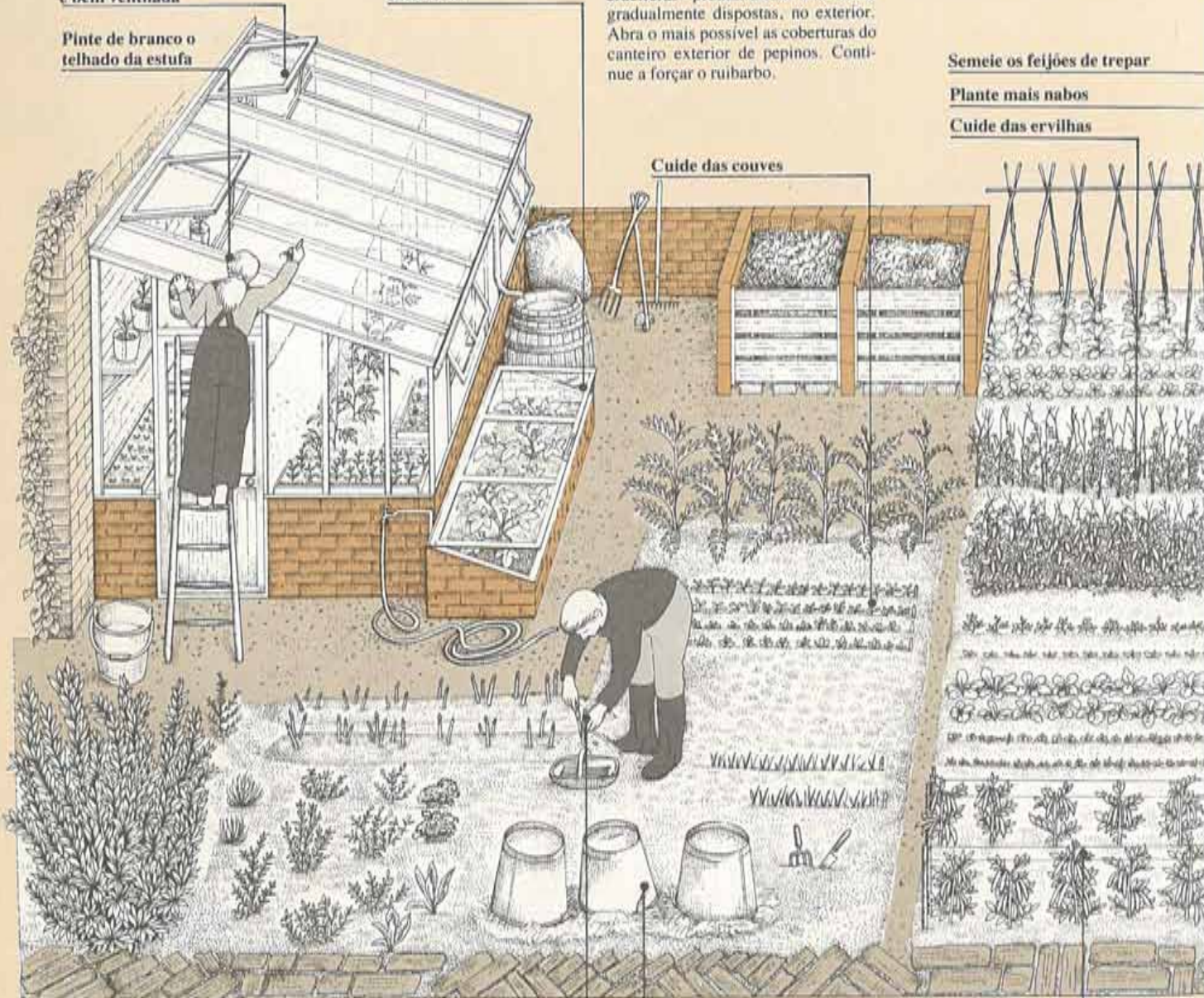
Cuide das ervilhas

Cuide das couves

Corte os espargos (verdes) até ao fim de Junho

Continue a foçar o ruibarbo

Colha as favas



Leira B

Liberta já das couves de Inverno, esta leira deve ser destinada aos vegetais da «cultura consociada». Tomate, melão, meloa, melancia, alfaces, abóboras, rabanetes, espinafres e milho doce. Quando houver calor suficiente e quando as plantas, algumas das quais estão já em viveiro ou na estufa a crescer, estejam suficientemente desenvolvidas, transplante-as para o local definitivo, dando-lhes, logo de início, uma rega e monda. Uma boa estrumação também lhes será muito favorável, se a estrumação for feita cedo, dará vida à terra e não perturbará a cultura de raízes do ano seguinte.

Leira C

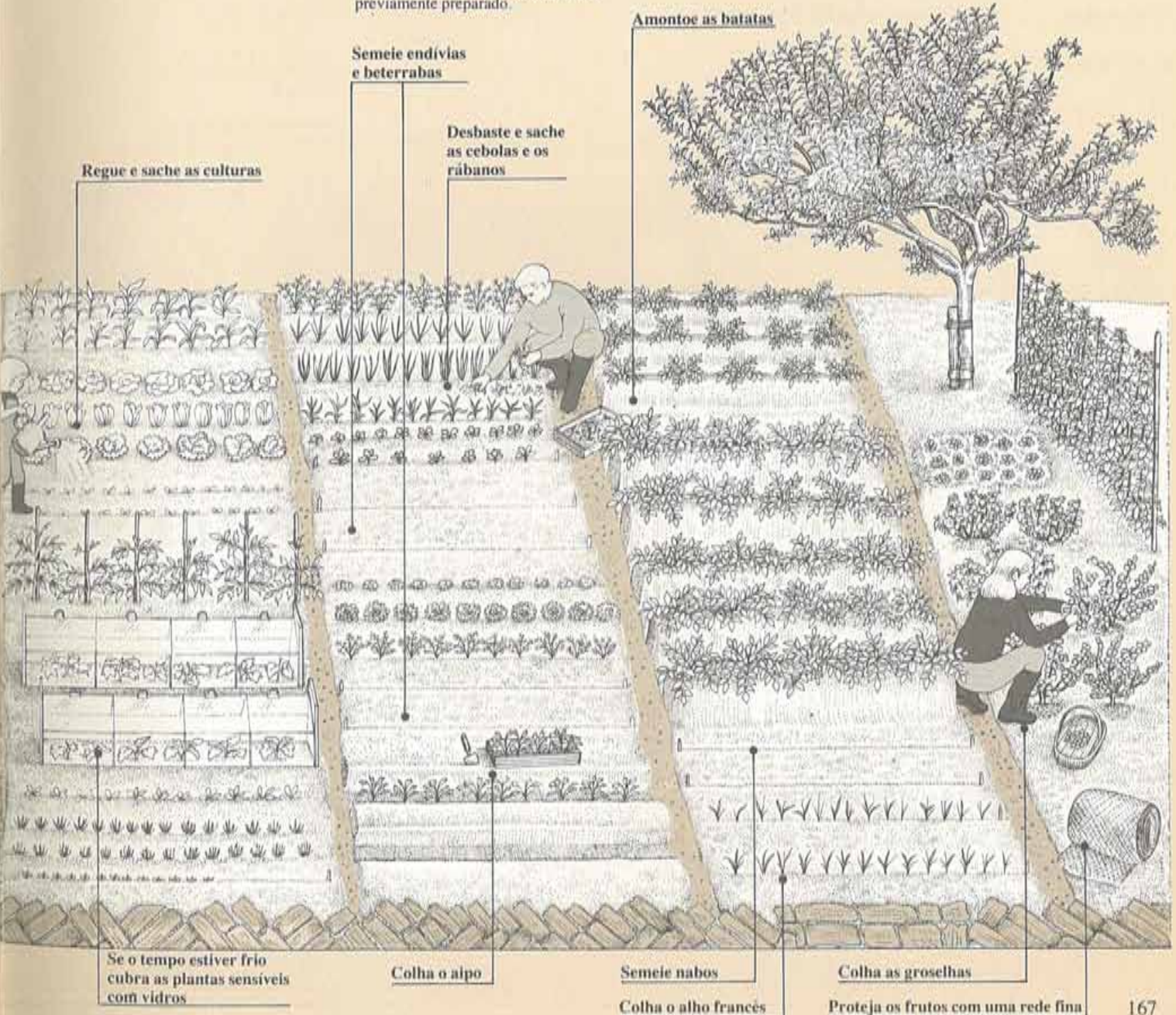
Nesta leira para cultura de raízes as cebolas já deverão estar bastante grandes. Há que mondar e sachar. Se as cenouras são destinadas a ser armazenadas para o Inverno, terão de ser, como as cebolas, um pouco desbastadas. Mas, se forem para as comer frescas, não é tão preciso desbastar. Empeñai-vos em enganar as astuciosas moscas da cenoura, desbastando quando estiver a chover, e espalhando ao longo das linhas alguma parafina ou outro produto de odor forte para esconder das moscas o cheiro das cenouras. Também os nabos deverão ser mondados e desbastados. Semeie endívias e beterrabas. Colha os alpos, com cuidado para não os deixar secar, para um caixote previamente preparado.

Leira D

As batatas deverão, à medida que crescem, ser tapadas pela terra; para isso, vai-se fazendo a amontoa, que será mais fácil de executar de manhã bem cedo, ou já ao sol-posto. Durante as horas de calor, os ramos da batateira pendem, dificultando o trabalho. Em colhendo as primeiras batatas, entrarão nabiças para o seu lugar. E o truque que consiste em plantar o alho francês no local donde saíram as batatas só pode fazer-se se elas forem realmente temporãs. Estas batatas estarão já todas colhidas em Junho, sendo então possível, transplantar os alhos franceses.

Leira das frutas

Proteja os seus morangueiros com rede fina e palha em redor dos pés. Só assim os pássaros deixarão de comer os frutos. A groselha e outras bagas podem começar a ser colhidas, começando por utilizar as mais duras, para coser. Isto dará tempo às bagas mais pequenas de amadurecerem convenientemente. A terra pode ser sachada e estrumada.



Regue e sache as culturas

Semeie endívias e beterrabas

Desbaste e sache as cebolas e os rabanos

Amontoe as batatas

Se o tempo estiver frio cubra as plantas sensíveis com vidros

Colha o alpo

Semeie nabos

Colha o alho francês

Colha as groselhas

Proteja os frutos com uma rede fina

Final do Verão

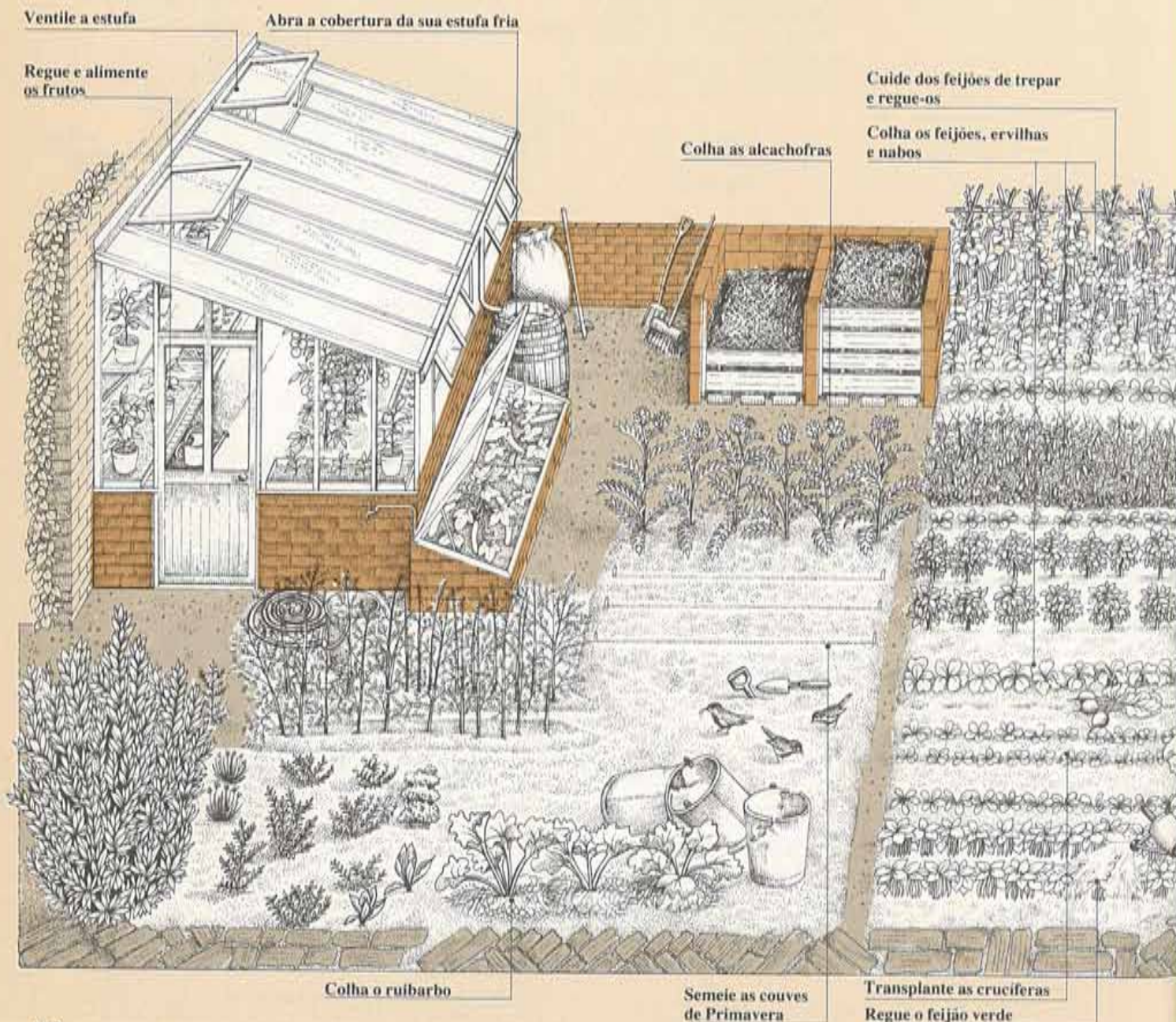
O seu trabalho anterior começa, agora, a dar verdadeiros frutos. Quase que há embaraço, perante tamanha riqueza e variedade de produtos, e será altura de pensar em como dar, trocar ou vender o excesso. Feijões e alhos poderão ser aproveitados com uma salmoura. As favas e alhos poderão ser secos. Após a colheita das ervilhas e feijões, poderão aí ser plantadas crucíferas, em adiantado estado de desenvolvimento a partir de viveiros. Sem estes viveiros, que funcionam como «cama de espera», não é possível obter duas culturas sucessivas num mesmo terreno. Mas as crucíferas parecem gostar desta dupla transplantação. Todas as ervas daninhas deverão ser arrancadas com monda manual. Se não forem retiradas, antes de darem semente, terão sete anos de ervas daninhas...

Estufa e plantas vivazes

Com a cobertura totalmente aberta, os pepinos do seu canteiro exterior, (da estufa) estarão já a produzir. No interior da estufa, tanto os tomateiros como os pepinos e os pimenteiros estão também em plena produção, necessitando de nutrientes e de água, assim como de bom arejamento. Semee as couves de Primavera. Monde os espargos e ervas aromáticas, cortando regularmente o ruibarbo e comendo-o. As alcachofras estarão, também, prestes a poder ser comidas. E não as esqueça, porque planta não cortada não se reproduz. Mas também é possível deixar algumas delas para dar flor, de um rico azul, porque isso alegrará o cenário.

Leira A

Regue ervilhas e feijões sempre que necessário. As flores do feijão trepador devem ser aspergidas à noite. E pode começar a colhê-los, sendo natural que fique sem saber o que fazer a tanta quantidade. Também os nabos devem estar maduros. Sempre que cada linha tenha dado os melhores, arranque-a toda, revolva a terra e plante crucíferas, que deverão estar já bastante desenvolvidas na «cama de espera». A colheita dos feijões de trepar deve ser contínua, para que não cheguem a ficar duros e velhos. Uma boa parte deles será salgada, para o Inverno. O verdadeiro hortelão tem sempre em mente o Inverno. É tão fácil comer em Julho...



Ventile a estufa

Abra a cobertura da sua estufa fria

Regue e alimente os frutos

Colha as alcachofras

Cuide dos feijões de trepar e regue-os

Colha os feijões, ervilhas e nabos

Colha o ruibarbo

Semeie as couves de Primavera

Transplante as crucíferas
Regue o feijão verde

Leira B

As folhas «rastejantes» dos melões, abóboras e melancias devem ser cortadas. Os tomateiros deverão ser apoiados em estacas, cortando-se os ramos laterais, e atando-se à estaca o caule, a partir do quarto ramo. Em tempo seco, há que regar com abundância. Nas regiões pouco quentes, pode-se vergar o caule e colocar uma cobertura que aumente o calor e permita que o tomate amadureça. Não deixe que os pepinos invadam o terreno. Colha frequentemente, evitando que fiquem demasiado grandes e amargos. As folhas masculinas deverão ser atadas. Também deve comer as alfaces, nunca permitindo que dêem semente. Continue com a sementeira escalonada de alfaces e rabanetes. O vosso milho deve atingir uma altura razoável, para que o vento o possa fecundar.

Leira C

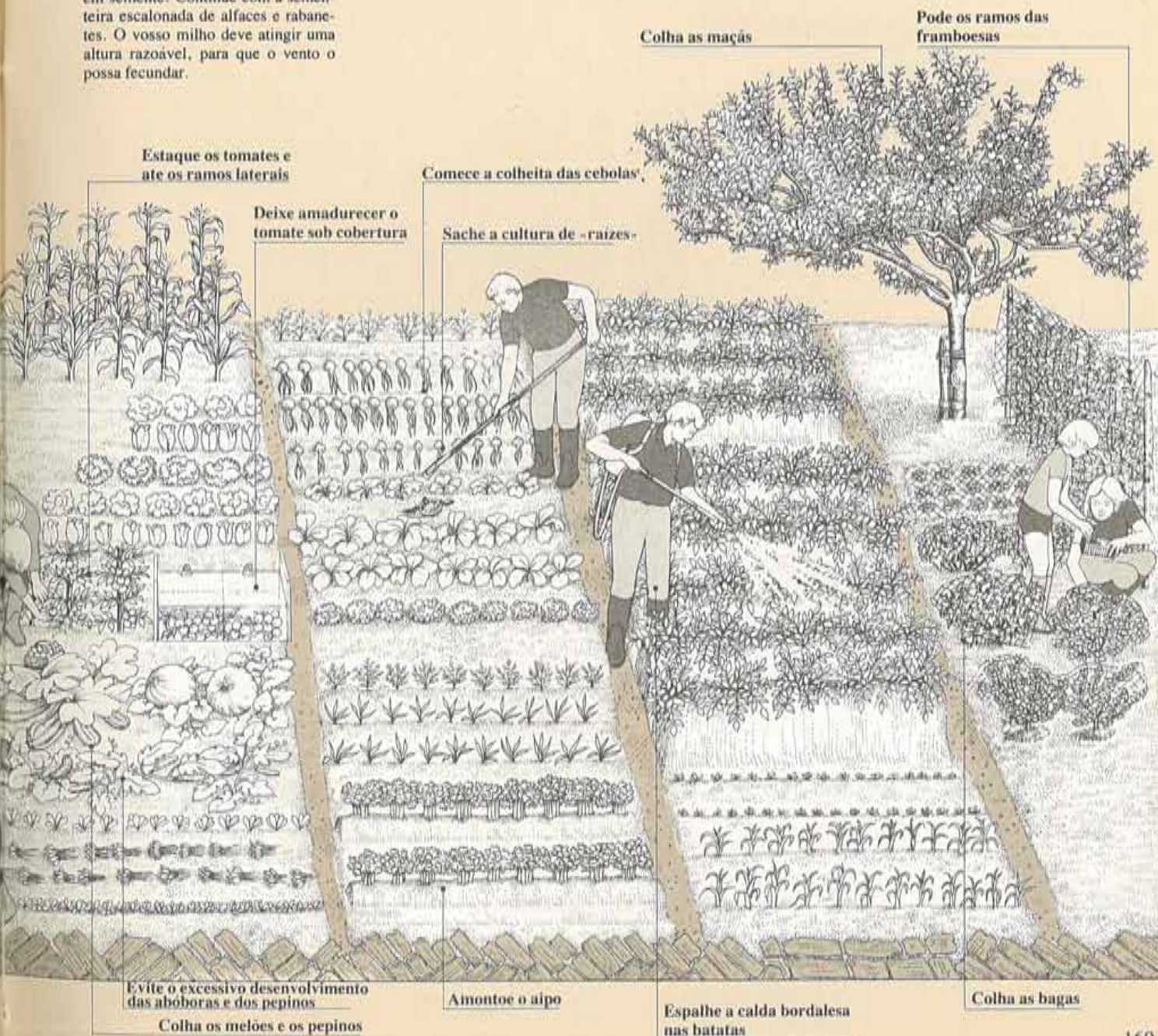
Não haverá muita coisa a fazer aqui, excepto uma sacha em redor das plantas. Também se pode mondar. Aliás, esta é a melhor época para mondar, em toda a horta. Os aipos terão já a sua amontoa e serão tratados com calda bordalesa. Também se pode iniciar a recolha das cebolas.

Leira D

Já não haverá quase nenhuma batata nova, mas a sua cultura principal estará em pleno desenvolvimento. Não as arranque por enquanto, e deite-lhes calda bordalesa, pelo menos duas vezes. O grande inimigo é o tempo húmido e quente. Continue a amontoa até atingir as folhas, onde deve parar. Mas devem-se então mondar as ervas daninhas, à mão. Tanto os nabos como os alhos franceses estarão prosseguindo o seu desenvolvimento, sem problemas.

Leira das frutas

Pode todos os ramos superfluos das amoreiras e das framboesas. Desbastai as macieiras, colhendo algumas das maçãs ainda não totalmente maduras (se é que elas não tombaram por si). Algumas árvores de fruto gostam de uma ligeira poda no Verão, sobretudo aquelas cuja copa seja em fuso ou em palmeta. Enquanto os pássaros dedicam a sua actividade às cerejas, coma as ameixas e outros frutos. Continue a sachar por entre os arbustos, para matar as ervas e dar uma hipótese aos pássaros de comer alguns insectos...



Outono

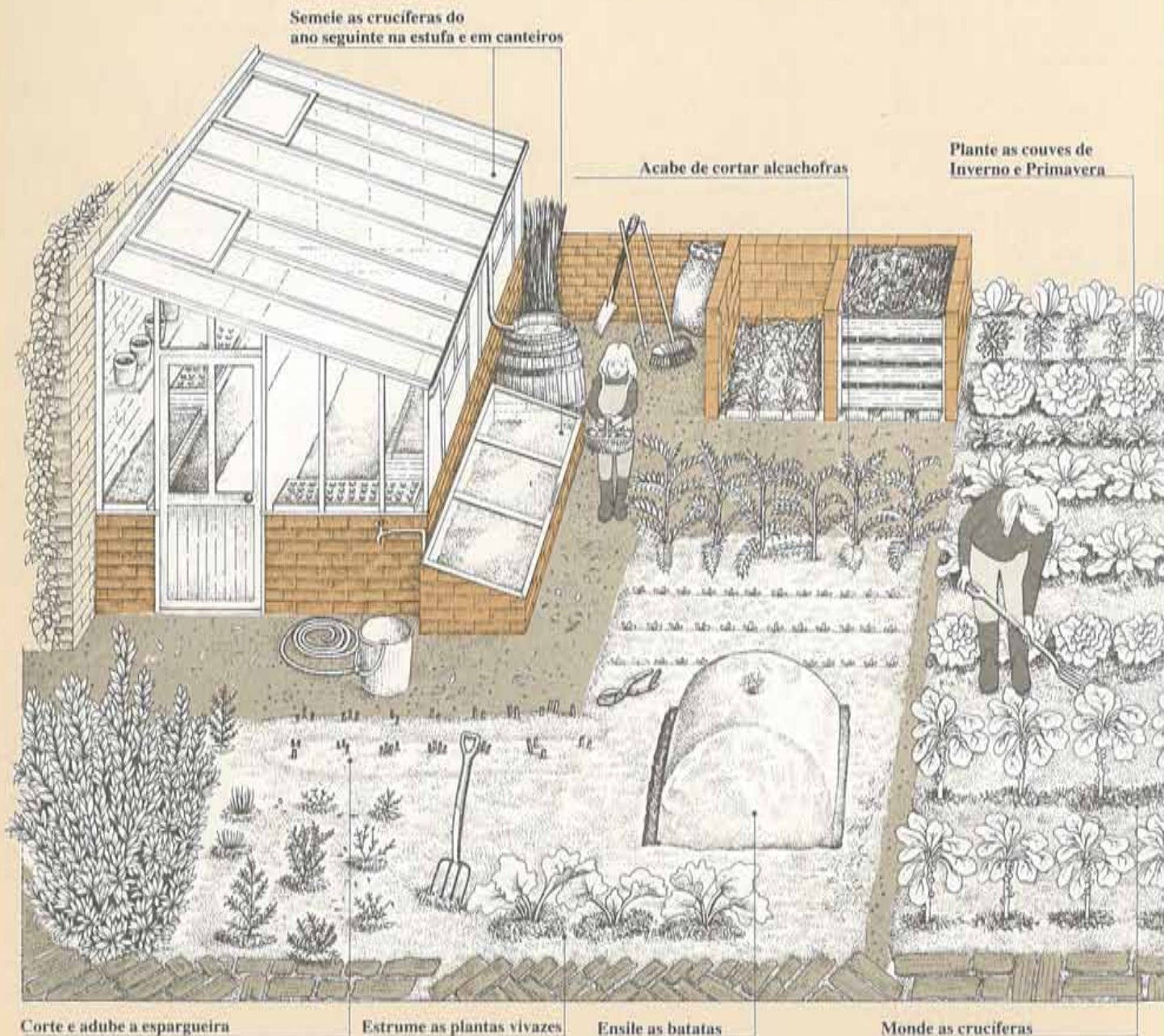
É bem certo que o Outono é a época das brumas e da abundância. É a época da colheita das culturas principais, que deverão ser armazenadas para o Inverno. Todo o bom hortelão fará um esforço por enterrar a erva para siderar nos espaços vazios, embora aqueles que cultivem terras pesadas tenham uma certa razão em deixar a terra revolvida e em pousio, para que a geada penetre nela a fundo. Quando a geada tiver atingido pela primeira vez os aipos, é altura de começarem a ser comidos.

Estufa e plantas vivazes

Canteiros exteriores e interiores da estufa podem ser semeados com as alfaces de Inverno, as couves de Primavera e as couves-flores de Verão. As duas últimas serão transplantadas para o exterior, na Primavera. As pontas dos espargos cortam-se. Ensile as batatas, num rectângulo de terra perto de casa, ou leve-as para a cave (qualquer lugar serve, desde que estejam protegidas da luz, humidade e do frio). As restantes alcachofras serão cortadas. Depois, é deixá-las à sua sorte, cobrindo apenas com palha para evitar os efeitos da geada. Também será boa ideia cobrir os espargos com algas ou estrume posto. Todas as plantas vivazes adoram o estrume.

Leira A

Está na altura de recolher as ervilhas, os feijões e outras plantas destinadas a secar para o Inverno. Em seu lugar, serão plantadas as crucíferas de Inverno e de Primavera. Embora seja já tarde para esta operação, não é impossível, pois elas estarão já muito desenvolvidas, após a sua estada na «cama de espera». As couves irão beneficiar da calagem feita aos feijões e ervilhas, assim como do estrume dado anteriormente às batatas, que as precederam na rotação. Após a monda de todas as ervas daninhas, podem ser estrumadas, mas cuidado com as lagartas...



Semeie as crucíferas do ano seguinte na estufa e em canteiros

Acabe de cortar alcachofras

Plante as couves de Inverno e Primavera

Corte e adube a espargueira

Estrume as plantas vivazes

Ensile as batatas

Monde as crucíferas

Leira B

Todas as plantas de crescimento rápido, desta leira, foram já colhidas. Após a limpeza da terra, revolve-a um pouco, para de seguida semear centeio para siderar. Infelizmente, não será possível optar pelos trevos para esta função, pois só uma cultura de Inverno poderá sobreviver, com bons resultados.

Leira C

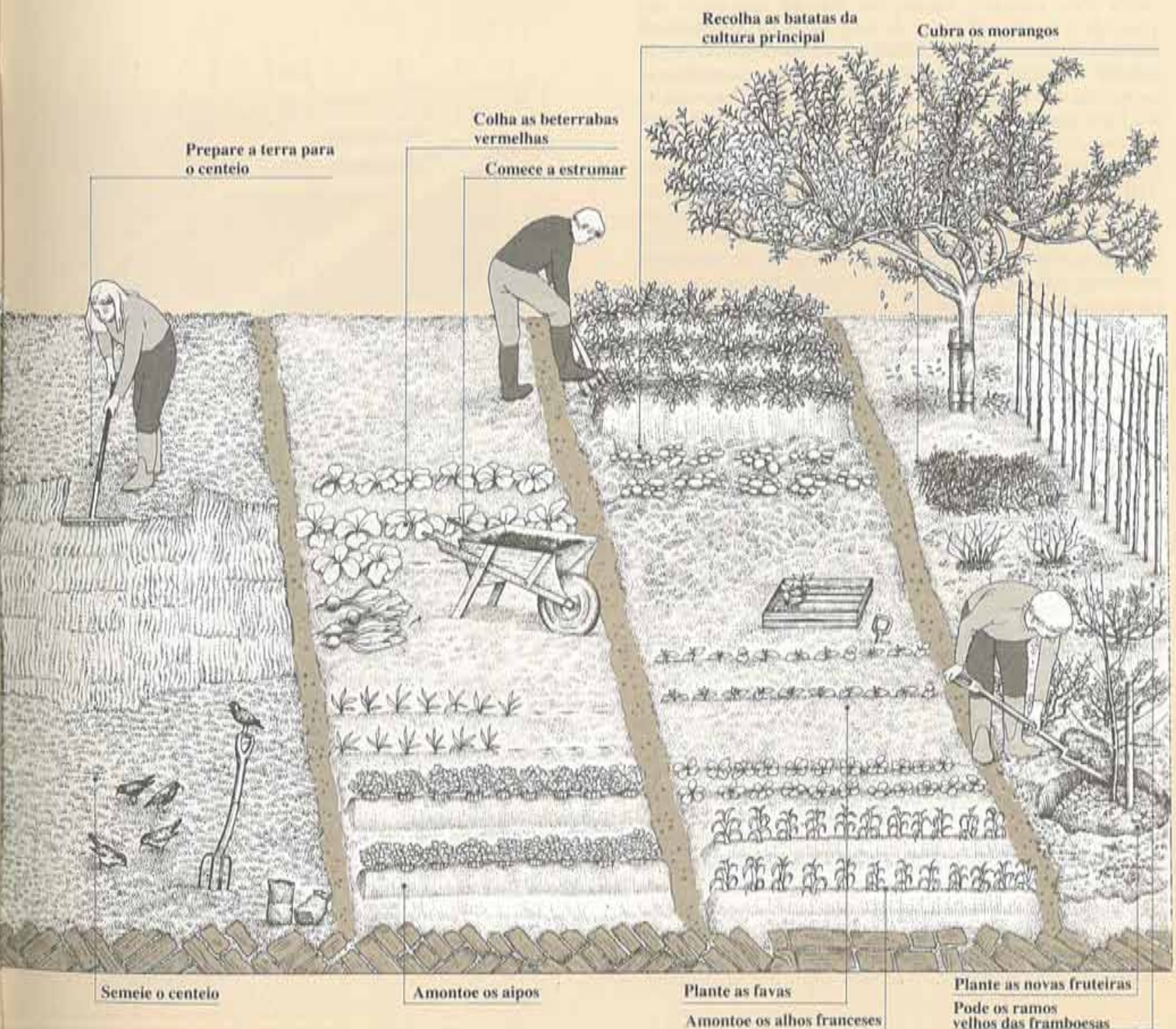
Os rabanços podem ir ficando indefinidamente na terra. Quanto ao aipo, a maior parte sobreviverá ao Inverno se a amontoa tiver sido bem feita. As restantes «raízes» serão colhidas em Setembro, para armazenagem. As beterrabas vermelhas terão de ser colhidas com precaução, não se estrague o fruto na apanha. Como a terra irá ficar limpa, há que semear centeio, para siderar até ao fim de Setembro. Também pode iniciar a estrumação, pois esta leira irá receber as batatas, no ano seguinte.

Leira D

As batatas serão colhidas bastante tarde, pouco antes das primeiras geadas. Assim, os tubérculos irão manter-se melhor e não haverá risco de ficar verdes ou ser atingidos por alguma praga. Para endurecer a sua pele, devem-se deixar ao sol por dois dias. Depois, é colocá-las na cave ou no silo. Faça amontoa dos seus alhos-porros, e, na medida em que esta leira se irá destinar, no próximo ano, a ervilhas e feijões, pode desde já, e com maior motivo, se os invernos forem rigorosos, semear as favas, fazendo isso nos meses de Setembro e Outubro.

Leira das frutas

Corte as guias dos morangueiros, limpe a terra e estrume-a com abundância. Logo que estejam maduros, recolhem-se os frutos. Maças ou peras deverão ser colocadas em lugar arejado e fresco, ao abrigo do gelo, e sem tocarem umas nas outras. Cortai os ramos velhos das framboesas e outros arbustos em Novembro ou Dezembro. Se a terra não estiver demasiado húmida, podem-se plantar em Novembro-Março mais árvores de fruto.



Prepare a terra para o centeio

Colha as beterrabas vermelhas

Comece a estrumar

Recolha as batatas da cultura principal

Cubra os morangos

Semeie o centeio

Amontoe os aipos

Plante as favas

Amontoe os alhos franceses

Plante as novas fruteiras

Pode os ramos velhos das framboesas

A estufa

Uma estufa pode ser uma construção muito rudimentar; pode consistir, por exemplo, de um murete com 90 centímetros de altura, em tijolo, betão ou pedra, duma estrutura de madeira suportando os vidros (vidro opaco é preferível), com uma porta e quatro aberturas de arejamento (dois postigos a cada extremidade, um no cimo e outro em baixo). No interior, serão necessárias algumas prateleiras para colocar os caixotes para viveros das plantas. Estas prateleiras deverão ser facilmente removíveis para, no Verão, poder plantar os tomateiros, que se irão estender por essa área.

Estufa não aquecida

Nas regiões onde as videiras ou o tomate crescem normalmente ao ar livre, eu não gastaria o meu dinheiro com uma estufa. Pelo contrário, nas regiões frias até uma estufa não aquecida é quase indispensável para fazer «nascem» culturas como as sementes de aipo, de milho doce, as couves de Verão e todas as outras plantas que gostaria de ver desenvolver-se após o fim das geadas e o aparecimento dos primeiros raios de sol primaveril. E também poderá aproveitar a estufa para amadurecer os tomateiros no Verão. O tomate é uma das culturas mais preciosas para quem vive em sistema de auto-suficiência. Se os comprarmos, são caros, mas o seu cultivo é muito fácil. E o tomate conserva-se bem em frascos e, no Inverno, serão eles a marcar a diferença entre uma refeição insípida e a «dolce vita». Uns vinte frascos cheios de tomate bem vermelho são um prazer para a vista e dão-nos uma certa esperança no futuro.

E, no Verão, a vossa estufa fria terá os chamados legumes de «luxo», como a beringela, os melões, os pimentos verdes, que, aliás, ficarão vermelhos se os deixar amadurecer bastante, assim como os pepinos. Os pepinos de estufa são bem mais saborosos que os cultivados ao ar livre. E terá saladas frescas, todo o ano, se os fizer crescer na sua estufa. No entanto, a sua estufa não aquecida não terá grande utilidade durante o Inverno; na verdade, não poderá aí cultivar mais que algumas variedades precoces de couves e alfaces, ou outros legumes bastante resistentes, pois, nos dias em que não houver sol, no interior da estufa a temperatura poderá baixar para valores inferiores a zero. Portanto, lembre-se destas limitações e não ambicione milagres.

Estufa aquecida

Se conseguir por qualquer meio (electricidade, óleo, carvão ou madeira) manter durante todo o Inverno uma temperatura no interior da estufa superior a zero, e se esta for suficientemente grande, então todos os anos, seja em que clima for, terá pêssegos, peras, ameixas, uvas ou qualquer outra fruta mediterrânica.

É possível aquecer a estufa com tubagens de água quente no seu interior. Os tubos deverão subir, com inclinação pouco acentuada, do reservatório de água quente até ao ponto mais alto possível, pois, como todos sabem certamente, a água quente tem tendência a subir, e a água fria a descer. No ponto mais elevado da tubagem, deverá colocar uma válvula de evacuação, para deixar sair o ar ou o vapor que se possa ter

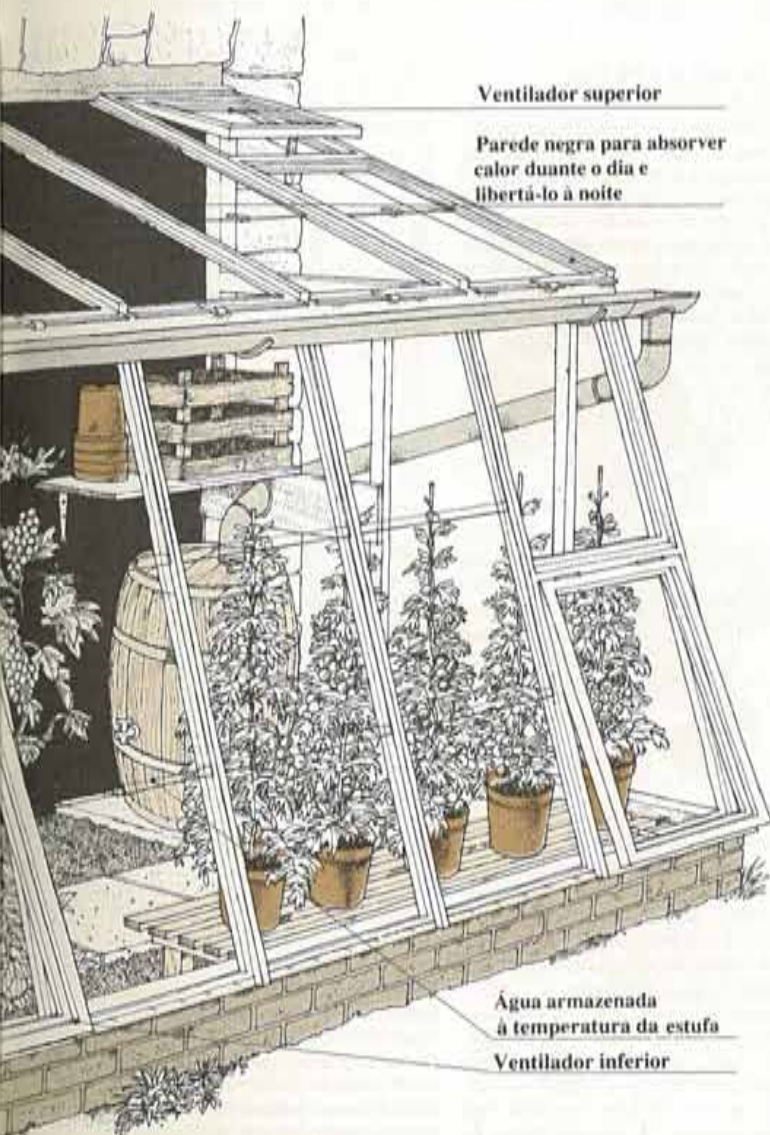
formado. E, se tiver pintado de negro o interior da estufa, construída em alvenaria, a parede absorverá o calor durante o dia e libertá-lo-á durante a noite. Aquele que vive em regime de auto-suficiência apreciará a possibilidade de aquecer a estufa, sem ter de recorrer a qualquer combustível. Isso poderá ser feito com um fogão a lenha ou então com electricidade produzida por qualquer meio eólico ou hidráulico, sendo este último o mais seguro. A energia solar quando bem aproveitada tem sido desde sempre a melhor forma de aquecer uma estufa, nos meses de sol.

Temperatura da estufa

No Inverno durante a noite, a temperatura deve situar-se nos 4º c. Nos dias em que haja sol, ela deverá subir até aos 10º. É



necessário evitar temperaturas diversas muito elevadas, mas não deverá baixá-las, admitindo a entrada de ar frio, porque assim iria matar todas as plantas pequenas. Então, o que há a fazer neste caso é interromper o aquecimento sem esquecer reiniciá-lo ao fim da tarde, para manter a temperatura, quando o sol se põe. Durante o dia, no Inverno, pode-se abrir uma das janelas do tecto. E, mais tarde, se abrir também uma das janelas laterais, faça com que o ar que vai entrando na estufa passe logo pelas tubagens aquecidas. Na Primavera e no Verão molhe o solo, de tempos a tempos, para manter a humidade ambiente. E facilita muito as coisas se tiver um processo qualquer de recolher, para um reservatório no interior da estufa, a água da chuva que cair sobre o telhado. Isto será bastante mais fácil de fazer, se a sua estufa estiver encostada à parede de uma construção.



O solo da estufa

Aquecida ou não, uma estufa é um espaço caro, não sendo sensato colocar-lhe, no interior, uma terra velha qualquer. Quanto melhor for a terra melhores serão os resultados obtidos, neste precioso espaço. Poderá «fabricar» uma excelente terra misturando, em partes iguais, estrume muito rico, terra de superfície e areia, acrescentando ainda, uma pequena quantidade de cal e de uma rocha triturada à base de fosfatos. Colocará essa terra nos canteiros do interior da estufa, ou simplesmente sobre a terra em que a estufa assenta. Depois, quanto mais variarem as culturas melhor. No caso de repetir durante alguns anos as mesmas culturas, é preciso renovar a terra, de tempos a tempos, sobretudo no caso do tomate, que pode adquirir diversas doenças se o cultivar muitas vezes, na mesma terra.

Culturas de estufa

A escolha das culturas que irá fazer na sua estufa depende do seu gosto e, evidentemente, das possibilidades que ela lhe oferece. Uma estufa não aquecida permitir-lhe-á cultivar uma gama de culturas um pouco mais ampla que a que teria no exterior, e ainda por cima com maior segurança. E a estufa aquecida também lhe permitirá cultivar quase tudo o que cresce sobre a terra. Para mim, a utilização principal da estufa será para alfaces de Inverno e outras saladas; viveiros, no início da Primavera, de aipo, tomate, pimentos, melões, beringelas, milho doce e pepinós. E ainda a cultura do tomate, que se estenderá por todo o Verão. Sei que num clima temperado é possível cultivar o tomate ao ar livre, mas os resultados não serão totalmente satisfatórios, enquanto numa estufa, mesmo que pequena, obterá uma impressionante quantidade de belos e vermelhos tomates; poderá comê-los frescos até se fartar e, depois, pode conservá-los em frascos, para o resto do ano.

A mesma coisa se passa com os pepinos; eles crescem muito bem ao ar livre, mas porque não cultivá-los também em estufa, no meio dos tomateiros? É certo que as condições não serão ideais porque os pepinos requerem mais calor e humidade que o tomate. Neste caso, aconselho-o a ter uma estufa preparada para oferecer as melhores condições aos tomateiros, ficando os pepinos na obrigação de se desenvolverem, o melhor que puderem.

Finalmente, a estufa também tem a vantagem de permitir semear em viveiros logo no início da Primavera; as couves de climas temperados por exemplo, mesmo que o clima seja bastante frio. Mas por motivo algum deverá deixar que a sua estufa fique superpovoada. É muito melhor produzir duas culturas realmente úteis, como as alfaces de Inverno e o tomate no Verão, que encher a estufa de inúmeras plantas ou frutos exóticos. E não esqueça: no exterior, pode preparar e utilizar intensivamente, as «camas quentes» com cobertura, vasos de vidro para cobrir as plantas, folhas de plástico transparente, etc... (ver págs. 142-143)

Frutos arbustivos

É preciso coragem para plantar árvores de fruto, sabendo que há necessidade de esperar muitos anos para se colher algum fruto, mas, a menos que estejamos já com um pé para a cova, não há justificação para não se plantar este outro tipo de frutos. Desenvolvem-se com relativa prontidão: morangos plantados num Verão dão uma produção substancial no seguinte e a fruta de arbustos não demora muito mais; além dum prazer abundante também proporcionam uma fonte de vitaminas, facilmente armazenáveis, que garantirão a sua saúde e a da respectiva família.

A melhor fruta para plantar é, sem dúvida, a groselha preta. É resistente, com boas produções, extremamente nutritiva, praticamente a fonte mais rica de vitamina C e outras, facilmente preservável. Com a groselha preta podemos estar seguros de fruta deliciosa durante o Inverno e no período de maior escassez. Engarrafada, tem um sabor quase tão agradável como fresca e raramente se verifica uma colheita fraca: na

AMORA SILVESTRE OU AMORA DE SILVA

Utilização — Vivo numa região onde as silvas são uma «praga» incomodativa e, como colhemos grandes quantidades de fruta silvestre delas, nem me passa pela cabeça plantar amoras silvestres. Todavia, as silvas

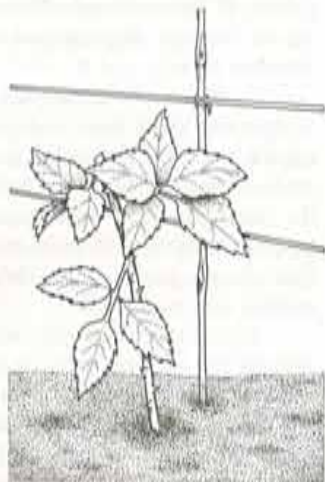


cultivadas proporcionam uma colheita mais abundante, de fruta maior e mais doce e são muito resistentes. Também servem para formar boas



vedações, embora possa preferir uma variedade sem espinhos.

Plantação — Se pretender uma sebe de amoreiras mansas, tem de se certificar de que o terreno está completamente liberto de ervas perenes, como a grama. Trabalha-se a terra, junta-se o estrume ou um adubo fosfatado, ou ambos, e dispõem-se pequenas plantas à distância de 1,5 m entre si. Cada uma deve ter um pouco de caule e um pouco de raiz, encurtados em cerca de metade do seu comprimento. Se construir uma vedação de arame, elas



utilizá-lo-ão para trepar. Na verdade, estender-se-ão com uma rapidez surpreendente, pelo que convém estar atento ao sentido em que se desenvolvem.

Poda — Conservando os arames livres de obstáculos, melhorará a produção das silvas e a facilidade para colher os frutos. Não se esqueça de prestar atenção a rebentos dispersos susceptíveis de crescer nas proximidades.

realidade, em vinte anos que me dedico à sua cultura, nunca conheci uma.

As groselhas brancas e as vermelhas não são tão compensadoras dos seus esforços como as pretas. Pode cultivar algumas pela novidade e pela variedade, mas não influirão no facto de passar ou não «fome», durante os meses de Inverno. As framboesas dão bons resultados, podem revelar-se muito produtivas e são excelentes para compota. São igualmente resistentes e sobrevivem nas zonas húmidas e frias. Revelam-se muito mais fáceis de cultivar que os morangos e não têm um paladar em nada inferior ao destes. Têm uma época de colheita prolongada e as crianças gostam de as contemplar.

As bagas azuis *blueberries* e todas as outras pequenas bagas dessa espécie são cultivadas por pessoas atraídas pelo seu sabor. São tão trabalhosas de colher em quantidades apreciáveis que se devem considerar um luxo. No entanto, são úteis nos climas frios onde a fruta «luxuriante» não se desenvolve bem.

GROSELHA PRETA

Ribes nigrum, L.

Utilização — As groselhas pretas são talvez a fruta mais importante que pode cultivar, a mais rica em vitamina C e a que produz do melhor licor.



Solo — Desenvolvem-se em solo frio e pesado, e até no barro.

Preparação do solo — A terra deve ser corrigida com cal, no Outono anterior, se tiver um pH inferior a 6. Deve desembaraçá-la das ervas perenes e trabalhar em profundidade, juntando estrume abundante.

Plantação — Arrancam-se as estacas dos arbustos existentes, ou pés-mães, no final do Outono. Esta operação efectua-se durante a poda e retiram-se as extremidades com uma faca bem aguçada. Os rebentos devem ter cerca de 25 cm de comprimento. O rebento inferior deve situar-se logo abaixo de uma junção. Faz-se uma



incisão no solo com uma pá, coloca-se um pouco de areia no fundo e introduz-se os rebentos nela, com cerca de 30 cm entre si. Cubra com folhas ou estrume para proteger da geada. Alguns viveiristas, nos climas frios, efectuem a poda em Novembro, juntam as estacas em molhos e guardam-nas até Março. Depois, plantam-nas como atrás se descreveu. Em Novembro do ano seguinte tiram-se cuidadosamente estacas enraizadas e plantam-se separadas 30 cm, em linhas com 50 cm entre si. No final do segundo ano, transplantam-se para o local definitivo, separados 1,5 m entre si. Não se devem plantar muito profundamente.

Poda — As groselhas pretas, ao contrário das vermelhas ou brancas, desenvolvem-se em «mata nova» em forma de arbusto, pelo que, se puder, deve arrancar todos os que deram fruto no ano anterior. No entanto, com frequência, que se nos pode deparar um ramo velho e comprido, a partir do qual um ramo novo cresce na sua extremidade, pelo que se aca-

ba por conservar alguns dos arbustos autóctones.

Cuidados posteriores — Convém fertilizar anualmente e efectuar a poda todos os outonos além de limpar o terreno de ervas daninhas, sem esquecer as regas quando necessárias.

Pragas — As groselheiras podem ser atacadas pela ferrugem (*Cronartium ribicola*) e pela antracnose (*Pseudopeziza ribis*); a primeira manifesta-se por numerosas pústulas alaranjadas na face inferior das folhas e a segunda por pequenas manchas castanhas, de 1-2 mm, de contorno irregular mas bem marcado. Em ambos os casos as folhas atingidas secam e caem, podendo, quando o ataque é forte, prejudicar principalmente a colheita do ano seguinte. Pulverizações com produtos apropriados conseguem debelar estas duas doenças.

Colheita — Algumas pessoas cortam os ramos com frutos, retirando as groselhas que estão em cachos pendentes! Devem-se podar esses ramos que já deram frutos nesse Inverno. Mas ainda há muitas reservas no ramo verde, que seguirão para as raízes quando o Inverno chegar.

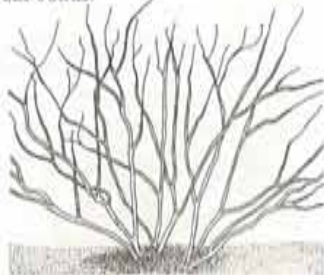
BAGAS AZUIS

Utilização — As bagas azuis não servem de muito nos climas quentes, porque são, basicamente, fruta de zonas de altitude.

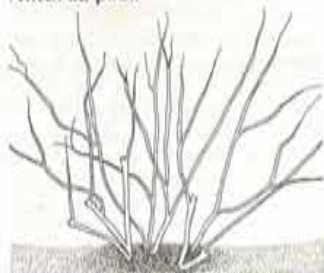


Plantação — As bagas azuis preferem o solo ácido ao alcalino, pelo que não se deve aplicar cal. Resistem ao frio intenso e preferem uma zona em que a toalha freática esteja pouco profunda para que as suas raízes fiquem perto dela. Não se desenvolvem nos charcos, a menos que sejam colocadas em pequenos montículos. Desenvolvem-se bem numa turfeira da montanha e preferem um solo de pH baixo, com cerca de 4,5, que é muito ácido. Propagam-se a partir de

rebentos ou compram-se plantas de três anos e plantam-se a 2 m umas das outras.



Antes da poda



Depois da poda

Poda — Quando a planta tem quatro anos (o primeiro ano após a plantação das plantas de três anos), arranca-se a maior parte das flores e cortam-se os rebentos que saem das raízes. Faz-se isto durante dois anos. Depois, limitam-se os rebentos a dois ou três em cada arbusto. A partir daí, arrancam-se os ramos velhos, de vez em quando. Não se devem colher as bagas até que se destaquem com muita facilidade, de contrário terão pouco sabor.

ARANDOS

Utilização — Estes frutos são vulgarmente utilizados para se fazer o molho de arando, tradicionalmente consumido com o peru.

Solo — Os arandos desenvolvem-se em todo o solo ácido. Devem ser bem drenados, se bem que bem regados no Verão e depois alagados no Inverno.

Plantação — Os rebentos podem plantar-se na Primavera numa camada de 10 cm de areia, por cima de turfa.



Colheita — Após três anos de sachas das ervas daninhas, regas e protecção, as plantas podem começar a dar frutos, os quais são colhidos à mão.

GROSELHAS VERDES

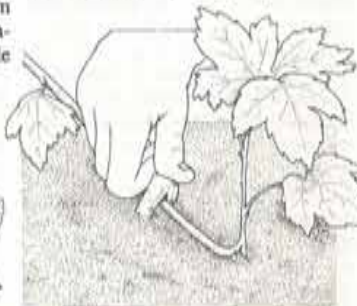
Ribes grossularia, L.

Utilização — As groselhas verdes constituem uma excelente fonte de vitaminas de Inverno, podendo engarrafar-se além de se cozerem bem. Todas as que se conseguirem não são de mais e, quanto a mim, estas groselhas, as pretas e as framboesas são os únicos frutos arbustivos que merece a pena cultivar.



Solo — Gostam de uma terra argilosa, profunda, mas pode improvisar-se terra deste tipo, misturando areia com barro, havendo possibilidade de melhorar todos os solos deste tipo com estrume.

Propagação — Semelhante à das bagas pretas (ver atrás), com a diferença de que se eliminam, manualmente, todos os rebentos inferiores dos ramos, deixando apenas quatro na parte superior. Também pegam bem se enterrar um ramo curto na terra e o deixar criar raízes. Arranque-o e plante-o.



Poda — Poda-se intensivamente («curta») nos dois primeiros anos para obter um arbusto em forma de taça (aberto no meio, mas sem ramos apontados para baixo). Depois, encurtam-se os caules de oito a dez

centímetros cada Inverno, cortando todos os ramos velhos que já não frutificam. Conserva-se o meio aberto, para poder introduzir a mão e colher o fruto. Mas nunca se devem podar as groselhas verdes em período de geadas.

Cuidados posteriores — Aplica-se estrume ou adubo composto todos os anos. Os piscos destroem todos os rebentos que puderem durante o Inverno, pelo que se deve construir uma armação protectora. Deixa-se essa armação aberta durante o Verão até que o fruto se possa formar, a fim de permitir a entrada das aves que comem os insectos, mas fecha-se no Inverno para impedir que as outras comam os rebentos.

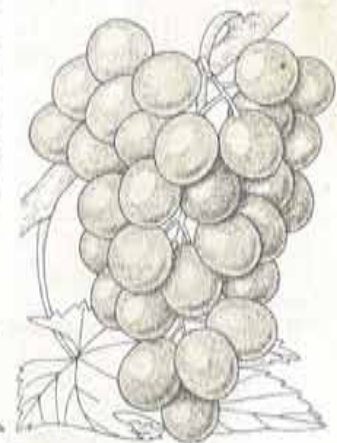
Doenças — Por vezes, vive no interior das folhas das groselhas verdes um ofídeo que as obriga a encurvar-se. Devem arrancar-se as folhas nessas condições e queimar-se. Podem aspergir-se as plantas atacadas de mildio com, por exemplo, 56 gramas de sulfureto de potássio dissolvido em 23 litros de água: O ataque pode reconhecer-se por meio de pústulas brancas de textura semelhante ao feltro, sobre as folhas e frutos.

Colheita — Basta colhê-las quando estão em condições. Servem para engarrafar e fazer mosto e licor.

VIDEIRA

Vitis vinifera, L.

Utilização — As uvas não são afectadas pelos invernos frios, desde que o Verão seja suficientemente quente e haja sol bastante.

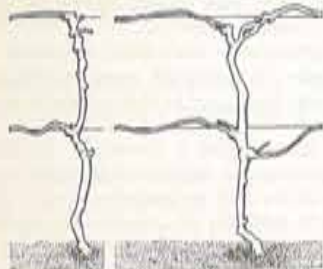


Solo — As uvas necessitam de um solo quente, bem drenado, rico em húmus, além de muito sol e ar. Uma encosta voltada para o sul é óptimo. Como é conveniente que o solo tenha pH6, talvez haja necessidade de corrigir com cal. Também se pode cultivar numa estufa e deixar trepar à vontade.

Propagação — Desenvolvem-se bem a partir de gomos. Plantam-se

bacelos enraizados em fiadas separadas 1,8 m entre si nos climas frios e talvez mais nos quentes. As uvas desenvolvem-se melhor nos climas frios, se conservarmos as videiras pequenas e próximas do chão.

Poda — Estendem-se horizontalmente dois arames, um a 30 cm do solo e o outro a 80. As videiras frutificam a partir de varas do próprio ano, pelo que podemos podar sempre as do ano anterior, desde que deixemos dois ou três talões que produzirão os novos rebentos do ano corrente. Nos climas húmidos e frios deixemos desenvolver-se três talões. Um ficará de reserva, para o caso de



não vingamento de algum dos outros, e poda-se quando os outros se encontram estabelecidos. Estendem-se os dois talões que ficam na mesma direcção ao longo dos arames, atando-os. Em climas mais quentes deixe 5 talões; estendem-se quatro ao longo dos arames, dois para cada lado, e conserva-se um de reserva. Podam-se no final do Inverno. Cortam-se os ramos depois de produzirem cerca de seis rebentos.

Cuidados posteriores — Estrume abundantemente todos os anos. Elimine as ervas daninhas pulverizando com calda bordalesa (ver pág. 87).

Colheita — Cortam-se os cachos com tesouras de poda. Nunca se devem arrancar com brusquidão.

FRAMBOESAS

Rubus idaeus, L.

FRAMBOESAS SILVESTRES OU ESPONTANEAS

Rubus shigosus, L.

Utilização — Ambas as qualidades



têm um sabor excelente e conservam-se bem sob a forma de compota.

Solo — Não gostam de um terreno pesado e húmido preferindo solos graníticos. Toleram o ensombramento, não sofrendo com as geadas. Devem fazer-se desaparecer todas as ervas daninhas perenes. Alimentam-se com voracidade de matéria orgânica e desenvolvem-se depressa se lhe fornecermos sem restrições estrume bem curtido; exige água para produções elevadas.

Propagação — Compram-se plantas jovens num viveiro ou muito simplesmente arrancam-se do solo perto de framboeseiros já existentes.

Plantação — Plantam-se as estacas enraizadas à pouca profundidade, separadas 60 cm, em linhas a 1,5 m umas das outras. Estabelece-se uma vedação para que trepem por ela. Tenho apenas três pares de arames horizontais e tento que os caules se desenvolvam entre eles, mas há quem os ate aos arames, para que disponham de um apoio suplementar e permaneçam mais próximos; há pois duas variantes na condução desta cultura — ou em sebe tutorada ou em sebe espessa.



Poda — Deixam-se crescer, mas não se deve permitir que os primeiros rebentos dêem flor, cortando-se antes que tal aconteça. A segunda geração frutificará. Cortam-se os caules depois de darem fruto e mantêm-se apenas três para frutificarem no ano seguinte. Cortam-se todos os caules fracos. À medida que os anos passam, vão-se deixando mais para crescer, até cerca de uma dúzia. Eliminam-se todos os rebentos ou destacam-se, para plantar noutra local. Cortam-se as extremidades em diferentes níveis, porque frutificam nas extremidades e pretendemos frutos em todos os níveis da planta.

GROSELHAS VERMELHAS E BRANCAS

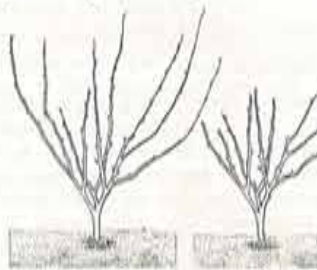
(*Ribes rubum*, L.)

Utilização — Não são tão úteis como as groselhas pretas. Servem para fazer geleia.



Plantação — Propagam-se a partir de rebentos, como se faz com as groselhas pretas (ver pág. 174).

Poda — Dão frutos, não nas guias como as groselhas pretas, mas em cachos, como as maçãs. Cortam-se pois, as primeiras guias ou novos



rebentos, em metade do seu comprimento, no primeiro Inverno. Depois, cortam-se todas as guias principais em metade do seu comprimento e todas as guias subsidiárias a cerca de 1 cm de onde brotam. Formam-se galhos que frutificam nesses pontos. Na verdade, convém conservar a maior quantidade possível de ramos de fruto mais velhos, cortando a maior parte dos novos.



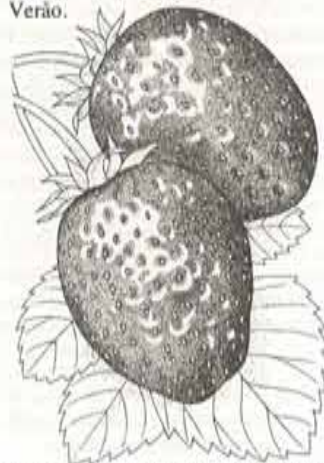
Cuidados posteriores — Tratam-se tal como as groselhas pretas, apesar de não contraírem o mesmo tipo de doenças que estas.

MORANGOS

(*Fragaria* sp.)

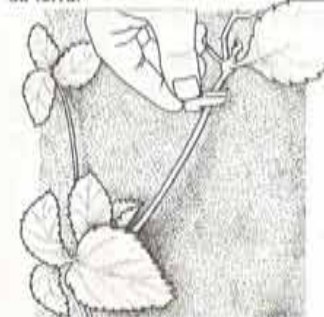
Utilização — Este fruto é uma excelente fonte de vitamina C. Os morangos exigem muito trabalho, mas proporcionam rendimentos por hectare

elevados. Se cultivar em diferentes linhas, pode obtê-los durante quase toda a Primavera e princípios de Verão.



Solo — O morango é uma planta arbustiva, pelo que necessita de muito estrume o solo ligeiramente ácido.

Propagação — Os morangos produzem estolhos ou guias que criam raízes nos entrenós que pode arrancar da terra.



Plantação — Colocam-se as plantas em linhas simples ou duplas, consoante o tipo de solo, e depois transplantam-se, no princípio do Outono ou fim do Inverno, separados 30 cm em linhas a 50 cm umas das outras. Estendem-se as raízes a pouca profundidade.

Cuidados posteriores — Sacha-se e arrancam-se as ervas daninhas constantemente, de contrário o canteiro ficará abafado; estrume intensamente, junte turfa se a possuir, ou adubo. Cautela com as lesmas. Se não dispuser de turfa, coloque palha por baixo das plantas, para conservar os morangos limpos. Se forem atacados pela *botrytis* (podridão cinzenta), polvilham-se com enxofre. É elevado o número de agentes patogénicos que, com maior ou menor importância, podem atacar o morangueiro. A praga mais comum do morangueiro é o arañhizo vermelho.

Colheita — É conveniente deixá-los frutificar durante três anos e depois deitá-los fora. Estabelece-se um novo canteiro todos os anos, para haver um suprimento constante.

As árvores de fruto

Bem-aventurado aquele que herda uma propriedade com bastantes árvores de fruto. Infelizmente, em terras arrendadas, é raro encontrar essas árvores. Pois, por que motivo um arrendatário iria perder tempo a plantar esse tipo de árvores? Por isso, aqueles que tomam conta de uma propriedade não costumam encontrar quaisquer árvores já plantadas e são forçados a aguardar pacientemente, alguns anos, até colherem os seus primeiros frutos. A única coisa a fazer é plantar as árvores o mais depressa possível...

Plante árvores de fruto, com grainhas em tamanho normal ou ainda espécies anãs que, muitas vezes, produzem mais e mais rapidamente que as árvores de tamanho normal. E plante árvores de fruto com caroço, que lhe darão fruta três anos mais tarde, talvez mais cedo ainda se comprar pés com dois anos de idade. Quanto às árvores de tamanho normal, com copa

MACIEIRA, MACEIRA OU MAÇANZEIRA

Pirus Malus, L. b. hortensis

Utilização — Em todos os climas, frios ou temperados, a maçã é a fruta mais prática. Plantando variedades precoces e variedades tardias, e ainda algumas com grande capacidade de conservação, obterá maçãs para quase todo o ano, talvez que apenas com um espaço de escassez durante o



início do Verão. Mas isso também não é importante, porque nessa época, outros frutos poderão ser colhidos.

Solo — As macieiras gostam de boa terra, mas com bom estrume crescerão em todo o lado. As terras ácidas serão desfavoráveis, pelo que se deve recorrer à calagem. Uma boa drenagem e pouca probabilidade de geadas são também condições favoráveis.

Preparação — Trabalhe cuidadosamente o solo e arranque todas as ervas daninhas. Escave uma cova mais larga que o conjunto das raízes da árvore e, se os tiver à mão, coloque na cova alguns pedaços de calcário.

Plantação — Se comprar as suas árvores num viveirista, peça que lhes façam a poda, antes de trazer as estacas para casa. Em princípio, compram-se pés com três anos de idade, mas se for bastante cuidadoso a plantar, até árvores com sete anos

poderão servir, o que terá a vantagem de plantar um pomar com capacidade de vir a produzir rapidamente. Os detalhes sobre a plantação estão inseridos na página 180.

Espécies — Existem pelo menos mil variedades de maçãs na Europa, pelo que me não é possível enunciar-las todas aqui. Recolha, portanto, as informações indispensáveis para poder escolher as espécies mais recomendáveis para a sua região. Tome também em atenção quais as espécies que necessitam de polinizadoras, e dê-lhes a «companhia» adequada, senão obterá apenas «jovens puras» e nenhuma maçã...

Poda — A poda é fundamental para a obtenção de frutos volumosos. Nunca se deve podar antes de meados de Fevereiro. Se as vossas macieiras frutificam nas extremidades, e isto é uma informação a obter no viveiro, então a poda deve limitar-se a desbastar alguns ramos velhos principais, para manter a árvore pouco carregada. Mas a maioria das macieiras carecem de uma poda mais científica; corte todos os rebentos das extremidades, e as novas ramificações que estiverem mais compridas (das quais irão nascer novos ramos) serão cortadas em cerca de um terço do seu comprimento, se possível a cerca de 2 cm de um rebento que esteja virado para o exterior. Porquê? Porque será a partir deste rebento que se irá desenvolver o novo ramo, que deseja venha a estender-se para a periferia, a fim de compor a copa da árvore. Esta, deve ser em forma arredondada, com quatro ou cinco ramos principais separando-se do tronco para a periferia fazendo com o tronco um ângulo, de cerca de 45 graus. Não convém que a árvore desenvolva demasiada ramagem, e todos os rebentos que não interessem à formação correcta da copa devem ser cortados a 1 cm do tronco. Assim, o seu objectivo será que dos ramos princi-

desenvolvida naturalmente, sem poda especial, dar-lhe-ão muita fruta até quase ao fim dos seus dias. Por isso, quanto mais cedo forem plantadas, mais cedo colherá os seus frutos.

No entanto, se a sua horta for de tamanho reduzido, não deve plantar árvores de grande porte, porque elas ocupam muito espaço e tornam o solo em seu redor pobre e ensombreado.

Ao decidir da localização do seu pomar, verifique a humidade do solo, pois nenhuma árvore se desenvolverá com as raízes dentro de água.

O problema dos ventos também é importante. Em geral, a geada desce das colinas e assenta nos baixios dos vales, que se tornam, assim, em verdadeiras «geleiras»; além destes problemas, é preciso notar que as árvores de fruto, como as pereiras, macieiras e ameixeiras, têm realmente necessidade de um solo fértil.

pais se formem cada vez mais garfos, sem que se desenvolvam longas estacas sem fruto. Um rebento podado a 1 cm do ramo onde provém irá, certamente, provocar o aparecimento de um garfo; neste, cortar-se-á o rebento do meio (ou principal) ficando todas as outras pontas com um centímetro. Chegado o Verão, pode ligeiramente, para que as pontas dos garfos desse ano não ultrapassem os dez centímetros. Alguns anos mais tarde, também os garfos serão em número excessivo, pelo que alguns terão de ser cortados. Se, num dado ano, acontecer que a árvore apresente, apenas, muitos frutos de reduzido tamanho, ficando sem nenhum no ano seguinte, é altura de, na Primavera a seguir, desbastar as próprias flores. Caso, porém, a árvore surja com demasiados frutos, então deve-se colher um certo número deles, para que os restantes obtenham



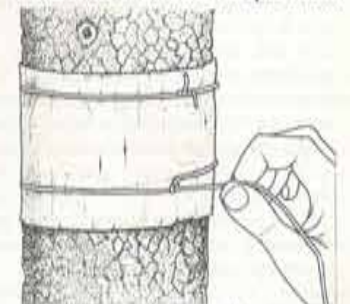
o volume desejado. Seja como for, podar não é tarefa fácil, pelo que lhe sugiro que procure alguém que o possa aconselhar, apoiado na experiência.

Manutenção — Faça o possível por evitar as ervas daninhas. Estrume ou adube anualmente. Mas não utilize estrume com alto teor em azoto, como é o caso dos detritos de pombos ou outras aves, pois esse tipo de estrume iria provocar um crescimento excessivamente luxuriante. Se não cultivar nada no terreno, pode semear uma erva, mantendo-a curta durante o Verão; quando a cortar, os caules deverão ficar no chão, para que apo-

dreçam e sejam enterrados no solo, pelos vermes.

Enquanto as árvores não forem atacadas por alguma praga, nada de pulverizações. Se fôssemos a seguir alguns livros, encheríamos as árvores de venenos mortais (algumas pessoas chegam a pulverizar doze vezes ao ano, saturando árvores, frutos e solo, de produtos tóxicos, não degradáveis) e matariamos todos os predadores, insectos ou aracnídeos, que se alimentam dos vermes prejudiciais. E até terá razão se se recusar a pulverizar seja o que for.

Se a árvore estiver atacada de «necrose» (zonas dos ramos que surgem apodrecidas), corte as partes atingidas e as mortas. Se as suas maçãs apresentarem manchas castanhas, terá de recolher todas as folhas que caíram, ramos podados, etc... e queimar tudo isto anualmente. Também se pode aplicar uma calda borladesa (ver pág. 87), mas com o dobro da água que utiliza para as batatas. A pulverização deve efectuar-se mesmo antes da floração, e logo assim que as pétalas tiverem tombado. Finalmente, se as maçãs tiverem bicho, há que pulverizar com *quassia*. Assim, exterminareis as larvas mas não os predadores. No entanto, é mais fácil usar um pesticida apropriado. Para evitar muitos dos insectos que sobem



para a árvore podem utilizar-se com proveito braçadeiras de cola. Basta aplicar a braçadeira ao tronco, mes-

mo junto ao solo, e todos os que tentarem trepar ficarão colados à braga-deira. Há porém, os que voam... Creio que é bastante sensato deixar que as galinhas se espalhem por debaixo das árvores, pois na sua tarefa de esgravatar, irão comer muitos dos insectos prejudiciais. Também se diz que é conveniente semear trigo negro nas proximidades do pomar, pois ele atrai as pequenas larvas e borboletas, mas, mesmo sem pôr nada disto em prática, certamente que obterá maçãs que muito lhe agradarão.

LIMOEIRO

Citrus medica, L. b. *Limon*, L.

Utilização — Se na minha estufa só tivesse lugar para uma árvore, seria o limoeiro que escolheria para plantar. O limoeiro dar-lhe-á limões suficientes para o consumo de toda a família, enquanto uma laranjeira, por exemplo, nunca produzirá o suficiente para as suas necessidades. Além disso, sem limões não há boa cozinha...

Solo e clima — Nos climas subtropicais os limoeiros dão-se bem ao ar livre. São um pouco mais sensíveis à



geada que as laranjeiras: primeiro perderão os possíveis frutos e, depois, a própria árvore poderá ficar em perigo, enquanto que a laranjeira, com a mesma intensidade de geada, poderá nada sofrer. Uma terra arenosa e pouco ácida, assim como uma boa drenagem, é o que melhor convém a estas árvores.

Plantação — Igual à que se executa com as restantes árvores de fruto. (Ver pág. 180).

Manutenção — Após a plantação de uma árvore nova, é necessário manter a terra em seu redor com bastante humidade, durante algumas semanas. Se tem de regar, serão adequados cerca de 90 litros de água por mês para o limoeiro, a partir dos dois anos de idade. Exigem pouca poda, a não ser após qualquer doença nos ramos. Os limoeiros gostam muito de estrume animal, mas não o aplique junto ao tronco, para que este não apodreça.

Colheita — Os limões podem ser colhidos durante o Inverno, mas os frutos aguentam uma permanência de



diversos meses na árvore. Portanto, o melhor é deixá-los na árvore e ir colhendo apenas o necessário ao consumo. Assim, terá sempre limões frescos...

CEREJEIRA

Prunus avium, L. β. *duracina* L.

GINJEIRA

Prunus cerasus, L.

Utilização — Existem duas espécies distintas, a cereja e a ginja, que estiveram na origem de muitas outras espécies hoje conhecidas. As primeiras são doces, as segundas mais amargas, mas existem diversas espé-



cies híbridas. As cerejas são muito ricas em vitaminas e o seu sumo tem sido utilizado para melhorar o estado de pessoas atacadas por artrite aguda.

Solo e clima — O sucesso do cultivo das cerejas depende, antes de tudo, do clima. Uma geada tardia pode destruir completamente a sua colheita. Rega e exposição ao sol são também importantes. Em terras bem drenadas, uma cerejeira desenvolverá as suas raízes até à profundidade de 1,80 m, o que lhe permitirá resistir à falta eventual de uma rega. As cerejas gostam de terra leve e fresca, as ginja de terra pesada (argilosa).

Plantação — O momento ideal de plantar é no Outono, nascendo os primeiros rebentos logo na Primavera seguinte. Ajude a sua árvore a crescer proporcionando-lhe uma boa estruturação.

Manutenção — As cerejeiras produzem bastante cedo, e uma boa estruturação permitir-lhe-á tirar o melhor partido das chuvas da estação invernal, evitando-lhe o trabalho de, mais tarde, as regar. A poda deve ser feita

de modo a que os ramos se desenvolvam para o alto, evitando uma copa redonda; assim darão mais cerejas. Se não tomar qualquer iniciativa, os pássaros comerão todas as cerejas. Poderá, talvez, plantar as suas cerejeiras perto de um muro, o que lhe permitirá cobri-las com uma rede.

Se morrerem alguns ramos após a colheita dos frutos, é preciso cortá-los e queimá-los. Se elas forem atacadas pela praga, é necessário, antes das folhas abrirem pela Primavera, aspergi-las com a calda apropriada (pág. 87).

Colheita — Colher as cerejas com o pé não é tarefa fácil, porque frequentemente se partem os ramos mais finos. Quem tiver uma só árvore, preferirá colhê-las sem pé, mas terá então de as consumir, antes que as bactérias se possam introduzir pelo ponto de junção do pedúnculo ao fruto. Quanto mais tempo estiverem na árvore, mais doces se tornam.

FIGUEIRA

Ficus carica, L. 2 *sativa*

Utilização — Os Gregos, na Antiguidade, chamavam ao figo «o fruto dos filósofos».



Solo e clima — A figueira é uma árvore mediterrânica. No entanto, mesmo em climas frios, esta árvore dará frutos, quando cultivada ao ar livre. A melhor espécie, para este tipo de figos, é a que dá os figos castanhos da Turquia. Para obter melhores resultados, pode-se plantar a árvore encostada a um muro virado a Sul. Se a terra é húmida e fértil, será melhor que as raízes sejam «cercadas»; uma «caixa» com um metro cúbico, de paredes em betão e com o fundo coberto de pedras soltas, fará o serviço com eficiência. Não fazendo isto, a figueira dará muita ramagem e folha, mas pouca fruta...

A figueira cresce, praticamente, em todos os solos, mas diz-se que uma terra pouco ácida, arenosa e leve, é a mais aconselhável. Na realidade, a figueira é uma árvore própria para solos pouco ricos.

Plantação — A figueira pega muito bem de estaca. Chegando o Inverno, corte uma estaca com 2 ou 3 anos de

idade, que tenha um diâmetro mínimo de 2,5 cm, e um comprimento de 10 cm. Enterre-a quase completamente, e regue com abundância. Em locais apropriados, cada figueira pode chegar a ocupar uma área de 6 metros.

Manutenção — As figueiras quase não precisam de poda, a não ser que as queira fazer desenvolver em forma de espalдар. Se não tiver «cercadas» as suas raízes e a ramagem começar a crescer na proporção inversa da quantidade dos frutos (muita parra e pouco figo...), pode então radicalmente. Uma particularidade da figueira, especialmente a da qualidade de Esmirna, é que só pode ser fecundada por um minúsculo insecto (*Blastophaga psenes*), que consegue introduzir-se no fruto. Quando, pela primeira vez, se levaram figueiras de Esmirna para os Estados Unidos, ninguém conseguia, de início, perceber o motivo porque as árvores não davam frutos. Finalmente descobriram a existência do insecto, que foi então, também ele, importado. O figo castanho da Turquia, que se desenvolve em regiões mais frias, não é fertilizado por este insecto.

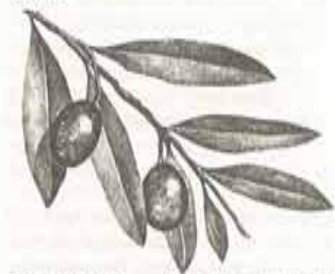
É possível fazer a secagem dos figos, que passam então a constituir um alimento muito nutritivo e facilmente conservável.

OLIVEIRA

Olea europaea, L. β. *Sativa*

(Hoffgg. et Link) DC

Utilização — Nos lugares onde ela se dá, é a mais preciosa de todas as árvores. Fornece-nos um fruto delicioso, do qual se extrai um excelente óleo. E é muito possível sobreviver comendo apenas pão, azeitonas e vinho, como certamente já aconteceu com muita gente. Tanto a oliveira como a alfarrobeira são das árvores mais rendíveis, pois vão buscar o seu alimento ao solo mais profundo, permitindo que a terra possa ser aproveitada para culturas superficiais, como a pastagem. Este é um exemplo da agricultura tridimensional, que poderá ser provavelmente a agricultura do futuro.



Solo e clima — As oliveiras sofrem com uma temperatura de 8 graus negativos, e sofrem bastante mais ainda se ela atingir os 12 graus nega-

tivos. Portanto, não se adapta a climas muito frios. Em compensação, não teme as geadas tardias, desde que a temperatura esteja acima dos valores indicados, uma vez que as suas flores aparecem muito tarde, e não chegam, portanto, a ser afectadas. Se plantadas perto do mar, poderão sofrer de uma doença nas folhas, que se apresentam cobertas duma espécie de «fuligem» (é a fumagina), se plantadas a mais de 800 metros de altitude, não se desenvolverão. As oliveiras devem ser plantadas em declives ou cabeços, pois não suportam ter «as raízes dentro de água». Mas temos de reconhecer que as oliveiras não são exigentes, dando-se em qualquer tipo de solo. Num clima muito seco e com terra arenosa, 200 mm de precipitação anuais ser-lhe-ão suficientes. Mas nos terrenos mais argilosos terá necessidade de 500 mm de precipitação ou até mais. O solo ideal para a oliveira será leve e um pouco calcário. No Verão haverá vantagem em dar-lhes uma boa rega.

Plantação — Poderá fazer desenvolver novas árvores retirando, pelo fim do Verão, algumas estacas, que irão para um viveiro. Depois podem utilizar-se três métodos para as plantar: plantar estacas com 2 a 4 cm de diâmetro e 25 a 30 cm de comprimento, numa posição vertical; entrar estacas de tamanho um pouco superior, numa posição horizontal e totalmente cobertas de terra, e, finalmente, ainda poderá colocar num canteiro, ou até no local definitivo, um punhado de raízes extraídas de uma árvore adulta. Os profissionais utilizam outro sistema: cultivam oliveiras a partir de semente e exercitam-nas em estacas de oliveira brava, o que é bastante complicado. Para um cultivo intensivo, poderá pensar em 250 pés, para meio hectare. A plantação pode efectuar-se entre o fim do Outono e o início da Primavera. As árvores começarão a produzir ao quinto ou ao sexto ano, atingirão o seu rendimento máximo entre os dez e os quinze anos, e manter-se-ão produtivas por mais de cem anos. Uma árvore adulta dará 40 a 70 kg de azeitonas e 10 litros de azeite.

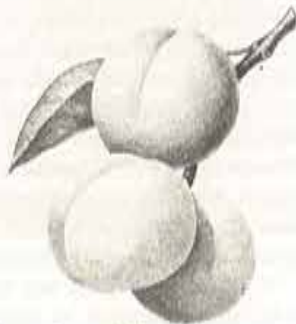
Manutenção — As oliveiras têm de ser cuidadosamente podadas, mas esta tarefa é árdua e deverá ser aprendida com alguém experiente. Também é possível pagar a um profissional que lhe venha fazer o trabalho.

Colheita — Após o mês de Novembro e enquanto durar o Inverno. Se a sua intenção for de utilizar as azeitonas para alimento, colha-as cuidadosamente, à mão. Mas se deseja fazer azeite, poderá varejar a árvore e as azeitonas cairão sobre panos, previamente dispostos em redor da árvore.

PESSEGUEIRO
Prunus Persica, (L) Stokes
ALPERCEIRO,
ALPERCEIRO
OU DAMASQUEIRO

Prunus Armeniaca, L.

Utilização — Paradoxalmente, é nos climas em que eles não se dão que tanto os pêssegos como os alperces

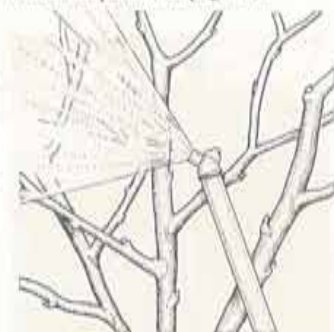


são mais apreciados. Mas, como encontramos, cada vez com maior frequência, esses frutos congelados ou embalados, penso que vale a pena tentar obtê-los frescos.

Solo e clima — Ainda outro paradoxo. Estes frutos precisam de calor e de frio. Com efeito, de Inverno precisam do frio, pelo menos 4 graus. Porém, a partir das primeiras flores, qualquer geada destruirá a colheita do ano. Resumindo, frio no Inverno, calor no Verão e, em situação ideal, uma ligeira insolação e solo ligeiro.

Plantação — De preferência no início da Primavera, exceptuando o caso de climas com invernos amenos.

Manutenção — Após o transplante, há que podar profundamente, quando se iniciar o crescimento, uma ligeira poda poderá dar forma à árvore. Se os frutos forem excessivos para o porte da árvore, é preciso colhê-los cedo. Em caso de praga, utilize a calda adequada (ver pag. 87).



Colheita — Quando a pele do fruto deixar de se apresentar verde, para passar ao amarelo, os frutos estão maduros. Quando colhidos, apodrecem rapidamente, pelo que não convém retirar da árvore senão o que se consome. Na melhor das hipóteses, o fruto poderá conservar-se por duas ou três semanas.

PEREIRA
Pirus communis L., *C. sativa* (DC)



Utilização — Trate-as exactamente do mesmo modo que as maçãs. No entanto, as peras têm preferência por lugares mais abrigados e não são tão resistentes como as macieiras. Plante diversas espécies. Coloque estrume, superficialmente e com abundância, mas não esquecendo que o estrume não deve estar em contacto com a árvore, senão as raízes irão desenvolver-se a partir do nó mais próximo da superfície e não a partir do fundo do tronco. A propósito, se enxertar um rebento de pereira numa estaca de roseira branca selvagem, ela dará peras. Mas, atenção! As peras conservam-se pior que as maçãs.

AMEIXEIRA
OU AMEIXEIRA

Prunus domestica, L.

Utilização — Sob a designação de ameixas, podemos distinguir muitas



espécies. As ameixas contêm tanto açúcar natural que, ao secarem, não fermentam enquanto se lhes não retirar o caroço.

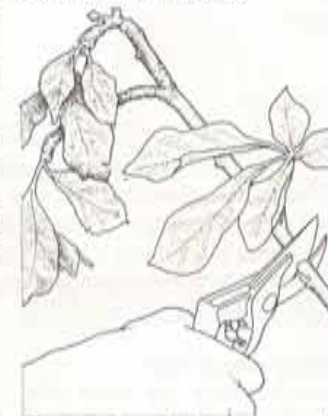
Espécies — As ameixas não se autofecundam, pelo que é necessário escolher espécies que se fecundem umas às outras, sob pena de não se colher um só fruto. Se for plantada uma só árvore, verifique se os seus vizinhos têm ameixas e selecione uma espécie que possa ser fecundada por elas.

Poda — Nunca se poda uma ameixeira com menos de três anos de idade. Além disso, a poda deve iniciar-se no final da Primavera, para que

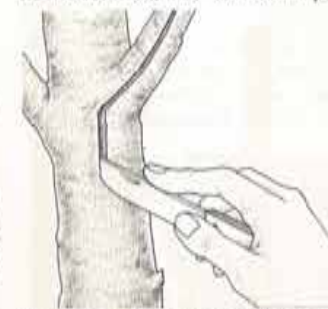
não surjam doenças. Todos os ramos demasiado carregados devem ser cortados. Depois, deve encurtar os ramos maiores para 30 cm e os mais novos para 15 cm; isto atrasa o seu



desenvolvimento e permite uma maior colheita de frutos. Se ao longo do Verão aparecerem ramos mortos ou apodrecidos, corte-os a partir da ferida e dê-lhes uma ligeira pintura no ponto de corte. Nunca se podam as ameixas no Inverno.



Manutenção — Manchas prateadas nas folhas é sinal de doença grave. Os rebentos e pequenos ramos apresentam-se castanhos no interior. Corte estas folhas e ramos até que encontre madeira sã, não escurecida por



dentro. Depois, faça um entalhe com o canivete, desde os ramos cortados até ao solo, descendo pelo tronco. Creio que não é preciso salientar que todas as folhas e ramos cortados devem ser queimados, para evitar o agravamento da praga.

Colheita — Se quer conservar as ameixas durante algum tempo, pode colhê-las logo que a sua pele esteja coberta de uma fina «poeira». Logo que a ameixa se apresentar mole, é porque está com um sabor perfeito.

O tratamento das árvores de fruto

Plantação

Todas as árvores de fruto se plantam da mesma maneira. É aconselhável plantá-las durante o Inverno, época em que a circulação da seiva está interrompida. Em geral, irá comprar árvores com três anos ao viveirista, lembrando-se de lhe solicitar que as árvores sejam entregues já podadas adequadamente para a plantação.

No entanto, se é muito cuidadoso, poderá estabelecer um pomar com uma produção quase imediata, desde que compre árvores de sete anos. Mas como esta hipótese lhe irá custar bastante mais caro, convém que tenha realmente, capacidade para efectuar a plantação correctamente. Será necessário proteger as raízes e mantê-las, até à plantação em contacto com a terra; a cova deverá ser funda e larga, e após uma plantação cuidadosa, há que manter a terra bem regada durante, no mínimo, um mês. Portanto, para quem tenha pouca experiência, proponho que se restrinja às árvores de três anos. Os desenhos que se vêem em baixo ilustram a técnica de plantação.

Enxertia

Se comprar árvores num viveiro, elas virão já enxertadas; quer isto dizer que aquilo que compra são estacas da espécie que seleccionou enxertadas numa outra árvore mais resistente, quiçá até selvagem. Assim, a vossa árvore terá as características dum planta brava nas raízes e no tronco, e características de produtora seleccionada nos ramos e folhas. Poucos são os

agricultores amadores que se lançam na enxertia, embora nada os impeça, pois é uma operação bastante simples. Não tem qualquer utilidade enxertar árvores velhas e doentes, ou que tenham predisposição para a podridão dos ramos. Mas a enxertia já tem toda a razão de ser se tivermos uma árvore que foi mal podada e mal tratada, em suma, que pouco ou nenhum fruto dá e que precisa de uma cura de rejuvenescimento. A árvore que recebe uma enxertia chama-se o «cavalo», pois funciona como «suporte». Quanto à porção do ramo da espécie que enxerta, chama-se «garfo». Uma vez obtidas durante o Inverno as estacas donde se extrairão os garfos, cortadas de uma árvore jovem e sã, elas deverão ser abaceladas (plantadas provisoriamente em local húmido). Depois, no início da Primavera, deve-se podar a árvore «cavalo», deixando-lhe os ramos com 30 cm de comprimento, a partir do tronco. Feita esta poda, enxertam-se todos os ramos com o respectivo garfo, utilizando-se um canivete afiado.

A enxertia pode ser feita de diversas maneiras, mas o princípio é sempre o mesmo; pôr em estreito contacto o «miolo» da árvore a enxertar com o miolo do garfo. Este contacto permitirá que, sob a casca da árvore enxertada, nasçam os rebentos resultantes da união dos diferentes tecidos, uns do «cavalo», outros do «garfo».

Macieiras e pereiras são muito fáceis de enxertar; já as ameixeiras exigem um maior cuidado, pois a enxertia pode provocar a doença das folhas, com manchas prateadas. Por isso, esta enxertia só se deve efectuar quando estritamente necessário.

Plantar uma árvore

Antes de plantar uma árvore tente colocar-se no seu lugar e imagine o choque que irão receber as suas raízes; depois, tome por certeza que a árvore é um ser delicado, e assim ficará pronto a tratá-la adequadamente.

Comece por abrir uma cova, bastante mais larga que o leque de raízes. Em seguida, assente o prumo que irá servir de poste de apoio à árvore. Corte raízes estragadas ou



demasiado longas. É evidente que a plantação só se efectua durante o Inverno, estação em que o movimento da seiva das árvores está interrompido, mas, mesmo nestas condições de adormecimento, trate as árvores com a maior delicadeza. Coloque terra vegetal no centro da cova, e acame as raízes. Atenção, porque a árvore deve ficar à mesma profundidade (aproximadamente) em que se

encontrava no viveiro. Acame bem a terra em redor das raízes e depois encha a cova suavemente.

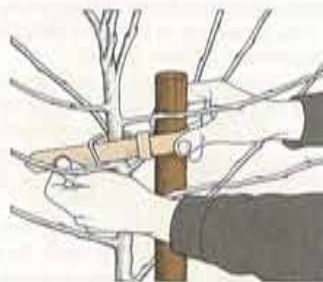
Durante o seu crescimento, a árvore vai necessitar de muitos elementos nutritivos. Assim, a terra que rodeia e está por baixo da árvore deve ser compactada por forma a conseguir-se a sua total aderência às raízes. Por isso, para cada camada de terra com que se vai enchendo a cova, deve-se



calcar a terra com suavidade mais firmemente. Quanto mais se vai subindo o enchimento da cova, com mais força se pode calcar, pois já há poucas possibilidades de ofender as raízes. O prumo está enterrado ao

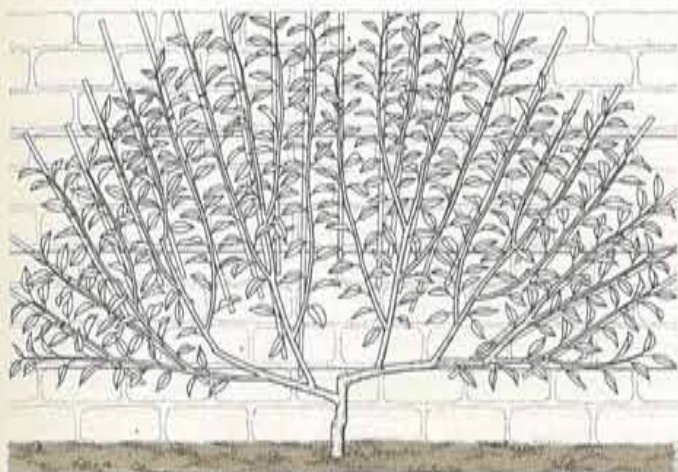


lado da árvore, para impedir que esta oscile enquanto «pega». Após a plantação, a árvore necessita de humidade. Regue-a e espalhe estrume, o que



conservará a humidade. Depois, fixe a árvore ao prumo com uma correia que se irá ajustando à medida do desenvolvimento do tronco.





A forma das árvores

Dando uma forma decorativa às suas árvores, alcançará também outras vantagens, menos espaço ocupado, e, porventura, maior produção.

Palmeta

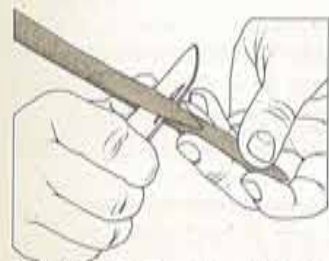
Utilize uma árvore nova (de um ano) com uma só estaca. Faça-a desenvolver-se em leque, encostada a um muro ou a uma extrema, com a ajuda de paus, presos em forma de leque a diversos fios de arame colocados a 15 cm uns dos outros (ver gravura superior).

Cordão obliquo

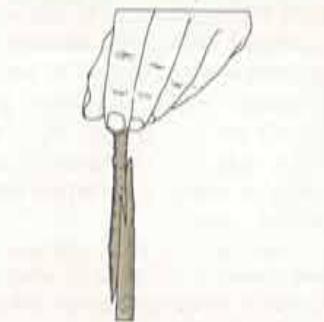
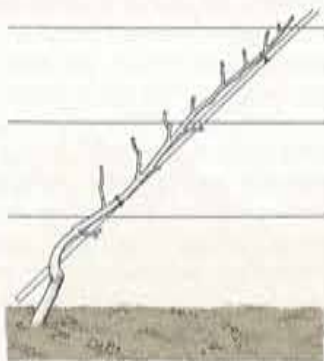
Faça a árvore subir em ângulo agudo (em relação ao solo), contra uma parede ou fios de arame. A árvore terá uma só guia, donde sairão os rebentos (à direita).

Enxertia à inglesa

Este é o método adequado para os casos em que o «cavalo» é da mesma



espessura que o «garfo». Prepare o «garfo» da seguinte maneira: na extremidade mais fina do «garfo», junte a um «olho», faça um corte com cerca de 5 cm, de tal modo que fará com que essa ponta do «garfo» termine como se fosse uma flecha. Depois, a meio do corte, faça um entalhe não muito profundo, que formará assim como que uma pequena língua de madeira. O «cavalo» será preparado de modo semelhante, sendo apenas necessário ajustar as duas partes. As duas «línguas» devem encaixar



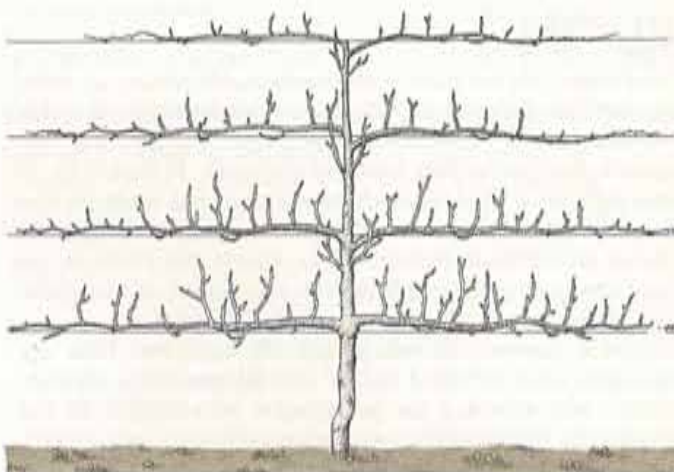
uma na outra, e os dois cortes devem cobrir-se mutuamente. Fixe os dois elementos com rafia ou cordão de algodão. Cubra a junção



com massa de enxertia ou terra argilosa, se não possuir aquela.

Espaldar

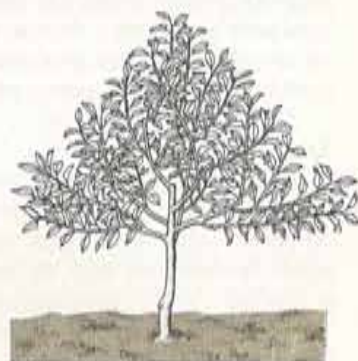
Entre dois postes estique fios de ara-



me, espaçados de 30 cm. O tronco cresce na vertical, e as guias laterais que estiverem à altura dos sucessivos arames serão aquelas que deixaremos crescer, atando-as aos arames. Destas guias nascerão os rebentos.

Pirâmide anã

A vantagem das árvores em pirâmide é que ocupam menor espaço, sem que a sua produção deixe de ser volumosa. Limite o crescimento da árvore, a uma altura de dois metros, cortando os ramos laterais o necessário para que não fiquem demasiado afastados. As árvores arrançadas deste modo costumam dar frutos mais cedo, mas também têm menos tempo de vida.

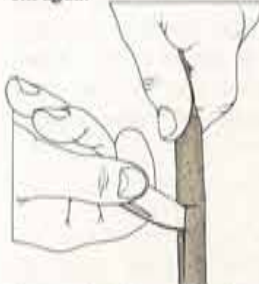


Enxertia de borbulha

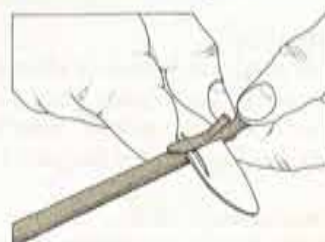
Este método é muito utilizado pelos cultivadores de rosas. Pode, porém, ser aplicado às árvores de fruto. No Verão, colhe-se uma estaca, donde



iremos obter o rebento. Esta estaca é abacelada até ao Inverno, ou metida em água.



Pega-se depois no «cavalo» e faz-se um entalhe, um pouco mais fundo que a casca, em forma de T. Sepa-



ram-se ligeiramente os bordos verticais da casca. Em seguida, retira-se do garfo, uma estreita tira de casca, onde esteja implantado um rebento.



Esta tira é colocada sob os bordos do entalhe feito no «cavalo», e finalmente ata-se com rafia a junção. Assim que o rebento crescer, pode-se cortar o resto do cavalo que esteja acima da enxertia.

Armazenamento de frutas e legumes

LEGUMES

O silo

Ensilar consiste em fazer o empilhamento de batatas ou outros legumes que é depois coberto por uma boa camada de palha. Por cima desta, colocam-se uns quinze cm de terra bem calcada, utilizando para isso, por exemplo, as costas da pá. Para permitir o arejamento, fazem-se pequenos túneis na base da pirâmide, e pequenas «chaminés» no topo. A água das chuvas será drenada para uma cova, aquela, por exemplo, que ficou aberta quando tinha levantado a terra para cobrir a palha. Atenção aos ratos, que são persistentes pilhadores.

Batatas e legumes de raiz podem ser ensilados. Uma das vantagens deste método é que, no caso de aparecerem algumas pragas, não arrisca a sua propagação, ao contrário do que aconteceria se fosse feito o armazenamento sobre uma superfície dura. Nos países muito frios, a ensilagem não será possível, porque o silo não detém o gelo. E como o gelo faz apodrecer as batatas... Nessas regiões, é preciso conservá-las no interior da casa, de preferência na cave, mesmo que o gelo também não entre nos outros compartimentos.

Acamar na areia

É já uma longa tradição o armazenamento das cenouras na areia seca, bem afastadas umas das outras e num local abrigado do gelo. Tente não estragar as plantas ao manuseá-las. E se acaso incorrer no erro de as lavar, nada as impedirá de apodrecer. Ora, é uma visão muito deprimente ver uma boa quantidade de cenouras apodrecendo. Também se podem conservar assim as beterrabas e as batatas doces.

Abacelar

Em geral, os aipos e os alhos-porros não são arrancados antes de serem necessários para o consumo. No entanto, se tiver receio do gelo invernal, abacele-os em terra seca, situada num local mais ou menos abrigado e perto de casa.

Suspensão em fios

Todos os legumes do género da abóbora. Beringela ou melões devem ser mantidos ao abrigo do gelo. Eles conservar-se-ão muito bem suspensos por fios, podendo também ser guardados em parteleiras, estes legumes necessitam, porém, de ser voltados de tempos a tempos.

Entrançar

Fazer tranças é uma excelente ideia para o caso das cebolas, que depois ficam suspensas em lugar arejado. Aliás, em muitas aldeias, é tradição pô-las no alpendre, pois elas não temem o gelo mas sim o calor e humidade, que as fazem grelar. Antes de estrançar, é preciso deixá-las alguns dias ao sol, para secarem. No caso de chover, abrigue-as em lugar sempre arejado.

Secagem

Todos os outonos deveria secar uma certa quantidade de ervilhas e feijões, metendo-os depois em frascos, vasos ou barricas, enfim, todos os recipientes que os coloquem ao abrigo dos ratos. Em princípio, é possível armazenar os cogumelos da mesma maneira que as batatas, mas será

preferível secá-los a uma temperatura de 50 graus. Em seguida, pode reduzi-los a pó, guardando-os em frascos. A farinha de cogumelos é formidável para dar aroma e sabor às vossas sopas, cozidos, etc...

Isto faz-nos dizer que também valerá a pena secar o milho doce, que é excelente. Faça-o ferver ainda na maçaroca, e depois deixe-o secar durante uma noite, no forno, em lume muito brando; guardam-se depois os grãos em recipientes fechados. Quando chegar o momento de os comer, basta dar-lhes uma fervura.

FRUTAS

Regra geral, as variedades precoces ou temporãs de maçãs ou peras conservam-se dificilmente; por isso, não espere para as comer, guardando de preferência as espécies serôdias para a conservação. Deixe a fruta o maior tempo possível nas árvores, e colha-as somente quando se soltarem da árvore, com um ligeiro puxão. Depois, coloque-as delicadamente num panal, mantendo-as por uma noite, num lugar arejado, para que sequem. No dia seguinte, de novo em lugar arejado mas sombrio, espalhe-as e deixa-as ficar. Este lugar deve estar a uma temperatura entre os dois e os quatro graus, ou um pouco superior para as peras. Idealmente, cada peça de fruta deveria ser envolvida por um papel fino, com o objectivo de as preservar das bactérias e apodrecimentos. Guarde apenas os frutos em perfeito estado, rejeitando impiedosamente todos aqueles que estiverem tocados, ou que tenham perdido o pé. Se o compartimento onde as guarda tiver o chão em betão ou terra batida, será óptimo, porque poderá, de vez em quando regá-lo, para manter uma certa humidade. Conservar frutas em locais quentes e secos é útil somente aos porcos, que as irão comer...

As maçãs conservar-se-ão bastante bem até à Primavera do ano seguinte. As peras passam por um momento crítico, que é aquele em que atingem o máximo da sua maturação. Durante esses dias, é o momento de as consumir; a partir daí, são de novo os porcos que entram em acção. Um grumete um homem atento...

Secagem

Quando se teme que as frutas não aguentem a conservação acima descrita, resta a possibilidade de as secar. Retire-lhes o coração, corte-as em pedaços pequenos, que serão suspensos num fio esticado e que estará colocado sobre um fogão ou num secador solar (ver pág. 214).

Quando os pedaços estiverem secos e estalando, podem-se transferir para frascos fechados, que se colocarão num lugar fresco.

Também podemos secar, desta maneira, as ameixas e abrunhos. Mergulhe os seus bocados numacalda de 30 g de soda cáustica e 4,5 l de água, durante alguns minutos; com este processo, poderá retirar-lhes, sem precalços, a pele. Em seguida, lavam-se em água fria, cuidadosamente. A secagem será feita num tabuleiro colocado sobre um forno ou num secador solar, inicialmente a uma temperatura de 50 graus, passando gradualmente a 70 graus. Se o aumento de temperatura não for gradual, a fruta vai estalar. Ficarão nesta temperatura um ou dois dias. Quando vier a fome, mergulhe-os em água durante 12 horas.

Silo

O silo é um óptimo meio de conservação, no exterior, das culturas de raiz. Ai as doenças não poderão propagar-se, como aconteceria se a conservação fosse feita numa cave. Mas como nenhum silo detém o gelo,



poderá encontrar-se na iminência de ser obrigado a guardar as suas culturas no interior.

Se quer conservar batatas, deixe-as secar dois dias ou três. Inicie o empi-

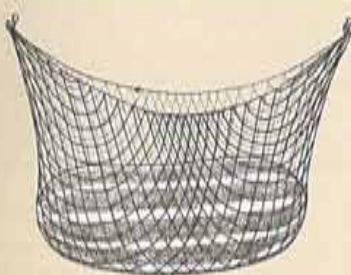


lhamento, colocando no chão uma camada de palha.

Faça uma pirâmide com as batatas ou os restantes legumes de raiz. Assim, a água não os cobrirá.

Outros métodos de conservação

As variedades seródiãs da batata conservar-se-ão todo o Inverno, se forem colocadas num local sombrio; mas elas não podem estar em contacto umas com as outras. Abóboras e melancias poderão ser suspensas em redes. As beterrabas e cenouras ficarão sobre areia seca, mas sem se tocarem. Se teme que os alhos-porros e o aipo estejam a ser afectados pelo gelo, abacele-os, escolhendo um lugar abrigado para os enterrar.



Coloque por cima da pirâmide nova camada de palha. Espere algum tempo antes de tapar com terra.



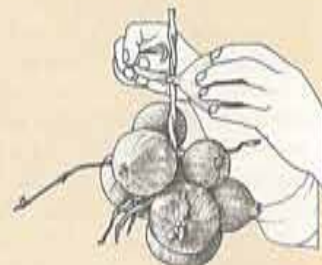
Cubra a palha com terra na espessura de 15 cm. Alise os lados com as costas da pá.



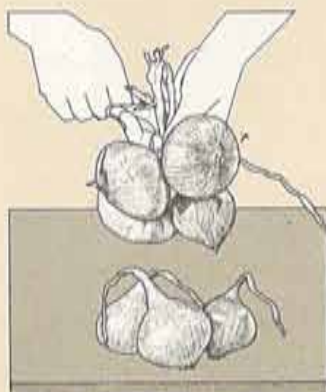
Assegure-se de que um pouco de palha irá sobrar dos lados, permitindo o arejamento.

Entrançar as cebolas

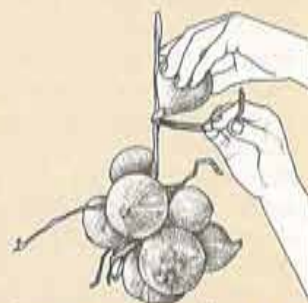
Poderá conservar as cebolas dispostas numa grelha, entrançadas, ou espalhadas em prateleiras de madeira. Mas o sistema mais simpático é, sem dúvida, entrançá-las formando a chamada réstea e colocá-las num local fresco e arejado. Mas não se esqueça de, após a colheita, as deixar secar ao sol por um par de dias



Vão-se ligando os sucessivos molhos de quatro, ao fio, prendendo-os com firmeza. Ao continuar a trança ou

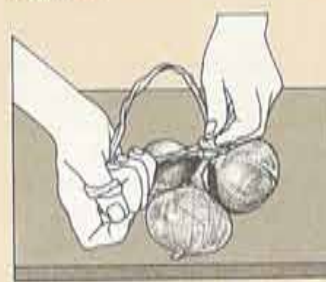


Atenção! As suas cebolas devem ter todas folhas compridas secas. Pegue quatro de cada vez e prenda-as umas nas outras.

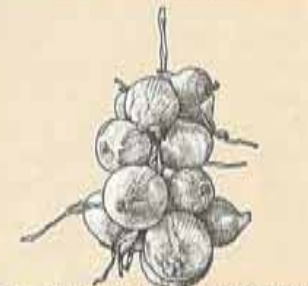


réstea, convém verificar o seu equilíbrio.

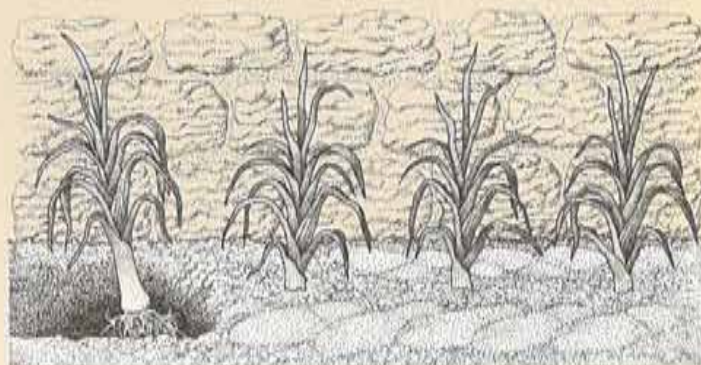
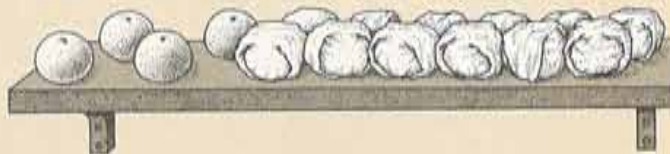
Quando achar que já tem entrançadas um número suficiente, basta suspender a trança pela extremidade livre do



Depois fixe a trança a um fio bastante longo, de modo a ficarem todas ao mesmo nível.



fio. As vossas cebolas terão obrigação de se conservarem indefinidamente.



Fazer conservas

O período de colheita, da maioria dos produtos hortícolas é curto, embora nos climas temperados seja possível obter legumes frescos, durante quase todo o ano. Deveríamos, portanto, resistir à tentação de prolongar artificialmente e contrariando a natureza, a época de consumo dos legumes, conservando-os num congelador. Que pode haver de mais saboroso que provar de novo, as pequenas ervilhas, após uma ausência de seis meses? Se comer ervilhas congeladas no Inverno, o seu paladar fatigado e alterado, já não estará à altura de apreciar, condignamente, o regresso das ervilhas frescas. Quanto às ervilhas secas, cozidas, em sopa ou guisados, não pretendem substituir as frescas; este processo destina-se sobretudo, a conservar, no Inverno, as proteínas necessárias e tem a vantagem de, mesmo que utilizado frequentemente, não cansar o paladar e permite um maior apreço das primeiras ervilhas frescas, colhidas em Maio ou Junho.

Por outro lado, sem dúvida que há uma manifesta falta de vitaminas durante o período invernal, de dias sombrios, e esses dias deveriam ser alegrados por outros aromas e sabores, para além dos fornecidos pelo presunto salgado. Por esta razão, aquele que vive no campo, entusiasma-se com a ideia de conservar um certo número de produtos, aplicando, de preferência, uma técnica de conservação em frascos com vinagre, ou fazendo vinho. E não há nada de mais estimulante que, no Outono, ver as prateleiras totalmente carregadas de frascos, jarros e potes. Nada lhe dará, com maior vigor, o sentimento de que está preparado para enfrentar o Inverno. Talvez que isto lhe pareça paradoxal, mas não o é. Com efeito, a qualidade de um alimento não será melhorada se ele for congelado, enquanto que se passa o contrário se o transformar em doces ou conservas. O congelamento da carne já é outra questão, porque nem a maior fome lhe permitirá consumir, rapidamente, um boi inteiro, antes que a sua carne se estrague. Não há muito tempo, quando as pessoas ainda se comportavam com bastante bom senso, era costume partilhar a carne com os vizinhos. Mas este costume caiu, hoje em dia, no esquecimento, e são os congeladores que ocupam o lugar das relações humanas.

Sumos fermentados

Como já vimos no caso da cerveja (pág. 70), fazer sumos fermentados ou vinho consiste em transformar o açúcar em álcool. Certos frutos como a uva, que se desenvolvem em regiões bastante quentes, contêm já tanto açúcar que não é necessário acrescentar mais nenhum. Mas muitas outras frutas e legumes, com os quais é possível fazer vinhos e licores, têm um fraco teor em açúcar; portanto, torna-se necessário acrescentar açúcar para obter o grau alcoólico suficiente. Não se esqueça de que os sumos com fraco teor alcoólico se conservam muito mal.

Algumas das receitas que podemos encontrar em livros tratam muito simplesmente de bebidas, compostas por água açucarada e fermentada, a que se acrescentam diferentes aromas a partir duma substância qualquer. Aliás, a maior parte dos licores (ver pág. 192) são feitos com este processo, e as pessoas chegam a fabricar uma bebida alcoólica com folhas de chá, uma planta que não possui açúcar.

Os sumos de frutas contêm algum açúcar, mas será quase sempre necessário acrescentar mais. O mesmo se passa com os sucos de algumas raízes. E ao fazer sumos e licores, irá preservar e até mesmo melhorar o sabor dos vegetais utiliza-

dos. Assim, serão alegrados os seus dias de Inverno, ao mesmo tempo que melhora a sua própria condição física.

«Chutney» e pickles

Estes processos, consistem em dar um paladar especial aos frutos e legumes, ou a uma mistura de ambos, utilizando para isso certos condimentos após o que se conservam em vinagre. No entanto, os processos de conservação são bastante diversos (ver págs. 188-189).

Para o «chutney», cozem-se os frutos ou legumes em vinagre, muito condimentado e adocicado; a cozedura mantém-se até que todo o líquido se tenha evaporado, restando uma espessa polpa, com a consistência das geleias. É um produto bastante doce.

Quanto aos pickles, são colocados em potes contendo vinagre. Tudo o que se mergulha em vinagre não deve conter água; portanto, deve absorvê-la caso haja alguma, com sal. O gosto dos pickles é muito forte.

Eis portanto, dois excelentes meios de conservar produtos para o Inverno, melhorando-lhes o sabor. Quanto ao *ketchup* e outros molhos, consistem em sumos de frutos ou legumes, a que se juntam algumas especiarias, para depois se cozerem em vinagre. É também um bom processo de preservar o gosto de certos alimentos.

Conservar em frascos

O princípio da conservação em frascos é muito simples. Enchemo-los com os alimentos e aquecemo-los o tempo suficiente e à temperatura adequada, para destruir as bactérias, germes e outros vírus. Tampam-se então os frascos, hermeticamente, para evitar a penetração e desenvolvimento de outros microrganismos e deixa-se arrefecer. Assim, com o seu conteúdo esterilizado e fechado hermeticamente, a conserva estará ao abrigo dos agentes favoráveis à putrefacção (ver págs. 186-187).

O mesmo princípio se aplica, aos produtos que se conservarem em caixas. A única diferença, é que o recipiente, neste caso, é uma caixa de metal menos atraente. É evidente que o processo também é um pouco mais complicado, pois a caixa torna-se menos prestável que o frasco.

Os frutos suportam muito bem a conservação em frascos, os legumes já têm menos capacidade para tal, porque não contêm tanta acidez; ora é sabido que a acidez facilita a conservação. Deste modo, se quer um conselho, não utilize os legumes para conservação em frascos. Entretanto, podendo recorrer ao feijão em salmoura, à chucrute, às raízes e outros legumes que tenha guardado em silos ou na cave, mais os que ainda pode colher durante o Inverno, decerto que não irá ter grandes carências deste tipo de conserva (um pouco insípida, aliás, como são as conservas de legumes em frasco).

No entanto, o tomate é a excepção que confirma a regra. E não tem rival, quando se trata de «aquecer» os mornos repastos do Inverno. Além disso, é muito fácil conservá-los em frascos; portanto, não há que ter qualquer hesitação se puder cultivar, durante a época apropriada, maiores quantidades de tomate do que o estritamente necessário. Assim obterá mais tarde, deliciosas vitaminas.

Os frutos do ano

Eis o Outono! Tem agora à mão, os frutos e legumes que cultivou em excesso. Que fazer deles senão conservá-los em frascos ou em vinagre, para a provisão nos dias sombrios do Inverno?



Conservas em frascos

Os frascos deverão possuir uma tampa hermética, capaz de suportar o vácuo, e, ainda, ser concebidos de forma a que nenhum elemento metálico toque o que está dentro do frasco. Portanto, há que examinar cuidadosamente os frascos, antes de os adquirir, embora quase todos os frascos deste tipo, existentes à venda, sigam estas exigências. Geralmente, possuem uma rodela de borracha, que é comprimida por uma tampa metálica contra uma tampa de vidro que está em contacto com o interior do frasco. Convém passar vaselina pelas tampas metálicas, para que não enferrugem. Quanto às juntas de borracha, convém guardá-las sempre em local escuro, porque a luz estraga a borracha.

Preparação dos frutos para conserva em frascos

Coloque os frutos nos frascos mergulhados em xarope ou salmoura e pondo depois os frascos num recipiente com água fria. Faça subir, no espaço de uma hora, a temperatura da água até 55 graus. Depois, em meia hora, aumente a temperatura até aos valores apontados no quadro inferior.

Método do forno

Encha os frascos com os frutos, mas sem deitar a salmoura ou o xarope, cobrindo-os com um simples pires. Coloque-os no forno, a uma temperatura de 120 graus e, respeitando os tempos de cozedura inscritos no quadro. Após isto, e porque a cozedura faz diminuir volume aos frutos, utilize o conteúdo de um deles, para encher totalmente os outros. Deite então o xarope ou a salmoura fervente, preenchendo o espaço ainda existente e expulsando o ar. Feche o frasco; deixe arrefecer.

Método do banho-maria

Sem um forno ou um termómetro à mão, é conveniente utilizar este método com água quente. Encha os frascos, acrescente o

xarope ou salmoura quentes, tape sem fechar completamente e mergulhe os frascos em água, que se leva a ferver. O tempo de cozedura está indicado no quadro. Para os frutos (mas não para o tomate), o xarope pode ser feito com água e açúcar. Mas a água pura também fará o mesmo efeito. Aliás, comprimindo bem as frutas, quase não será necessário acrescentar líquido, porque não resta muito espaço, no frasco, para ele. Se os frutos são um pouco amargos, um xarope ligeiramente açucarado restabelecerá o equilíbrio.

Conserva de legumes em frascos

Como já disse, sou contra este tipo de conserva. Porém, se quer insistir, arranje uma panela de pressão, pois não basta fazê-los cozer numa panela normal. Podemos conservar assim e muito bem o milho doce, embora prefira o método de secagem no forno (pág. 182). Descasque as maçarocas e separe os grãos com uma faca. Encha os frascos, até cerca de 3 cm do bocal, deitando-lhes depois água a ferver até a 1,5 cm do bocal. Coloque a tampa, sem fechar completamente, e leve-os à panela de pressão (a 115 graus), durante uma hora. Retire os frascos e feche hermeticamente.

Salga do feijão verde

Utilize 0,5 kg de sal para 1,5 kg de feijão verde. Tente encontrar sal não refinado, embora o outro também sirva. Deite uma camada de sal no fundo de um pote; depois uma camada de feijão verde, desfiado e cortado nas pontas (o que não será necessário se o feijão for muito tenro), e assim por diante. Comprima bem as sucessivas camadas. Quando o pote estiver cheio, ou quando não haja mais feijão, tape hermeticamente e coloque-o em local fresco. Não retire nunca o suco que se vai formando. Quando desejar comê-los, retire-os do pote e deixe-os de molho, mas não mais que duas horas.

	Banho-maria frio		Banho-maria quente		Forno lento	
Método básico	Leve a água fria à temperatura desejada, em 90 minutos. Depois siga as instruções dadas em baixo.		Começar a 40 graus e elevar a temperatura da água a 90º e, em 25 a 30 minutos.		Aqueça o forno até aos 120 graus. Os frascos ficam no forno o tempo indicado a seguir.	
Líquido a introduzir nos frascos	Deite xarope ou água fria antes de começar.		Deite o líquido a 60 graus, antes de começar.		Junte líquido a ferver, após a cozedura.	
	Temperat.	Tempo	Temperat.	Tempo	Temperat.	Tempo
Bagas e frutos de grainha (framboesas, maçãs, etc...)	75º	10 min.	90º	2 min.	120º	45-55 min.
Frutos de caroço (cerejas, ameixas, etc...) Citrinos	85º	15 min.	90º	10 min.	Aqueça o forno a 150º juntando o xarope ou a salmoura antes da cozedura. 40-50 min.	
Tomate	90º	30 min.	90º	40 min.	120º	80-100 min.
Compotas	Aumentar os tempos em cinco minutos a dez minutos (em relação aos dados do quadro) e as temperaturas em alguns graus.					

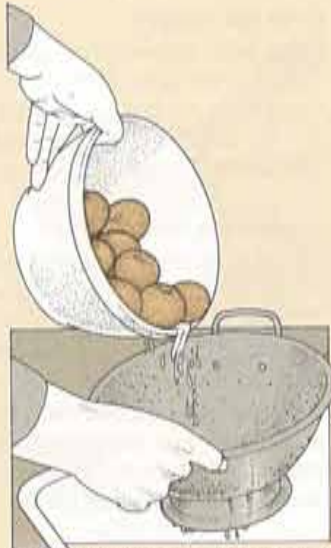
Tomate em frasco

É muito agradável contemplar, no Inverno, as fileiras de frascos com tomate.

É muito simples de fazer este tipo de conserva, e acentua-lhes o sabor.



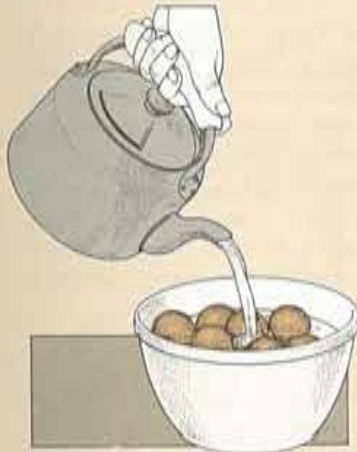
Retire o pé verde do tomate e faça um corte na pele.



Retire a água quente, substituindo-a por água fria. Mas o tomate não deve receber água fria, senão por momentos, para a não absorver.



Retire a pele ao tomate com uma faca bem afiada, tentando evitar a perda do sumo.



Coloque o tomate numa tigela e deite-lhe em cima, água a ferver. Aguarde até que a pele amoleça.

Fazer a chucrute

É óbvio que as suas couves podem ser guardadas, mas se os legumes rarearem no Inverno, a chucrute é uma variante agradável.



Corte em tira finas, o «coração» de uma couve branca, e prepare 15 gr. de sal para cada 0,5 kg de couve.



Coloque camadas de couve, num pote de barro ou numa barrica, repartindo o sal pelas diferentes e sucessivas camadas.

Faça uma salmoura, misturando 15 gramas de sal num litro de água.



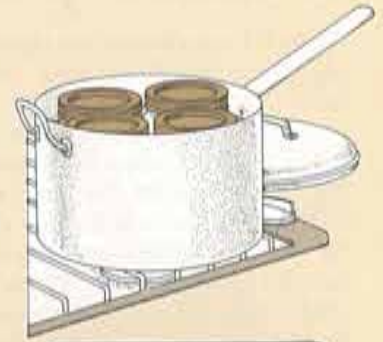
Coloque todos os tomates em frascos, arrumando-os com a ajuda do cabo de uma colher de pau.



Se utilizar o processo de fervura em banho-maria (como esterilização) é altura de encher os frascos com a salmoura, colocando depois a tampa, sem fechar totalmente; se fizer a esterilização no forno, então encha os frascos com a salmoura somente após a esterilização.



Chegando ao cimo do pote, coloque uma grande folha de couve, tapando depois com um pano e por cima um prato.



Coloque os frascos em banho-maria ou, alternativamente, no forno. Faça a cozedura.



Após a cozedura e esterilização, coloque o disco que fecha o frasco hermeticamente (ou qualquer substância isoladora). Se conseguir agarar no frasco, segurando apenas o disco, é sinal de que está fechado hermeticamente, e que o arrefecimento provocou o vácuo.



Coloque um peso sobre o prato, e aqueça. Três semanas mais tarde, pode colocar o conteúdo em frascos e esterilizar, segundo o processo já descrito.

Fazer pickles e «chutney»

Os pickles e o *chutney* são outros dois processos de conservar alguns produtos da sua horta. Servem de acompanhamento dão sabor às carnes frias, às saladas, e a outros pratos. Para ambos, o princípio é o mesmo; trata-se de aromatizar frutos e legumes com especiarias, antes de os colocar em vinagre.

Em princípio, irá você mesmo fazer o seu vinagre, conforme o processo descrito na página 196, mas se isto não for possível e tiver de o comprar, tenha em atenção que existem vinagres de diferentes tipos. Quanto ao vinagre de vinho, é de todos os vinagres naturais o mais forte, custando mais caro que o de cidra ou de malte. Lembre-se também de que o vinagre irá impregnar de gosto o *chutney* e ainda mais os pickles; portanto, se quer realmente obter bons condimentos, não faça economias à custa do vinagre. O mais perfumado vinagre é o de vinho.

PICKLES

Antes de mais, temperamos o vinagre com especiarias, inclusivamente dando-lhe uma ligeira cozedura com um pouco de açúcar, para lhe aumentar a acidez. Poderá utilizar todas as especiarias que quiser, embora as especiarias em pó possam turvar o vinagre, por isso, convém utilizar especiarias não moidas, para obter pickles que se vejam bem no interior dos frascos e tenham bom aspecto.

Idealmente, deveríamos deixar as especiarias em vinagre durante meses, o que nem sempre é viável. Então, eis aqui um método acelerado; para um litro de vinagre, utilize 60 a 100 gramas de especiarias, que colocará num saquinho de tecido fino. Pode utilizar, por exemplo, a seguinte composição das especiarias:

um pau de canela

alguns grãos de noz-moscada

um ramo de cheiros

6 a 7 grãos de pimenta e 6 a 7 cabeças de cravinho

meia colher, de café, de grãos de mostarda

Se gosta de alho ou de outras ervas aromáticas, não se prive delas. Se também lhe agrada o picante, utilize o *chilli*, o gengibre ou a mostarda em maior quantidade.

Com as especiarias mergulhadas no vinagre, e com o vinagre num recipiente capaz de suportar o calor, utilize o banho-maria. Com o poete de vinagre tapado, faça ferver a água. Depois apague o lume e deixe arrefecer durante 2 horas, espaço de tempo durante o qual as especiarias vão cumprir a sua função e aromatizar o vinagre.

Retire o «saquinho» do vinagre; o vinagre fica pronto.

Podem-se fazer pickles de peixe, ovos, frutos ou legumes. Podemos comê-los inteiros ou cortados em bocados. Os legumes muito suculentos e o peixe, salgamo-los antes, para absorverem a água. Os legumes rijos, como os pepinos, as cenouras, as couves ou as cebolas, metem-se em vinagre frio. As ameixas, tomate e peras são ligeiramente cozidas no vinagre, que toma então o aspecto de um xarope. Se utilizar açúcar, use o branco, para manter os pickles claros. Os recipientes devem estar munidos de tampa hermética, para impedir qualquer evaporação; o vinagre não pode estar em contacto com qualquer elemento metálico.

O consumo dos pickles deve iniciar-se no espaço de seis meses, por que a partir daí eles tenderão a amolecer.

Ovos em vinagre

Coza bem tantos ovos quantos desejar; utilize um litro de vinagre para cada dúzia de ovos. Tire-lhes de seguida a casca, coloque-os em frascos e encha os frascos de vinagre aromatizado. Se desejar, junte um pouco de *chilli*. Feche hermeticamente e deixe repousar um mês, antes de iniciar o consumo.

Cebolas em vinagre

Utilize cebolas pequeninas. Não lhes tire a casca, antes de as mergulhar numa salmoura, que poderá ser feita com 120 g de sal para 1 litro de água. Ao fim de 12 horas, descasque as cebolas. Torne a mergulhá-las numa salmoura feita de novo, assegurando-se de que estão todas bem cobertas; deverão ficar assim por dois ou três dias. Finalmente, depois de escorridas, as cebolas vão para os frascos, onde deitamos o vinagre aromatizado e ainda um pouco de açúcar para salientar o sabor. Dois ou três meses mais tarde, pode comê-las.

Maçãs em vinagre

Este é um tipo de pickles açucarado, que se faz com maçãs pequenas (as maçãs selvagens são perfeitas para este caso). Para cada quilo de maçãs utilize 1 kg de açúcar e 0,6 l de vinagre aromatizado.

Faça ferver o vinagre com o açúcar, até este estar bem dissolvido. Com um garfo, pique as maçãs; no caso de não caberem inteiras nos frascos, corte-as ao meio. Depois, faça-as cozer, em lume brando, na mistura vinagre/açúcar. Logo que elas estejam moles, mas não desfeitas, coloque-as nos frascos. Em seguida, deixe ferver o vinagre açucarado, para que se evapore até só restar cerca de 0,3 l. Com esse resto ainda quente, encha os frascos, deitando-o sobre as maçãs. É claro que o vinagre não pode estar excessivamente quente, para não partir os frascos.

«CHUTNEY»

O *chutney* é uma mistura de frutos e legumes, temperados e cozidos no vinagre, até adquirirem a consistência do doce ou geleia. Todos os frutos e legumes, tenros e maduros, servem perfeitamente, pois transformam-se, com facilidade, na massa gelatinosa. Os produtos que pode utilizar são as abóboras, melancias, nabijas, beterrabas, pimentos, cebolas, cenouras, aipo, beringelas, mangas, tomate, maçãs, amoras, pêssegos, bananas, limões, ameixas, abrunhos, groselhas, frutos secos, bagas, laranjas e toranjas. Quanto às ervas aromáticas, a sua escolha pode ser entre diversas espécies, desde o louro, o *chilli*, o tomilho ou a canela até à camomila, cravinho, gengibre, pimenta, mostarda, alho, etc...

Será conveniente, antes de cozer os frutos e os legumes, cortá-los às tiras. A cozedura far-se-á durante o tempo necessário à evaporação de todo o líquido. O açúcar desempenha aqui um papel importante e, como a maioria destes molhos ficam com uma cor um pouco carregada, pode utilizar o açúcar amarelo se desejar um *chutney* quase negro.

Cozedura do «chutney»

Utilize, somente, panelas de alumínio ou de aço inoxidável. Não esquecer que o cobre, o ferro ou o bronze são atacados pelo vinagre. A cozedura faz-se em lume brando, começando

„Chutney - de tomate

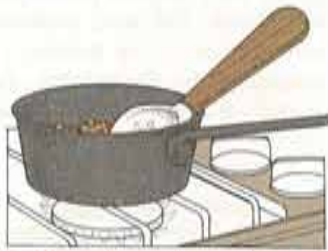
O segredo de um bom *chutney* é a utilização de ingredientes de natureza bem diversificada. Neste caso particular, as especiarias e o alho contrabalançam muito bem o gosto do tomate e das maçãs.



Precisa de: 1 kg de tomate, 2 cebolas, 1 kg de maçãs para cozer, passas, 2 dentes de alho, 15 g de gengibre fresco, 60 g de açúcar amarelo, 0,3 l de vinagre, sal e algumas especiarias.



Descasque cebolas e maçãs, tirando-lhes o «coração». Depois corte em tiras finas.



Numa panela com água coloque primeiro as cebolas e depois as maçãs, para que cozam até ficar bem tenras.



Descasque o tomate e corte-o às rodelas.



Esmague num almofariz o alho e o gengibre. Se o seu gengibre é em pó, então coloque cerca de 10 g no seu saquinho de especiarias. Coloque num paninho fino (com que irá fazer o saquinho) uma folha de louro (es-



magada), 2 ou 3 *chillis* também esmagados, meia colher. de café, de grãos de mostarda, 4 ou 5 cabeças de cravinho, mais um pouco de canela etc...



Ate as pontas do pano, de modo a fazer um saquinho, que será depois preso à pega da panela, para que não se perca.



Coloque depois, todos os outros elementos na panela.



Faça cozer em lume brando durante uma hora, aproximadamente, até ao ponto de, com uma espátula, poder ver o fundo da panela.



Encha os frascos com o molho, os quais foram previamente aquecidos. Depois resta fechar hermeticamente.

pelas cebolas e as maçãs, só depois misturando os outros elementos mais tenros, como a melancia ou o tomate; só no fim se deverá acrescentar o sal, o açúcar e o vinagre, porque estes têm tendência a endurecer os frutos e legumes.

Todas as ervas aromáticas e especiarias são colocadas no saquinho, que será atado à pega da panela, para evitar ter de o procurar, depois, no meio do *chutney*. Mas se preferir utilizar as especiarias em pó, então é só deitá-las no *chutney*. O alho e o gengibre podem-se esmagar num almofariz e as passas ou outros frutos secos devem ser colocados em água para amolecer, indo só depois a cozer.

A quantidade de vinagre a utilizar será a suficiente para tapar os frutos e legumes. Deixe cozer até ficar com a consistência de um doce espesso, sem qualquer líquido. No final da cozedura, tem que prestar atenção para não deixar

queimar. Mexer bem. Deite nos frascos, feche, aplique as etiquetas e depois coloque os frascos num local fresco e escuro.

Conservação do «chutney»

O *chutney* vai melhorando com o tempo; portanto, assegure-se de que os frascos estão realmente hermeticamente fechados, senão o vinagre evapora-se deixando-o com uma papa pouco apetitosa. Não podemos, portanto, usar papel celofane para tapar os frascos, como fazemos para os doces e geleias. Utilize tampas de velhos potes de doce. Mas, atenção, o metal das tampas terá de ser envernizado ou protegido com cartão encerado, para evitar que o vinagre o ataque. Também se pode utilizar papel pardo, com uma espécie de tampa que poderá ser pano encerado.

Fazer doces e xaropes

Os doces e conservas são um meio muito prático de conservação das frutas. Regra geral, cozem-se primeiro os frutos sem açúcar, para os amolecer e pôr em acção a pectina, essa substância que os não deixa estragar. De seguida, junta-se o açúcar, dando-se uma rápida fervura até atingir o ponto. Desde que os doces e geleias sejam bem feitos, guardados em lugares frescos e bem fechados, manter-se-ão durante anos.

Os frutos a utilizar deverão estar pouco maduros e as pisadas não fazem diferença, se forem retiradas com uma faca. É importante pesar a fruta, antes do mais, para sabermos a quantidade de açúcar a usar. A água será apenas a suficiente para fazer a cozedura. O açúcar refinado dissolve mais depressa, portanto há vantagem em o utilizar. Os açúcares amarelos são bons, mas além de darem o seu próprio gosto às coisas, têm por vezes muita humidade, e tem que se contar com ela.

Alguns frutos são mais ácidos e têm mais pectina que outros. Aqueles que tiverem um fraco teor de acidez e de pectina necessitam, geralmente, que lhes seja acrescentada esta última (ver mais abaixo).

Eis um resumo da confecção dos doces: preparar e descascar a fruta. Pesar. Cozê-la em água suficiente, para a tornar tenra. Passe para uma panela larga e quando se levantar a fervura junte o açúcar, mexendo até ele ficar bem misturado e dissolvido. Mais uma rápida fervura, sem mexer. De vez em quando, verifique o ponto, fazendo o teste abaixo referido. Atingido o ponto, apague o lume, deixe arrefecer um pouco (para evitar que os pedaços de fruta venham ao de cima, no interior dos frascos) enchendo finalmente os frascos, que foram previamente aquecidos. Tape e etiquete os frascos.

Teste da pectina

Antes de juntar o açúcar à fruta cozida, extraia um pouco do seu molho. Acrescente três colheres, de chá, de álcool etílico, e agite. Espere um minuto. Deite essa mistura num prato pequeno. Se se formou uma mancha sólida e compacta, a pectina é suficiente. Se se formaram diversas manchas, a pectina é mais escassa, portanto não junte tanto açúcar. Se a mistura se apresenta totalmente fluida, então não presta; é necessário ferver de novo e, em última análise, acrescentar um pouco de pectina comprada no comércio.

Teste para o ponto

Coloque um pouco do doce, que está cozendo, num pratinho para que arrefeça. Se após arrefecer, ao passar com a ponta do dedo, ficar uma marca, tudo está a correr bem e o doce está quase pronto. Também deve observar as gotas que se formam, ao inclinar uma colher cheia de doce. Se o doce escorrer num fio contínuo, ainda não tem o ponto necessário; mas se escorrer em gotas grossas, então está bom e pode-se interromper a fervura. Esta deve ser feita a uma temperatura de 105 °. E aconselho-o a utilizar todos estes métodos, ou pelo menos alguns deles, porque só eles lhe poderão dar a certeza de que o doce está bem feito.

As conservas de frutas estragam-se mais facilmente que estes doces, mas aquelas não exigem quase nenhuma cozedura, pelo que os frutos mantêm mais o seu sabor natural. E não há

razão para grandes preocupações com a pectina no caso das conservas. Por isso, podem-se utilizar para este caso, frutas com menor teor de pectina, como as amoras, framboesas, morangos, etc... Finalmente, fique sabendo que, proporcionalmente, é preciso mais açúcar para as conservas que para os doces.

Doce de ameixa ou abrunho

No caso das ameixas, a maior parte da pectina encontra-se no caroço. Então, se tiver tempo para isso, retire alguns, abra-os e coloque algumas das sementes dentro de um saquinho que mergulhará na panela, durante a fervura. Mas se acha que isto lhe complica demasiado a vida, pouco importa, pode colocar alguns caroços, a boiar no doce, enquanto este ferve, retirando-os depois com um passador. Prepare:

3 kg de ameixas
3 kg de açúcar
0,3 l de água

Lave as ameixas e corte-as em metades. Deixe ferver um pouco, em alguma água, para amolecer a casca. Acrescente o açúcar, mexa bem e faça ferver em lume forte, até atingir o ponto. Retire os caroços (ou o saquinho) e deixe arrefecer, para que as ameixas não venham ao de cima. Coloque-o nos frascos, feche e etiquete.

Conserva de framboesa

2 kg de framboesa
2,5 kg de açúcar

Também se podem utilizar frutos tocados, mas não podres. Faça aquecer lentamente o açúcar. Barre uma caçarola com manteiga e aqueça, também lentamente, as framboesas. Quando elas começarem a libertar o sumo e a ferver, acrescente lentamente o açúcar. Depois bata energeticamente, para o misturar completamente e o dissolver. Obter-se-á uma pasta com uma bela cor clara, libertando um agradável aroma a framboesa. Esta pasta deve ser bastante espessa. Meta em frascos e feche da forma habitual. Alguns meses depois, poderá fazer um controlo, para retirar o doce que tiver bolor.

Também se pode fazer esta conserva sobrepondo as framboesas e o açúcar num prato grande, deixando descansar durante a noite. Na manhã seguinte, leve tudo a ferver, deitando depois nos frascos.

Ovos mexidos com limão

(Isto não é bem um doce, mas uma boa forma de utilizar os ovos.)

115 g de manteiga
0,5 kg de açúcar
4 ovos
3-4 limões

Retire a casca aos limões, e esprema-os, coloque a casca, o sumo, a manteiga e o açúcar, numa pequena caçarola até dissolver o açúcar. Deixe arrefecer. Bata os ovos, coloque-os numa frigideira para cozerem em banho-maria. Acrescente a mistura inicial, batendo até ficar espesso. Deite em frascos e feche-os hermeticamente. Este produto não se conserva muito tempo, pelo que não convém fazer muita quantidade de cada vez.

É evidente que podemos fazer um preparado mais rico utilizando oito ovos em vez de quatro. Também é possível substituir os limões por laranjas ou tangerinas. Mas os frutos são menos ácidos que o limão, não é preciso tanto açúcar.

Marmelada de limão e cenouras

230 g de limão, cortado fino
230 g de raspa de cenoura
1 litro de água
1 kg de açúcar

Marmelada de três frutas

Faz-se com laranjas, limões e marmelos; é um sucedâneo da marmelada de laranjas amargas.



Espema 8 laranjas, 2 limões e 2 marmelos; coe o sumo e separe as pevides.



Corte a casca da fruta às tiras, finas ou grossas, segundo a consistência que quer dar à marmelada.



Ponha as pevides numa bolsa e coloque-a de molho em 5,7 l de água com as cascas e a polpa durante 24 horas. Coza tudo 2 horas.



Prove a pectina; misture-lhe 3 colheres de álcool metílico com 1 do líquido, agite; deve solidificar.



Retire a bolsa das pevides do tacho; coloque a mistura a ferver e acrescente-lhe 3 kg de açúcar; mexa bem.



Introduza uma colher de pau na marmelada; se caírem gotas grossas está bem coalhada.



Ou então, ponha um pouco a arrefecer num prato; estará boa se ao lhe introduzir um dedo ela gretar.



Coloque-a em frascos limpos e quentes; tape-os com papel impermeável e amarre à volta do gargalo; coloque as etiquetas.

Misture o limão, as cenouras e a água. Cobre-se e deixa-se repousar por uma noite. Depois, vai a ferver, com tampa, durante uma meia hora, até ficar bastante mole. Acrescente então o açúcar, mexendo para o dissolver. Leve de novo a ferver, controlando, de vez em quando, a consistência. Deve atingir ponto após 10 a 15 minutos de fervura. Deite a marmelada em frascos pré-aquecidos e feche hermeticamente. O sabor da cenoura e do limão é muito refrescante. Deve consumir-se durante um período de três meses.

Fazer geleia

A geleia não é mais que um doce a que se retiraram todos os elementos sólidos. E quando cozemos os sumos que se formaram com o açúcar, na primeira cozedura transformam-se numa geleia que tem, praticamente as mesmas características de sabor, que o doce.

Geleia de amoras e maçãs

Esta receita também se aplica a todos os frutos com muita pectina, como as maçãs selvagens, a groselha, os limões, rainhas-cláudias e outras. Também se pode experimentar juntar dois ou mais frutos. Se um deles tem um tempo de cozedura maior, coze-se à parte.

Separe uma quantidade igual de amoras e maçãs. Lave as maçãs e corte-as simplesmente ao meio, sem descascar nem retirar as grainhas; Lave também as amoras, se tiverem pó. Meta tudo numa panela com água e coza, mexendo de vez em quando, até as maçãs se apresentarem tenras. Depois, para recuperar todo o sumo, faça passar (coar) tudo por um pano, sem cair na tentação de pressionar para ir mais depressa, senão arrisca-se a ter uma geleia turva. Depois disto, junte 0,5 kg de açúcar por cada 0,7 litros de sumo e torne a cozer, para atingir o ponto conveniente. Coloque nos recipientes e feche.

Se tem um espírito verdadeiramente «económico», poderá obter maior quantidade de geleia se, ao filtrar o sumo pelo pano, deitar água sobre os frutos cozidos.

Xarope de frutos

Os xaropes fazem-se da mesma maneira que as geleias, mas não será necessário acrescentar tanto açúcar.

Para evitar toda e qualquer fermentação, deve esterilizar o xarope e conservá-lo em recipientes herméticos. Deste modo, irá dispor de excelentes refrescos para o Verão, ou ainda poderá utilizá-los para barrar os seus bolos e pudins.

Tal como para a geleia, recupere, o sumo obtido da cozedura dos frutos. Filtre-o e, desta vez, poderá pressionar os frutos, para andar mais depressa. Acrescente meio quilo de açúcar, por cada litro de sumo obtido e leve ao lume para dissolver todo o açúcar. Não deixe ferver muito tempo, ou acabará por ficar com geleia em vez de xarope. Deixe arrefecer. Esterilize os frascos e respectivas tampas, mergulhando-as em água a ferver durante pelo menos, um quarto de hora. Encha os frascos deixando um espaço aproximado de 2,5 cm entre a superfície do xarope e a tampa do frasco. Feche o frasco totalmente, abrindo de novo a tampa em meia volta. Assim terá a certeza de que o xarope, que vai ser aquecido, poderá expandir-se expulsando o ar. Em seguida, coloque os frascos numa panela grande que contenha água, até à altura do gargalo dos frascos. Leve lentamente a ferver, mantendo-a assim durante 20 a 30 minutos.

Após isto, retire os frascos da panela e rode então, as tampas, logo que os frascos tenham arrefecido o suficiente para isso.

No caso de qualquer suspeita quanto ao facto de as tampas não serem suficientemente herméticas, é sempre possível utilizar cera das velas, para selar completamente os frascos.

Como fazer o vinho

Nos últimos anos foi publicada uma quantidade de livros e obras muito variadas sobre o fabrico do vinho. Com efeito, o conhecimento de alguns pontos essenciais ser-vos-á perfeitamente suficiente, por exemplo:

- Não conseguirá, senão muito dificilmente, fazer fermentar mais que 1,5 kg de açúcar para 4,5 litros de água; então, fique-se por esta quantidade se quiser um vinho bastante forte;
- Deve dispor sempre de material e utensílios bem limpos. Lave com água a ferver, sempre que lhe for possível;
- Deve ter em conta as sacaromices (fermentos) e deixar fermentar o seu sumo à temperatura que as favoreça;
- Deve servir-se dos fermentos que irá preparar, em detrimento de outros fermentos e microrganismos que podem destruir a sua cuba;
- Deve proteger o seu vinho contra as bactérias que o podem infectar, principalmente, as moscas do vinagre, esses pequenos insectos que se juntam à volta dos frutos estragados e transmitem microrganismos que transformam o vinho em vinagre;
- Deve decantar ou mudar o vinho, para evitar que a borra e os sedimentos lhe dêem mau paladar;
- Deve deixar o vinho aclarar e fazer-se num lugar fresco, logo que os fermentos tenham terminado a sua acção.
- Finalmente, depois de o engarrafar, deve esforçar-se, se conseguir, por não lhe tocar antes de um ano no caso do tinto e pelo menos três meses no caso do branco.

Para fazer vinho é indispensável uma limpeza perfeita, pois o vinho forma-se graças à acção dos microrganismos vivos (sacaromices) e se se desenvolverem outros microrganismos (fermentos naturais, germes ou outras bactérias), os «bons» fermentos não poderão fazer o seu trabalho e encontrar-se-á perante uma bebida de gosto e com maus cheiros.

Material

Para a fermentação serão necessários garrações, pipas e potes. Também serão necessárias pipetas de fermentação (se as encontrar!); este acessório serve para deixar escapar os gases produzidos pela fermentação, impedindo o ar, sempre portador de germes, de entrar.

Grandes quantidades de vinho foram facilmente conseguidas, com uma rolha de algodão hidrófilo, em substituição da pipeta; mas também centenas de litros foram perdidos com este mesmo sistema. Esta pipeta de fermentação, é por isso, muito útil. É também aconselhável um termómetro e um tubo flexível, de borracha ou de plástico, para o mudar ou transvasar com o sifão. Também será necessário um funil e duas ou mais garrafas vazias para conservar e envelhecer o vinho. Uma máquina de arrolhar é muito prática para introduzir as rolhas que devem impedir a entrada de ar nas garrafas. As cápsulas de plástico também são bastante eficazes, para quem não quiser comprar a máquina de arrolhar.

Produtos

Serão necessários fermentos. Os velhos vinhateiros e eu próprio, experimentámos toda a espécie de fermentos, fermento de pão, levedura de cerveja, etc., mas sem dúvida que terá todo o interesse em comprar fermento de vinho. Para assegura-

rem um resultado melhor, algumas pessoas preferem comprar um fermento nutritivo. Também será necessário o ácido. Os limões, substituem muito bem o ácido cítrico que deveria comprar. Quanto ao tanino, pode comprá-lo ou então substituí-lo por chá ou maçãs, especialmente as maçãs selvagens.

O leitor aperceber-se-á de que estamos bem longe de uma auto-suficiência, se é preciso comprar tantas coisas. É verdade, mas também diria que uma despesa insignificante deste género é um mal necessário, se quer beber muito e bom, vinho caseiro.

VINHO DE UVA (CASEIRO)

O vinho de uva é incomparável. O vinho tinto obtém-se fazendo fermentar o sumo com a pele das uvas. O branco obtém-se, retirando a pele. Muitas vezes faz-se vinho branco com uvas vermelhas, pois a polpa de todas as uvas é branca. É mais fácil fazer vinho tinto ou rosé do que branco, porque o tanino da pele das uvas contribui para uma melhor fermentação; e quanto maior for a quantidade de sumo a fermentar e quanto mais depressa, menor quantidade de microrganismos se poderá desenvolver.

Modo de prensar

Esmague os cachos, como quiser. Pela minha parte, sou incapaz de beber o vinho, se vir esmagar os cachos com os pés descalços; por isso utilizaria um pilão e um almofariz. Se quiser fazer vinho branco utilize uma prensa, mas depois de ter envolvido os cachos, numa toalha de algodão das que se utilizam para os queijos, como descrevo na página 196. Para o tinto e o rosé, proceda da mesma maneira, mas depois de o prensar junte ao sumo uma porção de peles. Quantas mais meter mais escuro será o vinho; nas regiões frias, a pele das uvas muito vermelhas tem inevitavelmente muito tanino no estado natural e o vinho arrisca-se a ficar amargo. Nas regiões onde se pode cultivar bem a uva (e onde certamente não lerá estas instruções, pois aconselhar-se-á com o seu vizinho) não tem necessidade de juntar açúcar. Caso contrário, conte com 2 a 3 quilos de açúcar, por 45 litros de sumo. Se o tempo esteve muito quente e as uvas são muito doces, talvez não tenha necessidade de juntar tanto açúcar; mas se esteve mau tempo, ponha mais.

Como deixar fermentar

Deixe fermentar, numa pipa, o sumo e as peles. O aveludado da pele das uvas tem fermento, mas mesmo assim é preferível juntar uma porção de fermento para vinho, que comprará no caso de o encontrar. Aqueça uma garrafa de sumo, a 25 graus, junte-lhe o fermento comprado e guarde-a num lugar bastante quente, com o tipo de rolha que preferir ou um pedaço de algodão. Entretanto, faça o possível por conservar o resto do sumo, a uma temperatura de 24 graus. Logo que o fermento da garrafa começar a actuar, deite-o na pipa. Se conseguir manter o sumo a 24 graus, a fermentação será tão rápida que não haverá, praticamente, perigo da entrada de ar, pois o dióxido de carbono que se liberta impede-o de entrar. Mas não deixe ultrapassar os 27 graus, senão perde-se uma grande quantidade de fermento. É abaixo dos 21 graus fica sem acção e, em seu lugar, desenvolvem-se outros microrganismos prejudiciais. As

Material necessário para fazer vinho

Não tente fazer vinho, sem estar munido de uma boa quantidade de recipientes, de toda a espécie. As garrafas só servem para a etapa final, do longo processo de fermentação, durante o qual necessitará de bilhas, potes, garrafões e pipas.

- 1 Maço para arrolhar
- 2 Copo graduado
- 3 Garrafa
- 4 Passador
- 5 Escova de garrafas (escovilhão)
- 6 Funil
- 7 Pipeta
- 8 Proveta graduada
- 9 Sifão de plástico ou de borracha
- 10 Cuba de barro
- 11 Pipa e pote
- 12 Vasilha para a fermentação
- 13 Rolha e cápsula de plástico



peles acumulam-se à superfície e nessa altura, remexa-as com frequência, para não deixar criar uma crosta seca.

Decantação

Logo que a primeira e mais rápida fermentação termine retire o mosto sem se esquecer de prensar também as peles, para não perder nada. Deite o sumo para uma pipa, que deve ficar completamente cheia, para que o ar não esteja em contacto com o mosto. Deixe descer a temperatura para 16 graus e, quando achar que a maior parte dos sedimentos estão depositados, decante-o para outro recipiente. Nesta altura, nos climas temperados, muitas pessoas deixam o vinho no exterior, mesmo se nevar, pois o frio acelera o depósito dos sedimentos. Um mês mais tarde, mude-o novamente para garrafas, como irei descrever.

Engarrafamento

As garrafas devem estar completamente limpas e esterilizadas. Não se deve esterilizar qualquer recipiente sujo; então e

primeiro que tudo limpe-os. Depois esterilize as garrafas pelo calor, muito lentamente, para não as rebentar; depois encha-as com água a ferver, ou se preferir, com água fria fervendo-as depois lentamente durante cinco minutos. Ponha-as com gargalo para baixo, para escorrerem as gotas de água e fazer entrar o ar. Deve então utilizá-las imediatamente ou então arrolhá-las. Ferva também as rolhas, antes de as utilizar. E depois conserve o vinho em garrafas, horizontalmente, para que a rolha esteja sempre húmida. Se não for assim as rolhas secam, e a qualidade do vinho deteriora-se. Enfim, não há nada melhor que uma cave fresca para conservar o vinho.

VINHOS CASEIROS

Mais adiante encontrará algumas receitas de vinho caseiro, que sei por experiência, dão resultados espantosos. Por outro lado não queria desencorajar aqueles que querem fazer o vinho pelos «métodos científicos», mas gostaria que soubessem que, já há muitos anos que na América do Norte e na Europa, os

camponeses utilizam as receitas que vos irei dar e, a maior parte das vezes, com bastante êxito; sinceramente que é mesmo um bom vinho. Um aspecto importante: quantas mais experiências fizer, mais hipóteses tem, de obter um bom resultado. Tenho uns velhos amigos que no Verão, fazem sumo fermentado de ruibarbo e no Inverno, de rábano em pipas de 270 litros e que não sabem o que é o insucesso. As mulheres insistem para que plantem outras coisas no jardim, mas em vão, o fermentado que eles fazem, é sempre muito bom.

Sumos fermentados ou mosto de flores

Deite 4,5 litros de água a ferver numa quantidade idêntica de flores variadas. Junte 2 quilos de açúcar, 250 gramas de uvas secas (facultativo) e o sumo de três limões. Como as flores não têm praticamente nenhuns elementos nutritivos, para o fermento, e como o açúcar também não é o suficiente, acrescente ainda elementos nutritivos para os fermentos: cerca de uma colher de sopa para 4,5 litros de vinho. Logo que a temperatura desça para 24 graus, junte o fermento. Também fiz fermentados com giestas, juncos de flores de sabugueiro (resultado formidável), primaveras e dentes-de-leão, e bebi muito bom «vinho rosé».

HIDROMEL

Para arranjar o quilo e meio de mel que necessitará para 4,5 litros de água, pode raspar o fundo dos favos, utilizando para isso, os favos que já não podem ir para o extractor, ou então, retirar um pouco de mel da sua reserva. Dissolva o mel na água e deixe fermentar. O mel quase não contém ácido, por isso junte-lhe o sumo de dois ou três limões ou um pouco de ácido cítrico. Também é necessário um pouco de tanino, para «alimentar» o fermento; será boa ideia se lhe juntar algumas maçãs selvagens esmagadas. Também sei que há quem junte chá. Um dia resolvi juntar xarope de roseira selvagem, pouco utilizado, num hidromel que fermentava mal e o resultado foi surpreendente. De qualquer maneira, não seja muito apressado, porque o hidromel demora muito tempo a fermentar e conseguirá, um resultado ainda melhor, se o deixar envelhecer em garrafas, durante alguns anos.

Eis mais algumas receitas que pode experimentar:

Sumo fermentado de ruibarbo

7 kg de ruibarbo
1,5 kg de açúcar
4,5 l de água
fermento

Corte o ruibarbo em pedaços, deite-lhe água a ferver e faça um puré. Deixe ficar de molho até ao dia seguinte de manhã e então recupere o sumo, espremendo o ruibarbo num pano, para não o perder. Dissolva o açúcar e o fermento. Deixe fermentar.

Depois retire-o e engarrafe-o.

Sumo fermentado de urtigas

2 kg de urtigas, cortadas pela extremidade dos ramos
4 limões
1 kg de açúcar (de preferência amarelo)
10 l de água
1 colher de sopa de fermento seco, ou de levedura de cerveja
30 gramas de cremor de tártaro

Corte os limões e ponha-os a ferver, juntamente com as urtigas, durante 20 minutos. Separe o sumo e junte o cremor de tártaro e o açúcar. Deixe esfriar e junte o fermento e deixe o recipiente num sítio quente, durante três dias. Em seguida, deixe ainda repousar mais alguns dias, num lugar mais fresco, antes de o engarrafar. Uma semana mais tarde, já o pode beber e além disso este sumo não se conserva muito tempo. Ficará ainda melhor, se lhe juntar um pouco de gengibre.

Verá como é uma bebida refrescante e agradável.

Sumo fermentado ou mosto de bagas de sabugueiro

3 kg de bagas de sabugueiro
1,5 kg de açúcar
4,5 l de água
60 g de ácido cítrico ou sumo de limão
fermento

É suposto tirar as bagas do caule, mas também já experimentei não as tirar e não tive maus resultados. Então, porque é que não poupamos trabalho, em vez de respeitarmos, tão escrupulosamente, todas as regras? Ponha-as em água a ferver e bata com uma varinha mágica. Tape e deixe repousar durante 24 horas. Depois junte o açúcar e o fermento e deixe fermentar. Quanto mais tempo deixar fermentar melhor fica.

Depois de o ter decantado, para deixar os sedimentos ficarem no fundo da pipa, engarrafe-o. Aliás, o que deve fazer com todas as bebidas alcólicas em geral.

Esta receita também se aplica a todas as outras bagas.

«Champanhe» de flores de sabugueiro

Evidentemente que esta bebida não tem nada a ver com o «champanhe», mas é uma bebida muito refrescante para o Verão; o tempo de conservação é muito curto.

12 cabeças de sabugueiro (em plena floração e cortadas num dia de calor)
0,7 kg de açúcar (para uma bebida tão requintada, é preferível utilizar açúcar branco)
1 limão
2 colheres, de sopa, de vinagre de vinho

Ponha num recipiente as flores com o sumo de limão, tire a casca do limão e junte-a (evidentemente que deve retirar o cascabelho). Junte o açúcar, o vinagre e a água e, depois, deixe repousar durante 24 horas. Separe o sumo e deite-o em garrafas, com cápsulas de plástico. Não junte fermento, o que as flores têm já é suficiente. Deve consumi-lo em três semanas.

Como fazer o sumo fermentado de roseira selvagem

Quaisquer que sejam os ingredientes que utilize, o modo de o fazer é sempre o mesmo.

A mistura de fermento faz arrancar o processo de fermentação, que pode prolongar-se até três meses.



Apanhe 3,5 l de botões de roseira selvagem, limpe-os e corte-os em tiras. Em seguida, esmague-os com uma colher de pau ou com um maço.



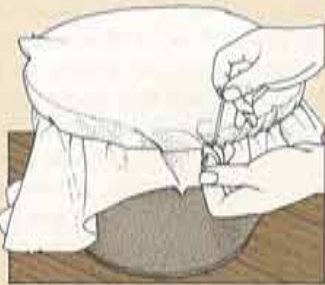
Ponha os botões de roseira esmagados, num recipiente e deite-lhes 7 litros de água a ferver. Pode adicionar-lhes o sumo e a casca de uma laranja.



Desfaça uma colher, de café, de fermento fresco ou então ponha o fer-



mento numa garrafa com um pouco de água e não o junte aos botões de roseira, enquanto a fermentação não acabar. Junte também uma colher, de chá, de ácido cítrico e meia colher, de chá, de tanino.



Tape para evitar uma contaminação pelas moscas. Deixe repousar 24 horas.



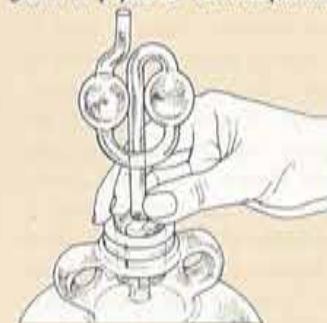
Tire o sumo e passe-o por um passador ou por um pano muito fino. Se quiser o sumo muito claro utilize, simultaneamente, os dois métodos.



Também pode passar o sumo por um coador de pano, que pode pendurar por exemplo, entre dois bancos. Não esprema, senão fica-lhe turvo.



Deite o sumo em garrações com um funil. Guarde-o à temperatura de 24 graus. A pepita de fermentação im-



pede a entrada do ar, mas permite a saída dos gases.



Logo que a fermentação termine, passe-o para as garrafas com um tubo de plástico ou borracha. Se não tiver o tubo, mude-o com um jarro e um



funil. Deixe pelo menos 2,5 cm para a rolha. Uma máquina de arrolhar ser-lhe-ia muito útil, mas, se a não



tiver, utilize um maço. Ponha a data, o rótulo e deixe envelhecer durante um ano.

Fazer sidra e vinagre

SIDRA

A sidra deve ser feita com uma mistura de maçãs. A mistura ideal seria aquela que incluísse fruta rica em ácido, tanino e açúcar, pelo que a combinação perfeita é a de maçãs muito doces com outras bastante ácidas e umas quantas maçãs silvestres ricas em tanino. Pode-se fazer sidra com maçãs pouco maduras, mas o seu resultado deixa muito a desejar. O ideal é colher as maçãs maduras e deixá-las em repouso 2 ou 3 dias até que comecem a ficar moles; por outro lado, a presença de algumas maçãs em mau estado não parece afectar a qualidade da sidra. A quantidade de suco varia de maçã para maçã e é muito difícil saber exactamente a quantidade de sidra que se pode obter de uma quantidade determinada de maçãs. Numa estimativa aproximada podemos dizer que com 5 a 7 kg de maçãs se obtêm 4,5 l de mosto.

Prensagem

Pisam-se e prensam-se as maçãs. Este trabalho árduo devia ser feito por um cavalo à roda de uma nora de pedra. Hoje em dia, já se vendem moinhos para sidra, mas o seu preço é muito elevado e podemos utilizar qualquer objecto duro, como um maço, desde que não seja metálico. O suco põe-se a fermentar num frasco e a polpa envolve-se numa serapilheira dando-lhe a forma de um queijo. Estes «queijos» vão a uma prensa para lhe extrair o resto do suco.

Fermentação

O mosto da sidra é colocado em grandes cubas de madeira. As que se utilizam comercialmente são muito grandes e têm uma capacidade para mil litros, mas o lavrador em auto-suficiência que queira fazer uns 50 l de cada vez, utilizará um normal barril de madeira ou uma tina de barro. Não é necessário pôr levedura já que o mosto fermenta por si. Como todo o açúcar das maçãs se fermenta e converte em álcool, a sidra fica bastante ácida, isto é, «áspera» na linguagem dos entendidos. Se quiser acelerar a fermentação pode acrescentar um pouco de levedura de vinho. Este método é mais eficaz do que as leveduras tradicionais que podem não ser suficientes para realizar esta tarefa. Para que a sidra tenha a doçura suficiente é necessário transvasá-la a meio da fermentação, tendo a preocupação de não mexer a borra; se quiser pode acrescentar ao suco entre 2,5 e 3 kg de açúcar por cada 45 a 50 litros e deve deixar fermentar novamente durante uma semana, finda a qual se deve voltar a transvasar. Se se pretender engarrafar a sidra de maneira a ficar espumosa, o melhor é experimentar primeiramente com uma pequena quantidade. Encha metade de um frasco de tampa de enroscar, tape-o bem e coloque-o num lugar temperado. Passadas 6 horas abra-o e se o recipiente estiver cheio de gás e se se tiver formado uma borra espessa, a sidra não está em condições de ser engarrafada. Somente deve ser engarrafada se não tiver criado borra e fizer apenas algumas borbulhas. A sidra melhora com o tempo e por isso a que é feita no Outono não deve ser consumida antes do Verão seguinte.

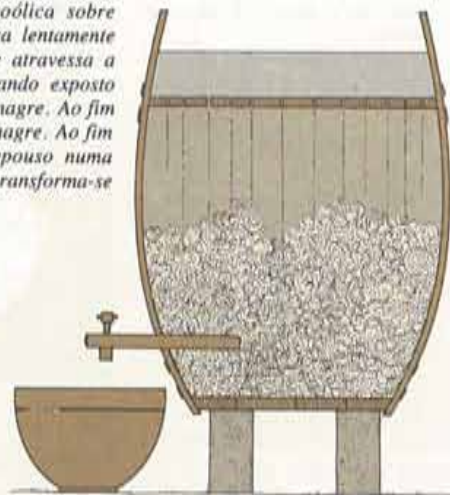
VINAGRE

O vinagre não é mais do que vinho, cerveja ou sidra cujo conteúdo alcoólico se convertem em ácido acético pela acção de uma bactéria que apenas actua em presença do oxigénio e daqui resulta a necessidade de proteger o vinho, a cerveja e a sidra retirando-os do ar para que não se transformem em vinagre. A levedura produz grande quantidade de bióxido de carbono o que impede a entrada de ar para o vasilhame. Mas a levedura apenas actua até uma determinada graduação alcoólica e a fermentação acaba quando se converte em álcool a quantidade de açúcar necessária para chegar a essa graduação, altura em que a levedura «morre» ou a sua actividade se inibe espontaneamente. É esta a altura em que entra em acção o bacilo do vinagre e também o momento em que há que acentuar a protecção dos sucos contra a entrada de ar e a consequente infecção bacteriana.

Mas se o seu desejo é fazer vinagre, então há que expor o vinho, a cerveja ou a sidra ao ar. Se se deixar um barril aberto ele converter-se-á em vinagre em poucas semanas, mas é preferível acelerar o processo porque o vinagre se pode impregnar dos odores do ambiente que o rodeia, e, além disso, certas bactérias nocivas teriam tempo e oportunidade para atacarem. A aceleração consegue-se do seguinte modo: enche-se um barril com aparas de faia (ou qualquer outra madeira desde que não seja muito resinosa) e embebem-se estas num bom vinagre do mesmo tipo daquele que se quer fazer. Coloca-se uma prancha de madeira perfurada dentro do barril, por cima das aparas, e verte-se o vinho, a cerveja ou a sidra sobre essa prancha para que o líquido passe lentamente através das camadas de aparas de modo que fique exposto ao ar e ao bacilo do vinagre ao mesmo tempo; quando atinge o fundo, sai por uma torneira. Se se deixar em cuba aberta, converte-se em vinagre em menos de uma semana.

Fazer vinagre

Primeiramente, enche-se um barril de aparas de faia que foram embebidas em vinagre da mesma qualidade que se pretende obter; em cima das aparas coloca-se uma prancha de madeira impregnada de furos do tamanho de cabeças de alfinetes. Verte-se a bebida alcoólica sobre essa prancha que passa lentamente através dos orifícios e atravessa a camada de aparas ficando exposto ao ar e ao bacilo do vinagre. Ao fim de uma semana de repouso numa cuba aberta o líquido transforma-se em vinagre.



Produtos de caça e pesca



Um homem pode pescar com o
verme que se alimentou dum rei
e comer o peixe que engoliu esse verme.
SHAKESPEARE

A caça

Longe vai o tempo em que os homens partiam para a caça a fim de proverem às suas necessidades alimentares e, também, às necessidades relativas ao vestuário das suas famílias. Nos dias de hoje, mesmo para aqueles que quisessem viver em auto-suficiência — e sem a preocupação das leis existentes —, a caça só daria um contributo muito aleatório. Com efeito, a caça rarefez-se devido à extensão das terras cultivadas e à exploração das florestas.

Além disso, todos os métodos de outrora (nós corredios, armadilhas, ciladas, etc.) caíram em desuso, quando não estão proibidos, pois hoje é difícil imaginar que alguém possa matar um animal infligindo-lhe sofrimentos inúteis.

Ir à caça sem ter em conta as leis e regras em vigor entre nós é ir ao encontro de graves aborrecimentos, que se arriscam a comprometer muito seriamente uma experiência de vida em auto-suficiência, em que o dinheiro «em caixa» é raro pela força das coisas.

Contudo, para quem escolheu viver uma tal experiência, a caça pode constituir uma festa que vem quebrar a monotonia dos dias, e que permite ver a natureza com olhos diferentes. Por estas razões — e se o coração no-lo dita — não se hesitará em sacrificar um pouco de dinheiro para ir à caça. E não só pelo eventual contributo alimentar que um tiro de espingarda pode trazer.

As leis

Todos os países regulamentam a caça. Em primeiro lugar concedem uma autorização, geralmente anual, que se obtém mediante pagamento e, cada vez mais, exigem um atestado de exame de caça e um certificado de seguro.

O caçador adquire, assim, a autorização para caçar durante os períodos de tempo em que a caça está aberta, e para matar aquela que está autorizada. Aliás, frequentemente, o caçador só pode caçar um número limitado de peças.

As armas

A arma de caça é a espingarda de cano liso, a espingarda de cano estriado ou a espingarda mista.

As espingardas de cano liso têm três calibres universalmente reconhecidos: o 12, o 16 e o 20. Esta denominação remonta a uma antiga classificação na qual o número 12 significava que eram necessárias 12 balas para perfazer uma libra inglesa. Com efeito, o cano da arma do calibre 12 tem 18,2 mm de diâmetro, o do calibre 16 tem 16,8 mm e o de 20 tem 15,7 mm. As armas têm muitas vezes dois canos, justapostos ou sobrepostos. A espingarda de cano liso dispara um cartucho de chumbo. O caçador escolhe a grossura do chumbo em função da caça, sabendo simultaneamente que escolhe a distância máxima a que vai disparar. A título de exemplo, podemos apresentar o seguinte quadro:

CAÇA	CHUMBO	ALCANCE
Javalis pequenos	00	60 m
Raposas, gansos selvagens	0 e 1	55 m
Patos bravos	2	55 m
Lebres, faisões, perdizes	3, 4, 5 e 6	50-40 m

CAÇA	CHUMBO	ALCANCE
Perdigotos, faisões coelhos bravos	7	40 m
Perdigotos, galinhas-d'água, narcejas	8	40 m
Codornizes, tordos	9	35 m

Para dar uma ideia do poder da arma de caça, eis uma classificação de alguns calibres, na ordem crescente da sua energia cinética a 100 m:

CALIBRES	ENERGIA CINÉTICA A 100 M EM KGM
Long rifle 22	9,9
Magnum 22	25
Remington 22	109
5,6 x 57	207
Winchester 270	267
7 x 57	299
9,3 x 62	417
9,3 x 64	533
Weatherby magnum 460	812

PARA DISPARAR	ENERGIA CINÉTICA NECESSÁRIA
Um cabrito-montês de 20 kg	100 Kgm.
Um javali de 100 kg	200 Kgm.
Um veado de 200 kg	300 Kgm.
Um búfalo de 1000 Kg	700 Kgm.

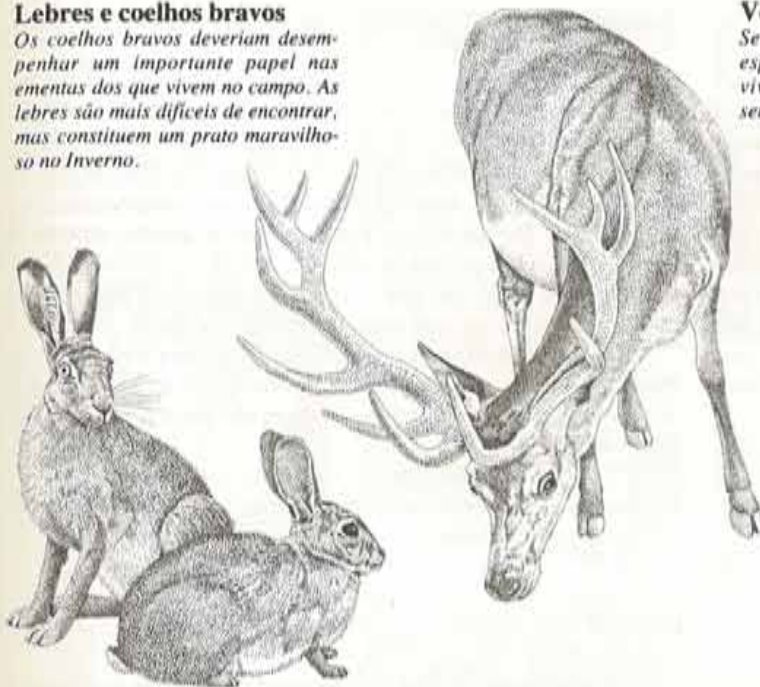
As espingardas de caça com cano estriado têm calibres e cartuchos muito variados. Assinalamos aqui o sistema de designação válido no continente, dado as designações de calibre anglo-saxónicas serem muito fantasistas. A designação moderna comporta dois grupos de 2 ou 3 algarismos seguidos ou não da letra R. Exemplo: uma espingarda de calibre 6,5 x 57 R é feita para uma bala de 6,5 mm de diâmetro e um encaixe de 57 mm de comprimento; o R indica que o encaixe comporta um bocel.

Perante a variedade das armas e dos calibres, o caçador deve-se informar antes de comprar uma arma, visto que se pode enganar redondamente. Por conseguinte, um caçador que queira caçar a camurça e o bode selvagem não compra uma arma de calibre 9,3 x 64 destinada à caça de feras, mas sim um calibre 7 x 66 que lhe permitirá, além disso, matar o javali e o veado.

Existem ainda as armas mistas; o tipo mais divulgado é o *drilling*, ou seja, uma espingarda com dois canos lisos justapostos e um cano estriado, em baixo, ao centro. É uma arma de caça universal para as nossas regiões, visto que permite enfrentar todas as eventualidades de uma caçada. Se tivermos de optar pela caça grossa, utilizaremos uma arma automática de cano estriado.

Lebres e coelhos bravos

Os coelhos bravos deveriam desempenhar um importante papel nas ementas dos que vivem no campo. As lebres são mais difíceis de encontrar, mas constituem um prato maravilhoso no Inverno.



Veados

Se os veados não sofrerem protecção especial na sua região, cace-os e viverá de carne de caça durante semanas.



Aves de caça

Nos nossos dias, a maioria dos pequenos pássaros estão protegidos, mas, no entanto, pode melhorar o seu rancho com patos bravos, faisões e gansos selvagens.

As técnicas de caça

Existem numerosos tipos de caça, mas nem todos estão autorizados ou ao alcance de um homem só, ou de um pequeno grupo de homens. A caça feita por um homem só se faz por aproximação; pratica-se de modo solitário e sem cão, em grandes espaços florestais ou montanhosos. A caça que se persegue é a graúda: veado, cabrito-montês, javali, camurça e certos pássaros: faisões e patos.

Neste tipo de caça, o caçador tem contra si a acuidade dos sentidos dos animais e a sua desconfiança, as condições atmosféricas e as dificuldades do terreno. É sempre difícil chegar às proximidades da caça e atirar despreocupadamente sobre o animal escolhido. A primeira condição é a de fazer a aproximação do animal, conservando o vento de frente ou ligeiramente de lado. Um sólido conhecimento da caça, paciência e resistência darão, tarde ou cedo, a oportunidade de atirar infalivelmente.

Na caçada à espreita, o caçador aguarda sempre sozinho, em vez de ir procurar a caça. O lugar de espera é sempre nas proximidades dos locais de passagem da caça (bebedouro, pastagem, passagens assinaladas, etc.).

Sozinho com o seu cão, o caçador pode praticar a caça com perdigueiro; o cão assinala a presença da caça imobilizando-se, com os músculos tensos. O cão deve estar especialmente treinado para este género de caça; em França são os perdigueiros, ou cães de caça espanhóis, que se utilizam especificamente para tal.

A caça com o cão a correr pratica-se só, ou na maioria das vezes, na companhia de outros caçadores. Os cães seguem a pista e levantam a caça e os caçadores esperam-na em pontos de passagem.

Na batida ou no cerco, homens e cães repelem a caça para a linha dos caçadores. É uma caça acompanhada.

Utilização

Evidentemente que, aquele que tiver a sorte e os meios de apanhar caça grossa debater-se-á com inúmeros problemas. Não conseguirá certamente comer toda a carne fresca antes que esta se estrague, a menos, claro, que possua um congelador. Mas resta-nos sempre a possibilidade de vender uma parte ou de presentear os vizinhos.

O Coelho bravo

(Oryctolagus cuniculus)

O coelho possui um pêlo cinzento, mesclado de ruço e ruivo; as orelhas são esbranquiçadas, assim como a parte debaixo da cauda, preta na sua extremidade. As orelhas são muito menos compridas que as da lebre, de quem é primo. A morfologia do coelho é mais harmoniosa que a da lebre, sendo esta mais bem estruturada para a corrida. O coelho vive em tribos, num covil com várias ramificações, dispondo cada família do seu próprio túnel.

A fêmea é tão prolífera que esta espécie quase causou a ruína dos colonos australianos, de tal modo as suas terras estavam infestadas. A ameaça foi afastada porque os coelhos foram vítimas de uma epidemia voluntariamente introduzida pelo homem: a mixomatose. Esta doença também fez estragos na Europa, de tal modo que, hoje, os coelhos bravos são relativamente pouco numerosos.

Caça-se à vista com cães perdigueiros ou em batida. Para o atingir, tem de se atirar rapidamente e com destreza.

Far-se-á controlar a carne por um veterinário ou um talhante competente; ao menor sinal suspeito, olhos fora das órbitas, orelhas caídas, cabeça inchada, enterra-se o animal e faz-se uma desinfectação.

Um coelho bravo dá menos de um quilo de carne comestível.

A Lebre (*Lepus europaeus-pallas*)

A lebre é mesmo o tipo de caça pequena, para a quase totalidade dos caçadores dos nossos países. O seu pêlo ajuda-a a camuflar-se admiravelmente e, muitas vezes, é à última hora que se levanta repentinamente a nossos pés. A sua corrida é rápida, em ziguezague, o que coloca os cães perante uma dura prova. Reconhece-se pelas suas longas orelhas utilizadas como cornetas acústicas. A lebre dispõe de tocas, bem dissimuladas e bem escolhidas, ao abrigo dos ventos e da chuva. Abandona a sua toca ao amanhecer e ao crepúsculo... e quando está a ser caçada.

A fêmea gera 3 ou 4 filhos por ninhada e pare cinco ninhadas por ano (Fevereiro, Abril, Maio, Julho e Setembro).

A lebre caça-se à vista, com um bom cão perdigueiro ou, ainda, com um cão que desaloja a lebre, a persegue e a faz descer em direcção ao seu ponto de partida... onde o caçador a espera.

A lebre macho chama-se lebrão, a fêmea coelha brava e o filho é o lebracho. Uma lebre pode pesar viva de 6 a 9 libras em França, e até 12 libras na Europa Central.

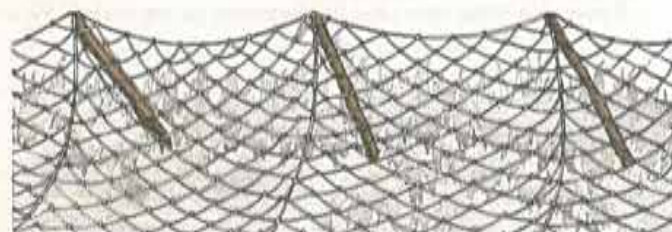
Armadilha com laço

Coloca-se a armadilha nos lugares onde habitualmente passam os coelhos e as lebres; quando um animal mete a cabeça no laço, este aperta-se e estrangula-o; é um método infalível, mas cruel.



Rede

Dispõe-se a rede, estendida, junto das luras e dos comedouros e puxa-se a corda para que a rede caia enquanto os coelhos estão a comer. Ou, então, enxotam-se para que corram à lura e fiquem presos na rede.



O Cabrito-montês (*Capreolus capreolus*)

O cabrito-montês é o cervideo mais pequeno das nossas regiões e está perfeitamente adaptado ao nosso clima temperado. É um animal gracioso; a sua cabeça é expressiva, o seu olhar doce e o seu pêlo sedutor. É curioso mas mais prudente ainda. Só sai em terreno descoberto, ao amanhecer e ao crepúsculo. No Inverno, muitas vezes o cabrito-montês é assinalado graças ao seu espelho ou auréola de pêlos brancos, situados em redor do ânus. Todos os anos, em Novembro, perde os seus chifres que depressa voltam a crescer.

Do seu nascimento até aos seis meses, o cabrito-montês macho é uma «cria», dos seis meses a um ano é um «cabritinho-montês», depois um «veado-anejo»; a fêmea é uma cabra-montês.

O cabrito-montês caça-se com uma carabina, por aproximação com galgo, em batida ou a olho. O peso do animal vivo varia entre 15 e 30 quilos.

O Javali (*Sus scrofa*)

O javali é um animal que necessita de sossego para viver, para se alimentar e reproduzir-se. Gosta das grandes florestas, é bastante nómada e muda frequentemente de local de paragem.

Está perfeitamente adaptado à vida na floresta e bem protegido das intempéries pelas suas cerdas. Tem uma cabeça talhada em cunha e guarnecida de defesas, não só para se defender mas também para procurar os alimentos no solo ou para penetrar nos matagais. De hábitos nocturnos, raramente abandona o seu covil durante o dia. É omnívoro, mas também apreciando batatas, milho e cereais. Os agricultores queixam-se frequentemente dos estragos que ele provoca.

A fêmea é uma javalina, os filhos são javalis pequenos.

A caça ao javali pratica-se por aproximação, a olho ou em batida. A carcaça dum javali pesa 80 a 150 quilos ou mais ainda, nalgumas florestas da Europa Central.

O Veado (*Cervus elaphus*)

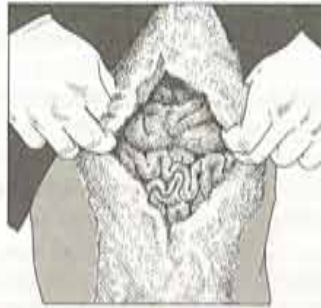
É o maior animal de caça das nossas regiões. A sua armação é muito mais desenvolvida que a do cabrito-montês e representa 4 a 5% do peso do animal. Este varia de 100 a 200 quilos para os machos e menos de metade para as corças. A cor do pêlo varia consoante as mudas: de um arnuivado no Verão a um acizentado no Inverno.

O veado é um ruminante que come enormemente na Primavera e pouco durante o período do cio (final de Setembro — início de Outubro). Os machos vivem sós durante o Inverno, estação durante a qual eles não têm arvoredos. Os veados necessitam de água e de chafurdo nos quais se espojam para se refrescar e se recobrir com uma camada de lama contra os moscardos e os parasitas.

A caça ao veado faz-se por aproximação, durante o período do cio. Requer muita vontade, paciência e um conhecimento perfeito dos hábitos do animal.

Esfolar um coelho

Depois de ter morto um coelho, terá ainda de o preparar, antes de o meter no tacho. Primeiro, antes mesmo de lhe tirar a pele, é preciso esvaziá-lo. Não é difícil tirar a pele, verá que ela se separa facilmente da carne. E se a ideia de ter de preparar um coelho o amedronta, ganhe coragem e pense no cheiro e no aroma de uma terrina!



Abra a barriga, puxando com os dois dedos, e tire os intestinos.



Revire a pele e o pêlo para soltar primeiro uma pata de trás e depois a outra.



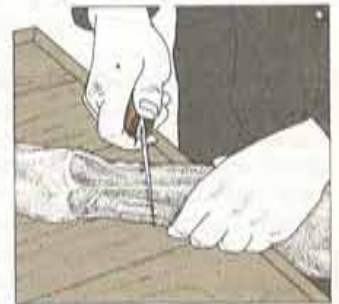
Solte as patas dianteiras e corte o último tendão, segurando na pele.



Corte as quatro patas com uma faca bem afiada.



A parte posterior do coelho já está retirada, é a altura de cortar o rabo.



Passa a pele pela parte superior do pescoço do coelho e corte-lhe a cabeça.

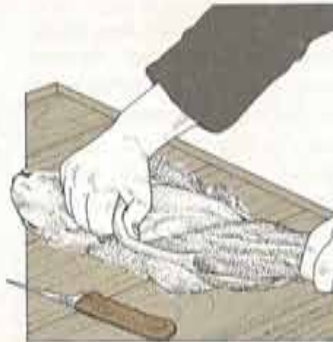
Mantenha a cabeça do coelho entre as suas pernas e as costas apoiadas contra si. Faça um buraquinho na barriga.



Separe delicadamente a pele e introduza dois dedos no buraco.



Arranque o pêlo e separe a pele na barriga do coelho.



Segure nas patas traseiras com uma das mãos e puxe a pele em direcção às patas dianteiras.



Faça uma incisão na barriga, entre as patas traseiras, e retire o tubo anal. Em seguida solte o bofe e o coração com a sua faca. Não se esqueça de separar a vesícula biliar do fígado.

Peixes e crustáceos

Aquele que vive em auto-suficiência deve procurar tirar partido de todas as possibilidades que lhe permitam providenciar a alimentação, e o peixe deve ter um lugar importante nas suas ementas, as quais devem ser saudáveis, naturais e variadas. A pesca como desporto é, em minha opinião, uma total perda de tempo. Apanhar peixe, pesá-lo e voltar a colocá-lo na água não faz bem a ninguém. Muitos pescadores imaginam injustamente, que os peixes de água doce não são comestíveis ou são maus. Isto não é de modo nenhum verdade; os peixes de água doce são um bellissimo alimento e dever-se-ia encorajar as pessoas a pescá-los para comer. Os métodos de que falo mais adiante não são necessariamente legais em todos os países; tudo o que posso dizer é o que deveriam ser.

PEIXES DE ÁGUA DOCE

Trutas

Imensas pessoas apanham as trutas à mão «afagando-as». Você estende-se à borda de água e introduz docemente a sua mão numa cavidade, debaixo de água, remexendo os dedos como quando faz cócegas a alguém. Se sentir um peixe na ponta dos dedos, afogue-lhe o ventre durante cerca de um minuto. Depois, agarre-o suavemente e tire-o da água. Existe também outro método, o «tacteo»: você avança, subindo a corrente de um rio pouco profundo e passa as suas mãos sob as rochas, apanhando todos os peixes que encontrar. Ao fazer isto, é evidentemente muito possível que se deixe morder por uma enguia.

Lúcio

Quando eu era criança, a pesca com nó corredio era muito praticada na Grã-Bretanha. Você mune-se de um pau, do qual está suspenso um cordel, que termina com um nó corredio; se avistar um lúcio imóvel na água, como acontece muitas vezes, passa devagar o nó corredio por cima da sua cabeça e, quando achar que o nó está no meio do peixe, puxa com um esticão seco e a partida está pregada. E, caso o seu nó corredio tocar no lúcio quando tenta aprisioná-lo, ele julgará que é um pedaço de madeira que desce com a corrente.

Salmão

É muito possível arpoar o salmão. Mas terá primeiramente que encontrar um; eles repousam muitas vezes a um nível de água calmo ou sob uma árvore inclinada sobre o rio. Tira um anzol da sua algibeira, que pode ser um grande anzol para bacalhau, e, depois, corta um pequeno tronco de uma moita prendendo-lhe o seu arpéu. Também lhe é, igualmente, necessário um cordão (um pequeno cordel) que vá da ponta do arpéu ao seu pulso, em redor do qual é enrolado. Leva o pau até junto do salmão e larga o ramo. A sua linha desenrola-se do pau sob a acção do tronco que se afasta e pode pescar o peixe com a linha. Visto que, se o tentar tirar com o tronco, é ele que se arrisca a atirá-lo à água.

Enguia

As pessoas sensatas, entre as quais incluo os Holandeses e os Dinamarqueses, acham que a enguia é o melhor peixe que há e, na verdade, quem quer que já tenha experimentado comer a *garookte palling* na Holanda, terá de o admitir forçosamente. Pode apanhar enguias por meio de nassas para

enguias, que são uns cestos cónicos ou quadrados em verga, com grade metálica ou caixilhos que sustém uma armadilha, com um túnel de admissão, tal como numa pequenina rede lagosteira. Coloque peixe fresco ou carne como isca e não creia de modo nenhum que as enguias se contentam com velhos peixes. Coloque carne fresca, ou intestinos de frango, num pequeno saco de juta, fechado e carregado com alguns calhaus, e apanhará enguias.

Também pode fazer um espinel (1); com minhocas, faz uma bola grossa como o seu punho, e depois enfia entre as minhocas fios de lã em todos os sentidos. Deixe o conjunto mergulhar em água pouco profunda, preso à extremidade dum cordel agarrado a um pau. Momentos depois puxa o seu espinel e encontrará provavelmente, uma enguia com os dentes cravados no fio de lã. Coloque o espinel no fundo do seu barco ou na margem e abane-o. Apanhei, assim, dezenas de quilos de enguias numa tarde.

Não falei na pesca clássica, com linhas e canas, visto que ela se pratica mais como desporto do que para a obtenção de alimentos, ainda que não negue que alguns bons pescadores conseguem tirar da água quantidades de peixe nada desprezíveis. Mas dever-se-iam «cultivar» os peixes de água doce, do mesmo modo que se faz com a terra ou como o gado. Limitarmo-nos a considerar o peixe como o elemento de um desporto é um luxo a que um mundo esfomeado não se pode permitir. Os peixes deveriam ser criados, tratados e considerados como uma excelente fonte de alimentação. E se, além disso, sentirmos prazer em pescá-los, então, tanto melhor.

PEIXES DE ÁGUA SALGADA

Pescar peixes pelágicos

Aquele que quiser pescar peixes de água salgada terá de saber que eles se dividem em duas categorias: os pelágicos e os bentos. Os segundos estão confinados ao fundo do mar, os primeiros estão por toda a parte à excepção do fundo. Ora bem, os modos de os apanhar são, evidentemente, muito diferentes.

Anzóis e penas

Pode acontecer que apanhe numa tarde dezenas de quilos de peixes pelágicos, com anzóis. É o caso das cavalas, ainda que o modo clássico consista, de preferência, em utilizar um engodo, isto é, prender a um anzol um pedaço de 5 cm de pele antecipadamente levantada junto da cauda de uma cavala já apanhada. O método, então, ditava que puxasse a sua linha a partir dum barco que seguia a 2 nós. Depois alguém inventou as penas. De modo que, talvez você se encontre agora, com uma dúzia de anzóis agarrados a pequenas linhas ligadas à linha principal, a qual está carregada com um peso. Cada anzol está munido de uma pena branca ou de cor (mas um pequeno pedaço de plástico ou de metal brilhante também serve). Sentado num pequeno barco imóvel, você faz mergulhar a sua linha à profundidade apropriada e faz mexer as penas imprimindo à linha um movimento de cima para baixo.

(1) Espinel — Aparelho de pesca com vários anzóis presos à mesma linha.

Não perca o seu tempo a tentar apanhar cavalas quando as não há. Mas aguarde que os outros pescadores assinalem um cardume ao largo e parta então; mas seriamente, pois armazenada e salgada, a pescaria de um dia pode dar-lhe peixe suficiente para um ano. No resto do tempo faça outra coisa; o tempo é um factor primordial para aquele que vive em auto-suficiência, e não se pode dar-se ao luxo de o utilizar mal.

Arrasto

Não se podem pescar arenques com anzóis. Contrariamente à cavala, o arenque não caça nem pesca, mas alimenta-se de plâncton; a sua boca é, pois, muito pequena para deixar passar um anzol. O arenque pesca-se, geralmente, de arrasto. É uma rede fina que cai verticalmente na água e que é sustida por um cabo e flutuadores de plástico ou cortiça. E pode fazer descer a sua rede à altura que quiser alongando ou encurtando esse cabo. À noite terá melhor pescaria e o ideal é uma bela noite de luar. Lance a sua rede a partir dum barco, prenda-a, e deixe-a ir à deriva durante uma ou duas horas. Faça subir uma ponta da rede, uma vez por outra, para ver se o animal morde, e, se um cardume de peixes ficar lá dentro, retire-a, mas não tente tirar os peixes da rede no barco: ponha-a no fundo e regresse ao porto. Descarregue aí a sua rede e sacuda-a por cima de um toldo.

Pescar peixes bentos

Arrasto

Os peixes que vivem a maior profundidade pescam-se especificamente com rede de arrasto. Existem, sobretudo, duas espécies de arrasto: o arrasto de vara e o arrasto de discos. O primeiro é uma rede em forma de saco cuja entrada é

mantida aberta por uma vara; quanto ao segundo, compreende dois discos de madeira de cada lado da abertura e, em consequência do movimento e da pressão, eles tendem a afastar-se um do outro, o que mantém a rede aberta. Muitos não estarão de acordo, mas creio que para aquele que dispõe unicamente de um pequeno barco, o arrasto de vara é preferível, porque para rebocar um arrasto de discos é necessária muitíssima força, tanto mais que se tem de atingir uma certa velocidade para que os discos cumpram a sua função. Em contrapartida, um pequeno arrasto pode ser puxado por uma vela, sobretudo se estiver dependente da maré. E, frequentemente, a maré será suficiente para puxar a sua rede. Puxe-o sempre no sentido da maré porque os peixes se mantêm na sua frente.

Chincha

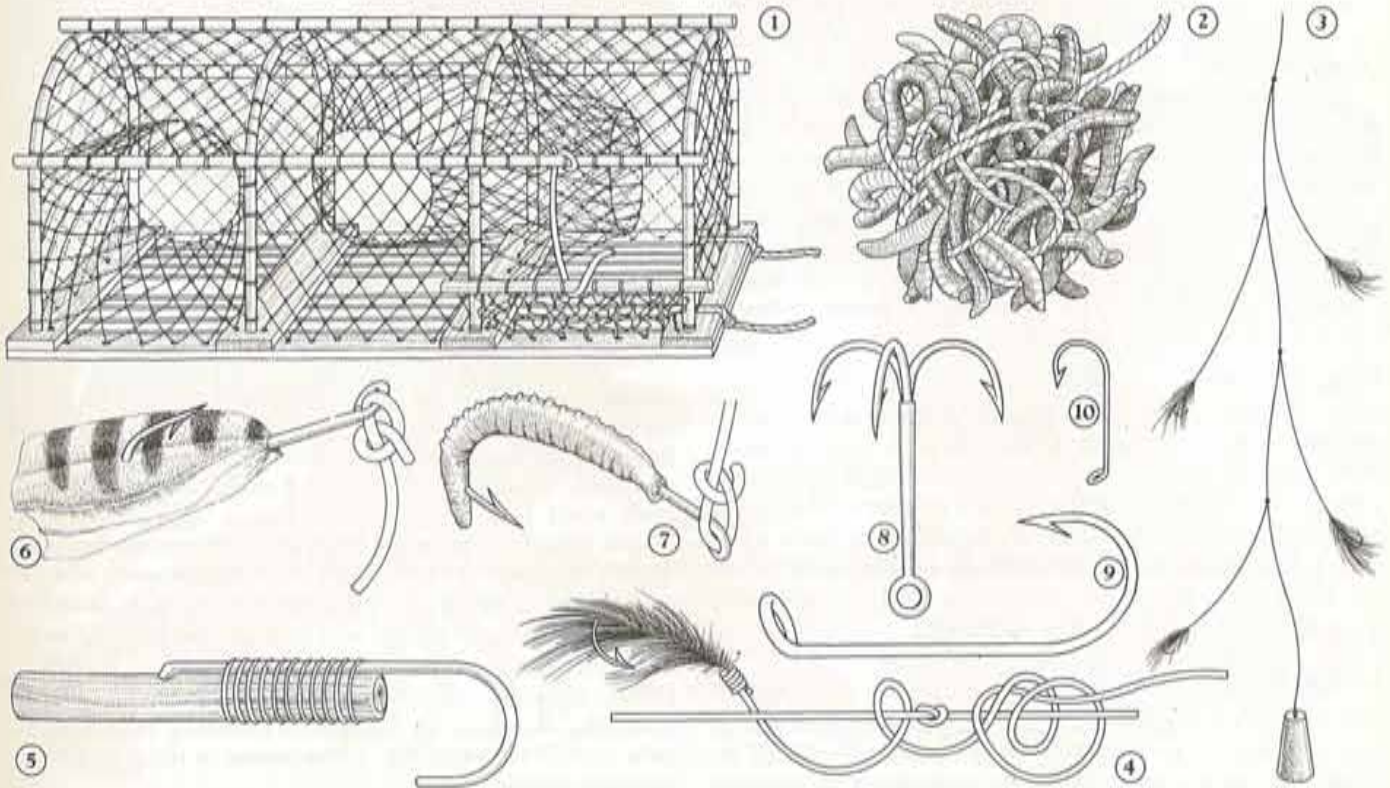
Eis mais uma rede em forma de barreira. Você prende uma das extremidades à praia e a outra ao barco que conduz a rede para o largo e, depois, faz um semicírculo para regressar à praia. Você reboca, então, as duas extremidades da rede ao mesmo tempo, e tudo o que se deixou apanhar lá dentro vem parar à praia.

Chincha de nylon

Você também pode apanhar salmões com uma chincha de

Anzóis, linhas e redes lagosteiras

1 Rede lagosteira com «salão». 2 Espinel ou novelo de vermes para enguia. 3 Penas, linha lastrada com cordadas. 4 Pena (detalhe). 5 Gancho para retirar os anzóis. 6 Forma ou extremidade de pele muito fina. 7 Anzol com minhoca de pescador. 8 Anzol triplo para lúcius. 9 Anzol para bálchalau. 10 Anzol para rede camaroeira.



nylon no momento em que estes descem os rios em direção ao mar. É-lhes necessária uma rede de um só fio com quatro filas de malhas de 13 cm cada, para peixes de tamanho médio e de 14 cm para os grandes. Essas redes são de tal modo invisíveis que as pode utilizar em pleno dia, mesmo para os salmões. O único problema (além de um guarda de pesca curioso!) serão as focas que perseguem os salmões na rede e vão despedaçá-la completamente.

Linha de pesca comprida

Pode lançá-la a partir dum barco. A linha terá o número de anzóis que quiser, ficando cada um na extremidade de uma cordada (linha com iscas). Enrole cuidadosamente a sua linha, num cesto ou num balde, e coloque a pouco e pouco, cada anzol ao lado do outro na borda do balde, as cordadas são suficientemente compridas para isso. Coloque cada isca no anzol. Depois vá contra a maré para o local que escolheu, lance a âncora e deixe fugir a sua linha; os anzóis seguirão uns atrás dos outros. Mas muna-se, no entanto, de um pequeno pedaço de madeira para o caso de eles se mostrarem recalcitrantes. E, se depois, apesar de tudo, se encontrar perante uma «ensarilhada», sobretudo não tente desfazê-la. Encontrar-se-ia com um anzol espetado na mão, tão certo como o meu nome ser John Seymour. Mas nada disso lhe acontecerá, se fizer tudo bem. Quando a linha toda estiver na água lance a âncora e também uma bóia, e regresse a casa. Volte no dia seguinte e faça subir a linha.

A dimensão dos anzóis depende unicamente do género de peixes que espera apanhar. Estas linhas são muito boas para o congro. Particpei uma vez numa pescaria em que apanhámos, numa noite, perto de 500 quilos de congro. Mas, perdoe a pouca quantidade: tínhamos 1200 anzóis. Para peixes tão grandes e sobretudo para os congros, vale a pena ter um «esmerilhão» em cada cordada; assim, o anzol, acompanha o peixe quando este roda em torno da linha.

Se tudo lhe correr bem, é muito fácil retirar o anzol da boca dum grande peixe. É-lhe necessário um anzol sem «barilhão», portanto uma espécie de gancho, bem fixo num cabo em madeira. Coloque aí o seu gancho, onde o anzol está preso, e sacuda-o. Terá de dispor igualmente de uma «matatouro» que é como se denomina o maço tradicionalmente fabricado em madeira de buxo. Chamamos-lhe assim, porque ela lhe permitirá dar uma morte mais «humana» aos peixes, evitando-lhes o habitual sufocamento.

Sirga

Só em circunstâncias muito precisas é que a sirga é protutiva para a pesca do fundo. Essas fileiras de tipos cheios de esperança, alinhados sem fim na extremidade dos paredões, acabam por levar mais tempo a iscar e a levantar a linha do que a trazer peixe para casa. Por conseguinte, nunca lance a sua linha a não ser quando estiver seguro de que há qualquer coisa por baixo. Mas, sobretudo, informe-se e observe o que fazem os indígenas antes de ir perder o seu tempo.

LITORAL

Não é de modo nenhum necessário ter um barco para beneficiar das riquezas do mar. Um simples passeio, ao longo do litoral, dar-lhe-á a oportunidade de se abastecer de criaturas

marinhas muito diversas. Claro que aquele que parte com algum material se desembaraçará melhor que aquele que vai dar uma volta com as mãos nos bolsos. Mas, com alguns conhecimentos e um pouco de habilidade, ambos regressarão com o suficiente para fazer uma entrada para a refeição seguinte, se não for mesmo uma refeição completa.

Um homem sem barco pode apanhar peixe eficazmente, a partir da praia, com uma sirga. Na maré baixa, desça até ao fim da praia e coloque uma linha na areia ao longo do mar. Quando a maré sobe, os peixes seguem-na, pois, na verdade, esperam encontrar alguns desses pequenos animais que se enterram na areia quando a água desaparece, mas tornam a sair na maré alta. Você apanhará peixes, não muitos talvez, mas apanhará alguns; terá muita sorte, se capturar um em cada 20 anzóis. Mas, no fundo, um peixe iguala um refeição e é sempre preferível a não ter peixe algum. Se quiser ser mais eficaz, coloque uma porção de anzóis, uma centena não é de mais.

A linha deve estar fixa a cada extremidade com um peso bastante grande, e comportar uma enxárcia morta que termina por um flutuador para que se encontre facilmente. Lembre-se de que a maré nem todos os dias é igual. Então, talvez uma noite lhe aconteça que, ao colocar a linha na extremidade da praia, descubra na manhã seguinte que a água não subiu suficientemente para a cobrir. Se a sua linha estiver munida de um flutuador de cor, encontrá-la-á facilmente.

Quanto às iscas, encontrará praticamente em todas as praias com areia, as «minhocas de mar» que lhe farão falta. Desenterrá-las-á com uma pá durante a maré baixa. Mas atenção! Há um truque e, se não o conhecer, não encontrará muitas minhocas. A minhoca faz pequenos montes de areia com a forma do seu corpo. Portanto, não escave mesmo por baixo mas procure um pequeno buraco que se deverá encontrar a uns trinta centímetros desse ponto. Eis o seu refúgio, e é aí que deve escavar, mas depressa se as quiser encontrar. Também pode utilizar como isca as lapas, os mexilhões, fatias de arenque ou de cavala. Patelídeos ou lapas devem ser bruscamente separadas da sua rocha, com um pequeno martelo, pois uma vez que as advirta das suas intenções mortíferas, elas agarram-se como... ora bem! Como lapas, e então terá de as pulverizar para se deixarem apanhar.

CRUSTÁCEOS

Mexilhões

Apanhe-os sobre as rochas, o mais distante possível, na baixa-mar e até mesmo, quando a água não é demasiado profunda, mais baixo ainda que a maré baixa. Eles devem estar vivos e, se estiverem firmemente agarrados, é sinal de que estão bem vivos. Não apanhe mexilhões nas águas em que existe risco de poluição pelos esgotos, pois eles desempenham o papel de filtros naturais, ou seja, filtram as bactérias e guardam-nas nas suas conchas. Em geral diz-se que eles devem ser corridos até ao momento em que se abrem; ora, isto é, na minha opinião, extremamente perigoso. Todos os mexilhões deveriam ser fervidos ou cozidos a vapor durante, pelo menos, vinte minutos, para eliminar os riscos de envenenamento alimentar.

Amêijoas

Retire-as da areia com um ancinho de ferro. Rapidamente passará a conhecer os bons locais, observando a areia que apresenta de algum modo um aspecto diferente. É frequentemente mais cinzenta do que na área em redor. Coloque-as num «camaroeiro» e retire-lhes a areia lavando-as em água pouco funda. É muito mais fácil apanhar amêijoas quando há um pouco de água por cima da areia. Coza a vapor ou na água durante 20 minutos.

Navalhas

Estas traem-se a si próprias pelos pequenos jactos de água que brotam dos buracos onde vivem. Isso acontece quando se anda muito junto delas. Vivem muito baixo na praia, precisamente num local onde a areia só está descoberta durante as marés vivas. Se andar às arrecuas na praia, verá perfeitamente pequenos jactos de água depois da sua passagem. Para as apanhar, utilize uma vareta de metal com pequenas pontas numa extremidade. Enterre-a lentamente no buraco e a navalha aderir-lhe-á. Também pode enterrar uma mão cheia de sal no buraco e a navalha aparecerá.

Lapas

Também são comestíveis e, se estiver verdadeiramente esfoameado, poderá comê-las cruas (se estiver seguro de que não estão poluídas), mas elas são bem melhores cozidas e darão esplêndidas sopas.

Ostras

Também só deverá comer ostras cruas quando estiver seguro de que não estão poluídas. Pois elas são igualmente deliciosas cozidas e os riscos de intoxicação são muito menores. Para abrir uma ostra mantenha-a enrolada num pano branco com a sua mão esquerda, e enterre uma faca de lâmina pequena junto da articulação que lhe permite fechar-se. Pode poupar-se a este trabalho metendo as suas ostras no forno durante quatro minutos, a 200 graus, mas, se as quiser comer cruas, aquecê-las seria uma aberração.

Palurdas

Nos Estados Unidos é tradição cozê-las directamente na praia. Faça um buraco na areia, coloque pedras grandes no fundo e durante três ou quatro horas mantenha por cima delas um lume intenso. Ponha algas sobre as pedras, depois as palurdas, juntamente com as espigas de milho ou de qualquer outra coisa que goste, e tape com uma nova camada de algas depois de ter deitado um pouco de água salgada; ponha, por fim, um pano aleatroado para fechar o seu buraco e espere até que as palurdas comecem a abrir-se.

Plantas e animais do litoral

1 Navalhas, 2 Búzio vulgar, 3 Lapa vulgar, 4 Amêijoas vulgar (comestível), 5 Ostra vulgar, 6 Mexilhão vulgar, 7 Burriê vulgar, 8 Caranguejo comestível, 9 Lagosta, 10 Camarão cinzento, 11 Bodelha, 12 Alface-do-mar, 13 Alga comestível.



Burriês

Encontramo-los nas poças de água, entre as rochas, na maré baixa. Deixe-os ferver na água durante um quarto de hora. Tire-os da sua concha com um alfinete, borriife-os com vinagre e coma-os com pão e manteiga. São de digestão muito pesada.

Búzios

São crustáceos do alto mar e apanham-se como as lagostas, com uma rede lagosteira, mas mais pequena. O arenque salgado ou a cavala são uma boa isca. Coza-os na água ou a vapor durante meia hora. Mas, no entanto, eles terão sempre um gostinho a coiro molhado.

Lagostas e caranguejos

Apanham-se geralmente com redes lagosteiras, que têm grades com uma abertura que os bichinhos podem transpor, mas sem nunca poderem voltar a sair. Esta rede pode ser de vime, de arame ou metálica. Existem também «cestos-salões», modelos mais sofisticados e mais compridos que os outros, porquanto possuem uma sala de entrada em cada extremidade, e um salão ao meio. É bom se, devido ao mau tempo, você tiver de deixar as suas redes lagosteiras submersas durante muito tempo. Com efeito, as lagostas que ficam presas à entrada procura sair, mas na verdade, vão dar ao «salão» onde não lhes resta senão esperar. E, durante esse tempo, elas não comem as suas iscas que irão atrair outras lagostas.

Algas marinhas

Muitas algas são comestíveis, mas duas, sobretudo, são excelentes: a bodelha (*porphyra umbilicalis*) e a salicórnia (*salicornia europaea*).

A bodelha tem a folhagem fina e translúcida e cresce nas rochas. Para a preparar, mergulhe-a primeiro durante algumas horas em água fresca, depois deixe-a secar em lume brando num forno, antes de a reduzir a migalhas num almofariz. Ponha-a, então, a cozer durante algumas horas, mudando frequentemente a água da cozedura. Escorra-a e deixe-a secar e obterá pão de bodelha, um alimento que os mineiros da Escócia consideravam benéfico para os pulmões. Coma o seu pão ao pequeno-almoço juntamente com presunto. Também pode muito simplesmente lavar a bodelha, e cozê-la algumas horas em banho-maria. Estufada com sumo de limão ou de laranja e um pouco de manteiga ou azeite, constituirá um excelente molho para acompanhar o carneiro.

A outra alga verdadeiramente boa, a salicórnia, não é, de facto, uma alga marinha. Assemelha-se a um pequenino cacto e cresce precisamente abaixo do limite da enchente da maré. Pode comê-la crua no próprio local (com a condição de a praia não estar poluída), mas também pode ferver e servi-la, tal como os espargos, com manteiga, deixando as fibras exteriores que são bastante duras. Também se pode meter a salicórnia em vinagre.

A alga verde ou alface-do-mar (*ulva lactuca*) e a alga comestível (*rhodymenia palmata*), podem ser tratadas do mesmo modo que a bodelha.

A couve marinha também é comestível, mas é realmente um legume vivaz. Provém das costas arenosas do mar do Norte, do Atlântico e do Mediterrâneo; mas pode muito bem cultivá-la no seu jardim, do mesmo modo que o ruibarbo. Os rebentos das folhas são esbranquiçados e consumidos como os

espargos. Pode cultivá-los em todos os climas frios ou temperados que se assemelhem um pouco ao do seu litoral natal.

DEFUMAR E CONSERVAR O PEIXE

Enguia

Esvazie as enguias para as defumar, mas não retire a pele. Lave-as bem e ponha-as em sal durante 12 horas, depois pendure-as num pequeno pau e mergulhe-as alguns segundos em água a ferver. O peixe abre-se nesse momento. Defume-o ao lume a 60 graus durante duas a quatro horas, consoante a grossura. Coma-as assim sem as chegar a cozer. É, sem dúvida, o prato mais delicioso neste «vale de lágrimas».

Salmão

Para defumar o salmão, prepare os lombos e retire as espinhas. Não é fácil, mas pode esticar um pouco a carne para que as espinhas apareçam e se possam tirar com uma pequena pinça depilatória. Passe um fio através das espáduas e faça uma incisão bastante profunda na cabeça para que o sal possa penetrar. Coloque o peixe sobre uma fina camada de sal, ponha uma porção de sal com um centímetro e meio de espessura sobre a parte mais grossa e espalhe-o diminuindo até à cauda. Para 700 a 900 gramas de lombo deixe ficar o peixe no sal durante 12 horas. Para 1 kg e 400 g a 1 kg e 800 g são necessárias 18 horas e para mais de 1 kg e 800 g são 24 horas. Se, depois do tempo normal de salga, a carne ainda estiver mole, salgue durante um pouco mais de tempo. Depois retire o sal debaixo de água e defume durante 24 horas a 21 graus com muito fumo, ou então, durante 12 horas a 27 graus com fumo ligeiro. É boa ideia untá-los com azeite antes de os pôr na chaminé.

Enguias e salmões fumados não se conservam indefinidamente. É imperdoável congelá-los, ainda que se possa admitir que se congele peixe fresco durante um determinado tempo, para em seguida o descongelar e defumar. E não tenha medo das experiências porque muitos outros peixes se tornam bem melhores uma vez defumados.

Arenques fumados

Não corte a cabeça nem esvazie o peixe, mas deixe-o durante uma noite, coberto com sal antes de o defumar, durante 4 horas a 80 graus. Deixo os meus, geralmente, numa grande chaminé aberta por cima do lume; e se, uma noite, chego a casa esfomeado depois de uma longa «paragem» na tasca, desprendo um ou dois e coloco-os durante alguns minutos sobre a cinza quente, antes de os comer.

Salgar peixes pelágicos

Para salgar arenques, cavalas ou sardinhas, esvazie-as e enterre-as em pipas ou bilhas cheias de sal. Antes de os comer retire o sal mergulhando-os na água e acompanhe-os com bocados de batata cozida, como em certas aldeias de pescadores do Norte da Europa. Mas, quanto mais tempo eles estiverem no sal mais tempo terá de os molhar e, por vezes, um banho de 48 horas na água não os assusta.

Arenques com vinagre

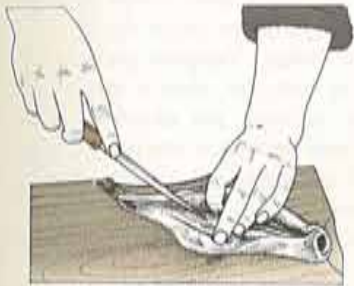
Retire o sal de um arenque (ou de uma cavala ou de qualquer outro peixe) molhando-o durante 24 horas, e ponha-o durante pelo menos três semanas em vinagre com cebolas, grãos de pimenta, um ou dois pimentos vermelhos e todos os outros

Para fazer os «rollmops»

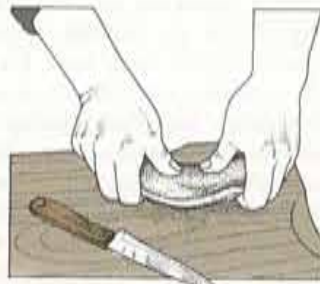
Os *rollmops* feitos em casa são simultaneamente deliciosos e económicos.



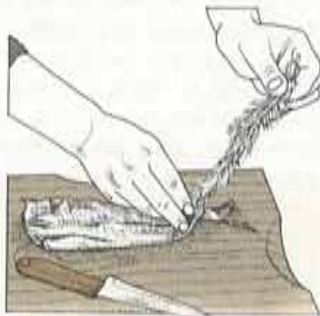
Tire os seus arenques da salgadeira, corte-lhes a cabeça, esvazie-os e depois demolhe-os na água durante 24 horas.



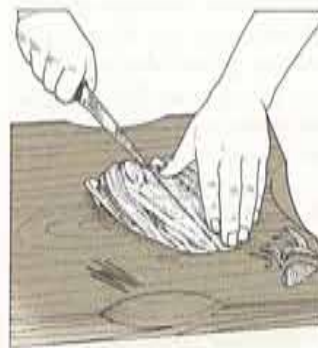
Abra cuidadosamente o peixe, em todo o comprimento da barriga.



Coloque-o sobre a barriga e carregue com força ao longo da espinha dorsal, para descolar as outras espinhas da carne.



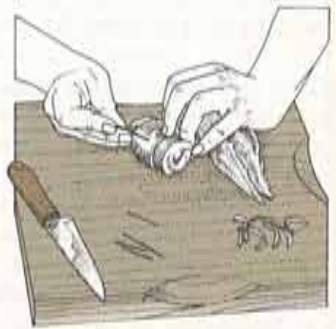
Retire a espinha dorsal, assim como as outras espinhas. Necessitará, com certeza, de uma faca para separar a espinha dorsal do rabo.



Corte o peixe em dois no sentido longitudinal.



Ponha uma ou duas cebolas no meio de uma das metades que tem de enrolar muito apertada, começando pela extremidade mais larga.



Agarre num pedacinho de madeira ou num palito e espete-o de um lado ao outro para manter as cebolas no lugar.



Depois empilhe os *rollmops* num frasco de boca larga, cheio de vinagre temperado com especiarias. Faça sair as bolhas de ar com uma espátula de madeira e feche.

condimentos que aprecie. É preferível tirar primeiro a pele ao peixe. Corte-lhe a cabeça e deite-o sobre a barriga carregando com força na espinha dorsal. Soltará assim todas as espinhas e poderá, então, tirá-las praticamente ao mesmo tempo que a grande. E se não quiser dar-se ares de labrego, então faça um *rollmops* (ver o desenho).

Salgar peixes bentos

Também é possível salgar o bacalhau e outros peixes de carne branca. Abra o peixe, retire a espinha dorsal, excepto o rabo, que lhe servirá de apoio, depois empilhe-o, metendo sal entre cada camada. Ponha a salgar durante 15 dias se forem grossos, ou uma semana se forem pequenos, deixando escorrer bem o sumo. Depois, deixe-o secar em grades, ao sol e ao vento, mas sobretudo nunca à chuva.

Conservar pequenos peixes

Para conservar anchovas, carapaus e outros peixes pequenos, comece por pô-los durante 15 minutos numa salmoura, a 80 por cento. Enfie, então, um pau através das guelras e suspenda-os ainda molhados sobre o fumo, durante uma meia hora a 32 graus, e depois novamente uma hora e meia a 85 graus. Pode comê-los assim, ou então, colocá-los em frascos de boca larga esterilizados e tapá-los com azeite ou óleo

vegetal. Esterilize, aquecendo durante uma meia hora e depois feche hermeticamente. Conservar-se-ão durante bastante tempo.

O processo holandês de comer arenques salgados consiste em deixá-los mergulhados em água durante uma noite e, seguidamente, cortá-los em fatias finas. Coloque-os, então, em vinagre e depois na chaminé com um fumo muito denso e muito quente, antes de os voltar a cobrir com o azeite. Nas regiões frias, eles conservar-se-ão durante vários meses.

Meter as cavalas em frascos de boca larga

Todos os anos, na altura em que há cavalas, faço como os pescadores do Norte da Europa, e aproveito assim para renovar as minhas reservas de cavalas, em frascos. Corte o peixe em fatias de 5 cm de comprimento e ponha-as em vinagre com cebolas, especiarias e outros temperos. Um ou dois pimentos vermelhos não ficarão nada mal, tal como, aliás, folhas de louro, das quais não nos devemos privar. Ponha tudo numa marmitta de terracota, a qual deve ficar toda a noite em lume brando num forno. No dia seguinte de manhã cubra a marmitta com papel pergamináceo ou qualquer outro material semelhante, e arrume-o num armário bastante fresco. Estes peixes em frascos são uma excelente reserva para os regressos tardios que acabam com uma bucha rápida.

Plantas, nozes e bagas

É evidentemente muito possível encontrar inúmeras plantas comestíveis nos bosques, nos campos ou nas matas, mas aconselho-o vivamente a informar-se primeiramente sobre aquilo que os indígenas comem e a manter-se fiel aos seus hábitos. Podemos comer um grande número de «ervas», quase todas as sementes e muitos frutos selvagens, bagas, nozes e cogumelos.

Quanto aos cogumelos, tem mesmo de saber distinguir aqueles que não apresentam perigo algum, e aqui também lhe será útil ouvir os conselhos dos indígenas ou dum amigo entendido. Além dos cogumelos dos campos, há alguns que são facilmente identificáveis e simultaneamente deliciosos, como por exemplo a lepiota alta, a bexiga-de-logo, a sombrinha, o agárico, o boleto (várias espécies, por exemplo, o doce, o dos pinheiros, etc.), o fungão, o cantarelo, o craterelo-cornucópia, etc.

A maioria das ervas são comestíveis, mas só algumas são excelentes; é o caso das urtigas, do meimendo negro e dos espinafres selvagens. Trate os três como os espinafres: apanhe-os na Primavera e deixe-os ferver. E, como substitutos para os legumes, encontra também a erva-benta, a aquileia e, sobretudo, a mil-folhas, o sabugueiro e a pulmonária. A malva reduzida a pedaços dará sopas muito boas, o morrião-dos-pássaros coze-se e come-se como os espinafres ou em salada. Quanto à aliária, é um equivalente mais suave do alho. Existem seguramente muitas outras ervas no local onde habita, os dentes-de-leão, por exemplo, que tão boas saladas fazem. Mas não abuse delas.

De entre os frutos com casca, a noz merece certamente a coroa. Depois de as ter apanhado, deixe-as secar algumas semanas até que a casca se tire facilmente e, depois, deixe-as secar bem. Também pode apanhar avelãs ainda verdes e comê-las imediatamente, visto que elas não se conservam muito. Caso contrário, apanhe-as bem maduras e enterre-as

com a casca no sal. As castanhas também são muito boas. Apanhe-as no Outono, retire-lhes a superfície espinhosa e ponha-as num lugar seco. É claro que a maneira mais refinada de as comer consiste em as assar na brasa, mas para que não rebentem, faça-lhes primeiro um golpe com uma faca. Cruas são muito amargas, mas são excelentes em puré e, mal se concebe um peru sem recheio de castanhas. Os frutos da faia do Norte têm um gosto muito bom, mas são mais trabalhosos para comer; é preferível esmagá-los, pôr tudo num pano e espreme-los, porque produzem um óleo muito fino.

Entre os numerosos frutos selvagens, as bagas do sabugueiro são aquelas que oferecem, certamente, o maior número de possibilidades. Pode utilizá-las de mil maneiras, na cozinha: cozidas com outros frutos, apuram-lhes o gosto; cozidas com vinagre, temperado com especiarias, tornam-se um excelente condimento ou um molho que se conservará por muito tempo, se for guardado em garrafas hermeticamente fechadas, enquanto ainda está quente. Assim como as flores (pp.192-195), as bagas também servem para fazer sumo fermentado enquanto as flores das bagas darão um bom aroma às suas compotas de groselha. E não esqueça as bagas do mirtilo, pois, com elas, fará deliciosos bolos. Também pode fazer compota com airandos, caso os encontre, mas o seu sabor conserva-se melhor em molho, servido, por exemplo, com caça. Amoras e sorvas fazem uma belíssima compota, e não esqueça as sementes de zimbro, que darão um gostinho ácido, muito agradável a inúmeros pratos.

As maçãs azedas disputam, aos abrunhos bravos, o título do fruto selvagem mais ácido. Isso provém, em grande parte, do tanino que contém e podemos utilizá-las num vinho pobre em tanino. E o hidromel fermenta melhor se lhe acrescentar um pouco de sumo de maçã azeda. Mas a melhor coisa que pode fazer com as maçãs azedas será sempre compota ou geleia.

Frutos

- 1 Bagas de sabugueiro
- 2 Bagas de zimbro
- 3 Abrunho bravo
- 4 Sorva
- 5 Amora
- 6 Maçã azeda
- 7 Mirtilo

Nozes

- 8 Castanha
- 9 Fruto da faia do norte
- 10 Sâmara de freixo
- 11 Noz
- 12 Avelã

Cogumelos

- 13 Cogumelo dos campos ou boleto dos pinheiros
- 14 Cantarelo
- 15 Lepiota alta

Ervas

- 16 Bolsa-de-pastor
- 17 Urtiga
- 18 Dente-de-leão



Energias naturais



«Atenção, senhor, aquilo ali
não são gigantes,
mas sim moinhos de vento.»
CERVANTES

Economizar a energia

AS ALTERNATIVAS

Ao longo deste livro tentei defender uma concepção global da terra: o encorajamento de uma interacção benéfica dos solos, das culturas e dos animais. A energia deve ser encarada com o mesmo espírito. Deveríamos considerar o nosso domínio como detentor de um determinado potencial energético que é possível utilizar para as nossas necessidades, e a nossa finalidade deve ser a de alcançar uma certa auto-suficiência em matéria de energia, tal como tentámos fazer em relação à alimentação. Existe um equívoco no facto de se queimar carvão para aquecer água, num belo dia de sol; ou de queimar óleo, para aquecer uma casa, quando nas redondezas corre uma ribeira bastante rápida; ou em usar a corrente eléctrica do circuito, para fazer girar um moinho ou um tear, caso exista perto da sua casa uma possibilidade de utilizar a energia eólica ou hidráulica.

A energia hidráulica encontra-se, mais, nas regiões pluviosas entre vales e a energia eólica nas regiões planas. Mas nunca utilize o vento, nos locais onde há água. Pela razão muito simples de que o vento é inconstante, enquanto a água é

relativamente segura e constante. E onde brilham os quentes raios de sol é ridículo não os utilizar. É manifestamente improdutivo gastar dinheiro a aquecer água num reservatório, quando o seu telhado ondulado está tão quente, que nem sequer lá pode pôr a sua mão.

Uma das características das fontes naturais de energia é a de se adaptar muito melhor a uma pequena exploração do que a uma de grandes dimensões. Extrair-se-á, por exemplo, muito mais energia de uma determinada ribeira, disseminando uma centena de pequenas barragens e rodas de água, que construindo uma única, mas enorme, que faria rodar uma quantidade de enormes turbinas. Igualmente se pode captar a energia eólica, mas unicamente com miríades de pequenos moinhos de vento; não com um moinho gigante comparável a uma central eléctrica. Numa cidade, cada casa poderia ter um telhado solar e dele extrair uma boa parte da sua energia; mas um colector solar, suficientemente grande para alimentar uma cidade inteira, será sempre um produto da nossa imaginação. Quintas dispersas no campo podem produzir, elas próprias e facilmente, o seu gás metano; mas seria ridículo e pouco rendível, encarar a hipótese de transformar os excrementos provenientes



1 2 3 4 5

a) Portadas herméticas, fechadas durante a noite devido ao mau tempo.

Perda de calor

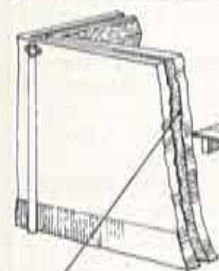
Uma casa construída de um modo tradicional perde uma grande quantidade de calor através de: 1. o telhado, 2. as portas, 3. as janelas, 4. o soalho, 5. as paredes exteriores. Fa-

ça uma comparação a partir das ilustrações e, tal como o gráfico mostra (à esquerda), aperceber-se-á de que pode economizar pelo menos dois terços das suas necessidades de energia. O fogo é o meio mais económico de produzir calor, onde e quando quiser. Mas um fogo muito forte pode desperdiçar até 90 por cento da sua energia calorífica.

b) Janelas com vidraças duplas.

c) Isolamento do sótão, ou sob telhado.

d) Isolamento do soalho.



e) Parede oca cheia de espuma ou isolamento interior.

f) Porta estanque ao ar. Porta impermeável.

g) Ventilação do permutador de calor.

encarar a hipótese de transportar os excrementos provenientes de centenas de quintas para uma estação central, que deles extrairia o gás e o redistribuiria. Concluindo, especialmente para aquele que vive em auto-suficiência, estas «fontes de energia de substituição» impõem-se.

É quase sempre preferível combinar várias fontes de energia, a concentrarmo-nos numa única. Poderá, talvez, ter um grande forno de lenha (ver pág. 248) para cozinhar e para aquecer a água para a leitaria, para a cozinha, para o matadouro, para a casa de banho e para a lavanderia. Se antes desta água passar para o forno você a aquecer primeiro com a ajuda de placas solares instaladas no telhado, consumirá menos lenha. E seria perfeito, caso possuísse uma instalação que produzisse o metano a partir dos excrementos humanos e animais, para fazer ferver a água quente que sai do seu forno, e que vai utilizar para esterilizar os utensílios da sua leitaria. Também pode servir-se de uma bomba de ar, para levar para casa, a água pura e clara que corre em profundidade na sua propriedade, em vez de se contentar com aquela que, ligeiramente poluída, desce das colinas. E o que acha da ideia de iluminar as suas construções utilizando o ribeiro que corre nas redondezas para fazer girar uma turbina? Tudo isto é possível, além de relativamente barato e rendível, pois economizará o dinheiro da energia que deveria normalmente comprar.

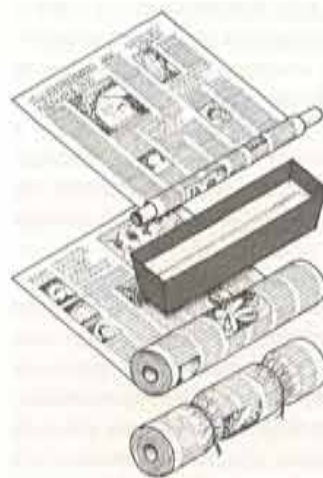
ECONOMIZAR A ENERGIA

Antes de pôr a funcionar os complicados sistemas para a obtenção de calor a partir de fontes naturais, terá primeiramente de estar seguro de que o calor permanecerá na casa.

Para conservar o calor não há nada melhor que paredes muito espessas, de barro amassado com palha, de pedra, de taipa ou de tijolo, com pequenas janelas e um telhado de colmo. As delgadas paredes modernas, em tijolo oco ou as placas de betão, só isolam bem se contiverem no interior espuma plástica ou qualquer outro material isolante, o mesmo acontecendo relativamente ao telhado. As grandes «janelas panorâmicas», que os arquitectos da actualidade adoram, são terríveis sorvedouros de calor. O camponês, que trabalha no exterior a maior parte do dia, como, de início, estávamos todos destinados a fazê-lo, quer sentir-se verdadeiramente no interior quando regressa a casa; ele goza o mais possível do «panorama», fazendo, aliás, parte dele quando está lá fora.

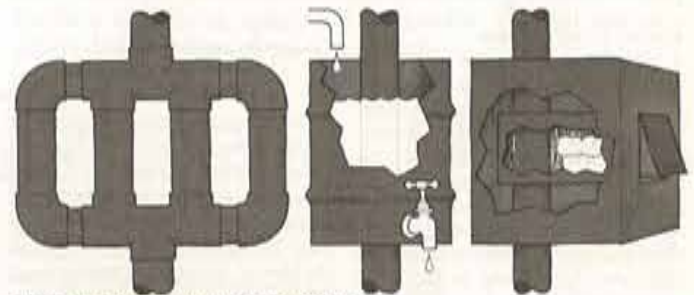
As imensas chaminés, muito românticas e perfeitas, quando se dispõem de quantidade suficiente de boa lenha seca, enviam a maior parte do calor que produzem para o céu; são injustificáveis no nosso mundo, que, em breve, se debaterá com carências de combustíveis. As casas muito alongadas desperdiçam igualmente calor. É, de longe, preferível uma configuração compacta. E um edifício arredondado perderá menos calor que uma construção quadrada, visto que possui uma área menor comparada com o seu volume. Finalmente, é sempre mais vantajoso ter uma fonte de calor principal mais ao meio do edifício do que encostado a uma parede exterior.

Nos nossos dias, o isolamento obtém-se graças a produtos sofisticados e bastante onerosos. Mas podemos fazer uma procura de materiais mais naturais. E por todo o lado em que cresça o sobreiro dever-se-ia cultivá-lo, pois ele produz um excelente material isolante e em grande quantidade.



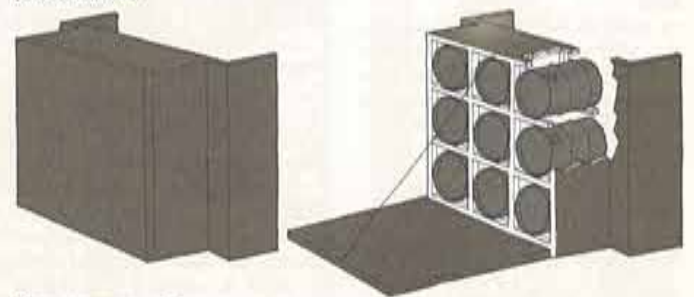
Recuperação de velhos jornais

Pode transformar os velhos jornais em úteis «achas» enrolando-os muito apertados a um pau e embebendo a extremidade desse rolo em gordura ou óleo. Lenha seca e outros resíduos constituem um combustível complementar gratuito. Um desses antigos fogões de ferro fundido pode facilmente produzir todo o calor necessário a uma casa e servir simultaneamente para cozinhar. E poderá utilizar igualmente o gás metano produzido por um aparelho para a fermentação dos excrementos, instalando um queimador de cobre ou de aço inoxidável, directamente na fomalha do seu forno.



Fabrico de um permutador de calor

Você mesmo pode fabricar um permutador de calor, instalando, por exemplo, um reservatório de água em redor da chaminé, tal como mostra a gravura. Além disso, também pode fazer uma «serpentina», o que aumentará a superfície exterior da sua chaminé e, conseqüentemente, o calor que é transmitido ao compartimento. Até pode ser você a construir um forno. No entanto, um conselho importante de prudência: todos os aparelhos que transportam fumo, devem ser inteiramente estanques, visto que o fumo contém monóxido de carbono e pode, em certas circunstâncias, ser mortal. A sua instalação deve ser em aço bastante grosso; o metal fino depressa será minado pela corrosão.



Conservar o calor

A maioria dos projectos apresentados nesta página pode ser praticamente realizada em qualquer casa. Mas, se construir uma casa nova, encare seriamente a possibilidade de lá instalar grandes reservatórios destinados a conservar o calor. Armazenar e conservar o calor é particularmente interessante se dispor de um colector solar ou de um moinho de vento, como principal fonte de energia. A ilustração acima mostra um colector solar combinado com uma reserva de água quente. A instalação compreende velhas vasilhas de gasolina ou de azeite, pintadas de preto, e colocadas atrás de uma placa de vidro; as vasilhas estão cheias de água. Durante o dia, estende-se uma placa isolante para que reflecta os raios solares no vidro; à noite, fecha-se novamente a placa. Também pode utilizar pedras para armazenar calor, fazendo circular, durante o dia, ar aquecido por um colector solar; durante a noite, será o ar da casa que circulará entre as pedras quentes, impedindo assim a temperatura de baixar demasiado.

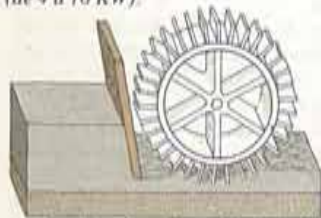
Energia hidráulica

Parakrama Bahu, rei do Ceilão, hoje denominado Sri Lanka, decretou no século VII que nenhuma gota de água que caísse na sua ilha alcançasse o mar: deveriam ser inteiramente utilizadas na agricultura. Nos climas mais húmidos, onde a irrigação não é indispensável, os habitantes deveriam fazer a mesma coisa modificando um pouco o objectivo e transformando-o no seguinte: «Não deixar nenhum rio, corrente ou ribeira atingir o mar, sem ter sido explorada a sua energia potencial.»

A energia hidráulica é inteiramente gratuita, totalmente não poluente e, além de mais, inesgotável. Ao contrário do vento, a água tem, em geral um débito constante e permanente, ainda que, evidentemente, possam haver variações próprias da estação, mas estas mesmas tendem, também, a ser constantes. Como o vento, o débito de água é geralmente mais elevado durante os meses mais frios do ano, atingindo, assim, o seu poder máximo quando dele mais necessitamos.

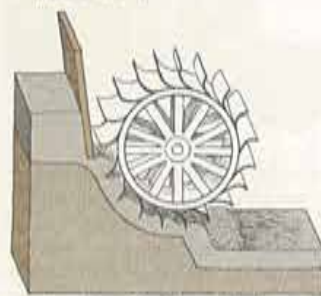
Rodas de alcátruzes

A roda de alcátruzes tem uma eficácia de 70%. A água chega à parte superior e enche os alcátruzes. Tais rodas andam devagar, mas desenvolvem uma grande força, o que as torna mais aptas a fazer rodar os moinhos ou outras máquinas pesadas, mas de fraca velocidade rotativa. Consoante o débito do curso de água, esta roda produz de 5 a 20 cv (de 4 a 16 KW).



Rodas de pás (de palhetas planas)

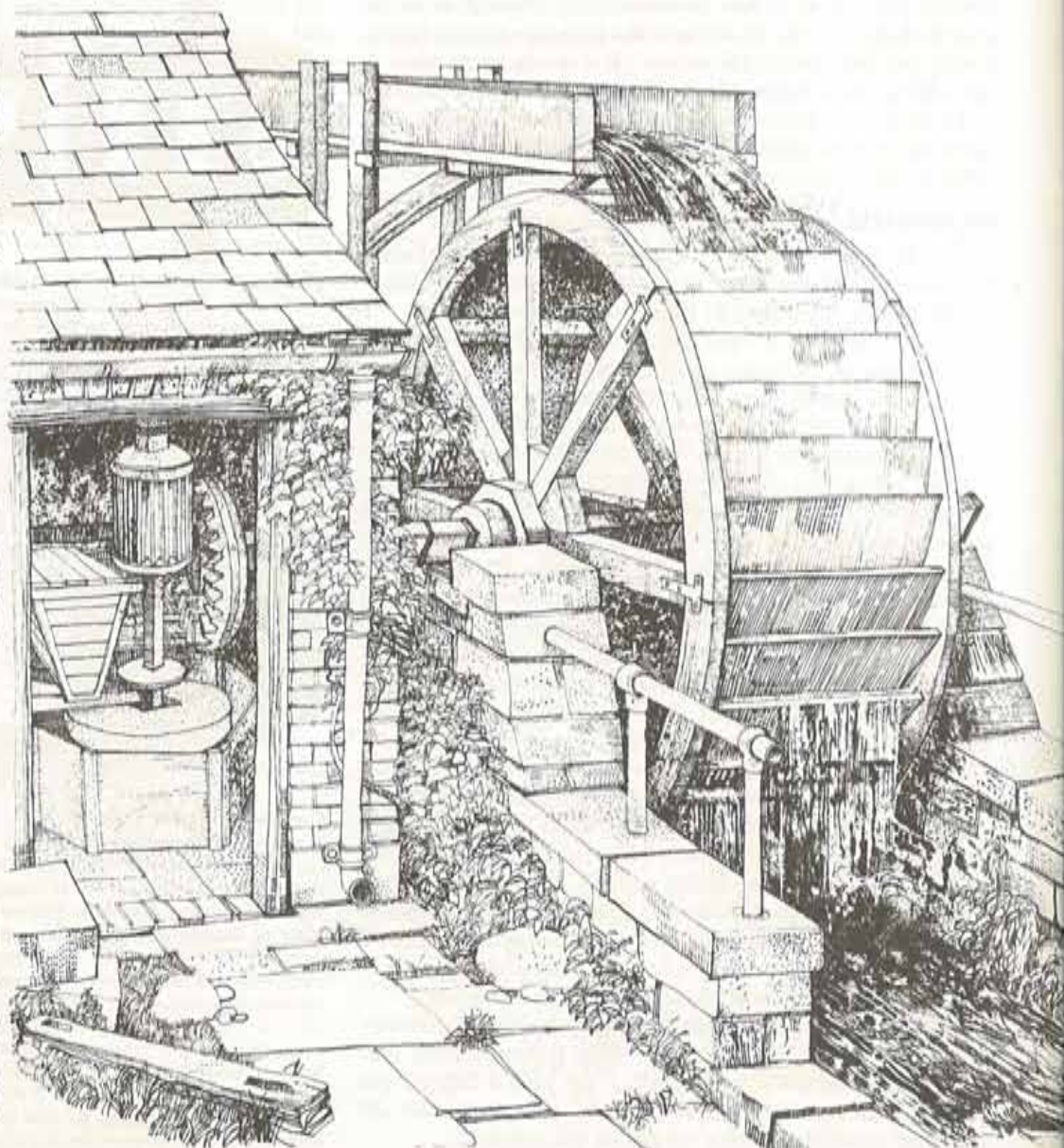
As rodas de palhetas planas são menos eficazes, utilizam-se quando a queda de água é insuficiente para fazer passar a água por cima da roda. Elas podem produzir de 2 a 5 cv (1,5 a 3 KW).



Rodas de pás (de palhetas encurvadas)

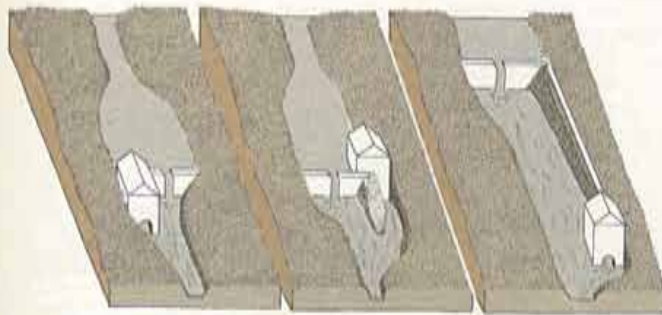
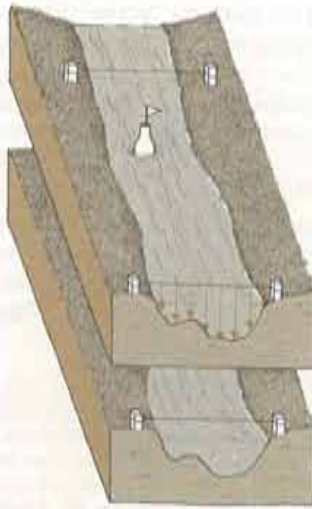
A eficácia de uma roda de palhetas planas não ultrapassa os 30%, enquanto as palhetas encurvadas levam a um aumento de 60%. Uma tal roda é, pois, duas vezes mais potente que uma roda de palhetas planas.

As primitivas rodas de pás, que sempre deram bons resultados, ao longo dos anos, também não são para desdenhar, pois, em muitos casos, revelam-se mais eficazes que os engenhos sofisticados. A roda de «palhetas planas» está, por exemplo muito bem adaptada aos rios lentos, mas de elevado débito. A sua roda andarà lentamente, mas isso não constitui inconveniente, caso a utilize para puxar, directamente, aparelhos de fraca velocidade rotativa, como por exemplo um moinho de cereais. Os «defensores de outra energia» cometem geralmente o erro de acreditarem que toda a energia deve ser primeiro convertida em eléctrica, depois reconvertida em energia doutro tipo. Mas as perdas de energia são enormes ao proceder-se deste modo. Valerá talvez a pena instalar um engenho hidráulico, mais sofisticado que uma roda de pás, sobretudo se quiser produzir electricidade. Com efeito, precisará de dispor de altas velocidades e, para isso, existem aparelhos hidráulicos mais complexos e mais bem adaptados.



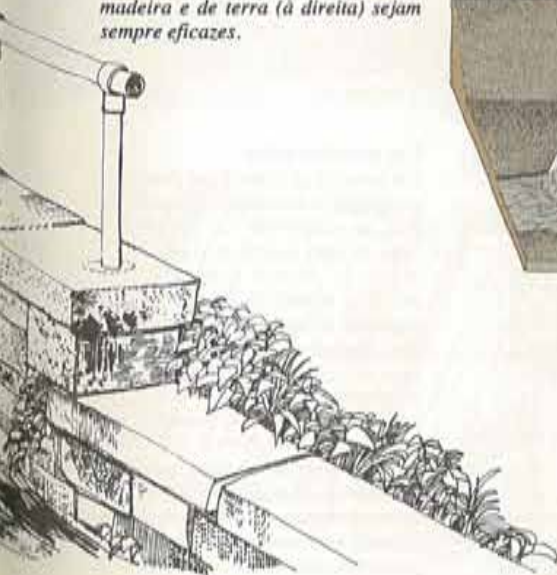
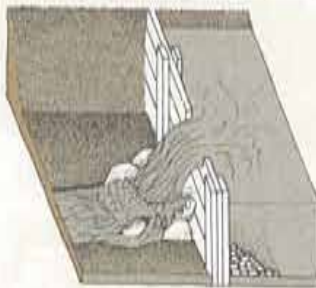
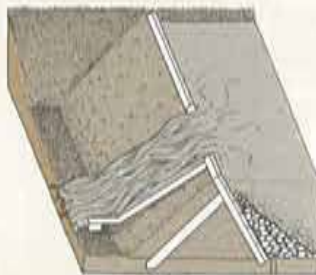
Energia hidráulica

Para calcular a energia de um rio, avalie primeiro o seu caudal, multiplicando depois esse valor pela densidade da água (1g/cm^3 , que iremos converter em 1000kg/m^3 , para facilitar os cálculos), pela queda de água (altura em metros) e pelo rendimento da turbina que tenciona utilizar.

**Colocação e tipos de represas**

Para iniciar e controlar uma queda de água é, na maioria das vezes, indispensável construir uma represa ou uma vala de escoamento (em cima) através da corrente principal geralmente numa zona estreita ou onde não há rápidos.

Uma represa pode ser constituída por uma acumulação de pedras, ainda que uma represa de madeira (em baixo, à direita) ou uma represa de madeira e de terra (à direita) sejam sempre eficazes.



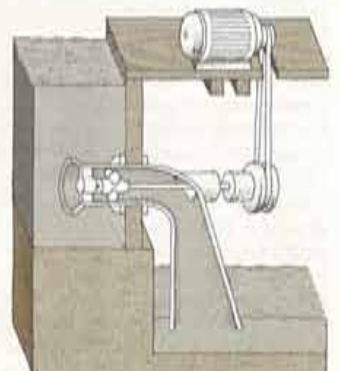
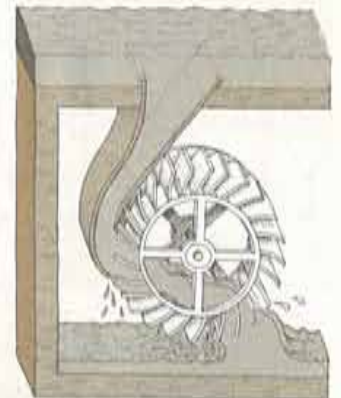
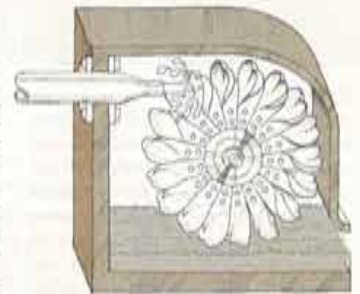
Para pequenas quedas de água, entre 90 cm e 6 m, a turbina de hélice, por exemplo, satisfaz muito bem. E para quedas que ultrapassem os 3 metros e meio, com certeza que preferirá a turbina Banki.

Débito

A força hidráulica depende do débito e da queda de água. Para determinar a energia disponível, terá pois de avaliar o débito de um rio, assim como o seu declive. Isso pode fazer-se escolhendo primeiro uma parte do rio bastante plana, cujo perfil transversal seja suficientemente constante. A capacidade é avaliada fazendo sondagens em intervalos regulares e calculando a profundidade média: a superfície é igual à profundidade média, multiplicada pela largura. Repita a operação várias vezes, para obter uma média de grandeza do perfil transversal. Cronometrará, então, com uma garrafa fechada, enquanto ela desce entre os extremos da secção escolhida. O débito corresponderá a 75% da velocidade da garrafa, multiplicada pela média do perfil transversal (ver legenda).

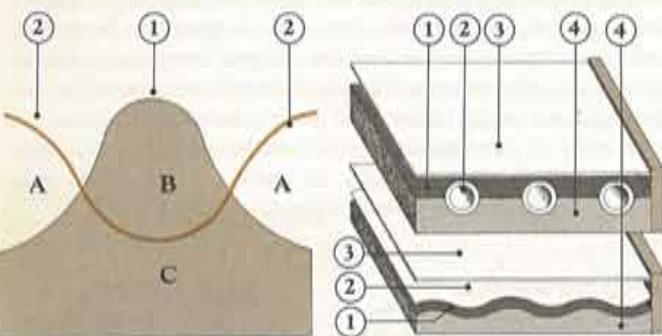
Energia hidroelétrica

Se tiver a sorte de dispor de um rio, um dos maiores serviços que ele lhe pode prestar é a produção de electricidade gratuita e permanente. Não é indicado usar uma roda de pás, para fazer mover um gerador, porque ela roda tão lentamente que terá de instalar uma quantidade de engrenagens de desmultiplicação, ou de tambores e correias, para obter a velocidade requerida para o gerador. As pequenas turbinas rodam muito mais depressa e só necessitam de alguns tambores para as ligar a um gerador. Existem diferentes espécies de turbinas. A turbina Pelton (em cima, à direita) é utilizada para as grandes quedas de água, mais de 12 metros, e o seu rendimento atinge 80%. Uma levada dirige um jacto de água, a alta velocidade, para a aresta média das duas metades dos êmbolos colocados inteiramente à volta da periferia da roda. A turbina Banki (ao centro, à direita) é própria para as quedas médias de 4,5 a 12 metros; o seu rendimento atinge 65%. Aqui também é uma levada que dirige a água para uma roda de palhetas encurvadas. A turbina de hélice (em baixo, à direita), que pode ter um rendimento de 75%, é utilizada para as quedas de água baixas de 1,8 a 6 m. As turbinas de hélice são quase sempre de eixo vertical, para conseguirem recuperar a energia cinética à saída da roda. Em princípio, consta de uma hélice colocada num cano; para se obter uma eficiência razoável, a água deve correr no sentido oposto ao que gira a hélice; isto é conseguido porque a água corre através de uma voluta em espiral, antes de entrar no tubo que contém a hélice.



Energia solar

O mais prático dos colectores solares é uma floresta, porquanto, se for bem explorada, ela recolhe, em grande escala, os raios do sol transformando-os continuamente em energia. Em compensação, é necessário muito dinheiro e esforços para cobrir alguns metros quadrados com um colector solar fabricado pelo homem. Todavia se com relativa facilidade e sem despendar demasiado dinheiro pudermos armazenar o calor do sol, como acontece geralmente com as paredes e o telhado de uma casa, então vale a pena utilizar a energia solar para suprir outras fontes de energia. O maior inconveniente dos climas frios consiste em querermos, no Inverno, o calor solar de que

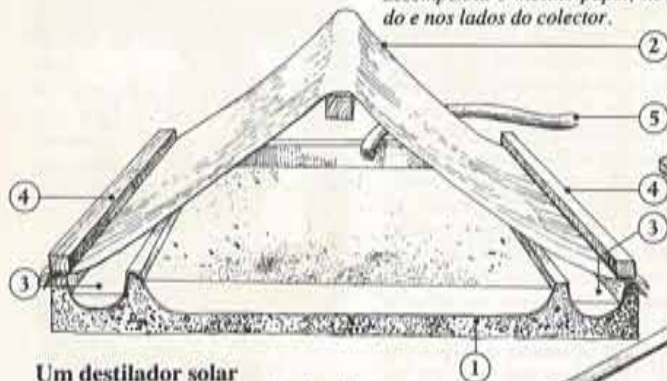


Energia solar

A energia solar (1) é mais abundante a meio do Verão, enquanto as nossas necessidades de aquecimento (2) são maiores no Inverno. Os colectores solares produzem, portanto, maior quantidade de calor que aquele de que necessitamos no Verão (B), enquanto no Inverno este não é suficiente (A). O rendimento máximo da energia solar (C) é alcançado na Primavera e no Outono.

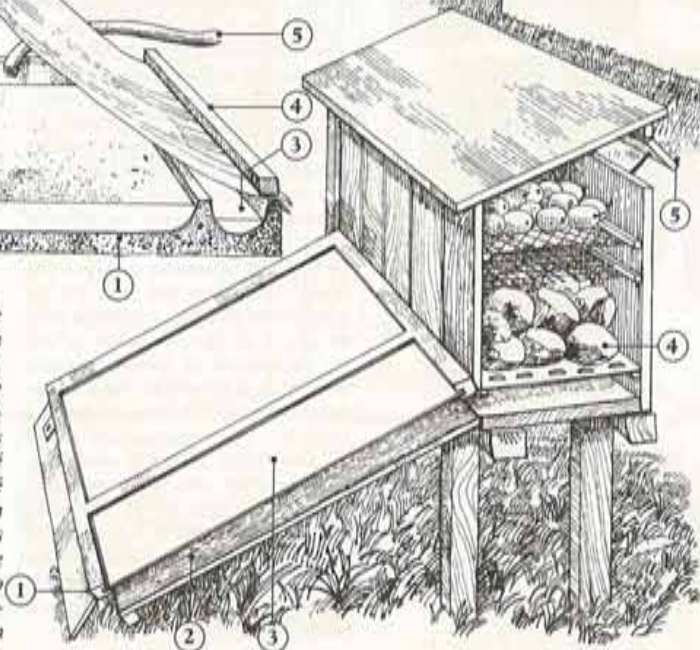
Colector de placas horizontais

A maioria dos colectores solares é constituída por uma superfície preta (1) que absorve os raios solares e produz calor. Pode transferir esse calor, fazendo passar água ou ar nos tubos (2) colocados atrás da superfície absorvente. Uma cobertura de vidro ou de plástico (3) reduz as perdas de calor por cima do colector, enquanto o material isolante (4) desempenha o mesmo papel, no fundo e nos lados do colector.



Um destilador solar

Este depósito pouco profundo, de betão, pintado de preto (1), contém alguns centímetros de água poluída. Um toldo em polietileno (2) recobre o conjunto e a condensação efectua-se no interior desta «tenda» em dois colectores (3). Esta condensação é devida à água destilada que você pode recuperar transvasando-a com o sifão. Mantenha o plástico dos lados, com ripas de madeira (4) e feche as duas extremidades do toldo com plástico. Um tubo (5) servir-lhe-á para alimentar o depósito com água poluída.



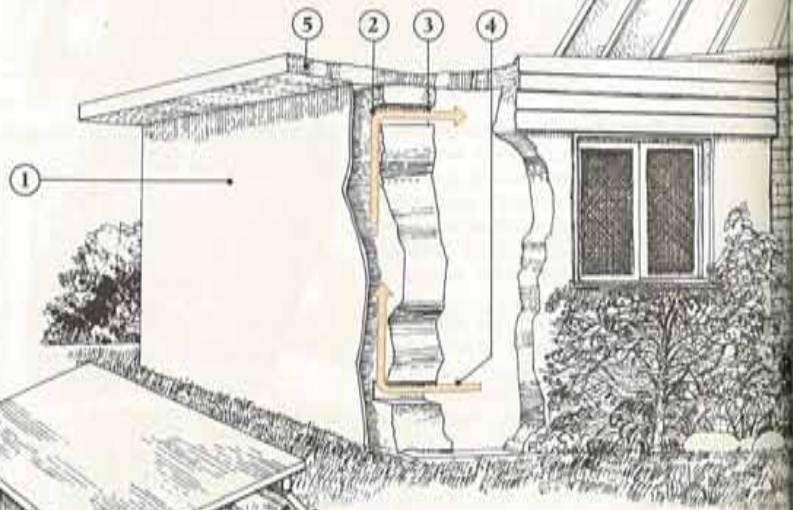
dispomos no Verão! Mas você poderá, no entanto, pôr a funcionar um sistema consequente, caso tenha durante o Inverno, em sua casa, vento ou água (ambos geralmente na sua melhor forma, nesta estação). Nos climas temperados, as escolhas são as seguintes:

1. Aquecer a água deixando-a jorrar sobre um telhado de chapa metálica ondulada, pintada de preto, sob uma matéria transparente, o que transforma o telhado num colector de calor. Terá de comprar a matéria transparente, assim como uma bomba para fazer circular a água. Mas isso permitir-lhe-á beneficiar do sol, numa área bastante grande.

Ar quente: a parede solar

A parede de Trombe é um meio inteligente de utilizar a energia solar no Inverno. Construída nos Pirinéus, onde o sol brilha bastantes vezes no Inverno. Uma janela com vidraças duplas (1) orientada para sul, permite a uma parede pintada de preto, situada por detrás, reter e captar os raios solares. Se quiser calor na sua casa, abra os tubos de ventilação (3, 4) que permitem que o ar circule entre os vidros e a parede. Um telhado saliente (5) evita que o sol de

Verão no zénite bata na vidraça, impedindo assim, um sobreaquecimento do edifício. Também se pode encarar a aplicação da parede de Trombe, prolongando uma casa com vidro, construindo uma espécie de estufa. Ela aquecerá a sua casa, se for bem ventilada.



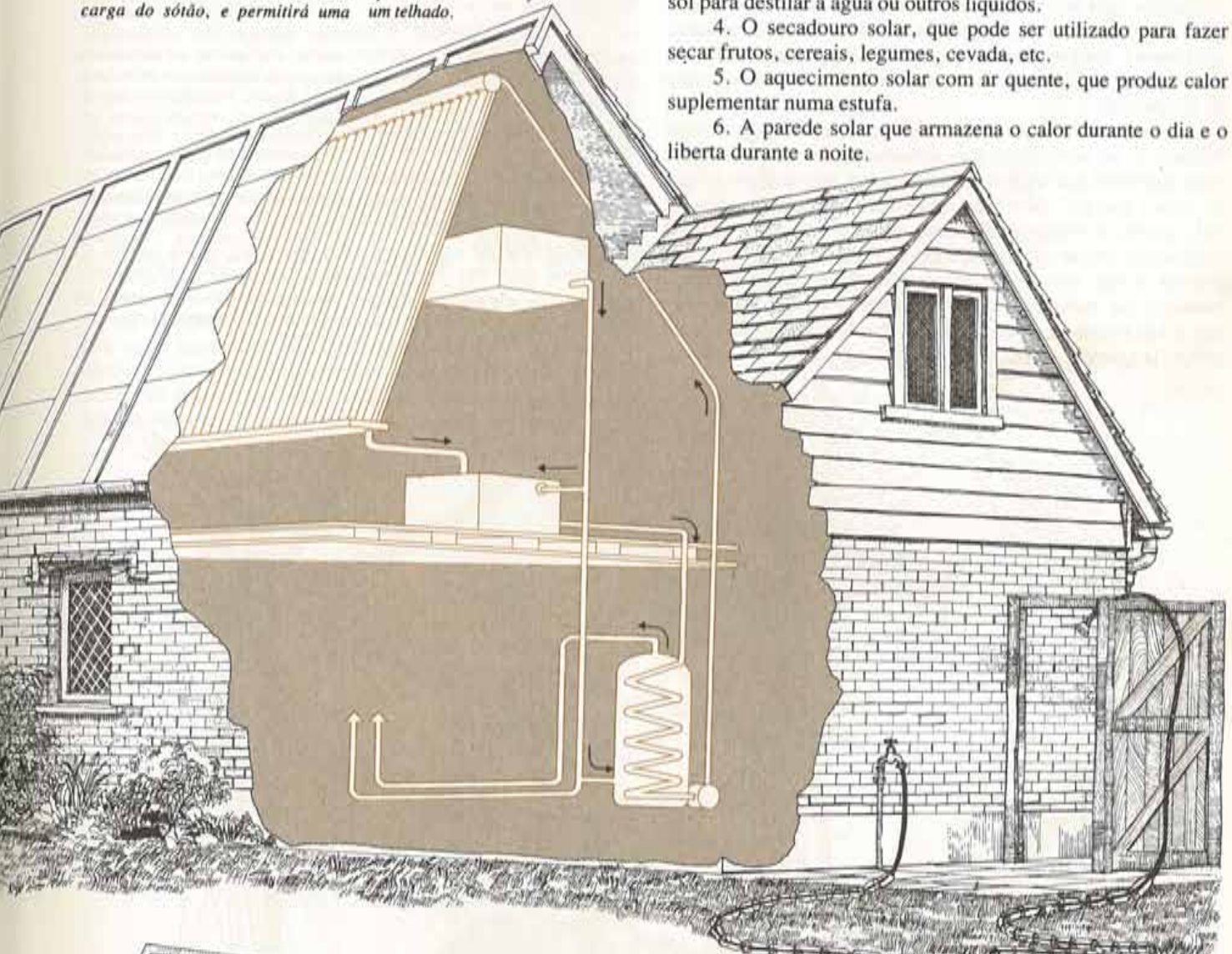
Um secador solar

Um colector de vidro deixa circular o ar, graças a um tabuleiro regulável. Este ar é aquecido, ao passar por cima de uma superfície preta absorvente (2), ficando o calor retido, graças a placas de vidro (3). O ar aquecido dirige-se então através de uma camada de pedras (4), e depois para as grelhas sobre as quais estão os produtos para secar. Um tubo (5) colocado sob o telhado permite regular ou fechar totalmente, a entrada do ar. Aquecida durante o dia, a camada de pedras continuará a libertar calor depois do pôr-do-Sol. A instalação comporta na sua parte posterior, uma porta para alimentar o secador.

Água quente: o telhado inundado

Arranje uma grande superfície de aquecimento solar, deixando escorrer água por detrás das placas de vidro, sobre um telhado em alumínio ondulado. Um isolamento colocado atrás do alumínio evitará uma sobrecarga do sótão, e permitirá uma

maior concentração do calor na água. Uma pequena bomba faz circular a água na instalação. Este sistema não é ideal, mas é bastante económico para que valha a pena aplicá-lo, em toda a fachada sul de um telhado.



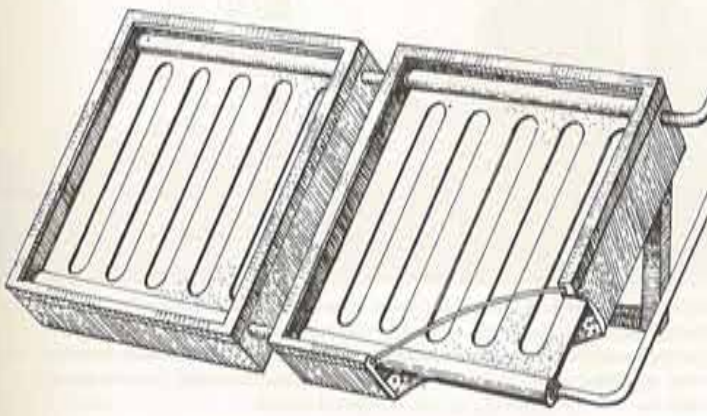
2. Aquecer a água em tubos pintados de preto, que serpenteiam sob uma matéria transparente: um sistema que tem a vantagem de não provocar a formação de vapor de água e de não precisar de bomba, porque a água quente sobe sozinha. Mas a instalação custa caro.

3. A retorta solar, uma instalação que utiliza o calor do sol para destilar a água ou outros líquidos.

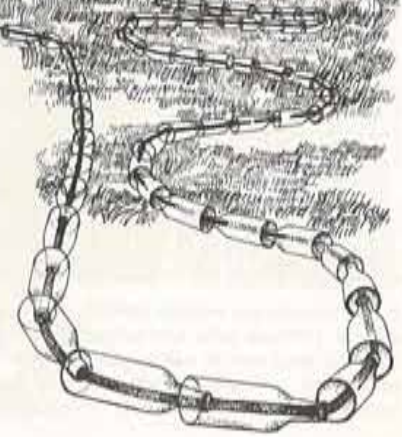
4. O secadouro solar, que pode ser utilizado para fazer secar frutos, cereais, legumes, cevada, etc.

5. O aquecimento solar com ar quente, que produz calor suplementar numa estufa.

6. A parede solar que armazena o calor durante o dia e o liberta durante a noite.

**Esquentador solar**

Sobre um colchão em fibra de vidro, coloque um radiador (à esquerda), pintado de preto e cubra-o com uma tampa de vidro. Para captar bem o sol, incline o conjunto de 45 ou 60 graus. Ligue o radiador ao seu circuito e recupere a água quente. Um método ainda mais simples (à direita) consiste em retirar o fundo a garrafas velhas, a enfiar lá uma mangueira e deixar serpenteiar o conjunto ao sol.

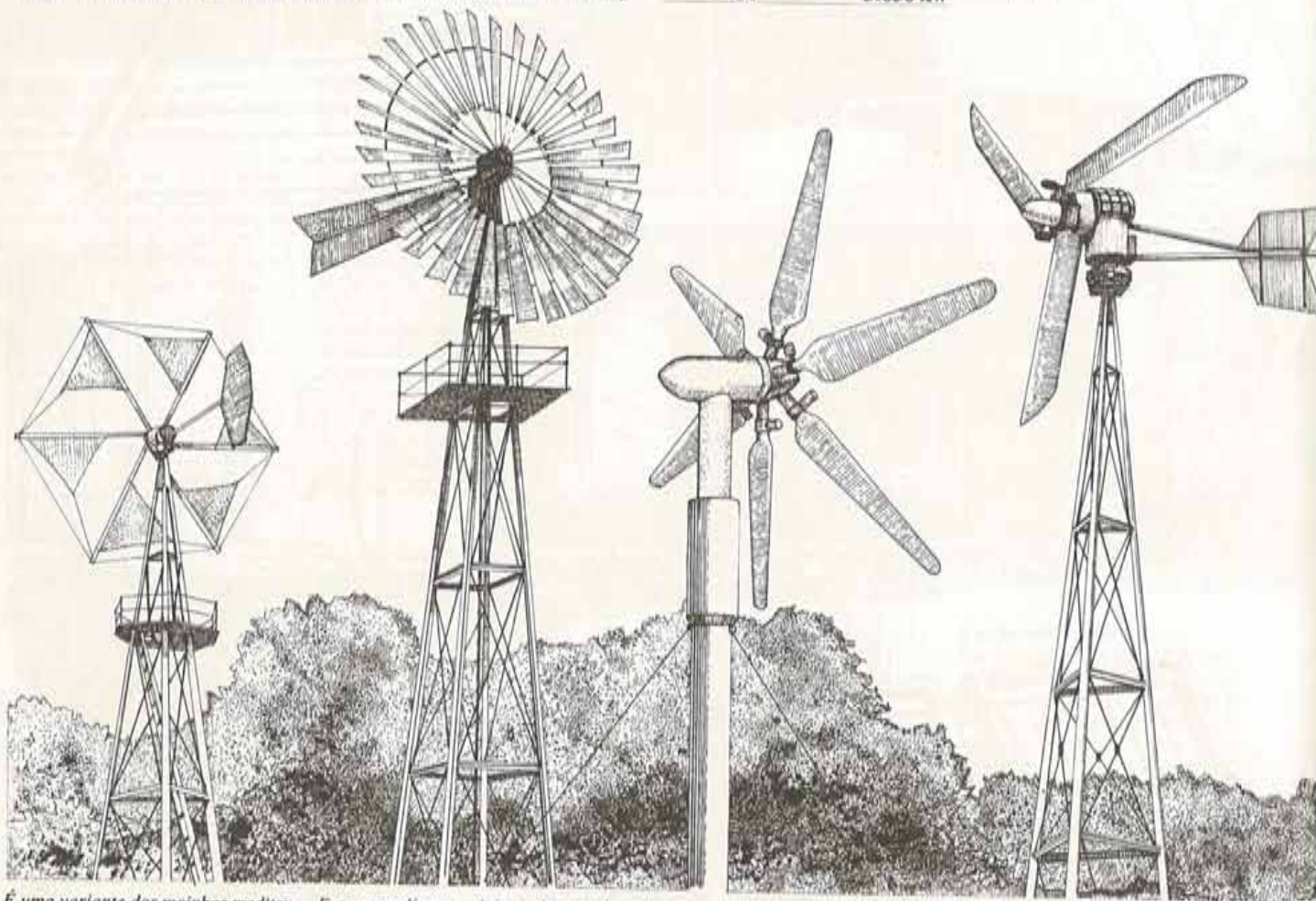


Energia éolica

O aerodinamo em aço fabricado industrialmente, que serve para accionar uma bomba que aspira a água e do qual se vêem milhares de exemplares em todos os países onde a água está muito profunda na terra, é um dos instrumentos mais eficazes, jamais inventados pelo homem. Essas antigas bombas, que se movem há 30 ou 40 anos, sem nunca terem faltado à sua obrigação, são aos milhares. Elas aspiram facilmente a água que esteja a uma profundidade de 300 m e funcionam, igualmente, com muito pouco vento. Os braços da hélice estão montados num eixo e podem voltar-se para os lados, em caso de tempestade.

A energia eólica seguiu o mesmo caminho da energia hidráulica, no sentido em que, actualmente, se utilizam sobretudo aparelhos que se movem rapidamente mas que necessitam de pouca energia, para fazer accionar os dínamos e produzir, assim, a electricidade. Mas, como é natural, o vento é totalmente imprevisível, e você terá de aceitar não poder utilizar a sua máquina com tempo calmo ou com grande ventania, ou, então, organizar-se para estar à altura de armazenar a electricidade, o que lhe irá custar caro. Todavia, pode utilizá-la quando está disponível ou armazená-la sob a forma

Velocidade	Potência	Potência disponível
5	0.033 kw	<i>O grande problema da energia eólica é o de que, quando o vento é fraco, só se dispõe de fraca potência, e quando há vendaval, existe um excesso da mesma. A energia aerodinâmica é proporcional à velocidade do vento, elevada ao cubo, ou seja, se a velocidade duplica, a energia é oito vezes superior. Por consequência, tem de se dispor de um aerodinamo de grandes dimensões, para se beneficiar de uma brisa ligeira e terá de estar equipado com um sistema que lhe permita orientar-se, independentemente do vento, quando ele aumenta de velocidade. Ou terá de ser dotado de asas ou de pás orientáveis que, em tal circunstância, se transformam em aerofreios. O diagrama ao lado mostra qual a potência requerida para um dado número de lâmpadas de 100 watts, tendo em conta um aerodinamo de 4,5 m de diâmetro.</i>
10	0.270 kw	
15	0.913 kw	
20	2.153 kw	
25	2.813 kw	
30	3.656 kw	



É uma variante dos moinhos mediterrânicos. Utilizado pelos horticultores cretenses para aspirar a água necessária para a irrigação, não porá nenhum problema a um aprendiz.

Este aerodinamo típico, de metal, serve para aspirar a água. Um cata-vento permite-lhe mudar com relativa facilidade de posição quando há tempestades.

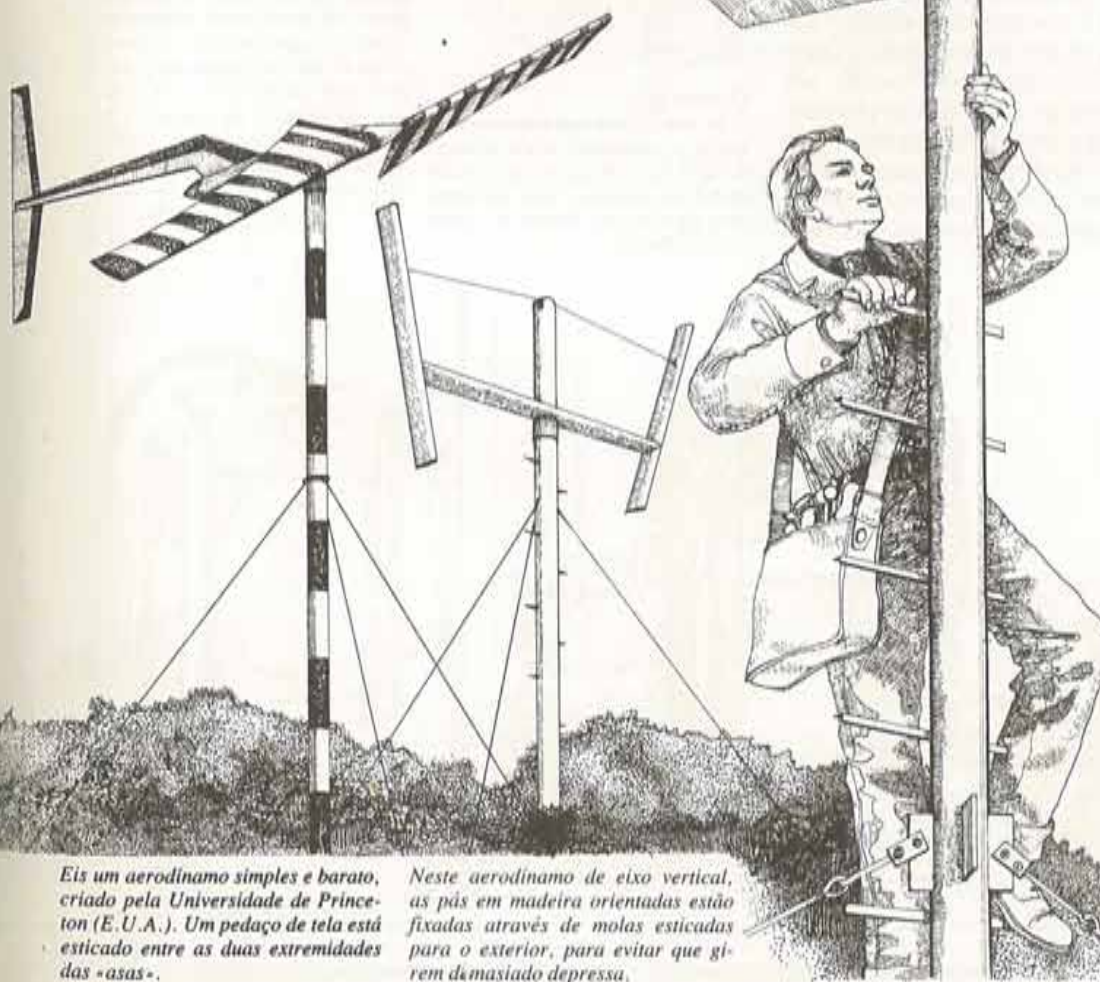
Neste aerodinamo o rotor gira ao abrigo do poste de apoio tubular. Colocados na base das pás, os pesos põem a hélice como se fosse uma bandeira.

Este aerodinamo que produz electricidade, só tem três pás aerodinâmicas. Carrega uma série de baterias que alimentam uma instalação de fraca tensão.

de calor, porquanto a energia disponível durante um dado período tende a ser razoavelmente constante.

Ser auto-suficiente em electricidade

A energia eólica é difícil de captar e de conservar, portanto só deverá usar moderadamente a electricidade produzida pelo vento. E nunca a utilize para um dispositivo de aquecimento. Para que valha a pena explorar o vento, este deve ter uma velocidade média de, pelo menos, 15 km/h, sem grandes períodos de calmaria; e ainda que estas condições estivessem reunidas, deveria dispor de baterias de reserva, para enfrentar uns vinte dias de completa calmaria. Além do aeródinamo, ser-lhe-á necessário um regulador de tensão e um disjuntor, para evitar qualquer sobrecarga das suas baterias. A sua capacidade de abastecimento deve ser 20 vezes a corrente média requerida em amperes (watts divididos por volts), vezes a média em horas, por dia, do tempo de utilização. As instalações comuns que funcionam com 220 volts podem ser alimentadas por uma série de baterias de 12 volts, com a ajuda de um transformador. Um aeródinamo de 2 KW, como aquele que pode encontrar nas lojas, dá muitas vezes 110 volts e carrega baterias de fraca tensão, montadas em série. Poderá extrair de um tal aeródinamo cerca de 5000 KW/h por ano. Um KW corresponde a mil unidades, de electricidade (watt)



Este é um aeródinamo simples e barato, criado pela Universidade de Princeton (E.U.A.). Um pedaço de tela está esticado entre as duas extremidades das "asas".

Neste aeródinamo de eixo vertical, as pás em madeira orientadas estão fixadas através de molas esticadas para o exterior, para evitar que girem demasiado depressa.

Produza a sua electricidade

O aeródinamo mais corrente destinado a produzir electricidade existe sob a forma de "kit", para nós próprios montarmos; também podemos arranjar só os planos. As pás de alumínio ou de fibras giram no cubo da roda central: a força centrífuga actua sobre os contrapesos que estendem as molas ligadas ao eixo da roda central. Assim, as pás colocam-se automaticamente face ao vento, se o rotor girar demasiado depressa. Uma correia revestida de borracha faz rodar um alternador de automóvel que pode produzir até 750 watts. A energia é transmitida para baixo, pelo interior da torre, quer por uma anilha colectora e uma escova, quer por um cabo.

Resíduos orgânicos

A atitude que se conhece no Ocidente e que diz que nos devemos desembarracar rapidamente, e a todo o custo, dos pretensos «resíduos» do corpo humano ou outros, é uma atitude que, cada vez mais, se torna difícil de sustentar, à medida que diminui o carburante proveniente dos fósseis do nosso planeta. É, pois, um comportamento louvável o de tentar extrair gás inflamável dos excrementos humanos ou animais, sobretudo se você acabar por dispor, de uma quantidade suficiente de adubo que será restituída à terra.

O metano é um gás produzido pela fermentação anaeróbia da matéria orgânica: por outras palavras, produzido em condições tais, que permitem à matéria orgânica, apodrecer na ausência de oxigénio. Julga-se mesmo, depois da fabricação do gás, que as lamas que ficam constituem um estrume ainda melhor que o anterior, porque uma parte do azoto que teria, sem dúvida, sido perdida sob a forma de amoníaco, não desapareceu, encontrando-se fixado sob uma forma que será inteiramente utilizada pelas plantas. Por outro lado, como o metano é tão bom como o gás natural (de facto é a mesma coisa), como não é tóxico e é muito seguro, a sua produção a partir de excrementos humanos e animais parece ser muito válida.

O metano faz-se numa autoclave, recipiente que está muito bem adaptado aos excrementos animais, mas que só suporta os vegetais em pequenas quantidades. Está pois fora de questão, enchê-lo com toneladas e toneladas de lixo que retira dos estábulos. Os restos, depois da fabricação do gás, constituem um excelente adubo; contudo, na minha opinião, não devem ser espalhados directamente na terra, mas de preferência, sobre palha ou resíduos vegetais. Efectivamente, vai-se produzindo nessa ocasião uma nova fermentação, aeróbia desta vez, que irá, além disso, activar as bactérias que alterarão as celuloses duras contidas nas «camas» dos seus animais.



Gravura 1
Excrementos humanos
0,030 m³
150 cal



Gravura 2
Galinha
0,015 m³
75 cal



Gravura 3
Vaca
0,240 m³
1200 cal



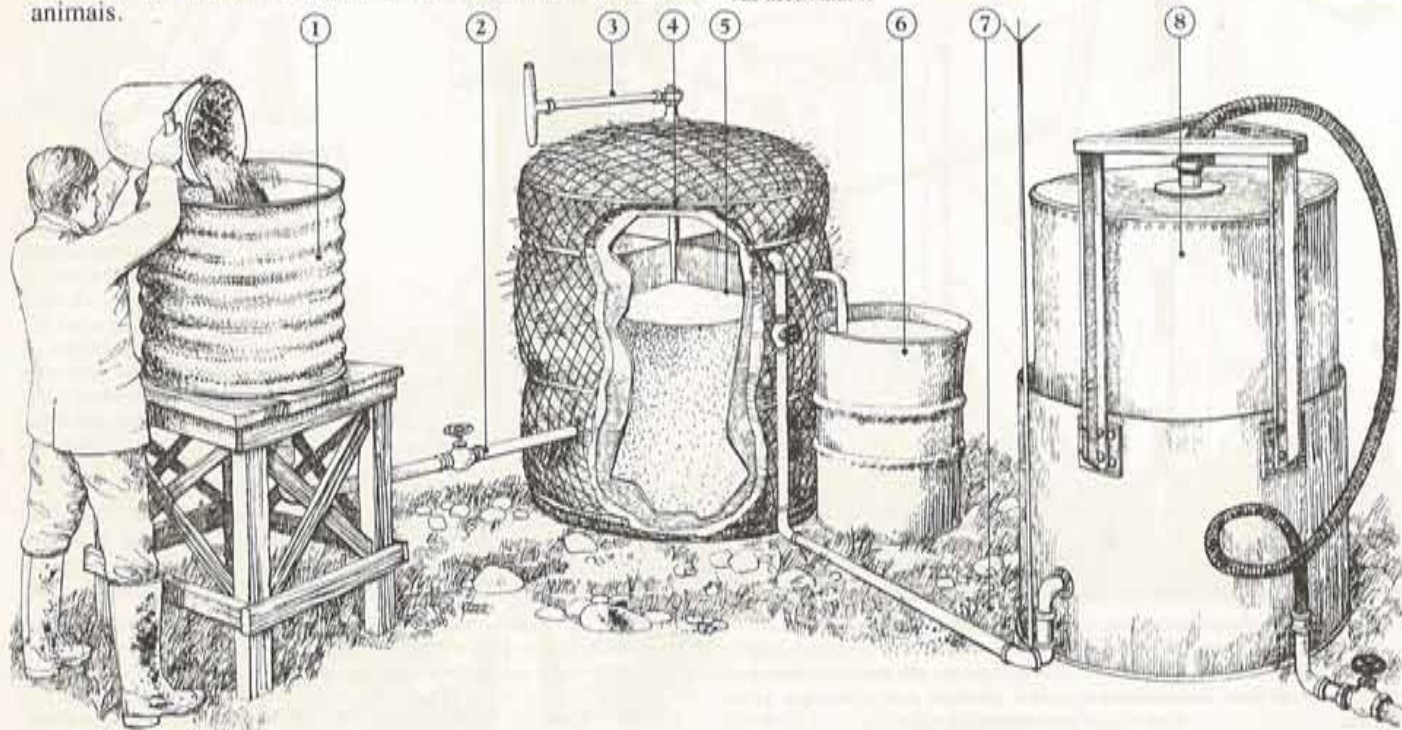
Gravura 4
Porco
0,270 m³
1350 cal

Autoclave de metano

O processo abaixo ilustrado, aplica-se à transformação de resíduos orgânicos, por acção bacteriológica, num reservatório hermético, que não contém nenhum ar. Os excrementos animais, diluídos em água, são todos os dias acrescentados de novo, num reservatório de acumulação (1). O abastecimento da autoclave faz-se a partir da diferença de nível, quando se abre uma comporta (2). O misturador (3), que compreende uma junta hermética, no local onde ele penetra na autoclave, impede a formação de espuma. O reservatório está bem isolado (4), pois o processo só se pode desenvolver com uma quantidade de calor semelhante à do corpo humano. Cada adição de resíduos, provoca o escoamento de uma quantidade equivalente de lamas, já «digeridas», num colector (6). O processo de digestão efectua-se num período que varia entre os 14 e os 35 dias, consoante a temperatura da autoclave. O gás concentra-se no espaço vazio, acima da camada de lama (5) e é então dirigido por uma conduta (7) até ao reservatório (8). Uma medida de segurança: uma torcida de bronze ou de cobre, denominada «corta ar», para proteger o reservatório de gás, no caso de o ar se introduzir no circuito, provocando um abaixamento da chama. O gás assim produzido, o biogás, compõe-se de 60% de metano (o composto inflamável) e de 40% de dióxido de carbono, inerte, mas inofensivo.

Quanto gás?

O desenho acima representado mostra-lhe a quantidade de gás produzido num dia com os excrementos de diferentes animais. Gás suficiente para fazer ferver o número de caldeiras desenhadas.



Artes e ofícios



«O que quer que faça,
faça-o com vontade.»
ECCLESIASTES

Cestaria

Já pensou que pode ir passear ao campo, levando só uma faca bem afiada, e regressar com um cesto? Os rebentos de salgueiro, de lilás, de olmo, de limeira, de álamo, de aveleira e de freixo novo são óptimos para fazer o fundo e os lados dum certo, os vidonhos, as plantas trepadeiras ou os arbustos espinhosos, como as sarças, as «bolas-de-neve», a madressilva, e as clematites, cujos ramos mais flexíveis, dão estupendas fibras para o entrançamento das partes laterais. Mas se encontrar ou cultivar vimeiros ou salgueiros de pequena envergadura, com ramos flexíveis apropriados à cestaria, pode meter imediatamente mãos à obra. Utilize vimeiros ou outros arbustos resistentes, para fazer cestos rígidos.

Cestos rígidos

Um cesto começa-se pelo fundo. Forme uma cruz com seis ou oito varas sólidas e prenda-as com uma fibra (ver ilustração).

Em seguida coloque as varas, isto é, as varas verticais sobre as quais irá entrançar o cesto. Quando chegar ao cimo do cesto, tem que lhe fazer o rebordo. Os mais vulgares são: o rebordo «rebaixado» (ver ilustração) e rebordo com «três varas».

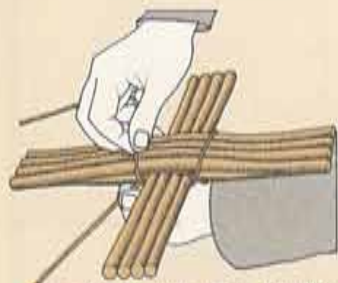
Falta-lhe ainda uma asa, que fará, entrançando uma ou mais varas flexíveis em redor de um sólido bocado de vime (ver ilustração).

Cestos flexíveis

Podem fazer-se cestos de caniço, de junco, de espadana e de ervas. O junco e a espadana são ideais porque são flexíveis,

Como fazer um cesto rígido

Precisa de três espécies diferentes de varas, oito curtas e sólidas, para a base, algumas sólidas mas flexíveis, para os lados, e ainda outras fibras flexíveis, isto é, longos e finos caules, para sustentar o cesto. De um modo geral, as hastes laterais devem ter cerca de 20 cm a mais que a altura estipulada para o cesto. As fibras podem ter o comprimento que desejar, mas, no mínimo, devem corresponder ao diâmetro do cesto. Não devem ser todas da mesma grossura.



Demolhe as suas varas em água, durante uma hora. Corte oito varas para o fundo do cesto e, no meio de quatro delas, faça umas incisões. Enfie nestas as outras quatro de modo a formar uma cruz. Com uma fibra de cerca de 1,20 m, dê três voltas em redor da cruz.



Entrance, com as duas extremidades da vara, até que o fundo do cesto atinja a dimensão pretendida.



Apare as pontas das varas

robustos e resistentes. Devem ser cortados em meados do Verão. O melhor que tem a fazer para apanhá-los é arranjar um pequeno barco, de fundo chato, levá-lo para águas pouco profundas, cortar as plantas com uma foice, o mais abaixo possível, e colocá-las cuidadosamente no fundo do barco, de modo que os ramos fiquem bem paralelos e não verguem. Deixe secar as plantas durante pelo menos três semanas, se possível à sombra, já que o sol as branqueia, retirando-lhes a bela aparência que têm. Feito isto, ate-as em molhos.

Antes de utilizar os seus juncos secos, torne a molhá-los bem e embrulhe-os num pano, para se tornarem mais flexíveis. Em seguida, faça tranças compridas com três juncos. Evite trabalhar com juncos do mesmo tamanho, para que não terminem todos no mesmo sítio e possa ir metendo novos sempre que um deles chegar ao fim. Fazem-se esteiras, enrolando simplesmente as tranças em espiral, com a ajuda de um fio embebido em pez ou cera. Se quiser um cesto, cosa a sua trança, horizontalmente e depois de feita a «espinha dorsal», isto é, o ângulo do fundo do cesto, enrole a trança até ao cimo, segundo o ângulo que pretender dar ao rebordo do cesto. A melhor solução para a asa consiste em coser uma corda de junto comprida, passando sob o fundo do cesto.

Pode fazer cestos com caniços, plantas trepadeiras, vimex ou rebentos de árvores. Também pode fazer cestos de madeira, como o da página ao lado. O domínio de qualquer trabalho manual proporcionar-lhe-á duas coisas: satisfação pessoal e dinheiro.

Disponha cerca de 31 varas que servirão de montantes, uma de cada lado das varas que formam a cruz.



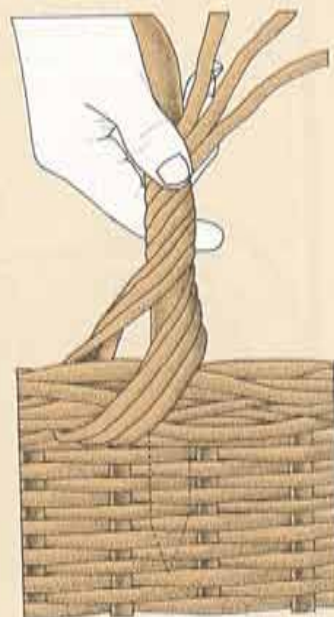
Comece os lados com três carreiras (ver acima). Pegue em três fibras, segure-as por detrás de três varas adjacentes e entance em redor de duas varas, de cada vez.



«Suba» os lados do cesto (ver acima). Arranje hastes compridas e passe-as pela frente e por detrás de cada vara. O início e o fim de cada haste devem ficar por detrás das varas.



Termine com três filas e faça um rebordo rebaixado (ver acima), curvando as varas.



Para a asa, arranje uma vara bastante espessa, talhe as duas pontas e enterre-as, de cada lado do cesto, na guarnição superior. Em seguida, passe três hastes delgadas sob o rebordo rebaixado, mas só de um dos lados do cesto. Entrance-as em redor da asa e enterre-as, simplesmente, no rebordo rebaixado do outro lado do cesto.



Olaria

A argila encontra-se, muitas vezes, coberta de terra e pode muito bem acontecer-lhe andar por cima dela todos os dias, ou ter a sua casa assente nela, sem o saber. Retire amostras de um local em que o solo tenha sido escavado, por exemplo, de um poço ou de uma vala. Se a matéria se assemelhar a argila e, uma vez molhada, se tornar elástica e aderente, trata-se mesmo de argila.

Testar a argila

Encontrada a argila, tem que verificar se ela é de boa qualidade. Provavelmente não é. Molhe um pouco a argila, de modo a torná-la elástica e deixe-a secar. Se, uma vez seca, apresentar impurezas à superfície, em geral manchas esbranquiçadas, é porque contém alcalis e não vale a pena trabalhá-la. Ponha um pouco de argila num recipiente, com uma solução a 50% de ácido clorídrico. Se começar a «crepitar», é porque contém cal em demasia. Se a sua argila for muito aderente e de um castanho carregado ou quase negra, é porque contém demasiado húmus. A argila que se encontra à superfície da terra apresenta, em geral, estas características, sendo de muito melhor qualidade a que existe a uma maior profundidade.

Deverá também, e isto é muito importante, controlar a elasticidade da argila. Faça um rolo do tamanho e da grossura de um lápis e tente dobrá-lo para fazer um anel de cerca de 2,5 cm de diâmetro. Se a argila não se partir, é de boa qualidade.

Se a sua argila contiver areia em demasia, terá dificuldade em modelá-la ou em trabalhá-la na roda. Neste caso, junte-lhe argila mais gorda. Se se quiser divertir um pouco peneire-a, mas previno-o de que este trabalho é cansativo e talvez não valha a pena.

Misturar e peneirar

Se quiser combinar várias espécies de argila, ou se quiser peneirá-la, tem primeiro que misturá-la com água a fim de obter uma papa bastante líquida. Deite a argila dentro de um recipiente cheio de água (nunca deite a água sobre a argila) e misture. Pode realizar esta operação com a mão, com uma espátula de madeira, com um malaxador, ou ainda, com uma simples máquina de lavar. A argila semilíquida, vulgo, «barro líquido», pode-se peneirar, utilizando uma peneira de 60 malhas por 2,5 cm para a olaria vulgar, e uma de 100 malhas para a faiança e porcelana. Se quiser combinar várias espécies de argila, tem que fazer primeiro «barro líquido» com cada uma delas e só depois é que poderá misturá-las.

O trabalho seguinte consiste em retirar a água. O método mais simples resume-se a deixar o barro líquido em repouso, durante alguns dias, num balde ou numa pipa, para que a argila se deposite no fundo, e depois transvasar a água com um sifão, como o vinhateiro faz com o vinho. Também pode utilizar uma máquina apropriada, ou deitar simplesmente o seu barro líquido em vasos de barro, não vidrados, e deixá-los num local exposto a correntes de ar. A terracota absorve a água, que vai secando sob o efeito da corrente de ar. Alguns dias mais tarde, a argila está pronta a ser utilizada.

Preparar a argila

Se tiver sorte, talvez encontre uma argila que não precise de ser misturada ou peneirada e, então, só terá de amassá-la e

deixá-la «envelhecer». Com efeito, a argila melhora sempre de qualidade ao «envelhecer», nem que sejam só quinze dias, porque as bactérias actuam sobre ela. Depois, tem que misturá-la com água e «malaxá-la», isto é, colocá-la no chão e pisá-la conscienciosamente. A operação seguinte consiste em trabalhá-la como massa de pão, isto é, enrolá-la sobre uma prancha, cortá-la, tornar a juntá-la, e assim sucessivamente.

Modelar potes

Há muitos métodos de modelagem. É muito provável que a olaria tenha a sua origem no hábito que os nossos antepassados tinham de revestir os seus cestos com argila para transportar água. Um belo dia um destes cestos ardeu e a argila ficou dura e resistente. Assim se fabricou o primeiro pote, a partir de um molde. Veremos mais adiante outros métodos bastante simples de fazer potes, como o de apertar à mão, o método em «espiral» e o das «placas».

A roda do oleiro

A invenção da roda foi determinante, pois ainda não apareceu nada que a substituisse. «Coloque» a argila sobre a roda em movimento e «centre-a» bem, calcando-a com as mãos. Em seguida, modele com as mãos, com os dedos, ou com instrumentos apropriados. Retire o pote da roda com a ajuda de um fio metálico. Deixe-o secar, torne a colocá-lo sobre a roda colando-o com um pouco de água e alise-lhe os bordos, com um instrumento de aço, que seja cortante. Faça-o girar em duas posições, uma vez na posição normal e outra «de cabeça para baixo».

Fazer uma roda

Ainda hoje há povos primitivos que utilizam, como rodas, rodas de madeira, de carros ou de carroças. Se arranjar uma pode muito bem fazer a mesma coisa. Monte a roda horizontalmente, bastante próximo do chão, utilizando, se possível, um bocado do eixo original. Faça um buraco no lado da roda virado para cima, ou num raio, se houver algum. Depois, agache-se, introduza um pau no buraco e faça girar a roda. Como esta é bastante pesada, continuará a girar sozinha a uma certa velocidade, deixando-lhe as mãos livres para modelar um ou dois potes.

Também pode fabricar uma «roda» mais aperfeiçoada, moldando uma roda de betão armado de 70 cm de diâmetro por 9 cm de altura, que comporte um eixo de aço de 2,5 cm de diâmetro por 70 cm de comprimento. É conveniente que a base do eixo não ultrapasse alguns centímetros e é preferível soldar-lhe barras de aço e encaixá-las no betão. Não estamos a falar da roda em que se coloca a argila, mas da roda que se empurra com o pé e que adquire movimento circular. Construa agora uma estrutura de madeira, da altura de uma mesa, munida de um «coxinete» que segure a parte superior do eixo e de um patamar que suporte a parte inferior. Nesta estrutura deve também haver um assento para si e uma prateleira para a argila. Fixe a roda de betão e o eixo a esta estrutura. Falta colocar a roda. Solde (ver página 238) uma roda de 30 cm de diâmetro e cerca de 1 cm de espessura sobre um eixo de aço (que pode ser substituído por um bocado de tubo). Depois fixe tudo sobre o eixo e solde. Para fazer funcionar a roda, sente-se

no banco e empurre a roda de betão com o pé. Como é pesada, mantém o movimento durante bastante tempo.

Cozer

Para que a argila solidifique é preciso cozê-la. Para a maioria das cerâmicas esmaltadas, praticam-se duas espécies de cozedura: a «cozedura não vidrada», só a argila, sem esmalte, e a «cozedura esmaltada», uma nova cozedura da argila depois de mergulhada no esmalte líquido.

Com um fogo de lenha, poderá cozer potes e dar-lhes a solidez de vasos de flores, mas já não poderá, como é evidente, esmaltá-los. Disponha a lenha seca, em forma de círculo, no chão e coloque o seu pote no centro, ponha por cima um cone de lenha e pegue-lhe o fogo. Não retire a cerâmica das cinzas antes de elas esfriarem.

Os fornos tradicionais costumam ter uma tiragem ascendente (ver ilustração) e você poderá muito bem construir um, se souber juntar os tijolos. Os fornos de tiragem descendente são de construção mais recente, mas também mais difíceis de fazer. Este forno é concebido de modo a que o calor libertado pelo fogo seja primeiro aspirado para baixo, através da cerâmica, antes de se escoar pela chaminé. Este método permite atingir temperaturas muito mais elevadas.

Uma «boa» temperatura é uma questão de experiência, mas também pode ser medida com pirómetros ou cones. Os cones são pequenas pirâmides, compostas por diferentes misturas de argila, que indicam o grau de temperatura, porque se

voltam quando atingem um determinado calor. Não são caros. Se está a pensar utilizá-los, não se esqueça de fazer uma fresta no seu forno para poder vigiá-los.

Esmaltar

De uma maneira geral, o esmalte consiste numa mistura de areia silicosa, de fundente composto por um de diversos óxidos de metal (ferrugem, por exemplo), numa mistura de potassa e soda, além da alumina. A sílica funde-se e solidifica quando arrefece, formando assim uma camada de verniz sobre a cerâmica. O fundente ajuda à fusão, baixa o ponto de fusão da areia silicosa e dá cor. A alumina dá ao esmalte a viscosidade necessária para que não derreta quando se coloca a cerâmica no forno.

Toda a gente é capaz de fazer os seus próprios esmaltes. Moa finamente os seus materiais com a ajuda de um pilão e de um almofariz, ou com um moedor apropriado. O moedor é um cilindro que gira lentamente e em que se introduz grés de grão fino, ou qualquer matéria que se queira moer. Para fazer um esmalte grosseiro, misture 31 partes de carbonato de soda (o fundente de sódio é um metal), 10,5 partes de cré, 12 de grés de grão fino (a sílica) e 55,5 de feldspato. Moa tudo, misture, e passe por um pano de cambraia de 100 malhas por 2,5 cm, isto é, uma cambraia finíssima. Como há muitos tipos de esmalte, o melhor que tem a fazer é procurar uma obra sobre o assunto e fazer experiências.

Antes de modelar

Deixe envelhecer a argila durante quinze dias. Em seguida, amasse-a para que o ar saia. O processo mais simples consiste em misturar a argila com água e pisá-la.



Corte a quantidade que quiser, com um fio metálico.



Amasse bem um bocado de argila, até conseguir obter uma massa tenra e homogénea, que não contenha bolhas de ar, nem impurezas, tais como fragmentos de terra ou de grés. Trabalhe a argila como se estivesse a amassar o pão. Role a argila com as duas mãos, torça-a e comprima-a. Se misturar duas espécies diferentes de argila, amasse-as até obter uma só e de cor uniforme.

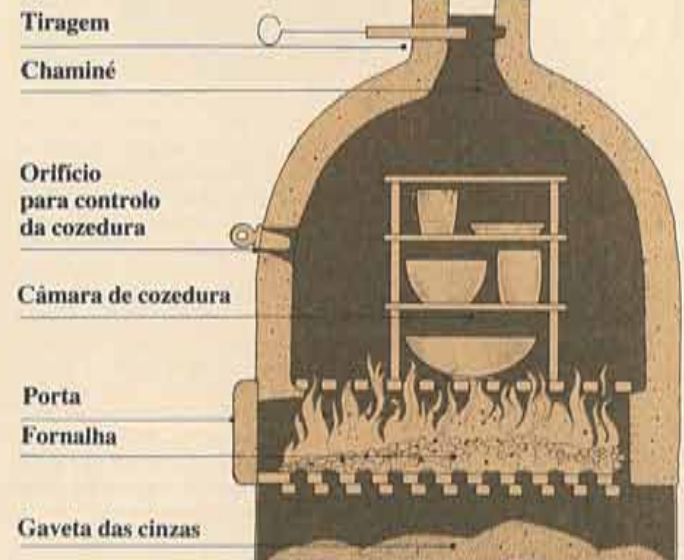


Depois de modelar

A maioria dos esmaltes aplicam-se após a primeira cozedura. O método mais corrente consiste em mergulhar o vaso num líquido constituído por pó de esmaltar e água. É preciso muita prática, para evitar as marcas dos dedos. Também pode despejar o esmalte sobre o vaso, pulverizá-lo, ou aplicá-lo com um pincel.

Forno de tiragem ascendente com combustível sólido

Há fornos eléctricos e fornos a gás, ou a petróleo. Mas os fornos que utilizam um combustível sólido também são eficazes, podendo você mesmo construí-los, com tijolos. Os mais simples são os fornos de tiragem ascendente. A fornalha fica em baixo e, se utilizar lenha, pode mesmo assentá-la no chão. Já o carvão e o coque devem ser colocados sobre uma grelha para que as cinzas se possam ir retirando. Faça a câmara de cozedura por cima do fogo, construindo prateleiras com tijolos refractários e barras de ferro. Não se esqueça de deixar um orifício para poder controlar a cozedura. Depois de tudo solidamente construído, pode colocar a chaminé directamente sobre a câmara de cozedura.



Processo manual

Antes de modelar um pote na roda, tem que aprender a conhecer o material, a argila. Que acontece quando a argila é amassada, seca e cozida? O melhor é começar por fazer potes, à mão, antes de se abalançar a fazê-los na roda. Aliás, muitos oleiros preferem o fabrico manual, que lhes permite criar formas irregulares, do que a roda que os limita às formas que esta lhes pode proporcionar.

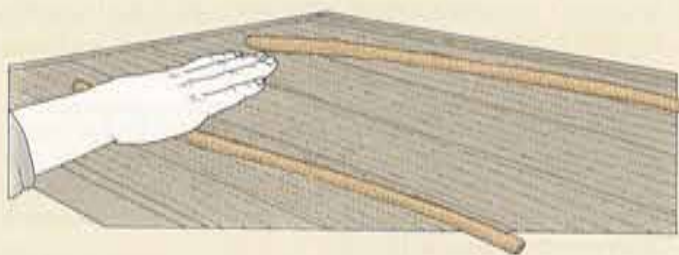
Processo da espiral

Para fazer potes por este processo, só precisará dos dedos para modelar longos cilindros de argila, que depois enrolará consoante a forma que quiser obter. É evidente que estes cilindros têm que ser bem unidos, uns aos outros, para os lados do pote ficarem muito lisos. Com muito esforço e paciência, conseguirá que o seu trabalho resulte tão bem acabado, como qualquer objecto feito na roda. Contudo, o emprego de alguns instrumentos muito simples (ver ilustração) facilitará muito o seu trabalho.



Fazer um pote em espiral

Ser-lhe-á de grande utilidade uma plataforma giratória, ou roda, pois, assim, em vez de enrolar o cilindro, poderá fazer girar o fundo do pote sem ter que mexer no cilindro. Pegue num bocadinho de argila e achate-a para fazer um fundo com cerca de 1 cm de espessura. Alise a superfície com uma faca de madeira ou *teck* e com ela recorte um círculo perfeito rodando a placa giratória. Se não tiver placa giratória, ponha um prato sobre a argila e corte à volta. Com um instrumento de molde faça umas ranhuras no fundo, isto é, torne-o rugoso de maneira a poder lá fixar o rolo.



Pegue num bocado de argila e role-a com as mãos, até obter um cilindro com cerca de 25 cm de comprimento. Ponha-o sobre a mesa e continue a enrolar o cilindro, até ele atingir um centímetro de espessura.



Aplique também um pouco de barro líquido no sítio onde começa a segunda volta do rolo. Consolide as junções, calcando ligeiramente para baixo. Se precisar de utilizar um terceiro cilindro, cole-o ao primeiro com uma boa camada de barro líquido depois de lhe ter cortado as duas extremidades em diagonal.

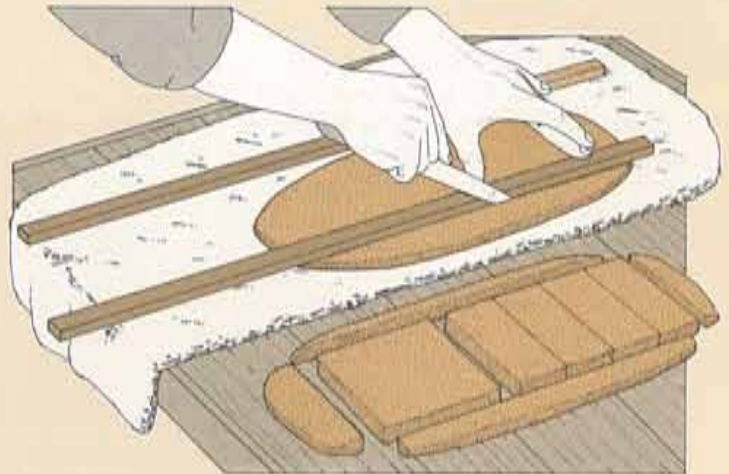
O acabamento fica à sua escolha. Se gostar deste aspecto grosseiro, deixe ficar o pote tal como está do lado de fora e alise só um pouco o interior para facilitar a limpeza. Se não gostar, com a ajuda de um bocado de madeira lisa, conseguirá que tanto a parte exterior como a interior, fiquem completamente lisas.

Prepare um pouco de barro líquido, isto é, uma mistura de água com argila. Com uma escova de dentes, aplique-a a toda a volta da base do pote, para que o rolo adira bem. Coloque o rolo e calque ligeiramente dos dois lados com os dedos.



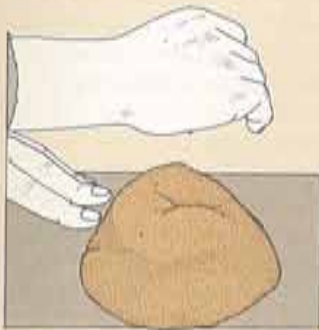
Processo das placas

O método das placas (como lhe chamam os especialistas) é o mais simples para fazer objectos com ângulos e superfícies planas, tais como caixas e bandejas. Se quiser fabricar peças com uma dimensão superior a 15 cm, terá de usar uma argila com um grão grosseiro. Só precisará de duas tábuas e de um rolo de pasteleiro, para fazer uma placa, donde recortará as partes que constituirão o objecto que desejar fabricar. Se quiser fazer um objecto cujos lados não sejam rectangulares, desenhe primeiro um molde em papel e utilize-o para recortar a argila.

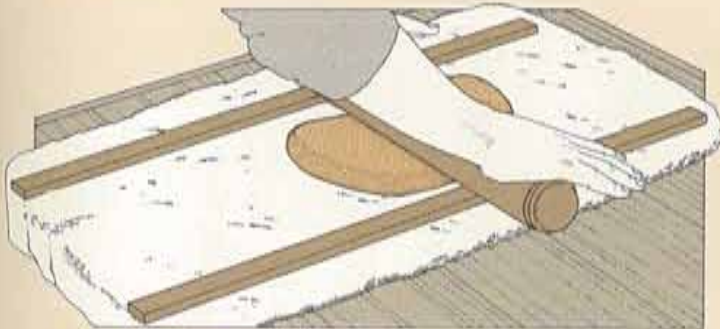
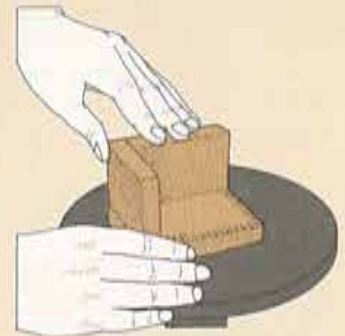


Fazer uma vasilha rectangular

Forre a sua mesa de trabalho com um bocado de pano, para evitar que a argila cole. Para o efeito, serve muito bem um velho saco de juta. Coloque um bom bocado de argila sobre o saco e esmague-o com o punho. Arranje duas tábuas, com uma espessura igual à que quiser dar à sua placa, (em geral, 1 cm, mas conte com uma margem para a contracção). Disponha as tábuas de cada lado da placa e o rolo por cima. Vá enrolando até atingir a altura desejada.



Recorte os fundos e os lados com as tábuas, utilizando uma régua ou um esquadro. Deixe secar as placas até elas ficarem com uma resistência de couro. Não se esqueça de as virar, enquanto secam, para evitar que um dos lados se contraia mais que o outro. Faça ranhuras no rebordo do fundo com um instrumento de molde, o teck.



Aplique barro líquido nos rebordos e cole os lados; utilize-o também para reforçar as juntas verticais. Se fizer uma vasilha muito grande, não se esqueça de reforçar os cantos interiores com bocadinhos de argila. Para os colar, também deve utilizar o barro líquido. Depois de arredondadas as arestas e alisados os lados, tem a sua vasilha pronta para a cozedura.

Processo da compressão

Com este método só precisará das mãos, se bem que uma faca e uma plataforma giratória o ajudem a obter um melhor acabamento. Este método é, aliás, muito semelhante àquele a que eu chamo «método por esmagamento». Arranje uma tábua grossa, escave-lhe uma concavidade, coloque lá a argila e esmague-a com o punho. Vá esmagando o pedaço da argila até ele adelgaçar, sem se esquecer de o ir rodando, até obter um pote.

Conserve o polegar no buraco e faça girar lentamente a bola, com a mão que a segura. Vá alargando lentamente o buraco, puxando a argila de dentro para fora (ver ilustração ao lado) e enterrando profundamente o polegar. Reduza a pressão do polegar e dos outros dedos quando o bordo começar a adelgaçar. Uma vez obtida a forma desejada, coloque o pote numa roda de oleiro e talhe os bordos com uma faca fazendo rodar a placa giratória (em baixo, à direita). Deixe secar, esmalte e coza normalmente.



Segure a bola com uma das mãos e, com o polegar da outra, faça-lhe um buraco, não muito profundo.



Fazer um pote por compressão

Faça uma bola de argila com as mãos.

Fiar lâ e algodão

LÃ

A lâ deve ser escolhida em função da obra. Podem-se obter lâs de diversas qualidades quer quanto ao comprimento quer quanto à fibra, a partir de diferentes raças de carneiros. A lâ comprida é melhor que a curta para a fiação manual. A lâ grosseira é aconselhável para os *tweeds* e os cobertores, enquanto a lâ doce e sedosa, é ideal para os tecidos leves. Todavia, não há regras rígidas.

Para transformar a lâ em bruto, num fio bom para a tecelagem tem, antes de mais nada, que desembaraçá-la (ver ilustração) para ela perder o pó e outras impurezas. Depois, tem que cardá-la (ver ilustração) isto é, tem que formar novelos. Finalmente, tem que fiá-la (ver ilustração) com um fuso, uma carda de dentes, ou uma roda. O princípio é sempre o mesmo: trata-se de estender e torcer as fibras para fazer um fio. A subtileza da roda, reside no facto de o cordão que faz de correia de transmissão, passar sobre duas roldanas de tamanhos diferentes. Como a roldana e o volante giram a velocidade diferente, este último pode enrolar o fio na bobina com a tensão desejada.

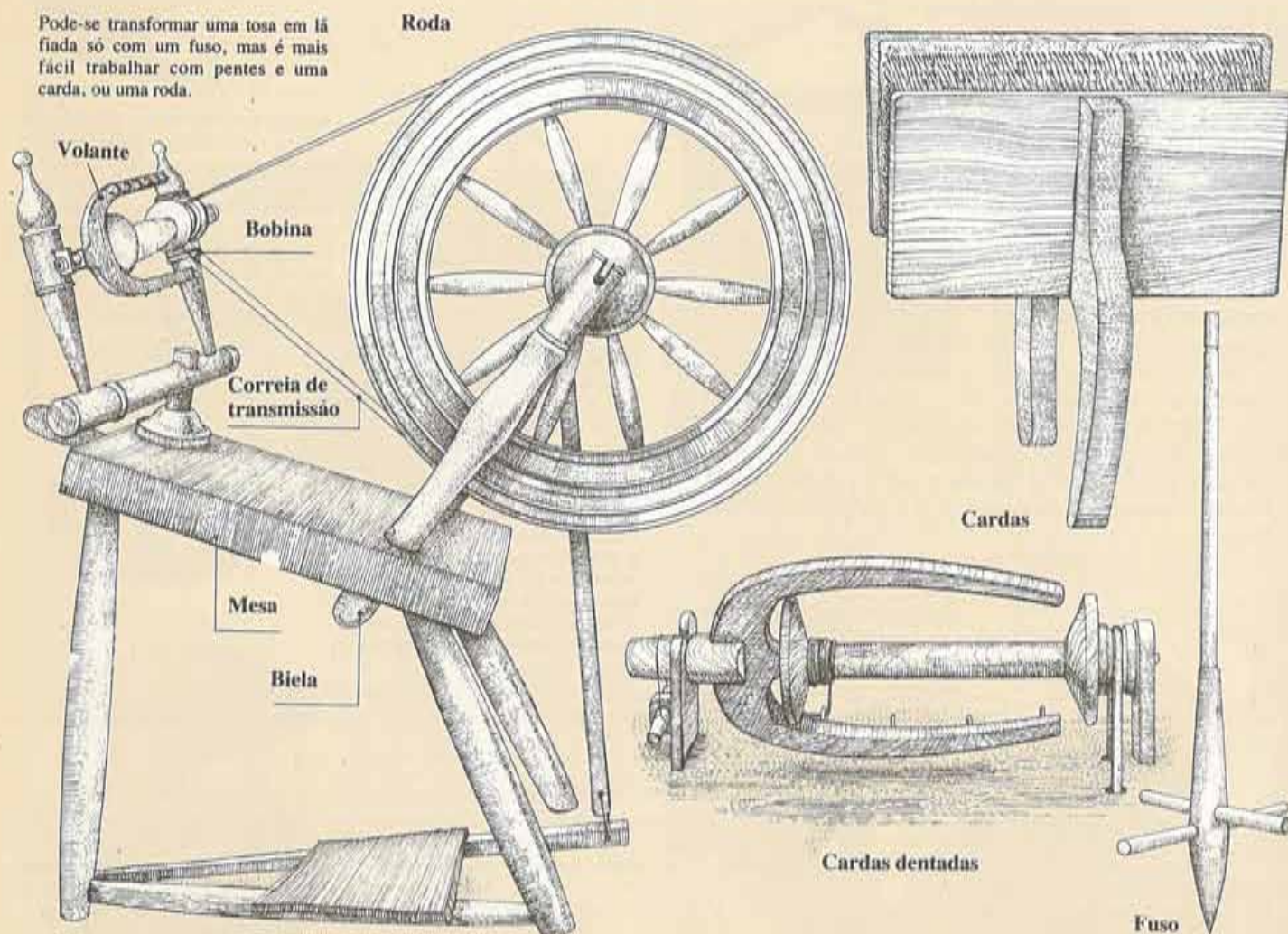
Fiação preliminar

Tenho um amigo que anda sempre com roupas de pura lâ, muito quentes, de cores muito vivas e agradáveis, que ele próprio confecciona, tendo por únicos instrumentos cinco paus e uma agulha. Fia com um pau e tece com os outros quatro. Com efeito, é possível fiar lâ sem a ter cardado antes. Em contrapartida, é indispensável fazer uma fiação preliminar que só exige trabalho de mãos. Pegue em lâ já desembaraçada, com a sua mão esquerda puxe um bocado e segure-o entre o indicador e o polegar. Estenda a lâ num cordão contínuo com a mão direita, tendo o cuidado de não esticar com muita força, para o cordão não se romper. Não é uma operação tão fácil como parece, mas com um pouco de paciência consegue-se. Quando tiver estendido toda a lâ, dobre-a novamente, e recomece. Poderá ter que repetir três vezes esta operação, para obter uma lâ bem estendida e paralela. Assim obterá facilmente um novelo que poderá fiar directamente.

Tipos de fios

Para a tecelagem, utiliza-se geralmente lâ de um fio. O fio de cadeia deve ser fiado bastante cerrado, e o de trama um pouco

Pode-se transformar uma tosa em lâ fiada só com um fuso, mas é mais fácil trabalhar com pentes e uma carda, ou uma roda.

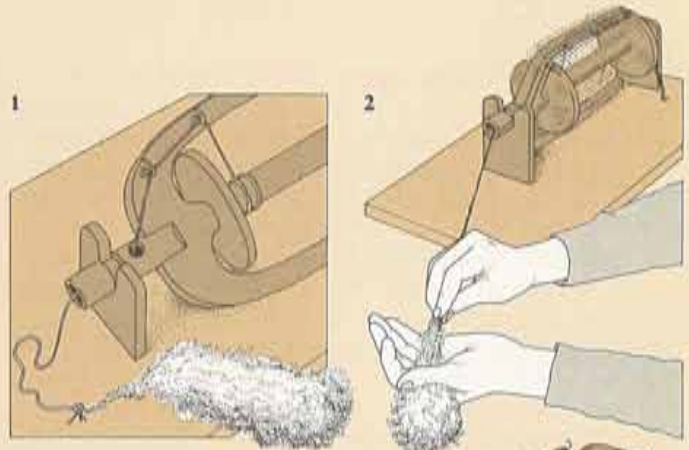


menos. Se quiser tricotar, tem que dobrar o fio de lã. Para o fazer, coloque duas bobinas cheias, sobre um eixo horizontal (que poderá ser substituído por duas hastes verticais); uma as pontas dos dois fios; disponha-os sobre o fuso da roda como se fosse fiar, enrole-os à volta do volante (ver ilustração), prenda-os ao fuso e gire a roda para trás, ou da direita para a esquerda. Assim obterá uma lã com dois fios. Se quiser uma lã com três fios, proceda do mesmo modo mas com três bobinas.

ALGODÃO

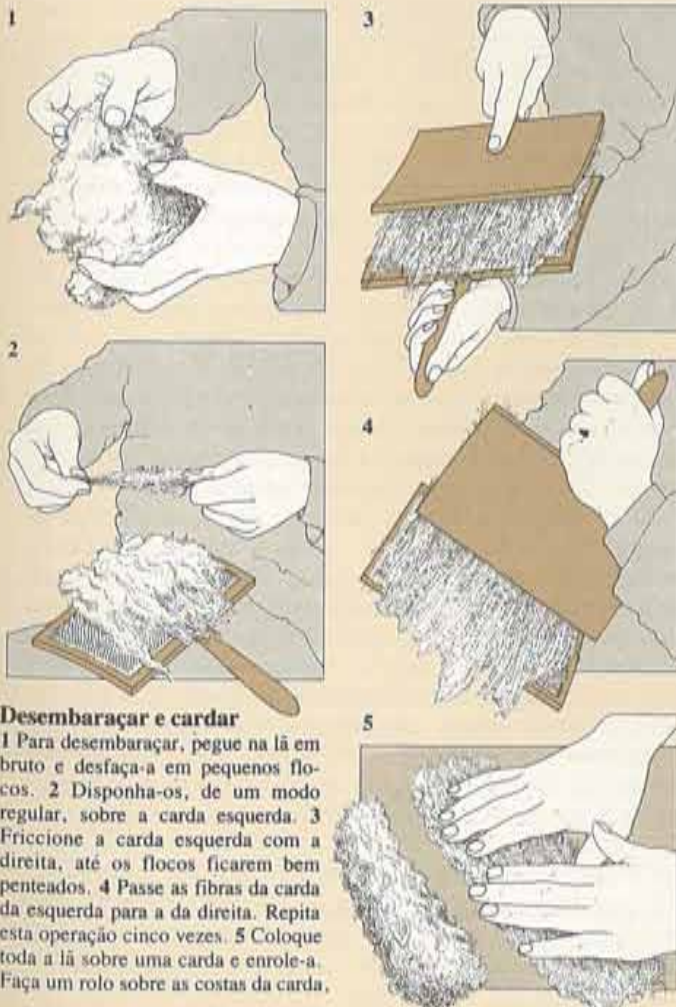
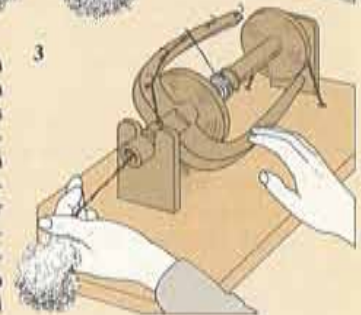
O algodão costuma ser «batido» antes de ser cardado. No Ocidente põe-se o algodão em cima de uma espécie de rede de tela e bate-se-lhe com varas de vimeiro, para o amaciar e limpar. Segue-se a cardação, que, no entanto, é muito mais fácil do que a da lã, pois as fibras são muito mais curtas.

Fie o algodão como se fosse lã, mas com as mãos muito mais próximas uma da outra, e pedale depressa sem prender demasiado o algodão entre o polegar e o indicador, para evitar que ele se torça. É um verdadeiro prazer fiar lã angora, que, aliás, se pode trabalhar como o algodão. Assim, obterá um fio extraordinariamente macio, mais ainda do que a maioria dos outros fios de lã.



Fiar com uma carda dentada

Esta carda pode ser equipada com um pedal. 1 Ate um cordel em volta da bobina, passe-o pelos dois primeiros ganchos, depois pelo buraco e prenda-o à sua meada. 2 Pedale e vá desenrolando a lã, puxando-a da direita para a esquerda. 3 Quando tiver fiado um bom bocado, pare de pedalar, coloque o cordel no gancho seguinte, bloqueie a parte exterior do eixo e recomece a pedalar. O fio vai sendo enrolado na bobina.



Desembaraçar e cardar

1 Para desembaraçar, pegue na lã em bruto e desfaça-a em pequenos flocos. 2 Disponha-os, de um modo regular, sobre a carda esquerda. 3 Friccione a carda esquerda com a direita, até os flocos ficarem bem penteados. 4 Passe as fibras da carda da esquerda para a da direita. Repita esta operação cinco vezes. 5 Coloque toda a lã sobre uma carda e enrole-a. Faça um rolo sobre as costas da carda.



Fiar com um fuso

1 Prenda um bocado de lã no fuso, enrole-o uma vez em volta do cabo e ate-o à sua meada. 2 Gire o fuso e passe a lã entre o indicador e o polegar da sua mão esquerda. 3 Quando o fuso bater no chão, suba-o, enrolando a lã em volta dos dedos. Torne a colocá-la sobre o fuso e fie um novo bocado de lã. 4 Tire as cavilhas, para libertar a lã.

Tingir e tecer

TINGIR

Quem vive no campo costuma tingir a lã antes de a tecer, pois assim consegue obter, muito mais facilmente, uma cor regular.

De uma maneira geral, os corantes naturais só tingem os tecidos naturais e não, por exemplo, o nylon e outras fibras artificiais. Mas os corantes vegetais, utilizados com «mordentes» adequados, tingirão rapidamente e muito bem, todos os tecidos de matéria natural. (Os mordentes são substâncias químicas, utilizadas para fixar o corante sobre a fibra.) Todavia, os corantes, derivados da hulha e de outras substâncias químicas mais estranhas, proporcionarão cores quase naturais, mas só quase naturais. Se desejar cores muito luminosas, deve utilizar corantes artificiais.

Uma pequena minoria de corantes vegetais não precisa de mordente. Há mordentes que você mesmo poderá fabricar, como o vinagre, a soda cáustica e a amônia. Para se obter um leque bastante vasto de cores, são necessários produtos como o cremor de tártaro, o alúmen, o cromo (dicromato de potássio) e o ferro (sulfato ferroso). Destes, o alúmen é o mais útil, possibilitando, só por si, uma grande variedade de tinturas.

Para fazer um mordente com alúmen, aqueça cerca de 18 litros de água, dissolva 115 gramas de alúmen e 30 gramas de cremor de tártaro num pouco de água, e depois junte esta mistura aos 18 litros de água. Mergulhe nessa mistura 500 gramas de lã desengordurada, limpa, seca e em meadas, e deixe-a cozer, lentamente, durante uma hora mexendo de vez em quando. Retire então a lã e enxágue-a.

Para preparar um corante vegetal, corte a matéria vegetal em bocadinhos, deixe-a repousar uma noite num pouco de água fria e depois coza-a durante uma hora. Se for necessário, acrescente água. Por cada 500 gramas de lã, conte com 18 litros de corante. Mergulhe de uma só vez a lã, molhada e embebida de mordente, no corante ainda quente. Deixe lá a lã, durante uma hora, mexendo devagarinho, de vez em quando. Depois tire-a e deixe-a escorrer.

Damos a seguir uma lista, não exaustiva, de algumas matérias vegetais que poderá utilizar para obter cores bonitas e fixas:

Amarelo — Casca de freixo, de sabugueiro, de macieira, de pereira e de cerejeira; folhas e raízes de giesta; folhas de ligústica; cascas de cebola (pouco resistentes ao sol); maravilha-bastarda; folhas de choupo de Itália; folhas de junquilha; folhas de murta; camomila; folhas de evónimo; pinhas (amarelo-avermelhado); raízes e caules de bérberes (não necessitam de mordente)

Verde — Bagas de escamónea purgativa; pontas de folhas de urze; bagas de ligústica (verde-azulado); folhas de feto; grãos e evónimo fervidos em alúmen; folhas de freixo.

Castanho — Raízes de nogueira ou pericarpos de noz (não precisam de mordente); casca de acácia da Europa ou de ameixeira brava (castanho-avermelhado); bagas de zimbro fervidas.

Vermelho — Receptáculos de grãos de evónimo; sanguinária.

Preto — Casca de carvalho, que dará uma cor púrpura se for misturada com estanho (cloreto de estanho). O fruto do carvalho dá tinta de escrever.

Púrpura — As bagas de mirtilo são muito utilizadas para os tweeds na Alta Escócia (são um bom corante e não necessitam de mordente); raízes de salgueiro.

Violeta — Manjerona selvagem.

Laranja — Pulmonária, *Sticta pulmonacea* (não necessita de mordente).

Magenta — O líquen dá uma cor «magenta» após a primeira tintura, e outras cores de seguida. Quando o corante parecer um pouco murcho, refresque-o com vinagre e obterá uma tinta rosada.

BRANQUEAR

Podem-se branquear tecidos mergulhando-os em leite acidulado e estendendo-os ao sol. O mais recomendado para o linho e o algodão é uma mistura de cloro e de cal. Pode branquear a lã e a seda, com vapor de enxofre. Pendure as meadas por cima do enxofre a ferver, num recinto fechado.

TECER

Tecer com um tear manual é não só uma tarefa magnífica como também representa um grande passo em direcção à verdadeira auto-suficiência. Quando souber utilizar o seu tear, poderá fazer um rol de tecidos sólidos e duráveis. O tear mais simples que existe consiste numa peça fabricada com quatro ripas, sobre a qual se pregam, a intervalos regulares, pregos de tamanho médio. Sobre estes pregos, estenda fios de cadeia no sentido longitudinal. Depois, com uma agulha grossa, teça o fio de trama lateralmente, através dos fios de cadeia, uma vez por cima, outra vez por baixo, como se estivesse a remendar peúgas. É com este tipo de tecelagem que se faz a tela.

Para melhorar a sua técnica de tecelagem, procure meios que lhe facilitem a tarefa e verá que depressa sentirá necessidade de um tear maior, que lhe possibilite tecer maiores tecidos. Precisar-se-á de uma bancada equipada com dois cilindros, um em cada extremidade («o cilindro do tecido» e «o cilindro da cadeia»), que servem para estender e enrolar os fios da cadeia. Não acha que se tornará prático levantar, ao mesmo tempo uma parte dos fios de cadeia, a fim de poder passar a trama, de uma só vez, por esta abertura? Mas então só precisará de um par de «lâminas», isto é, de armações rectangulares de madeira, para nelas enlaçar os «cadilhos» que têm uma ilhó no meio. Poderá passar os fios da cadeia, através destas lâminas. Se o seu tear for um tear de mesa (ver ilustração), as lâminas serão levantadas e baixadas através de alavancas. Mas se tiver um tear de pedais, as lâminas estarão presas, de um lado à parte de cima do tear, e do outro lado aos pedais que ficam em baixo. Poderá repartir a cadeia em duas camadas de fios, apoiando-as nas alavancas e nos pedais. Através da abertura dos fios de cadeia, o chamado «pisoamento», passará rapidamente o seu fio de trama enrolado numa «lançadeira-alfinete» ou numa lançadeira com uma canela.

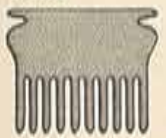
Cada par de lâminas suplementar, permitir-lhe-á formar dois pisoamentos diferentes. Assim, com duas lâminas poderá abrir dois pisoamentos, com quatro lâminas terá quatro pisoamentos diferentes, e assim por diante. Como cada pisoamento

O quadro de tecelagem

O tear mais simples que existe é o quadro de tecelagem. Com ele poderá obter quadrados de tecido, de 10 cm de largura, para fazer patchwork. Estenda os fios de cadeia (ver ilustração em baixo) e teça a trama com uma agulha de cerca de 13 cm. Desenhe os seus modelos em papel quadriculado (ver a ilustração da direita): os quadros negros indicam que a trama tem que passar por baixo; os quadrados brancos significam que a trama passa por cima.



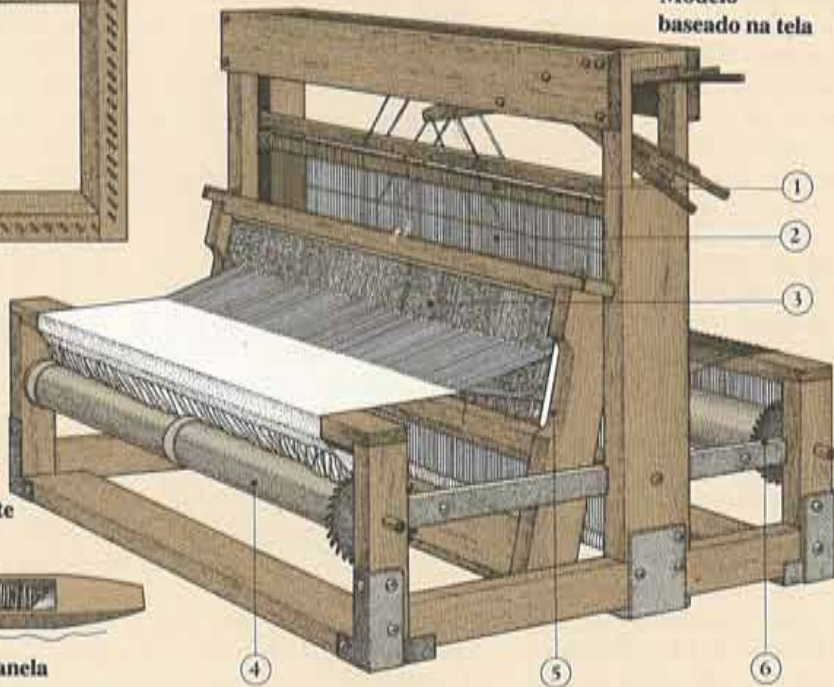
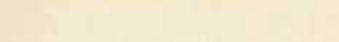
Pente



Lançadeira-alfinete



Lançadeira com canela



Modelo baseado na tela



Losangos simples



Sarjado



Quadro de urdidura

Tear com mesa de quatro lâminas

Um tear de mesa presta os mesmos serviços que um tear de pés, com a vantagem de ocupar muito menos espaço. Contudo, é um pouco mais lento, porque as lâminas são accionadas por meio de alavancas e não por meio de pedais.

- 1 Lâminas
- 2 Cadilhos
- 3 Pente
- 4 Cilindro do tecido
- 5 Pisoamento
- 6 Cilindro da cadeia

é formado por outra camada de fios, obtém-se uma variedade de entrelaçamentos. Na tela, por exemplo, o primeiro pisoamento, consiste em levantar os fios ímpares e baixar os fios pares; no segundo pisoamento, os fios ímpares baixam-se e levantam-se os pares; o terceiro pisoamento é igual ao primeiro, e assim por diante.

O seu tear estará também equipado com um pente, que serve para «sovar» a trama de uma só vez, a toda a largura do tear. Este pente possibilitar-lhe-á tecer tecidos, com uma textura mais regular e sólida.

As três «armaduras» de base, é assim que se chama ao entrelaçamento dos fios, são a tela, o sarjado e o cetim. A partir destas três armaduras podem compôr-se, uma grande variedade de entrelaçamentos.

Antes de transferir a cadeia inteira para o tear, tem de a preparar num «quadro de urdidura». Este é composto por cavilhas, onde poderá estender os fios de cadeia de um comprimento determinado e formar o «encruzamento». O encruzamento evitará que os fios se embaracem quando se montarem no tear.

O ACABAMENTO DO TECIDO

Quando tiver o comprimento de tecido desejado, corte os fios da cadeia que estão em frente do pente e desenrole o tecido, do respectivo cilindro. Lave o tecido em água com sabão, de preferência numa banheira. «Calque-o», isto é, ande por cima dele, dentro de água, para o tornar mais macio e as fibras se apertarem.

Se quiser levantar o pêlo a alguns dos seus tecidos, esfregue-os com cardos, isto é, com cabeças de cardos que poderá encontrar em estado selvagem, ou até você mesmo cultivar.

A todos quantos desejarem descobrir as mil e uma possibilidades de ligar os fios da cadeia e de trama, aconselhamos que leiam o livro de Patti Zoppetti, *L'art et la technique du tissage*, que apareceu em 1977. É o primeiro livro sobre tecelagem a dar explicações detalhadas para principiantes e para alunos já mais avançados. Com este livro poderá aprender a tecer sozinho, mas até para quem tem lições com um tecelão, ele é um companheiro indispensável.

Fiar linho

O linho é a fibra natural mais resistente que existe. A invenção das fibras artificiais é ainda muito recente, para que se possa afirmar que são mais sólidas que o linho. Na nossa opinião, não são! Com efeito, foram descobertos nas pirâmides do Egipto tecidos de linho em relativo bom estado, enquanto que, por outro lado, conheço alguns tecidos sintéticos que não duram mais de dois anos.

A colheita do linho tem lugar geralmente antes de as sementes estarem maduras, o que é lamentável, pois, assim, perde-se o óleo que se poderia aproveitar. O linho não deve ser cortado, mas sim arrancado, atado em molhos e depois empilhado.

Preparar linho cru

O linho deve ser «debulhado», isto é, as suas pontas superiores têm que passar através de uma fila de preços muito pontiagudos. Esta operação serve para eliminar as sementes que ainda não estiverem maduras e que poderão servir de alimento aos animais. Depois, é preciso «curtir» o linho, isto é, macerá-lo. Meta-o em água parada, durante duas ou três semanas, para que a fibra se separe mais facilmente da parte lenhosa. Também pode metê-lo em água corrente, mas a operação será mais demorada. Outra solução consiste em estendê-lo simplesmente, sobre erva, durante dez semanas e deixar que a geada se encarregue do trabalho. Em seguida, secá-lo cuidadosamente.

Procede-se seguidamente à «tasquinhadela», operação que consiste em separar as partes lenhosas da fibra. Coloque o linho sobre uma mesa e bata-o com uma palmatória larga de madeira, ou com um aparelho próprio para tasquinhar.

A seguir, tem que se pentear o linho, isto é, estendê-lo sobre uma camada de pregos a fim de tirar a «fiação», ou seja, os fios demasiado curtos e conservar só o «fio limpo», quer dizer, as fibras mais compridas. Pode aproveitar a fiação para calafetar as juntas dos barcos, ou para encher colchões. Se quiser cardá-la e fiá-la, obterá um fio bastante grosseiro e pesado. Também pode fiar o fio limpo.

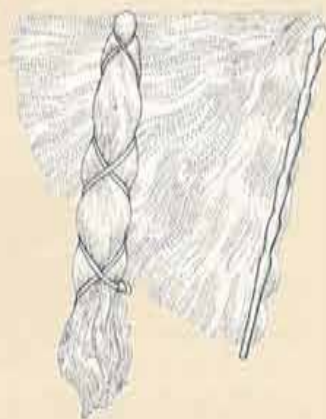
Para fiar linho (não se carda), só tem que encher uma roca, que não passa de um pequeno pau que, em seguida, se coloca na roda.

Guarnecer a roca

O guarnecimento de uma roca exige grande habilidade. Enfie um avental (a não ser que já traga vestida uma saia comprida de bombazina), ate um cordel em volta da cintura, de modo a que as duas pontas caídas tenham alguns centímetros, e sente-se. Agarre num punhado de linho e prenda-o, por uma das extremidades, às pontas do cordel, com um nó liso. Espalhe o linho sobre os joelhos, fazendo com que o nó fique perto da sua cintura. Segure-o com a mão esquerda. Agarre em algumas fibras com a mão direita, estique-as devagarinho e coloque-as sobre o joelho direito. Pegue de novo numas quantas fibras, coloque-as ao lado das primeiras e vá procedendo assim, até ter formado sobre os seus joelhos, um delgado leque de linho. Passe agora o linho para a mão direita e inverta

Guarnecer uma roca

Antes de fiar o linho tem que o pôr numa roca, para que as fibras se separem. Pegue num punhado de linho e ate-o a um cordel, que enrolou previamente à volta da sua cintura. Sente-se e espalhe cuidadosamente sobre os joelhos leques de linho dispostos uns sobre os outros. Corte o nó, ponha a roca sobre um dos lados do leque e enrol-o à volta dela. Coloque a roca sobre a roda e ate uma fita em volta do cone de linho.



o processo para fazer, da esquerda para a direita, um segundo leque sobre o primeiro. Continue a alternar, mãos e sentidos, até que todo o linho esteja disposto em leques, que se cruzem uns com os outros. Sobretudo, não se esqueça de entrecruzar também as fibras, senão não poderá estendê-las facilmente, a quando da fiação.

Corte o cordel, tire-o e alargue ligeiramente o nó que segura o linho. Coloque a roca sobre uma das pontas do leque, voltando a parte superior da roca para o sítio onde se encontra o nó. Enrole o leque de linho à volta da roca, apertando bem no cimo e deixando-o mais à vontade, para baixo. Coloque a roca, assim guarnecida, sobre a sua roda. Ate com força uma fita, na parte superior da roca, depois cruze as duas pontas da fita em volta do cone de linho e dê um nó bem apertado em baixo.

Fiar linho

Agarre no fio que prendeu à bobina na roda, misture-o com o linho que sai da parte de baixo da roca, e fie-o. Ponha junto de si um recipiente com água, para molhar os dedos e ir humidificando o linho. Com a água da mão esquerda, impeça que o fio se prenda na roca e, com a mão direita, desfaça os nós e retire os fios demasiado espessos. Se tiver guarnecido correctamente a roca, o linho correrá facilmente sobre o seu polegar e indicador esquerdo. Quando tiver esvaziado a roca até ao nó, desfaça-o e faça outro, um pouco mais acima. Continue até ter a roca completamente vazia.

Curar e curtir o coiro

As peles dos animais tornam-se duras como cartão, quando são arrancadas da carcaça de um animal e secas, durante um certo tempo. Por outras palavras, ficam praticamente inutilizáveis. Há já muito tempo que se encontraram dois métodos para se obviar a este inconveniente: o método mecânico, que produz o coiro verde ou cru, e o método químico, que dá o coiro curtido.

Para obter coiro cru, tem que tirar a pele do animal e começar a trabalhá-la, antes que fique dura. Assim, conseguirá destruir as fibras que tornam a pele dura e esta ficará sempre bastante macia. É um trabalho árduo e demorado. Diz-se que as mulheres esquimós conseguem o mesmo resultado mastigando a pele. Efectivamente, é bem verdade que, se trabalhar a pele com as mãos, durante um certo tempo (provavelmente, sem interrupção, durante uma semana), conseguirá a macieza desejada.

Curar

Para as peles de carneiro, de raposa e sobretudo de coelho (com magníficos resultados), utilizo um método que é um meio termo entre o processo mecânico e o químico. O produto obtido é um misto de coiro cru e coiro curtido. Comece por lavar cuidadosamente a pele em água quente e enxagüe-a numa solução fraca de bórax. Depois, mergulhe-a numa solução de ácido sulfúrico, que obterá misturando 0,5 kg de sal, com 4,5 l de água, a que se juntam 15 g de ácido sulfúrico. Nunca deite a água sobre o ácido, senão poderá ficar sem os olhos ou destruir a sua cara.

Três dias e três noites mais tarde, retire a pele desta solução e enxagüe-a numa solução de bórax. Se puder, meta-a numa máquina de lavar e deixe-a trabalhar durante uma ou duas horas (depois de ter enxaguado do ácido, como é evidente). Pendure-a e deixe-a secar, mas não completamente.

Depois unte com gordura ou azeite, o lado da pele que esteve em contacto com a carne do animal e comece a trabalhá-la. Raspe-a e estique-a. Um bom método consiste em pô-la sobre o assento de uma cadeira e puxá-la com as mãos,

para a frente e para trás. Deixe-a sobre o assento da cadeira e estique-a, sempre que por lá passar. Unte-a de vez em quando. A pele ficará muito macia e tão bela como coiro curtido.

Curtir

O curtume à base de tanino é um método totalmente químico. Precisar-se-á de cerca de 500 kg de uma boa casca de carvalho para obter cerca de 50 kg de tanino com os quais poderá tratar aproximadamente 100 kg de peles. A mimosa, o sabugueiro, a bétula, o salgueiro, o pinheiro, o larício e a cicuta também têm tanino. A casca de carvalho tem que ser macerada, isto é, finamente moída e depois molhada em água. As peles pequenas devem ser mergulhadas numa solução de tanino, durante 4 meses, e as grandes durante 12 meses. Se quiser obter um resultado verdadeiramente perfeito, comece por mergulhar as peles numa solução bastante diluída e vá aumentando, progressivamente, a sua concentração ao longo dos meses.

Um método eficaz consiste em mergulhar as peles, durante um mês, numa solução diluída, depois colocá-las numa cova, na terra, ou num recipiente, pondo uma espessa camada de casca entre cada uma delas, cobrindo-as de água e aguardar, pelo menos seis meses.

Se tiver pressa, pode experimentar o chamado método do «saco». Faça um saco com uma ou várias peles, pendure-o num gancho e encha-o com uma solução de tanino. Uma ou duas semanas mais tarde, a pele estará curtida.

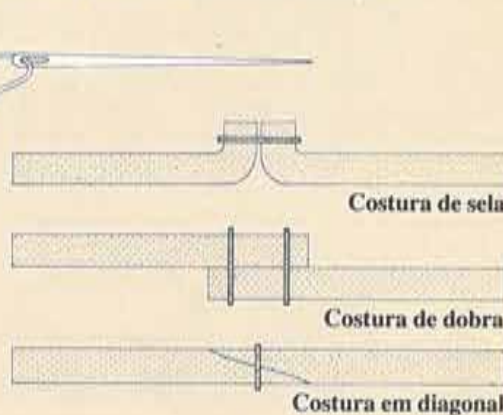
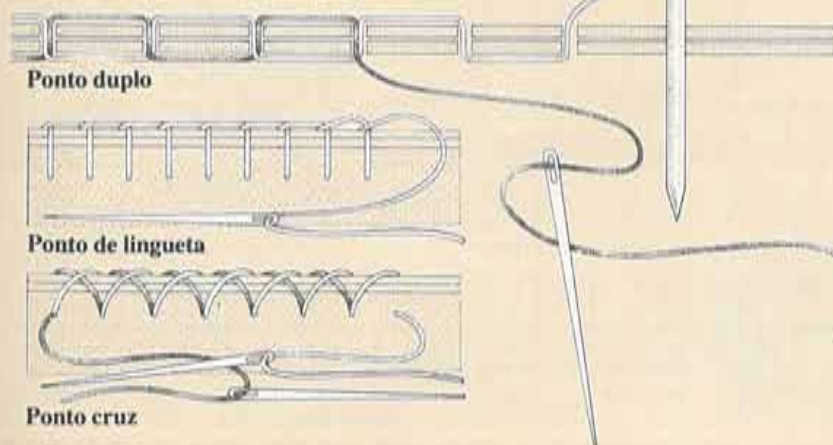
Para tirar os pêlos, meta a pele numa pasta feita de cal e água, durante três semanas, ou então numa pasta de sulfato de cal, durante um dia. Para retirar a cal e os pêlos, mergulhe a pele numa solução, muito fraca, de vinagre.

Coser o coiro

É tão fácil cozer coiro como tecido. Só precisará de algumas agulhas compridas (agulhas de veleiro, por exemplo), de um buril para furar o coiro, e de fio engordurado, bastante resistente. Serve qualquer fio embebido num pouco de cera de abelhas. Para fazer os pontos, observe as ilustrações.

Furar o coiro

Tem que arranjar um buril para fazer furos no coiro, agulhas fortes e fio gorduroso mas resistente. Pegue em duas agulhas e enfie um fio comprido em cada uma. Enfie a agulha no primeiro furo e puxe o fio até metade. A partir daqui, introduza em cada furo as duas agulhas, mas em sentidos diferentes. O ponto de lingueta e o ponto cruz são os mais utilizados no coiro leve.



As costuras nos coiros

Se quer que fiquem resistentes, faça costuras de sela ou costuras de dobra. A costura em diagonal é muito bonita mas pouco resistente. Se a costura for muito exposta ao uso, faça uma ranhura para afundar os pontos. Para terminar, unte a costura com cera de abelhas e martele os pontos para os rebaixar.

Fazer tijolos e telhas

Evite comprar argila para fazer tijolos, sem primeiro ter feito experiências com as diferentes espécies de argila que houver próximo da sua casa. Com certeza que há-de encontrar uma mistura que convenha e assim poupará muito dinheiro.

Quando tiver encontrado a que lhe convém amasse a argila. Um bom método para o fazer, consiste em metê-la numa cova, deitar um pouco de água por cima e calcar durante uma ou duas horas. Mas todos os métodos são bons. Quando tiver obtido uma argila com boa consistência, isto é, firme mas maleável, faça os tijolos segundo o método ilustrado na página ao lado.

Secar e cozer tijolos

Nos países onde há uma estação seca e sem chuvas, o método mais fácil de secagem consiste em alinhar os tijolos no chão, em cima de areia. Nas regiões mais húmidas, torna-se necessário abrigá-los, geralmente em filas de seis, desencontrados, para que o ar possa circular entre eles.

O tempo de secagem, antes da cozedura, varia entre uma semana e um mês, de acordo com o clima. Para cozer os tijolos tem que construir um forno, que consiste, basicamente, numa pilha rectangular, do tamanho de um pequeno compartimento, feita de tijolos entrecruzados, de modo a deixar espaços entre eles. Pode utilizar o forno de duas maneiras. Uma consiste em prever espaços bastante grandes para as lareiras, de modo a que se possam acender fogos de lenha, de metro a metro, ao longo dos lados mais compridos da pilha. Depois, cubra toda a pilha com argila, excepto algumas pequenas chaminés no topo do lado virado para onde sopra o vento, e acenda o lume nas lareiras viradas ao lado de onde vem o vento.

Se o vento mudar, tape as lareiras que estavam destapadas e abra as lareiras que estavam tapadas. As lareiras podem ser

constituídas por arcos grosseiros, feitos de tijolos já cozidos ou meio-cozidos, ou por falsos arcos feitos com tijolos dispostos em degraus. Coza os tijolos durante uma semana e depois deixe a pilha arrefecer. Abra-a, ponha de lado os tijolos bem cozidos e guarde os outros para serem novamente cozidos.

Achamos o outro método mais eficaz e simples, pois não necessita de lareiras. Só tem que encher com carvão, antracite, ou coque, os espaços entre os tijolos. A pilha pode ser mais pequena, cerca de 2,20 m de altura, com o comprimento e largura que quiser. Revista toda a pilha com barro, deixando só dois buracos de fora, um em baixo, virado ao lado donde vem o vento, e outro em cima, virado ao lado para onde sopra o vento. Acenda um fogo de lenha no buraco virado ao lado donde vem o vento e deixe o forno trabalhar sozinho durante uma semana. Quando estiver frio, tire os tijolos. Verá que ficam mais bem cozidos do que com o primeiro método.

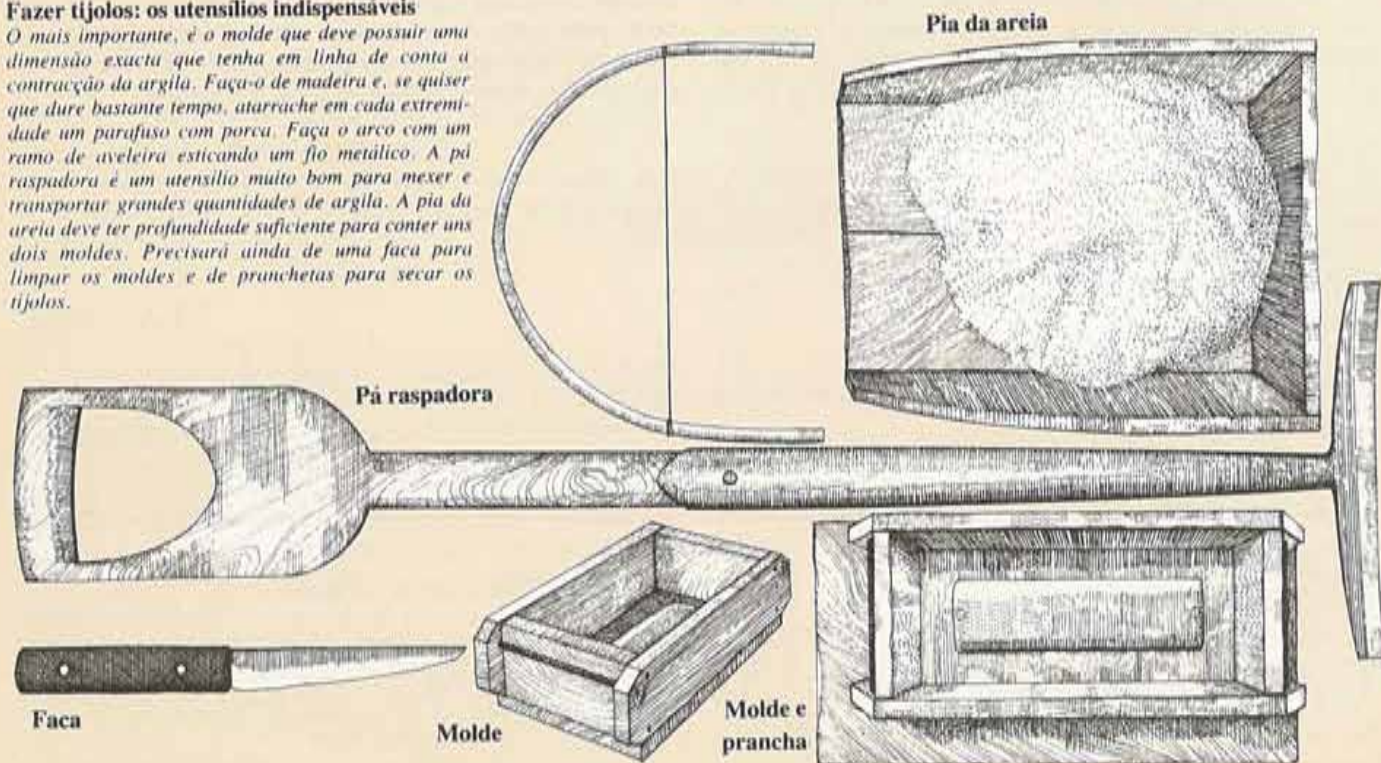
Telhas

As telhas podem ser feitas com a mesma argila com que foram fabricados os tijolos, desde que seja amassada e misturada com mais cuidado. Pode fazer telhas chatas, curvas (com um lado côncavo e outro convexo), ou ainda meio-cilíndricas, como a maioria das telhas mediterrânicas. Em Espanha e Itália elas são, aliás, ligeiramente cônicas porque se diz que, na época romana, os trabalhadores as moldavam com as coxas. Actualmente, o fabrico mais corrente consiste em fazer um cilindro numa roda de oleiro e cortá-lo ao meio, antes de o secar e cozer. As telhas com outros formatos exigem um molde.

Coza as telhas como os tijolos, mas construa o seu forno de modo a serem os tijolos a suportarem o peso, porque as telhas não são resistentes. Não se esqueça de lhes fazer alguns buracos para as poder pregar ou cavilhar no telhado.

Fazer tijolos: os utensílios indispensáveis

O mais importante, é o molde que deve possuir uma dimensão exacta que tenha em linha de conta a contracção da argila. Faça-o de madeira e, se quiser que dure bastante tempo, atarrache em cada extremidade um parafuso com porca. Faça o arco com um ramo de aveleira esticando um fio metálico. A pá raspadora é um utensílio muito bom para mexer e transportar grandes quantidades de argila. A pia da areia deve ter profundidade suficiente para conter uns dois moldes. Precisarão ainda de uma faca para limpar os moldes e de pranchetas para secar os tijolos.



Trabalhar a pedra

Algumas pedras, sobretudo o granito, são bastante difíceis de trabalhar porque não se fendem com facilidade segundo linhas direitas. Outras pedras, provenientes de camadas sedimentares que se estratificaram no solo em camadas horizontais por vezes debaixo de água, ainda que seja possível que actualmente estejam em posições diferentes, fendem-se segundo linhas horizontais. Há ainda outras pedras, a que os empreiteiros e os canteiros chamam «pedra de corte» e que se fendem muito bem, tanto horizontal como verticalmente. É este último, o tipo de pedra que todos procuram para construções e têm muita sorte quando a encontram.

É mais frequente cortar-se, ou clivar-se (como dizem os entendidos) a pedra de corte com cunhas, do que com explosivos. Faça buracos à volta da pedra e depois enterre as cunhas pouco a pouco, até a pedra se dividir.

Se tiver que trabalhar um grande bloco, utilize antes «cunhas-agulhas». As agulhas são dois pedaços de aço que se colocam, de cada lado do buraco feito na pedra, em cujo centro se enterra a cunha. A grande vantagem deste método reside no facto de as agulhas exercerem uma pressão mais regular do que a cunha, fazendo com que o bloco se divida mais regularmente.

Também se fazem buracos na pedra com um buril, isto é, um pedaço de aço com uma extremidade muito afiada. O buril é enterrado à martelada enquanto, entre cada martelada, se lhe imprime um movimento giratório. Também se pode utilizar uma broca eléctrica ou pneumática.

Com este aparelho poderá fazer buracos na rocha mais dura que houver, mas o buril também serve muito bem, para trabalhar depressa numa rocha macia. De vez em quando, deite água no buraco para lubrificá-lo e afaste os desperdícios aspergindo a rocha com água. Para evitar que os desperdícios lhe saltem para a cara, enrole um pano à volta do buril.

É possível partir, dividir ou talhar em rectângulo, todas as rochas, até mesmo o mais duro e intratável dos basaltos ou granitos. Quanto mais dura for a rocha, mais estafante será o trabalho. É verdade que pode muito bem construir uma casa com pedras desiguais e não talhadas e colmatar os espaços entre elas com terra, com terra e cal, ou ainda, nesta época «decadente», com cimento, que impedirá a entrada dos ratos. Mas haverá sempre sítios que exigirão sólidas e belas pedras rectangulares, como por exemplo, as soleiras e lintéis das portas e janelas e as lareiras das chaminés.

A ardósia é uma rocha metamórfica, isto é, uma rocha sedimentar cuja estrutura foi modificada por acção de temperaturas elevadíssimas e de fortes pressões. As camadas ou estratos originais desapareceram, dando lugar a outras que se desenvolveram mais ou menos em ângulo recto com as primeiras. A ardósia cliva facilmente ao longo destas linhas. Como regra geral, a matéria é mais fraca no ângulo recto dos estratos e é possível extrair-se grandes blocos de ardósia sem recorrer a muitos explosivos, o que torna esta rocha óptima para telhados.

Utilizar instrumentos de canteiro

Para talhar a pedra, precisa de duas espécies de cinzéis e de martelos. Os buris e os cinzéis próprios para talhar a pedra suportam golpes muito fortes dados com martelos de aço e macetas, mas os cinzéis dentados e outros exigem um tratamento mais suave, com maços de madeira.



Talhar em ponta

Mantenha o buril inclinado e bata-lhe fortemente com um martelo de aço ou com uma maceta.



Entalhar

Para conseguir dar ao cinzel a direcção correcta, segure-o com o polegar virado para cima. Martele com golpes secos, mantendo o buril na posição correcta.

Clivar um grande bloco

Faça um risco a toda a volta do bloco, com um lápis. Abra ou funda incisões profundas, em forma de V, nos lados e na parte de cima do



Alisar uma superfície

Faça movimentos ritmados: 1 Coloque o cinzel. 2 Dê uma pancada seca com um maço. 3 Levante o maço e o cinzel e recomece.



bloco. Levante o bloco e coloque uma barra de ferro sob o futuro ponto de ruptura. A seguir, enterre cunhas com uma maceta. Preste atenção ao som emitido pela pedra que se torna surdo, quando ela está prestes a fender-se.

Os instrumentos do canteiro

As cabeças dos cinzeis dentados, bem como as dos outros cinzeis, são muito planas porque devem ser utilizadas com um maço de madeira. As cabeças dos buris e dos cinzeis de corte têm tendência a fazer «bocas», porque se utilizam com martelos de aço e macetas.

Escova para varrer os desperdícios



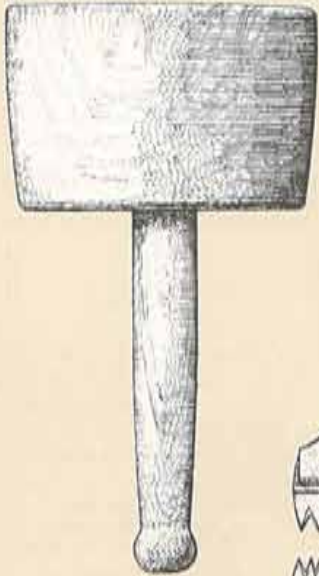
Esquadro



Buril grande



Buril pequeno

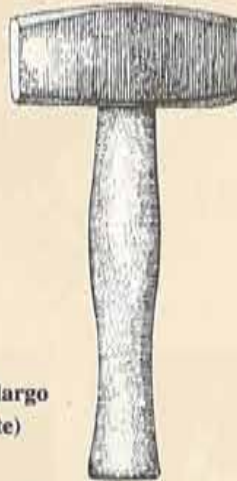


Maço de madeira

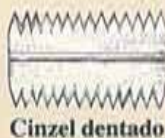
Cinzel



Cinzel largo (de corte)



Martelo de aço (normalmente utiliza-se a maceta)



Cinzel dentado

Pedra de carborundo



Lixa seca e de água



Nível de álcool



Régua de metal



Preparar uma pedra

Para obter uma superfície plana e sem irregularidades a partir de uma pedra, terá de fazer cinco operações.

Talhar em ponta

Utilize os buris para retirar as asperezas maiores.

Raspar

Passa o cinzel dentado em diagonal, afastando-se sempre das pontas.

Cinzelar

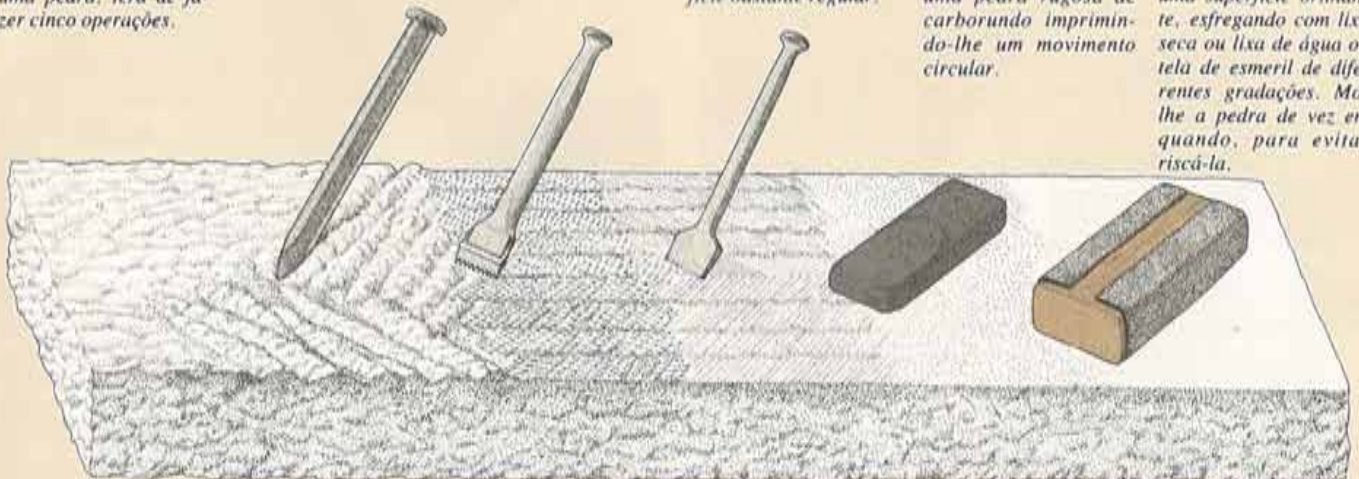
Proceda como fez com o cinzel dentado. Deve retirar pouca pedra se quiser obter uma superfície bastante regular.

Esfregar com pedra de carborundo

Para eliminar as marcas do cinzel, molhe a pedra e esfregue-a com uma pedra rugosa de carborundo imprimindo-lhe um movimento circular.

Lixa seca, de água e tela de esmeril

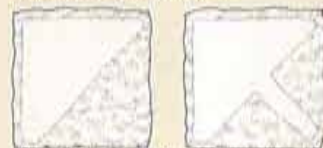
Se trabalhar calcário muito duro, mármore ou granito, conseguirá uma superfície brilhante, esfregando com lixa seca ou lixa de água ou tela de esmeril de diferentes graduações. Molhe a pedra de vez em quando, para evitar riscá-la.



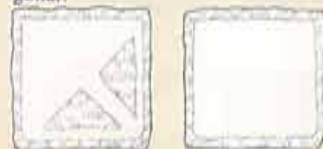
Talhar um bloco de pedra



Talhe duas linhas. Une-as.



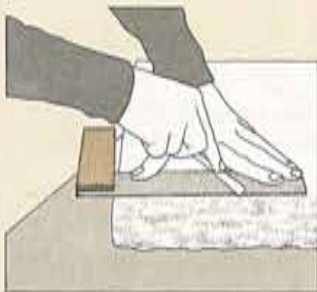
Remova as «ilhas». Trace uma diagonal.



Una os cantos. Remova as «ilhas».

Nivelar e entalhar

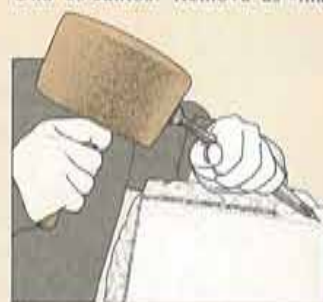
Para transformar numa superfície regular um bloco desigual tem que começar por traçar linhas de referência. Escolha a olho um plano horizontal. Talhe as suas duas primeiras linhas, que não passam de dois traços cinzelados, ao nível que quiser. Faça-os paralelos a dois dos bordos do bloco, de modo a que eles se unam em ângulo recto. Forme depois um triângulo e, se estiver a trabalhar um bloco muito grande, divida-o, ainda, em dois. A seguir, com os buris, os cinzéis dentados e os outros, faça desaparecer a «ilha» que tinha construído. Vá sempre controlando o nível com o esquadro. Repita a mesma operação na outra metade do bloco.



Para fazer um ângulo recto, pegue no esquadro e trace o ângulo com um cinzel de corte. Se os lados do bloco forem muito rugosos, faça a marca um pouco mais para dentro.



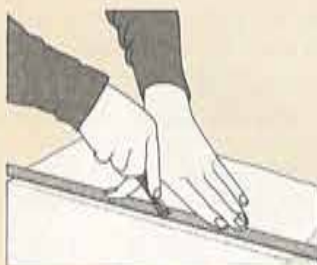
A seguir, talhe muito suavemente ao longo desta linha e retire uma estreita tira de pedra, a fim de obter um canto regular e bem formado. Finalmente, com buris, cinzéis den-



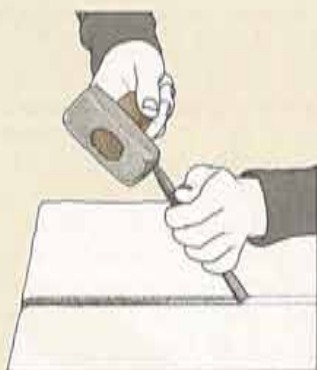
tados e cinzéis de corte, que utilizará sempre por esta ordem (ver página precedente), elimine a «ilha» central. Atenção: trabalhe sempre de fora para dentro.

Talhar uma pedra

Com um cinzel de corte, trace duas linhas paralelas, espaçadas de um centímetro sobre os quatro lados do bloco, nos sítios onde pretende cortá-lo. Depois, sempre com o cinzel, talhe uma ranhura em forma de V, de 2 cm de profundidade, entre estas duas linhas. Como a pedra se parte sempre pelo ponto mais fraco, asse-

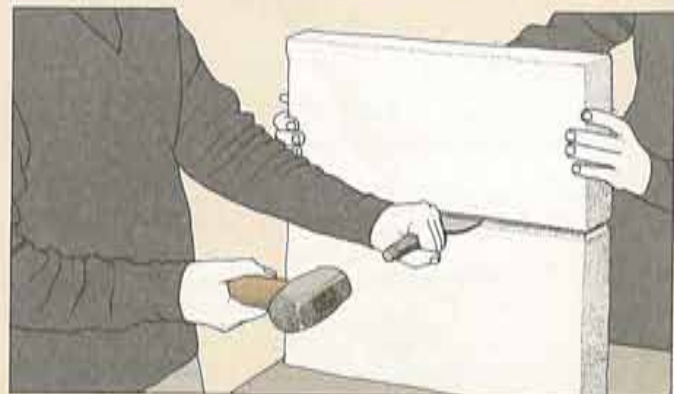
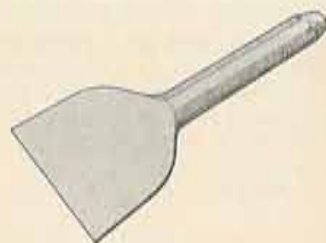


gure-se de que o bloco não tem imperfeições que venham a revelar-se mais fracas do que a ranhura. Ponha



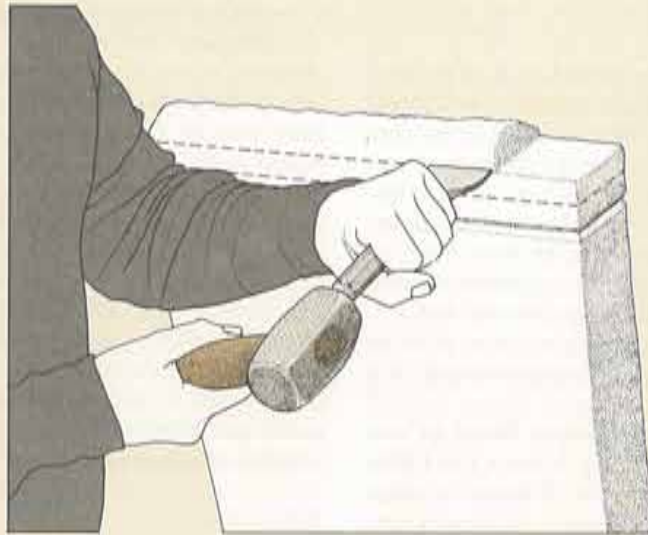
a pedra de pé, para que a ranhura fique em posição horizontal. Peça a alguém para a segurar, ou, então,

apoie-a contra o seu ombro. A seguir pegue num barril bastante largo e martele-o ao longo da ranhura, até as duas partes se separarem.



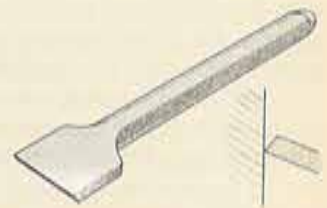
Elimine as irregularidades

Este método é bom para separar da pedra, placas de grés ou de calcário. Trace duas linhas, a um centímetro de distância uma da outra e faça uma ranhura em forma de V, com 2 cm de profundidade. Coloque a pedra no chão e apoie-a contra o seu ombro esquerdo, para que a onda de choque passe através da pedra e não se repercuta ao longo da mesa ou da parede (contra as quais se costuma apoiar a pedra). A boa inclinação do cinzel é um factor determinante (ver o desenho da direita).



O ângulo do cinzel

O cinzel deve fazer um ângulo quase recto com a pedra. Pode tirar, de cada vez, camadas de 2 cm do grés, e de 4 cm ou mais de calcário. Faça saltar as camadas, de modo a que a última corresponda à ranhura. A seguir, termine o ângulo e o canto, como já viu.



Cortar ardósia de lado a lado

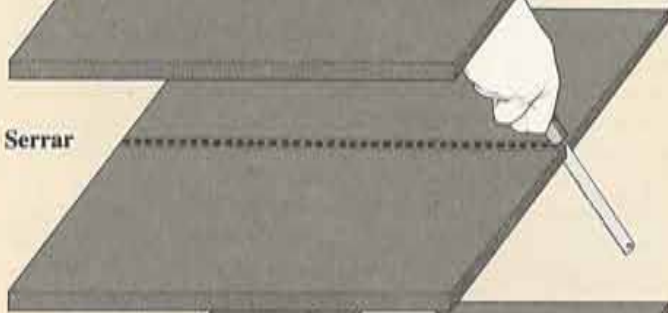
Trace na ardósia duas linhas a um centímetro de distância uma da outra. Depois, com uma broca com ponta de tungsténio, faça buracos muito próximos uns dos outros. Corte com uma serra e alise com uma lima.



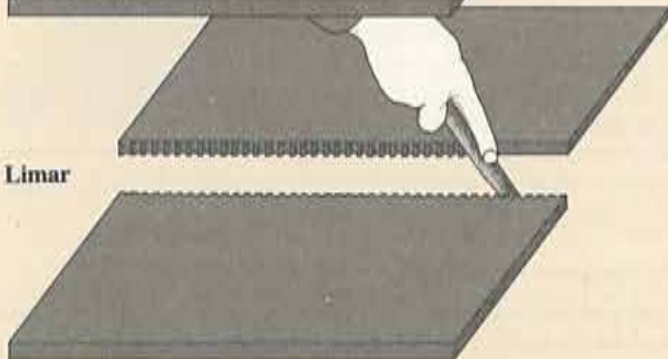
Esburacar



Serrar

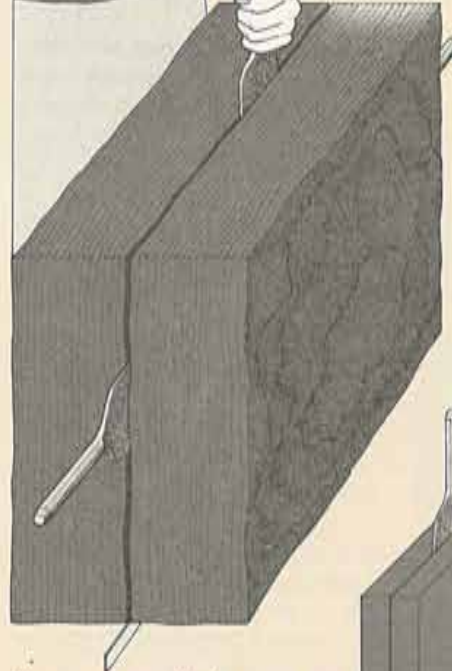


Limar



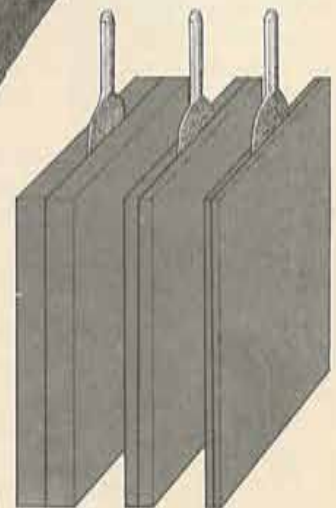
Rachar um grande bloco de ardósia

Primeiro, tem que encontrar o grão da pedra, que se situa mais ou menos a meio do bloco. A seguir, enterre com um golpe seco um escopro no meio de cada lado. O bloco dividir-se-á facilmente em duas partes.



Placas de ardósia para os telhados

Segure entre os joelhos um bloco de ardósia e assente o lado virado para baixo sobre um bocado de aço. Divida-o com um escopro. Ponha de lado uma das metades e continue a dividir a outra, até atingir a espessura que quiser. Recomece com as metades que foi pondo de lado.



Trabalhar os metais

FORJAR

Diz-se que são precisos sete anos para formar um bom ferreiro, mas bastam umas horas para aprender a dobrar, afeiçãoar e soldar o ferro. Só o conseguirá fazer correctamente com alguma experiência e antes terá que desperdiçar muito ferro. Se pensa trabalhar a sério com este metal, tem que adquirir algum material: uma forja, uma bigorna, um banco com um bom torno, e ainda diversos martelos e alicates. Mas eu próprio já fiz trabalho de ferreiro pondo-me de gatas à frente de uma braseira para atizar o fogo e aí aquecer bocados de ferro, para depois afeiçãoar no chão, sobre a cabeça de um malho de ferreiro. Os conhecimentos, às vezes, são uma arma de dois gumes, mas, regra geral, são úteis.

Os ferreiros trabalham os metais ferrosos, de que há uma grande variedade. O mais comum é o ferro forjado, que é feito a partir de uma fundição grosseira (ferro de primeira fundição), isto é, da matéria que sai dos altos-fornos. O ferreiro tem grande preferência por esta matéria porque pode afeiçãoá-la, fraccioná-la, soldá-la, numa palavra, tratá-la, desde que esteja a boa temperatura, como se fosse terra argilosa ou plasticina. Depois de frio, o ferro forjado fica duro (não tanto como o aço), resistente e sólido, o que o torna ideal para o fabrico de muitas máquinas agrícolas, cadeias de transmissão, ganchos e elos de corrente. Não enferruja com facilidade.

O ferro macio utiliza-se só para algumas coisas, por exemplo, para os braços das máquinas de ceifar, que devem ser afeiçãoados a frio.

O ferro fundido é, como o próprio nome indica, o ferro fundido num molde. É uma matéria dura mas quebradiça que não suporta a batida e, portanto, não é apropriada para instrumentos cortantes pois o gume quebrar-se-ia facilmente. Também não enferruja com facilidade.

Há muitas espécies e qualidades de aço. O «aço macio» é actualmente o mais utilizado pelos ferreiros, já que se torna muito difícil encontrar ferro forjado. Mas o aço macio não é de tão boa qualidade, é mais difícil de trabalhar e enferruja com facilidade.

Para trabalhar o ferro precisa de uma forja. Esta, consiste numa fornalha com um tubo, a que se chama alcaraviz e que ventila o fogo. Regra geral, este tubo é metido na água antes de ir para o fogo, para que não arda nem se funda; outras vezes, é revestido de ferro fundido que suporta altas temperaturas. Como combustíveis, pode usar carvão, coque ou carvão de madeira.

Quando se utiliza carvão de madeira ou coque formam-se escórias, que prejudicam o trabalho. Deixe-as solidificar e depois retire-as. Mantenha o lume tão pequeno quanto possível, empurrando sempre o combustível para o centro e colocando a peça de ferro bem no meio do lume.

A corrente de ar, ou sopro, pode ser obtida com um fole manual, uma bomba de ar eléctrica, ou um aspirador a que se inverteu o sistema de aspiração. Mas, atenção: não insuffle mais ar que o necessário.

Terá que regular o calor de acordo com os trabalhos que pretender realizar:

Vermelho-sangue, para ligeiras curvaturas no aço macio.

Vermelho-vivo, para fortes curvaturas no aço macio, para

fazer buracos ou uso do cinzel a quente.

Amarelo-vivo, é o calor para a grande maioria dos trabalhos de forja, em ferro forjado, para engrossar ou adelgaçar o ferro forjado e o aço macio. É também muito bom para fazer buracos no ferro ou no aço, com mais de 2 cm de espessura.

Calor da fundição, logo abaixo do branco de soldadura, é geralmente utilizado para fundir o ferro e soldar o aço macio, se for difícil soldá-lo a uma temperatura mais elevada. Mas esta operação requer rapidez e habilidade.

Branco de soldadura, para soldar o ferro e a maioria dos aços. Quando atinge esta temperatura o metal liberta pequenas faíscas, assemelhando-se a um diamante.

Branco de neve, temperatura ideal para soldar ferro de muito boa qualidade, mas demasiado elevada para o aço. Se ultrapassar esta temperatura, o metal queimar-se-á.

Têmpera

É um processo que consiste em aquecer e depois arrefecer rapidamente o metal para lhe dar diferentes graus de resistência e aspereza. Quanto mais alta for a temperatura e mais rapidamente se processar o arrefecimento, mais duro será o aço, mas também mais frágil. Para temperar um instrumento cortante de aço, torne-o primeiro resistente, aquecendo-o até quase atingir o vermelho-sangue, e depois mergulhe-o na água. A seguir, aqueça-o de novo, mergulhe o gume na água arrefecendo-o, deixe a vermelhidão descer sobre o resto do instrumento até a cor ficar uniforme e, nessa altura, tempere-o novamente na água.

Soldar

Para soldar, comece por aquecer o metal à temperatura correcta. Tire a primeira peça do lume, limpe-a e coloque-a sobre a bigorna. Tire rapidamente a outra peça, limpe-a e ponha-a sobre a primeira antes de bater com um martelo no meio da soldadura. Bata com bastante força sobre a mesa de aço, se se tratar de uma peça plana, ou sobre a bigorna, se se tratar de um elo de uma cadeia, por exemplo. Todas estas operações terão que ser feitas muito rapidamente. Se a soldadura não resultar, ou só resultar no centro, torne a levar tudo ao fogo.

Para soldar materiais mais duros do que o ferro tem que usar métodos de soldadura mais modernos. Quem viver no campo pode tentar a soldadura oxiacetilénica ou a autogéneo ou a soldadura eléctrica, que não são tão complicadas como os nomes deixam supor. Qualquer pessoa pode fazer soldadura a autogéneo e muitos camponeses possuem e sabem como utilizar um aparelho eléctrico de soldadura. Qualquer que seja o método escolhido, ponha sempre óculos ou uma máscara; se fixar um arco voltaico ou uma chama de soldadura a autogéneo durante mais do que um ou dois segundos, pode cegar ou provocar graves e irremediáveis lesões nos olhos.

Soldadura oxiacetilénica ou a autogéneo

Esta instalação compõe-se de duas garrafas de gás sob pressão, uma de oxigénio e outra de acetileno. Em presença do oxigénio, o acetileno produz uma chama muito quente que

também age como protecção contra a oxidação. O gás é conduzido por tubos separados, até um bocal. Deve utilizar o meio da chama e não as extremidades. O trabalho de soldadura consiste em fundir varas metálicas e utilizá-las para amalgamar as duas faces das peças a soldar. O ideal é que os bordos das placas estejam nivelados, apoiados um contra o outro, servindo as varas para colmatar os espaços vazios.

Pode-se utilizar a soldadura a autogéneo de duas maneiras. Na primeira, as varas de um metal, mais ou menos semelhante ao dos objectos a soldar, são agarradas com a mão esquerda e deslocadas para a esquerda, enquanto o maçarico é seguro pela mão direita e segue o movimento das varas. Os bordos das peças foram previamente aquecidos. Não deixe a chama incidir muito tempo de seguida para o mesmo sitio senão o metal deforma-se. Segundo o outro método, a chama desloca-se para a direita e as varas seguem-lhe o movimento. Se seguir este processo, utilizará menos varas e o resultado será bem melhor, sobretudo se quiser soldar qualquer metal com mais de 0,5 cm de espessura.

Soldadura eléctrica

A soldadura eléctrica consiste na utilização de uma forte voltagem para provocar uma faísca na extremidade de uma vara. Presa entre as duas superfícies a soldar, a faísca fá-las fundir, bem como a ponta da vara. Os materiais devem estar ligados à terra. Os aparelhos eléctricos de soldadura não são

caros e há alguns que têm um pequeno gerador de corrente.

Amolar instrumentos

Há duas espécies de afiação: se só quiser restaurar o gume de um instrumento, utilizará uma pedra de afiar; se o gume já tiver mossas, terá de passá-lo pela pedra de amolar, voltar a afeiçoá-lo e, finalmente, amolá-lo com uma pedra. As pedras de afiar são talhadas de modo a poderem ser seguras na mão, ou então, apresentam a forma das pedras de amolar que se usam com óleo, montadas sobre caixas de madeira presas a uma bancada. Ambas devem ser lubrificadas com óleo quando estão a ser utilizadas. As pedras de amolar são mais grosseiras, geralmente circulares e montadas com uma alça sobre uma tina de água, para se conservarem húmidas.

A maior parte das pedras de afiar que há actualmente à venda são pedras artificiais com carborundo. São, sem dúvida alguma, melhores que todas as outras, com excepção, todavia, da pedra de Arcansas, que é um quartzo quase puro.

Terá de procurar o melhor ângulo para amolar. Este, será um meio termo entre o ângulo agudo (que é indispensável para se obter um bom gume) e o ângulo obtuso (que determina a solidez). Como é evidente, um cinzel que é utilizado à martelada tem que ter um ângulo de corte mais obtuso do que um cinzel usado para esculturas de precisão. Há no mercado, guias e moldes que o ajudarão a encontrar o melhor ângulo de corte.

Utilizar a bigorna

Se quiser fazer fundição a sério, tem de arranjar uma bigorna. A maior parte do trabalho faz-se sobre a superfície plana, a mesa de aço; a pequena superfície plana que fica um pouco mais abaixo serve para cortar,

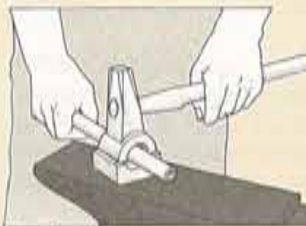


O martelo e o buril

Para fazer furos no metal, sobretudo nas ferraduras, utilize um buril. Trabalhe sobre a mesa da bigorna, e, se quiser fazer um grande furo, coloque o metal na parte traseira da bigorna, concebida para esse efeito.

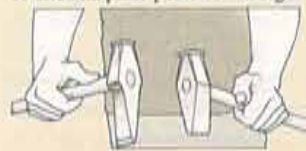
As tenazes são um dos instrumentos mais importantes. Precisarás delas para dobrar o metal, tirar os pregos, ou simplesmente, para segurar inúmeros objectos. Quanto maiores forem os

braços e mais pequena a cabeça, tanto maior será a potência da alavanca.



Embutideira

É um instrumento que serve para moldar varas circulares de ferro aquecido, ou para vergar barras e tubos. O fundo da embutideira encaixa-se no «olho» do furador, que se situa na parte posterior da bigorna.



Talhadeira a frio ou a quente

A talhadeira a quente (à esquerda), com uma ponta aguçada. Coloque-a sobre o metal e martele com um martelo de ferreiro. A talhadeira a frio cortará ferro leve e qualquer metal macio a frio.



Torno de bancada e aperta-tubos

O torno preferido pelos ferreiros é o torno de bancada. Aguenta marteladas muito fortes, porque é feito de ferro forjado e não de ferro fundido, como a maioria dos tornos e também, porque o pé transmite ao solo uma forte onda de choque. O torno de bancada também serve para dobrar os metais, já que o pé suporta uma pressão bastante grande.

O aperta-tubos tem «mandíbulas» arredondadas, para segurar as peças cilíndricas.



porque o material é mais macio e não quebra. A bigorna, isto é, a parte pontiaguda, serve para trabalhar tudo quanto tem que ser dobrado. Para laminar o metal ou eliminar as marcas deixadas por martelos e outros instrumentos, segure com tenazes o metal aquecido, coloque-o sobre um puxavante e martele-o com um martelo de ferreiro, até obter o efeito desejado.

Construir e cobrir com colmo

CONSTRUIR

O meio mais barato de construir um edifício sólido é utilizar terra e colmo. Não se deixe iludir pelas aparências: a terra não apodrece, não é inflamável e amortece eficazmente os ruídos e o calor. A terra utilizada para construir não deve conter matérias orgânicas e, por isso, terá de ir procurá-la a uma certa profundidade, pelo menos a uns 60 ou 90 cm da superfície. Guarde a camada do subsolo rica em húmus para fazer desenvolver as suas culturas.

A sua construção deve ser bastante simples, com paredes contínuas, rasgadas por poucas e pequenas janelas. A carga deve ser bem repartida pelas vigas de madeira. Um método simples mas eficaz de construir com barro é utilizar uma mistura de argila ou barro calcário com palha e dispô-la em camadas de 30 cm de espessura, com uma pá e uma trolha. Cada camada é disposta num ângulo diferente em relação à precedente, para possibilitar um certo grau de agregação. O muro deve ter pelo menos 45 cm de espessura, ou 60 cm no caso de a construção vir a ter mais do que um andar. É evidente que este método de construção não é rápido, porque cada camada tem que secar durante um certo tempo, antes de se colocar a seguinte. O muro só ficará à prova de água se lhe conservar «a cabeça e os pés» secos. Por outras palavras, construa um telhado bem sobreposto e fundações sólidas, se possível de betão. Ficará ainda melhor, se conseguir fazer envasamentos de pedra ou de tijolo, de preferência com uma camada de isolamento (a ardósia é impermeável e ótima para o efeito), desde o topo das fundações até ao nível do soalho. Seria bom que a parte exterior do muro também fosse protegida por um reboco de argamassa, por uma mistura de argamassa e cal ou, pelo menos, por uma espessa camada de cal. Em certas regiões, as pessoas revestem de vidro pisado a base dos muros de argila e palha para desencorajar os ratos. Proteja também os rebordos das janelas com ardósia, pedras ou cimento.

O adobe (terra batida, em blocos) representa um aperfeiçoamento em relação à mistura de argila com palha, na medida em que a contracção do tijolo ocorre antes de o muro ser construído. O adobe permitir-lhe-á obter superfícies mais lisas. Faça os blocos deitando terra e palha em moldes de madeira e deixe-os secar à sombra, para evitar que a secagem se processe demasiado depressa e eles se rachem. Tal como para os tijolos, a terra deve ter uma boa consistência: pelo menos, uma ligeira mistura de argila e areia. Quanto mais argila utilizar, maior quantidade de palha terá de juntar: em volume, até 20 por cento da mistura total.

Cubata africana

Para construir uma cubata africana, tem que escavar um fosso circular e depois dispor, lado a lado e a toda a volta, pranchas da altura de um muro, sem se esquecer de reservar um espaço para a entrada. Nos locais onde quiser janelas, coloque pranchas mais curtas. Construa em seguida um telhado cónico, isto é, prepare-se para uma grande obra de cestaria. Peça a alguns amigos que o ajudem a colocar e a prendê-lo às pranchas. Cubra as pranchas de terra, de preferência misturada com bosta de vaca, para as tornar estanques. Se também

Construir em barro e colmo

Você mesmo poderá construir uma casa de barro e de colmo. Para que a casa se agente de pé, faça fundações com pedras grandes revestidas de betão, que é um processo eficaz e barato. Por cima construa uma parede de pedra ou de tijolo até ao nível do soalho e cubra-a com uma camada isolante, que pode ser de ardósia. Para as paredes pode utilizar argamassa, uma mistura de argila e palha. Construa as paredes com pelo menos 45 cm de espessura, e suba-as, em camadas sucessivas de 30 cm. Deixe secar 2 a 3 semanas entre cada camada. Para impedir os ratos de entrarem, introduza cacos de vidro na parede, ao nível do solo. Para as janelas, faça parapeitos e lintéis de ardósia ou de madeira. Reboque o exterior com cimento ou argamassa à base de cal e areia. Cubra a parte de cima da parede com um frechal de madeira, onde se fixarão as vigas de asna que atravessam a casa de parede a parede. Cada viga de asna suporta uma escora que por sua vez, suporta o frechal que irá aguentar as escoras. As madres vão de escora a escora e suportam as vigas onde pregará as travessas que sustentarão o colmo. Segure as juntas com cavilhas e correias fortes.



revestir o chão do interior da cubata com bosta de vaca e se o varrer todos os dias, tê-lo-á duro e «limpo» como se fosse de cimento.

COBERTURA DE COLMO

O *Phragmites communis*, vulgarmente chamado junco, é o melhor material que existe para os telhados de colmo. Um bom telhado de junco ou colmo durará cerca de 70 anos, enquanto um de palha de trigo ainda não malhada terá só uma duração de 20 a 30 anos. A palha de trigo malhada e conservada em feixes só servirá para cobrir medas de feno ou de outros cereais.

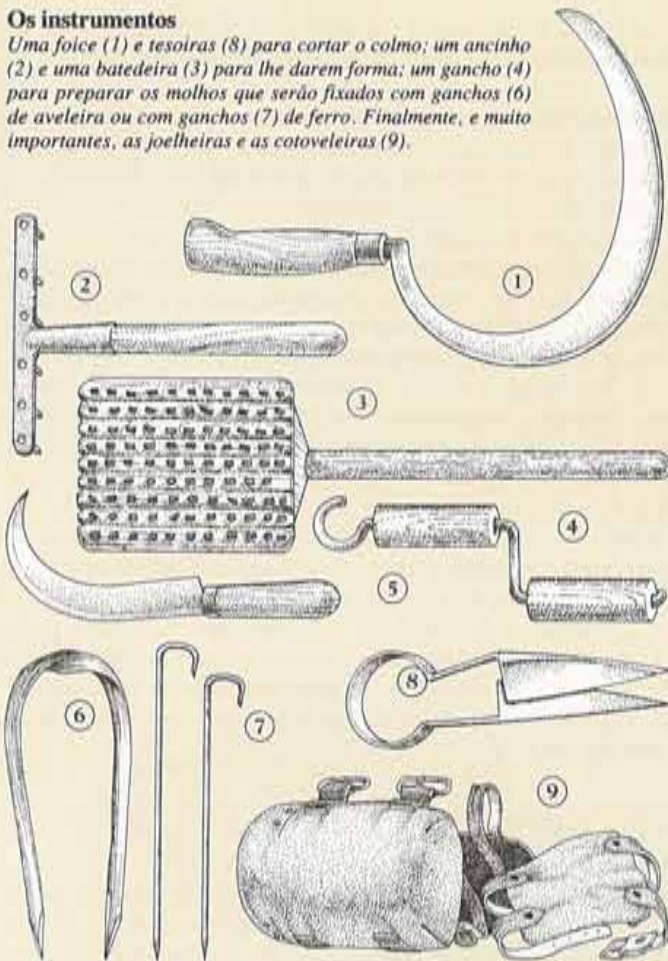
Disponha alguns feixes junto ao sopé de uma meda e deite-lhes alguns baldes de água por cima; depois, pegue em punhados de palha e espalhe-os. Como estão húmidas, as vergóntas vão ficar muito direitas e paralelas. Faça pilhas com cerca de 15 cm de grossura e amarre-as com um cordel ou com palha. O segredo de uma boa cobertura está em cada camada cobrir as amarras da camada anterior, de modo a que nenhuma fique visível nem exposta às intempéries. Na prática, isto significa que cada camada de colmo tem que cobrir cerca de 3/4 da camada precedente.

Medas

Cobrir uma meda com colmo é uma operação relativamente simples e que exige pouco material. Uma camada de 5 a 8 cm

Os instrumentos

Uma foice (1) e tesoiras (8) para cortar o colmo; um ancinho (2) e uma bateadeira (3) para lhe darem forma; um gancho (4) para preparar os molhos que serão fixados com ganchos (6) de aveleira ou com ganchos (7) de ferro. Finalmente, e muito importantes, as joelheiras e as cotoveleiras (9).



de espessura protegerá o seu feno da chuva. Disponha o colmo ou a palha com as espigas voltadas para cima, ao longo das abas da meda. Segure esta primeira camada com um cordel que fixará com a ajuda de ganchos. Os ganchos têm 60 cm de comprimento e são de aveleira ou de salgueiro (prefiro a de aveleira) cujas extremidades foram afiadas. Passe o gancho por cima do cordel e enterre-o no feno com um malhete. Espace as camadas a intervalos que o bom senso lhe ditar (cada um tem uma ideia diferente). Coloque então a segunda camada de colmo, de modo a que cubra aproximadamente 3/4 da primeira camada e sobretudo o cordel. Fixe-a igualmente com ganchos e vá procedendo sempre assim até ao cimo da meda.

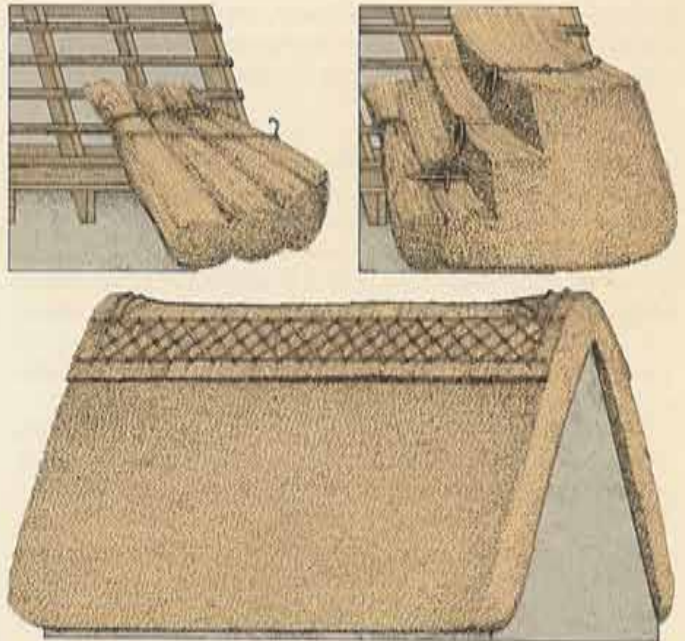
Aqui chegado, tem que resolver o problema da cobertura da cumeeira. Faça rolos de palha de um tamanho que lhe caiba nas mãos, ate-os bem e disponha-os ao longo da cumeeira. Depois, ponha por cima palha suficiente para cobrir os rolos e cair dos dois lados da cumeeira. Fixe com ganchos.

Para conseguir um efeito bonito, pode utilizar desta vez, varas de aveleira ou de salgueiro em vez de cordel. Pode até entreter-se a cruzá-las e a fazer figuras geométricas.

É evidente que numa meda redonda não terá cumeeira, mas sim uma ponta que lhe facilitará a tarefa. É muito simples fazer um cone de palha e fixá-lo com ganchos.

Cobrir um telhado com colmo

Comece sempre a cobertura pela extrema-direita. Fixe alguns molhos com varas de aveleira, prendendo-os às asnas com ganchos metálicos. Aperte bem a palha no cimo de cada molho e aguarde-a com um gancho. Continue até atingir a cumeeira, e depois desloque a escada para cobrir outras faixas do telhado, até acabar.



Para cobrir a cumeeira, disponha horizontalmente uma fila de molhos e cubra-os com colmo, que desdobrárá pelos dois lados do telhado e fixará com ganchos. Pode decorar o topo do telhado com varas de aveleira que, simultaneamente, prenderão tudo.

Casas

Também poderá cobrir uma casa com uma camada relativamente pouco espessa de colmo um pouco mais espessa que a requerida para uma meda de feno. Por este processo, terá uma cobertura impermeável, desde que o declive do telhado seja bastante abrupto. Mesmo assim, em regiões pluviosas, o colmo não resistirá mais de dois anos.

Mas uma camada de colmo espessa já é uma coisa inteiramente diferente (ver ilustrações). Os molhos são dispostos quase horizontalmente, de modo que a camada é praticamente tão espessa quanto o comprimento dos molhos. Precisar-se-á de uma grande quantidade de colmo, de tempo, de material apropriado e de bastante experiência. Um telhado assim feito, durará uma vida se o colmo for de boa qualidade. Será totalmente à prova de som, muito quente no Inverno e fresco no Verão. É o melhor isolamento que existe.

Se construir uma casa com uma mistura de argila e palha, pode muito bem utilizar vigas em bruto, sem serem serradas ou rachadas e até mesmo sem estarem completamente secas. O colmo é flexível e, portanto, não faz mal que o vigeamento ainda mexa. Pelo contrário, as vigas secarão naturalmente, desde que haja um bom arejamento e durarão o mesmo tempo que o colmo.

Trabalhar a madeira

Fazer um tonel

Há quem pense que nunca haverá falta de tonéis. Ora, infelizmente, esta afirmação não é totalmente verdadeira, uma vez que já quase não há tanoeiros no Ocidente e que quase todas as fontes de aprovisionamento estão em vias de esgotamento. Quem vive no campo sabe perfeitamente que nada substitui um tonel. Eles são necessários para guardar a cerveja, o vinho, o peixe e a carne salgadas, para o feijão, todos os outros legumes secos, numa palavra, para guardar imensas coisas; a experiência diz-me que nunca haverá demasiados tonéis.

Abra um carvalho, corte-o em toros e rache-o em tábuas grosseiras (ver p. 35). Empilhe-as e cubra-as de folhas para secarem lentamente. A seguir, corte as tábuas em aduelas com um machado, para com elas fazer o seu tonel. Depois de tê-las talhado a machado, use uma plaina. Os bordos das aduelas devem ter a inclinação exacta para se adaptarem perfeitamente umas às outras quando as juntar. Se quiser fazer um grande tonel, ferva primeiro as aduelas; se o tonel que pretende construir for pequeno, é suficiente mergulhá-las em água, durante um certo tempo.

A tampa e o fundo do tonel fazem-se com três ou quatro tábuas serradas. Tem que talhar umas ranhuras nas extremidades das aduelas, para aí encaixar o fundo e a tampa do tonel. Ponha juncos nas ranhuras para as tornar perfeitamente estanques. Os arcos podem ser de ferro ou de madeira. A madeira de freixo é a melhor. Tem que colocar três arcos de madeira ou um de ferro, para que o tonel se aguente. Pode fazer os arcos de ferro, rebitando aço macio com 2 mm de espessura.

Só falta montar o tonel. Segure as aduelas por uma das extremidades e coloque no seu devido lugar, as tábuas do

fundo (ou da tampa) e o primeiro arco. Depois, entere o mais fundo possível um anel de freixo (uma vergõtea de freixo de forma circular). Agora, ponha o seu tonel em cima de uma braseira. Como o fogo embrandece as aduelas, já as pode dobrar e, enterrar um pouco mais o anel, assim como, colocar um segundo e terceiros arcos. Nesta altura retire o anel e recomece a operação do outro lado.

Quando terminar limpe o tonel enchendo-o com uma solução de água salgada e carbonato de sódio para neutralizar o ácido tânico do carvalho. Deixe marinar durante três dias, enxágue, encha-o com água limpa durante um dia, torne a enxaguar-lo e o tonel ficará pronto a ser usado.

Faça a mesma coisa quando tiver um tonel «azedo» (cheio de vinho ou cerveja que se transformaram em vinagre). Utilize o mesmo processo para limpar um velho tonel que cheire mal. Nos casos mais graves, experimente queimar dentro do tonel, algumas gramas de enxofre e, se não resultar, retire um dos tampos e raspe 2 ou 3 mm de madeira. Para soltar uma das extremidades, retire o primeiro e o segundo arcos, o que lhe permitirá afastar suficientemente as aduelas.

Previno-o de que fazer um tonel não é obra de pouca monta e, a menos que esteja disposto a consagrar-lhe algumas semanas e a ter que voltar ao princípio mais do que uma vez, aconselho-o a ver primeiro fazer um, ou a pedir ajuda a um profissional.

Fazer uma escada de mão

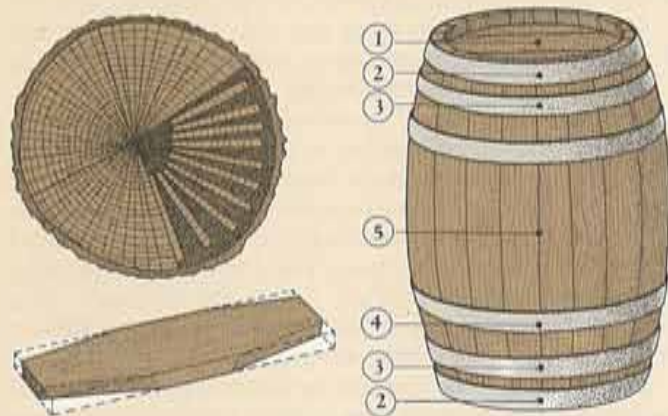
Os banzos das escadas devem ser feitos a partir de um bocado direito e de grão fino, de carvalho, de pinheiro silvestre, de abeto ou de tuia. Divida um toro em duas partes utilizando uma serra e escolha para banzos, as duas metades de um mesmo toro: Todos os banzos de escada deveriam provir de uma mesma peça de madeira, para serem como que uma imagem reflectida num espelho, tal como quando estavam na árvore.

Os melhores degraus são os de carvalho e os de nogueira. São feitos de madeira cortada e aplainada. Os profissionais utilizam uma espécie de lápis de corte gigante para talharem as extremidades dos degraus, mas pode-se fazer este trabalho com uma plaina.

Os banzos costumam ser desenhados sobre o toro, com um cordel previamente embebido em cera e fuligem. Este método é mais rápido e mais eficaz do que o de tentar fazer as marcas com um lápis e uma régua. A seguir, talhe primeiro grosseiramente com um machado e aperfeiçoe o trabalho com uma plaina. Regra geral, os banzos são arredondados de um lado e planos do outro. As escadas, excepto as dos pedreiros que cobrem os telhados, costumam ser arredondadas só no lado interior. Mas os pedreiros querem-nas arredondadas dos dois lados para que não haja ângulos que lhes firam os joelhos.

Faça furos para os degraus, de 23 em 23 cm, de um extremo ao outro dos banzos. Deite os banzos no chão, segure-os no lugar e crave os degraus nos buracos. Estes devem ressaltar do outro lado. Coloque os outros banzos por cima e crave-os bem, antes de fixar uma vara de ferro, atravessada, de ponta a ponta, para segurar tudo. Finalmente, serre os bocados dos degraus que saírem para fora dos banzos.

As partes do tonel



Fazem-se tonéis a partir de toros, serrados de um tronco (em cima, à esquerda), de preferência de carvalho. As aduelas (em baixo, à esquerda) são cortadas com um machado e com uma plaina de perfis e desbaste e, em seguida, trabalhadas no torno. A tampa e o fundo do tonel (1) são de tábuas serradas e presas por cavilhas. O tonel é aguentado por três pares de arcos (2, 3, 4). Chama-se corpo do tonel à junção das aduelas (5).

Fazer um torno

É muito fácil fabricar um simples torno de pedal, que, embora gire lentamente, funciona tão bem como qualquer outro torno. Estes tornos eram utilizados até há muito pouco tempo.

Ponha duas pranchas no chão, ou, se preferir, no soalho, a uma distância de 90 cm uma da outra. Servem perfeitamente traves de 15 x 10 cm. Pregue um bocado de madeira, à altura da mão, sobre cada prancha. Em cada um destes bocados de madeira faça um buraco bastante grande para ai enfiar as extremidades da peça que quiser tornear (de qualquer modo tem que adelgaçar as extremidades da sua peça de madeira, para que elas se adaptem a estes buracos).

Faça um pedal, que pode ser um simples bocado de madeira sustentado numa ponta por um pino, montado sobre dois pequenos suportes de madeira.

Fixe horizontalmente uma vara curva de freixo ou de qualquer outra madeira flexível, de maneira a que, uma extremidade possa ser vergada para cima ou para baixo. Para segurar esta vara, pode recorrer a árvores, estacas ou vigas. Prenda um bocado de fio ao pedal, dê-lhe uma volta em redor da peça a torneiar e depois ate-o à extremidade flexível da vara. Pregue junto à peça a torneiar outro bocado de madeira para lá apoiar o cinzel, e terá um torno.

Quando carregar no pedal, a peça de madeira girará num sentido; quando soltar um pedal, a vara flexível endireitar-se-á e fá-la-á girar no sentido contrário. É evidente que só talhará a madeira quando o torno girar no sentido correcto.

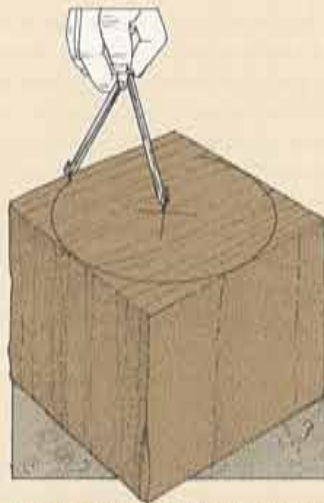
Tornear a madeira é uma arte (ver ilustrações). Quando tiver oportunidade veja um artista trabalhar.

Tornear uma tigela no torno

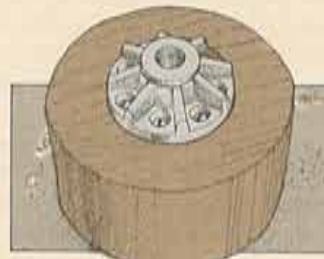
Estes desenhos mostram uma tigela de madeira a ser torneada num torno eléctrico, muito simples. Poderá fazer o mesmo trabalho num torno a pedal ou, mais laboriosamente, num torno fabricado por si, como acabámos de explicar. Se utilizar este último, não fixe directamente a peça a



tornear, sobre o torno. Coloque-a primeiro sobre um mandril. Para dar forma a um bloco de madeira precisará de 3 goivas de diferentes espessuras para esboçar (em cima, à direita) e de 3 raspadeiras para o trabalho de maior precisão (em cima, à esquerda). Nunca carregue muito, sobretudo quando utilizar as goivas. Tenha sempre os seus instrumentos muito bem afiados. Os tornos vendidos no comércio trazem, geralmente, uma aparelho para amolar. Para o efeito, pode usar uma pedra de amolar. Ar-



ranje um bloco de madeira, marque-lhe o centro com uma cruz e desenhe um círculo com um compasso. Faça um círculo com um diâmetro 6 mm maior do que o que quiser atribuir à



tigela. Corte o bloco, grosseiramente, com uma serra e depois fixe o mandril com parafusos curtos mas sólidos. O fundo da tigela deve ter uma espessura maior do que o compri-

mento dos parafusos, e mal de si, se destapar algum parafuso quando torneiar o interior da tigela. Dê uma forma arredondada ao bloco, com uma goiva bastante grossa.



Afine com uma goiva mais pequena. Utilize a barra de apoio e desloque



continuamente a goiva, ao longo desta.



Alise com as raspadeiras e lixe com uma lixa.



Retire a barra de apoio para torneiar por dentro. Respeite a regra imutável de quem trabalha com um torno: começar de fora para dentro. Utilize primeiro a goiva, depois a raspadeira e, por último, a lixa. Desaperte a tigela do mandril, tape os buracos deixados pelos parafusos, com resina de madeira, dê um polimento com cera de abelhas e cole um bocado de feltro no fundo da tigela.

Poços, tanques e piscicultura

ESCAVAR UM POÇO

O modo mais fácil de encontrar água consiste em escavar um buraco com uma escavadora mecânica. Se tiver uma à sua disposição, fará mal em não a aproveitar. Se não a tiver, a obra vai ficar-lhe muito cara, mesmo que a alugue apenas por algumas horas. Mas se tiver tempo e forças, pode muito bem escavar o seu poço à mão.

Na terra ou na rocha macia

É muito fácil, ainda que fatigante, escavar a terra ou a rocha macia. Ao escavar, mantenha o diâmetro mais pequeno que lhe for possível, só do tamanho suficiente para conseguir manejar a pá. À medida que for escavando, retire a terra para um balde, com a ajuda de uma roldana, que algum amigo simpático fará accionar. Terá sempre que escorar a terra para evitar desmoronamentos. A maneira mais fácil de o fazer consiste em ir empilhando anéis de betão desde o cimo. Quando escavar, tire a terra abaixo do anel inferior, o que o fará descer, bem como os que se encontrarem por cima dele. Se houver madeira barata, pode substituir as coroas de betão por outras de madeira.

Na areia

É muito difícil escavar um poço na areia e só o poderá fazer se aplicar o método das «estacas». Por outras palavras: escave abaixo do nível em que tiver cravado tábuas talhadas em ponta, para que as escoras já estejam colocadas quando retirar a areia.

Na rocha

É mais difícil, porque terá de utilizar explosivos, mas, de certo modo, menos fatigante pois não precisará de escorar. Antigamente, partia-se a rocha fazendo uma fogueira, que depois se apagava subitamente deitando-lhe água por cima. A contração rápida fazia com que a superfície da rocha estalasse. Hoje em dia utilizam-se preferencialmente explosivos.

A pólvora negra serve muito bem, mas precisará de grandes quantidades e não avançará muito depressa. A gelinhite ou qualquer outro explosivo moderno é muito melhor. Todavia, terá sempre que fazer furos na rocha. Se não possuir nenhuma compressora ou escavadora pneumática, terá de fazê-los com um berbequim manual, que consiste numa barra de aço muito comprida parecida com um grande buril. Segure-o com a mão esquerda e bata-lhe com um martelo pesado. Não se esqueça de lhe imprimir um leve movimento de rotação, entre cada martelada, pois se não o girar um pouco, ele encravar-se-á. Para retirar do buraco a poeira da rocha, deite-lhe água e verá que ela se transformará numa papa que deslizará para fora do buraco a cada martelada. Para a papa não lhe saltar para a cara, enrole um bocado de pano na ponta do berbequim, próximo do buraco.

No centro do poço, faça três buracos em triângulo e escave-os em diagonal na rocha para formarem uma pirâmide com a ponta virada para baixo. À volta destes buracos, escave uns oito buracos, desta vez verticalmente. Finalmente, escave outros buracos à volta da borda do poço.

Encha todos os buracos com pólvora, termo genérico utilizado pelos pirotécnicos para todos os tipos de explosivos,

acenda os rastilhos e assegure-se de que o amigo que o vai ajudar a manejar a roldana não foi fumar um cigarro. Abriguem-se.

A pólvora negra explodirá logo que a acender. Se não conseguir comprar rastilhos seguros, pode você fazê-los, escavando penas de pato e enfiando-as umas nas outras para formarem tubos que depois encherá de pólvora. Mas qualquer tubo de plástico ou borracha, servirá para o efeito. Enterre uma ponta do rastilho na pólvora e acenda o outro extremo. O seu bom senso, decerto, já lhe sugeriu que fizesse algumas experiências para saber qual o tempo de combustão dos rastilhos, antes de lhes confiar a vida. Lembre-se de que a menor faísca faz explodir a pólvora negra. Uma faísca provocada por um bocado de metal deixado sobre a rocha é suficiente.

A gelinhite, o plástico e todos os explosivos modernos são diferentes. Se os acender, eles vão simplesmente arder e deitar mau cheiro. É preciso fazê-los detonar e para isso precisará de uma cápsula cheia de fulminato de mercúrio, a que se chama um detonador. Pegue num bocado de rastilho com comprimento que lhe dê segurança, corte a direito uma das pontas, coloque o detonador por cima e faça umas amolgadelas na caixa de metal do detonador para ela não escorregar (não com os dentes, mas com um alicate). Em seguida, corte a outra ponta do rastilho ligeiramente de viés, ponha-lhe uma mecha por baixo e deite-lhe fogo. Acenda assim todos os seus rastilhos e peça ao seu amigo que comece a preparar a roldana. As cargas dos buracos em forma de pirâmide devem ter rastilhos mais curtos, porque têm que explodir em primeiro lugar; ponha rastilhos um pouco mais compridos nas oito cargas verticais e outros ainda maiores, nas cargas à volta do poço.

Seja qual for o modo como decidir escavar o poço, continue a escavar mesmo depois de ter atingido a água, ainda que tenha que passar metade do dia a esvaziar baldes de água. Continue a escavar até já não conseguir tirar mais água. Se não proceder assim, logo à primeira seca o lençol de água baixa e o poço fica seco. O melhor que tem a fazer agora, é instalar uma bomba eólica metálica, pois assim poderá bombear água até 300 m de profundidade, sem ter que se preocupar com a bomba.

FAZER UM TANQUE

Se quiser criar patos (ver pág. 128) ou lançar-se numa actividade compensadora que é a piscicultura, precisará de um tanque. Pode simplesmente cavar um buraco, mas, se o fundo e os lados forem porosos, terá de os vedar com argila ou com uma folha de plástico grosso.

Construir uma barragem no leito de um ribeiro, amontando terra, é uma tarefa arriscada porque, se a terra for demasiado porosa, a água infiltrar-se-á dando origem a fendas e, se a terra contiver muita argila, a barragem secará e estalará. Mas se a terra tiver uma boa consistência e você tiver previsto um desaguadouro para escorrer o excesso de água provocado pela chuva, talvez a barragem de terra sirva. Se destinar o seu tanque aos peixes, ponha-lhe um solo de boa qualidade no fundo para que as plantas se possam desenvolver.

CRIAÇÃO DE PEIXES

Os peixes são uns fantásticos produtores de alimentação rica em proteínas, ultrapassando de longe todos os outros animais. E isto porque não precisam de gastar energia para desenvolver uma estrutura óssea que suporte o seu peso (a água encarrega-se disso), nem para manter a temperatura do seu corpo (são animais de sangue frio). Os peixes representam uma parte importante da economia alimentar nos países tropicais que cultivam arroz. A moderna piscicultura comercial que só cria uma dada espécie de peixes de cada vez, alimenta-os com proteínas caras e conserva-os numa água clarificada à custa de herbicidas, o que resulta num contra-senso ecológico e num desperdício de alimentação e de fertilizantes. Todos nós deveríamos tentar experiências segundo métodos ecológicos, com vista à obtenção de um equilíbrio natural que possibilitasse a coexistência de diversas espécies de peixes com uma vida aquática variada.

É estranho, mas o problema foi mais correctamente equacionado no séc. XVI. Numa crónica da época podem ler-se conselhos como este: «Faça tanques bastante grandes, de 1,50 m ou mais de profundidade e seque-os de dois em dois anos. Quando estiverem cheios de água deite-lhe lá para dentro carpas e quando estiverem vazios ponha lá vacas.» Deste modo, o tanque produzia uma erva luxuriante, graças aos sedimentos deixados na água pelas carpas e, no ano seguinte, as carpas beneficiavam da fertilidade que as vacas tinham depositado no tanque. Eis um exemplo de como encargar organicamente a agricultura. Você deverá ter, pelo menos, dois tanques. Seque um deles lá para fins de Outono e retire os peixes melhores para um viveiro perto de casa, onde ficarão, prontos a saltar para o tacho. Não se esqueça de deitar peixinhos pequenos para o tanque, todos os anos.

Carpas

Os peixes carnívoros, como as trutas, não são bons transformadores de alimentos em carne; os peixes vegetarianos fazem isso muito melhor. Era por este motivo que antigamente os grandes senhores e os monges criavam sobretudo carpas nos seus tanques.

As carpas fornecer-lhe-ão anualmente, cerca de 500 kg de peixe por cada meio hectare, sem nenhuma alimentação especial. Os monges, por exemplo, criavam-nas em grandes tanques e depois mudavam-nas no Outono, para viveiros situados próximo das casas de habitação. Estes viveiros eram ainda bastante profundos para evitar a formação de gelo, o que facilitava a pesca das carpas com uma rede, durante o Inverno. Além de vegetarianas, as carpas são também muito sadias. Crescem muito depressa e podem viver em águas paradas. Metade da sua alimentação encontrarão elas por si. Só terá de ajudá-las dando-lhes um pouco de vegetação em decomposição, que as bactérias se encarregarão de transformar num bom alimento para as carpas. Todavia, terá de lhes dar um pouco de farinha de aveia, de cevada ou malte que tenha em excesso alimentos similares.

A criação de carpas chinesas foi tentada na Europa com um certo sucesso. Na China estes peixes chegam a pesar 45 kg,

mas na Europa um peixe de 13 kg já constitui um grande sucesso. Infelizmente, as carpas precisam de uma temperatura de cerca de 50 graus para se reproduzirem, o que exige a instalação de reservatórios aquecidos.

Tilápias

O melhor peixe para criação é a tilápia africana (*tilapia*), que necessita de água quente pois é um peixe tropical. Vale bem a pena criar-lhes esse ambiente. Experiências realizadas demonstraram que uma família média podia satisfazer todas as suas necessidades em proteínas animais, se tivesse um tanque com uma capacidade de cerca de 13500 litros de água aquecida, cheia de tilápias. A água deve ter uma temperatura à roda dos 27 graus; os peixes morrem quando a temperatura desce abaixo de 13 graus.

Nas lojas de animais exóticos pode ver-se a tilápia de Moçambique (*tilapia mossambica*) que é uma das melhores entre as numerosas espécies que existem. A fêmea desova várias vezes por ano 25 a 30 peixinhos de cada vez, que começam por viver na sua boca. A alimentação dos tilápias só lhe custará algum trabalho. Deite água de um tanque num reservatório, e a seguir junte-lhe matérias orgânicas. Deixe repousar durante três semanas, e depois transvase tudo para o tanque das tilápias. Os reservatórios para incubação devem ser parcialmente cobertos por vidro, mas tem que prever uma abertura para os mosquitos e outros insectos voadores.

Nos países temperados, meta-as em piscinas aquecidas. Não precisam de água corrente. Nos Estados Unidos obtiveram-se muito bons resultados com uma combinação de aquecimento solar e eléctrico. Conseguirá com facilidade, cerca de meia tonelada de carne por meio hectare, anualmente. As tilápias adultas alimentar-se-ão de algas e de toda a vegetação que puser na água (mas dentro de limites razoáveis) ou poderão comer farinha de aveia. Enquanto forem jovens necessitam de proteínas que podem ter a forma de larvas de mosquitos, vermes da terra ou farinha de peixe.

Trutas

Em Berlim, uma grande parte dos esgotos é vazada em lagos imensos onde se faz criação de trutas arco-íris. A truta negra não suportaria este regime. As trutas não comem directamente os detritos porque são carnívoras, mas o zooplâncton que, por sua vez, se alimentou do fitoplâncton, que entretanto se encarregara de transformar os detritos.

Se quiser criar trutas arco-íris, tem que lhes dar proteínas animais. É evidente que, se quiser, poderá comprar alimentação especial para trutas, mas sair-lhe-á muito caro. Se conseguir comprar peixes de mar, baratos, também pode dá-los às suas trutas. Salgue peixes gordos de alto mar, faça pilhas de um metro de altura e coloque por cima pranchas e pesos para obrigar o óleo a sair. Também pode secá-los no forno e reduzi-los a pó (farinha de peixe moída) antes de os dar a comer às trutas.

Artigos domésticos

SABÃO

O primeiro leão que matei na minha vida, preparava-se para comer o macaco de um dos meus amigos. Este leão tinha uma boa camada de gordura que a mãe do meu amigo transformou em sabão. Ela limitou-se a ferver a gordura com soda cáustica. Lavámo-nos com este sabão que, talvez, não fosse recomendável para peles delicadas.

O processo químico de fazer sabão consiste em ferver uma substância alcalina com gordura. A substância alcalina, ou a lixívia, como lhe chamam os fabricantes de sabão, pode ser de qualquer tipo, servindo muito bem a soda cáustica. Mas há um modo muito mais simples de fazer sabão. Faça um buraco no fundo de um tonel, ponha lá alguns centímetros de palha, encha o tonel com cinza de madeira e depois deite-lhe água quente por cima. Depois, nos primeiro, terceiro e quinto dias torne a deitar um balde de água quente de 3 em 3 ou de 4 em 4 horas. A água que sair por baixo do tonel, é lixívia.

Agora, para fazer sabão, arranje gordura e purifique-a derretendo-a em lume brando e mude-a para outro recipiente, com uma escudela. Se não tiver nenhum animal à mão, qualquer gordura serve: gordura do assado, banha de porco, gordura de galinha ou de pato, etc. Torne a derreter a gordura e conserve-a quente. Simultaneamente, aqueça ligeiramente a lixívia, e junte-a muito devagar à gordura (se a deitar muito depressa elas não se misturarão), mexendo com uma espátula de madeira. Nessa altura, se quiser fazer um sabão mais forte, adicione uma solução de água e bórax (8 colheres de sopa de bórax por 0,5 l de água) e um bocadinho de amoníaco. Para 2 l de sabão junte 0,5 l de uma solução de água e bórax e uma meia chávena de amoníaco. Cubra tudo com um pano e deixe repousar até ao dia seguinte, antes de cortar o sabão em bocados.

Se quiser um sabão que cheire bem, arranje 0,5 kg de uma boa gordura ou de sebo, uma chávena de azeite, uma chávena de óleo de amendoim, meia chávena de água em que, previamente, diluiu 2 colheres, de sopa, de lixívia e uma chávena de água com perfume.

Se o perfume for uma essência comprada num droguista, deite 3 colheres. Mas você mesmo poderá fazer os seus perfumes com lavanda, alecrim, erva-cidreira ou uma mistura de outras flores e ervas aromáticas e, neste caso, terá de juntar um pouco mais. Derreta a gordura, junte os óleos e o perfume e aqueça a 32 graus mexendo sempre. Ao mesmo tempo, misture a lixívia e a água e deite tudo na mistura com a gordura. Quando começar a engrossar, meta em moldes para lhes dar a forma pretendida.

AÇÚCAR

De beterraba açucareira

Corte a parte de cima das beterrabas açucareiras e extraia-lhes o suco como preferir: com uma prensa para fazer sidra, com o macaco de um carro, ou com uma velha calandra. Ferva este suco até todo o líquido se evaporar e terá açúcar não refinado.

A refinação é um processo complicado, que exige entre outros produtos, cal e dióxido de carbono. De qualquer modo, é ridículo querer refinar o açúcar. O açúcar não refinado é muito alimentício e contém todas as propriedades do açúcar, enquanto que o refinado contém 99,9% de sacarose, não contém vitaminas nem nada que seja útil para o organismo ou para o cérebro.

De cana-de-açúcar

Esmague cuidadosamente as canas-de-açúcar para obter um xarope. Como a cana-de-açúcar é muito fibrosa, terá de usar de muita força ou então utilizar um almofariz e um pilão, ou um moedor. Deite o xarope num caldeiro de cobre e ponha-o ao lume, que, aliás, poderá alimentar com os restos das canas. A ebulição transformará o xarope em açúcar não refinado. Como já disse, é uma perda de tempo refinar açúcar, sobretudo porque o não refinado é bem melhor para a saúde.

De ácer

Primeiro terá de sangrar o ácer açucareiro em Março. Faça um buraco no tronco e enterre lá um tubinho que poderá comprar no comércio ou fazer você mesmo com um bocado de bambu, de salgueiro, de sabugueiro, ou de qualquer outro material que possa ser escavado. Suspenda um recipiente sob o tubo (uma velha lata de conserva, um balde ou um saco de plástico) e tape-o para afastar os insectos.

Não deixe a seiva acumular-se porque ela se estraga muito depressa. Deite-a num caldeiro e ponha-o ao lume. Faça esta operação fora de casa porque se vai libertar bastante vapor. Ponha só alguns centímetros de seiva de cada vez na caldeira. Se tiver duas caldeiras à sua disposição, é melhor, pois assim pode usar uma para a seiva fresca e ir tirando, com uma concha, a seiva parcialmente fervida para a outra, donde tirará o xarope.

De vez em quando, tire a espuma e tenha cuidado para a seiva não subir. Se isto acontecer, junte seiva fresca ou deite um pouco de leite, muito cremoso, sobre a espuma. Controle a temperatura. Quando a temperatura da seiva atinge os 100 graus transforma-se em xarope. Deite-a então em vasilhas, tape-as enquanto estiverem quentes e deixe-as arrefecer. O seu xarope de ácer está pronto.

Se quiser açúcar, deixe cozer até 115 graus, mas se se formarem fios quando meter uma colher dentro, não precisa de cozer mais. Deixe arrefecer durante alguns minutos e depois mexa com uma espátula de madeira. Quando o xarope começar a cristalizar, deite-o em moldes e terá o seu açúcar pronto.

SAL

Se viver perto do mar pode fazer sal, fervendo simplesmente água do mar e deixando-a evaporar. Como combustível poderá utilizar a madeira que encontrar na praia. Hoje em dia (p. 247), esta madeira está de tal modo impregnada de alcatrão e óleo que ainda liberta mais calor do que a lenha. Nunca utilize uma caldeira de cobre porque este metal reage sob o efeito da água salgada.

TINTAS

Podem-se fazer corantes muito bons com leite azedo, cal hidratada e pigmentos minerais coloridos que se encontram na natureza. A cal e o leite neutralizam-se mutuamente, podendo você controlar a operação com papel de tornesol: se ficar vermelho, deite-lhe cal; se ficar azul, deite-lhe leite (mas sempre em pequenas quantidades).

Como pigmentos, pode deitar qualquer terra já colorida, sedimentos ou argila. Ferva a terra várias vezes sem esquecer de mudar a água. Deixe secar num sítio quente, pulverize-a até obter um pó fino quanto conseguir e junte-o à solução de leite e cal, até obter a cor desejada. É sabido como os apaixonados pela pintura, quando vão ao campo, andam sempre à espreita de terra ou argila coloridas.

PAPEL

Pode-se fazer papel com todas as plantas fibrosas, com madeira, algodão, ou com trapos velhos. As urtigas, o linho, o cânhamo e o juncão dão um papel muito bom.

Faça apodrecer primeiro a planta deixando-a mergulhada em água parada. Depois corte-a o mais miudamente possível, em bocados de 1,5 cm de comprimento, por exemplo. Deite estes bocados numa cuba e cubra-os com uma solução de soda cáustica, na proporção de duas colheres de sobremesa de soda por cada litro de água. Deixe cozer até a mistura ficar tenra e mole. Passe-a por uma peneira bastante grosseira e deixe escoar. Segure a peneira por baixo de uma torneira de água fria ou mergulhe-a várias vezes de seguida na água, para fazer sair as polpas. Se quiser papel branco, mergulhe as fibras que ficaram, numa solução de lixívia, durante uma noite. Se não fizer isto, o papel terá a cor da matéria que utilizou. Escorra a lixívia com um passador muito fino para não perder fibras.

Agora, esmague com um maço de madeira ou com qualquer outro engenho que sirva para triturar e que a sua imaginação lhe sugerir. Quando tudo estiver bem seco, junte um pouco de água e continue a esmagar. Nesta altura pode utilizar um almofariz e um pilão ou uma batadeira caseira. De vez em quando, deite um bocado de polpa num copo e observe-o à luz. Se tiver grumos, continue a esmagar. Se quiser um papel original, não bata durante muito tempo para que as pequenas partículas vegetais transpareçam nas folhas.

Depois, precisará de moldes, simples esquadrias de madeira cobertas de tecido. Estenda uma pequena camada de polpa e em seguida volte o molde sobre um bocado de feltro húmido para que a polpa adira. Retire o molde, coloque um feltro e recomece a operação. Para terminar, precisará de uma

prensa, seja qual for o seu tipo. Faça um monte alternando papel e feltro e prenda-o durante um ou dois dias. Depois, retire os feltros e prenda só o papel. Nesta altura, manipule cuidadosamente o papel e ponha-o a secar até solidificar.

RESINA, COLOFÓNIA E PEZ VEGETAL

O pinheiro de folhas compridas, o pinheiro marítimo, o pinheiro corso, o cipreste e o larício devem ser sangrados, para se lhes extrair a resina.

O melhor processo para sangrar uma árvore é retirar um bocado de casca, de 10 cm de largura por um metro de altura, e depois, com um machado bem afiado, fazer um pequeno corte na base da parte descascada. Enterre na ranhura uma pequena goteira de metal e deixe escorrer a seiva ou a resina para uma caixa de ferro. De cinco em cinco dias, refresque o golpe fazendo outro entalhe um pouco mais acima. Quando toda a seiva tiver escorrido, descasque outro bocado por cima do primeiro, e assim por diante, até ter descascado todo o tronco, o que pode levar anos. Nunca retire a seiva entre os meses de Novembro e Fevereiro. Se plantar coníferas, especialmente pela sua resina, corte os ramos laterais das árvores jovens para que, mais tarde, o tronco fique livre.

Se destilar a resina, por outras palavras, se a aquecer e recuperar, condensando, os primeiros vapores que se formam, obterá terebintina. O que ficar no recipiente será colofónia, uma substância muito boa para muitas coisas e especialmente para as cordas de violino, as tintas e os vernizes.

A madeira das coníferas, quando aquecida numa retorta ou queimada num buraco escavado na terra, liberta um líquido enegrecido. Este líquido é o pez vegetal, a melhor coisa que há para pintar barcos e edifícios.

CARVÃO DE MADEIRA

Fabrica-se carvão de madeira queimando a madeira com a presença de pouco oxigénio. Deite fogo à madeira, deixe-o pegar bem e depois trave subitamente a entrada de ar. Quando tudo tiver arrefecido, tem pronto o seu carvão de madeira. Tentei muitos processos e cheguei à conclusão de que o mais simples consiste em cavar uma vala na terra, enchê-la de madeira, pegar-lhe fogo, tapar a vala — quando tudo estiver a arder bem — com uma folha ondulada de ferro fundido para começar a abafar o fogo e, finalmente cobri-la de terra. Para fazer isto, precisará de uma meia dúzia de amigos. Deixe arrefecer durante alguns dias, remova a terra e ensaque o carvão. Pode utilizar o carvão de madeira para cozer, fazer tijolos (ver pág. 232), ou sempre que precisar de um lume de combustão lenta.

Um forno para todos os fins

A lenha é uma fonte de energia renovável e a floresta constitui o melhor colector de energia solar do Mundo. As árvores cortadas para fazer lenha devem ser rebaixadas (ver pág. 35). Por outras palavras, corte-as de 10 em 10 ou de 15 em 15 anos, de acordo com a rapidez do seu crescimento e deixe crescer os ramos sobre as cepas. Se assim as cortar sistematicamente, 1 hectare ou 1 hectare e meio de floresta dar-lhe-á um aprovisionamento quase permanente de lenha ou de madeira, para construção.

Para queimar madeira eficaz e economicamente, têm de ser reunidas várias condições. A madeira deve arder sobre o chão do forno e não sobre uma grelha. O fogo deve estar fechado e você terá de poder regular, cuidadosamente, a tiragem. Um grande fogo aberto é muito romântico, mas só serve para aquecer o coração, gelar as costas e iluminar o céu. Quando há madeira à vontade ainda se admite, de outro modo, nunca.

É muito mais vantajoso queimar madeira num «fundo morto» e só deixar entrar o ar pela frente. Deve arranjar um meio de regular a tiragem, de modo a poder extinguir o fogo, fechando unicamente a entrada do ar. Evitará muita sujidade, se conseguir alimentar o forno pela parte de fora da casa. Se conseguir enfiar grandes achas, poupará longas e desesperantes sessões de serração.

Qualquer forno económico deve conseguir fazer, pelo menos, quatro coisas: aquecer, servir como forno propriamente dito, fazer de placa aquecida para cozinhar e servir de esquentador para aquecer a água. Melhor ainda, se ele também servir para fumar carne e peixe. Construí um forno que faz tudo isto, na minha quinta, e como esta se chama «Fachongle» baptizámo-lo com o mesmo nome. Mas não se abalance a construir um, sem se ter assegurado primeiro de que encontrará por bom preço tijolos refractários, uma placa bastante grande de ferro fundido para cobrir todo o forno e uma sólida porta também de ferro fundido.

Construir um forno

Começámos por construir dentro de casa, um túnel de tijolos com 1,20 m de comprimento. O fundo foi fechado com tijolos e a parte da frente foi recuada cerca de 10 cm em relação à parede da casa que, neste sítio, foi rodeada por uma cercadura de tijolos refractários. De cada lado do túnel, construímos

depois um muro ligeiramente mais alto (a base deste não tem que ser de tijolos refractários, mas o cimo terá de poder aguentar o calor). Por cima destes muros, colocámos uma placa de aço (que se deformou com o tempo e que por isso lhe recomendo uma de ferro fundido) que vai desde o fundo do forno até à parede da casa. Sobre esta placa de aço construímos o forno, e na extremidade oposta ao muro da casa, a chaminé.

Fizemos um buraco na parede da casa e fechámo-lo com uma porta de ferro fundido e com a ajuda de tijolos refractários. O forno é alimentado por esta porta. O calor e o fumo têm primeiro que ir até ao fundo do forno, depois abrir caminho pelo buraco de 10 cm, em seguida aquecer a placa de ferro fundido, e fazer mais outro desvio, andes de se escaparem, finalmente, pela chaminé.

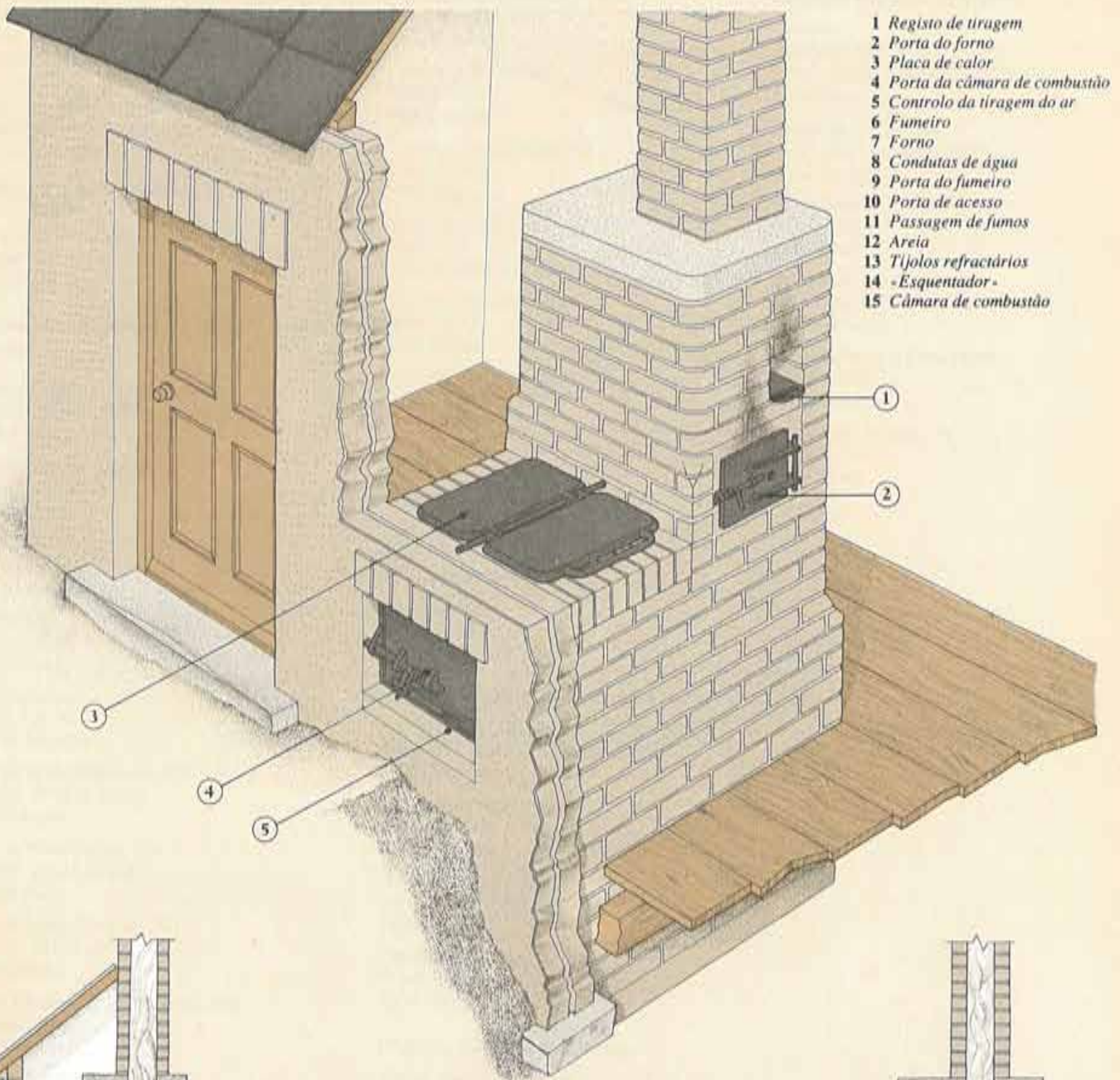
No muro por detrás do túnel, construímos um reservatório de água, cujo circuito passa entre os muros do túnel e os muros exteriores. Enchemos, parcialmente, com areia, o espaço que fica entre estes dois muros, para isolar e armazenar o calor.

O «esquentador» deste forno alimenta a cozinha, a leitaria, a cervejaria, a lavandaria e as casas de banho, e sempre cumpriu bem a sua missão, desde que houvesse um bom fogo no forno. Aquecer uma tal quantidade de água com um aparelho eléctrico custaria uma pequena fortuna. Estamos a pensar em pré-aquecer a água sobre um telhado «solar», o que nos evitará manter um fogo tão grande no Verão, época em que não temos necessidade de calor suplementar dentro de casa.

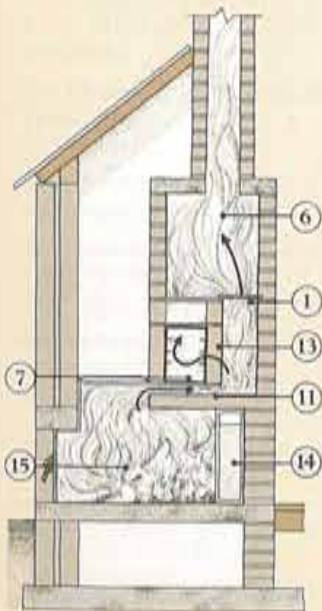
Dispomos ainda de um requinte que não se torna absolutamente indispensável, mas que vale a pena: um forno para cozer o pão. Uma parte do calor e do fumo passa através de uma fenda, cortada na placa de ferro fundido e vai para a parte de trás do forno, passando por cima de uma placa de aço que constitui a parte superior do forno do pão. Quando o fogo está suficientemente forte cozem-se lá uns pães magníficos.

Fazer carvão de madeira num forno

Uma das vantagens do forno «Fachongle» é permitir-nos produzir carvão de madeira. Faça um bom fogo e depois feche a tiragem. O fogo extingue-se-á e a madeira transformar-se-á em carvão de madeira. O «toque final» é o fumeiro que arranjámos por cima do forno. É demasiado quente para fumar presunto ou toucinho, mas é fantástico para fumar carne ou peixe.

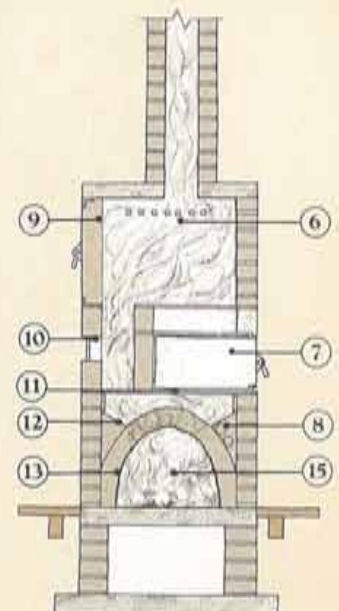


- 1 Registo de tiragem
- 2 Porta do forno
- 3 Placa de calor
- 4 Porta da câmara de combustão
- 5 Controlo da tiragem do ar
- 6 Fumeiro
- 7 Forno
- 8 Condutas de água
- 9 Porta do fumeiro
- 10 Porta de acesso
- 11 Passagem de fumos
- 12 Areia
- 13 Tijolos refractários
- 14 -Esquentador-
- 15 Câmara de combustão



Um forno para todos os fins que você poderá construir

Concebemos e construímos o forno -Fachongle- com vista a aproveitarmos, o melhor possível, a lenha. Este forno fornece-nos: o aquecimento de uma área bastante grande, muita água quente, uma placa aquecida, um forno de cozinha e um fumeiro. Queimamos a lenha num túnel construído com tijolos refractários. O fundo do forno comporta um -esquentador-. A parte da frente do túnel toca praticamente a parede da casa que perfurámos e tapámos com uma porta de ferro fundido, ainda que alimentemos o forno pelo exterior. Dos dois lados do túnel, construímos muros de tijolos e colocámos-lhes, por cima, uma placa de aço. A parte da frente da placa serve de placa de aquecimento, e sobre a parte posterior construímos um forno. A placa comporta uma fenda para que o calor circule à volta do forno. Na extremidade do forno está a chaminé que se alarga sobre o forno, para constituir um fumeiro. O calor do fogo estende-se ao longo do túnel, introduz-se sob a placa aquecida e o forno, antes de sair pela chaminé. Pode muito bem acontecer que as suas necessidades não sejam iguais às nossas e que elas o incitem a modificar, um pouco, a concepção deste forno.



Endereços úteis

O Ministério da Agricultura e Pescas é, em todo o âmbito do território português, a entidade máxima que tem a seu cargo todos os assuntos respeitantes às matérias tratadas neste livro.

Aqui se anotam todos os endereços a nível nacional onde os técnicos do M.A.P. podem ser consultados.

Ministério da Agricultura e Pescas

Praça do Comércio
Telef. 368371
1100 Lisboa

Direcção Regional de Entre Douro e Minho

Praça Conde de Agrolongo, 105
Telef. 23247 - 71375 - 71376 - 71311
4700 Braga

Largo das Cavalheiras, 8
Telef. 24538
4700 Braga

R. 25 de Abril, 415-2.º
Telef. 27242
4700 Braga

Lamações
Telef. 2558
4700 Braga

Barcelinhos
Telf. 82736
4750 Barcelos

R. Gonçalo Cristóvão, 128-8.º
Telef. 200871-24936
4000 Porto

R. da Restauração, 336
Telef. 27045-21448
4000 Porto

R. de Santa Catarina, 741
Telef. 381535-581585
4000 Porto

Est. Circunvalação Exterior, 846
Telef. 95002
4000 Porto

Telef. 72036
4590 Paços de Ferreira

Av. Combatentes G. Guerra, 332-1.º
Telef. 22537
4900 Viana do Castelo

Quinta do Vairão
Telef. 661772-66186
4480 Vila do Conde

Direcção Regional de Trás-os-Montes e Alto Douro

R. da República, 167
Telef. 22621-22642
5370 Mirandela

R. Cidade de Espinho, 2 Cave
Telef. 23425-24450
5000 Vila Real

Campo da Fonte, 30
Telef. 22158
5400 Chaves

Largo da Escola Industrial
Telef. 22325
5300 Bragança

Largo M. Pinto de Azevedo
Telef. 124
5340 Macedo de Cavaleiros

R. José Vasques Osório
Telef. 23227
5050 Régua

Avenida 5 de Outubro
Telef. 62033
5100 Lamego

Estrada de Chaves
Telef. 52251
5470 Montalegre

Largo do Toural
Telef. 31-132
5200 Mogadouro

Largo da Feira
Telef. 22361
5160 Moncorvo

Direcção Regional da Beira Litoral

Av. Fernão de Magalhães, 504-2.º-3.º
Telef. 29148/9-29272 Telex-18795
3000 Coimbra

Av. Fernão de Magalhães, 33
Telef. 23360
3000 Coimbra

Av. Artur Ravara, 2
Telef. 22393-29442/3 Telex-23837
3800 Aveiro

Quinta do Fontelo
Telef. 27021/2/3 Telex-15291
3500 Viseu

Direcção Regional do Alentejo

Antiga Estrada de Évora
Telef. 22172
7800 Beja

R. Augusto César de Oliveira Tavares, 45-r/c
7300 Portalegre

Quinta da Malagueira
Telef. 27241
7000 Évora

Telef. 22891
7540 Santiago do Cacém

Direcção Regional do Algarve

Patação
Apartado 282
Telef. 22233-22440-27828-23365
8000 Faro

Largo de St.º Amaro
Telef. 22011-23011-23012
8000 Tavira

R. da Carreira, 109-1.º Esq.
Telef. 63014
8100 Loulé

Estrada do Alvor, 8-1.º
Telef. 24846-23221-25621
8500 Portimão

Cooperativa dos Fruticultores
Telef. 63307
8600 Lagos

R. Manuel Arriaga, 14
Telef. 42545
8300 Silves

Leituras aconselháveis

Geral

Self-Sufficiency

John and Sally Seymour/Faber

The Fat of the Land

John Seymour/Faber

Os frutos da terra

Elements of Agriculture

W. Fream/John Murray

3Organic Farming

Hugh Chorley/Faber

Fertility without Fertilisers

Lawrence D. Hills/Henry Doubleday Association, Bocking, Braintree, Essex.

The Horse in the Furrow

George Ewart Evans/Faber

Old Farm Implements

Philip A. Wright/David & Charles

Breadmaking: its Principles and Practice

Edmund B. Bennian/OUP

Tritton's Guide to Better Wine and Beer Making for Beginners

S. M. Tritton/Faber

Produtos de origem animal

The Backyard Dairy Book

Len Street and Andrew Singer/Whole Earth Tools, Mill Cottage, Swaffham Road, Cambridge

The Story of Cheese-making in Britain

Val Cheke/Routledge & Kegan Paul

Goat Husbandry

David Mackenzi/Faber

Keeping Pigs

C. Chappell/Hart-Davis

Butchering, Processing and Preservation of Meat

Frank Ashbrook/Van Nostrand Reinhold

Natural Poultry Keeping

Jim Worthington/Crosby Lockwood

The World of Bees

Murray Hoyt/Bodley Head

Produtos hortícolas

The Complete Vegetable Grower

W. E. Shewell-Cooper/Faber

Grow your own Fruit and Vegetables

Lawrence D. Hills/Faber

Pictorial Gardening

Collingridge Books

The Vegetable Garden Displayed

Royal Horticultural Society

The Fruit Garden Displayed

Royal Horticultural Society

The Living Soil

Ldy Eve Balfour/Faber

Compost: for Garden Plot or 1,000 acre Farm

F. H. Billington & Ben Casey/Faber

Grow it!

Richard Langer/Equinox Books

The Herbalist

Joseph E. Meyer/The Oak Tree Press

Herb Gardening

Clare Loewenfeld/Faber

The Complete Book of the Greenhouse

Ian G. Walls/Ward Lock

Putting Food By

Stephen Greene Press, Battleboro, Vermont, USA

Amateur Wine Making

S. M. Tritton/Faber

Produtos de caça e pesca

Food for Free

Richard Mabey/Collins

Pocket Guide to the Sea Shore

John Barrett & C. M. Yonge/Collins

Seaweeds and their Use

V. J. Chapman/Methuen

Edible Wild Plants

Oliver Perry Medsger/Macmillan

How to Enjoy your Weeds

Audrey Wynne Hatfield/Muller

Energias naturais

Energy Primer: Solar, Water, Wind and Bio-Fuels

Portola Institute, 540 Santa Cruz Avenue, Menlo Park, Ca. 94025, USA

Radical Technology: Food, Shelter, Tools, Materials, Energy, Communication, Autonomy, Community

ed. Godfrey Boyle and Peter Harper/Wildwood House

Keeping Warm at Half the Cost

Colesby and Townsend/Prism Press and CTT Series, Stable Court, Chalmington, Dorchester, Dorset

Low Cost Development of Small Water

Power Sites

Hans W. Hamm/Volunteers in Technical Assistance, 3706 Rhode Island Avenue, Mt Rainier, Maryland 20822, USA

Direct Use of the Sun's Energy

Farrington Daniels/Ballantine Books

Simplified Wind Power Systems for

Experimenters

Jack Park/Helion, Box 4301, Sylmar, Ca. 91342 USA

The Generation of Electricity by Windpower

E. W. Golding/E. & F. N. Spon Ltd (out of print, but the classic work on the subject)

The Dutch Windmill

Frederich Stokhuysen/Merlin Press

Practical Building of Methane Power Plants for

Rural Energy Independence

L. John Fry, D. A. Knox, Andover, Hants.

Metahne: Planning a Digester

Peter-John Meynell/Prism Press and CTT Series, Stable Court, Chalmington, Dorchester, Dorset

Artes e ofícios

Country Crafts Today

J. E. Manners/David & Charles

Studio Vista Guide to Craft Supplies

Judy Allen/Studio Vista

The Craft Business

Rosemary Pettit/Pitman

Country Bazaar

A. Pittaway and B. Scofield/Collins

Baskets and Basketry

Dorothy Wright/Batsford

A Potter's Book

Bernard Leach/Faber

Spin your own Wool, Dye it and Weave it

Molly Duncan/Bell

Artistas

A Dorling Kindersley Limited agradece também a Eric Thomas, Jim Robins, Robert Micklewright e David Ashby pela ilustração deste livro:

David Ashby

Norman Barber

Helen Cowcher

Michael Craig

Brian Craker

Roy Grubb

Richard Jacobs

Ivan Lapper

Richard Lewis

Robert Micklewright

Dave Nash

Richar Orr

Osborne/Marks

QED

Cristine Robins

Jim Robins

Rodney Shaekell

Kathleen Smith

Eric Thomas

Harry Titcombe

Justin Todd

Roger Twinn

Ann Winterbotham

Elsie Wrigley

Agradecimentos

Gostaria de agradecer a todas as pessoas que me ajudaram com informações e conselhos, em particular a Sally Seymour — sem o seu apoio este livro nunca seria possível. Aos estudantes que na minha quinta (Fachongle Isaf) me apoiaram de muitas maneiras, especialmente Oliver Harding e David Lee que contribuíram com inúmeros desenhos e diagramas.

John Seymour

A Dorling Kindersley Limited gostaria também de exprimir a sua gratidão a Sally Seymour e a todas as pessoas ligadas à Fachongle Isaf. As individualidades a seguir mencionadas que contribuíram para a realização deste livro:

Susan Campbell

Peter Fraenkel

John Walters

Mrs. Woodesford da W. Fenn Ltd.

Cleals da Fishguard

Peter Minter da Bulmer Brick & Tile Co.

Mr Fred Patton da Cummins

Farm, Aldham

Rachel Scott

Fred'k Ford

Ramona Ann Gale

John Norris Wood

Richard Kindersley

Barbara Fraser

Michael Thompson e o -staff-

da Photoprint Plates

Barry Steggle, John Rule, Murray

Wallis e o -Staff- da Diagraphic