O GAZ NA COZINHA

Limpeza. — Quando se possui um aparelho de cozinha a gaz, é preciso conservá-lo e limpá-lo com regularidade.

Para o conservar, desmontam-se todas as suas grelhas moveis e mergulham-se as peças estanhadas numa lixivia de sodla. Esta lixivia serve, tambem, para lavar o corpo do fogão, que, se fôr em ferro fundido, esfregaremos com uma escova de arame. As peças em ferro fundido serão, em seguida, passadas por plombagina e as esmaltadas limpas com um trapo embebido em terebentina.

Os niquelados limpam-se com creé.

Regulação. — Desembaracemos os furos dos bicos das gorduras e das sujidades que os cobrem. Limpemos os orificios dos injectores sem os desarranjar. Os bicos devem ser perfeitamente regulados, sob pena de consumirem uma exagerada quantidade de gaz. Para regular um aparelho, basear-nos-emos no aspecto da chama, que deve ser azul.

Podem apresentar-se quatro casos de regulação:

1) Se a chama fôr pequena, quasi inteiramente esverdeada, e se produzir nos queimadores com um ruido caracteristico, há excesso de ar. Neste caso, é preciso reduzi-la, manobrando a anilha de regulação que existe em todos os aparelhos aperfeiçoados.

2) A chama sai do bico molemente e apresenta um vertice branco: há muito gaz em relação ao ar admitido. E' necessario graduar o injector para diminuir a passagem do gaz.

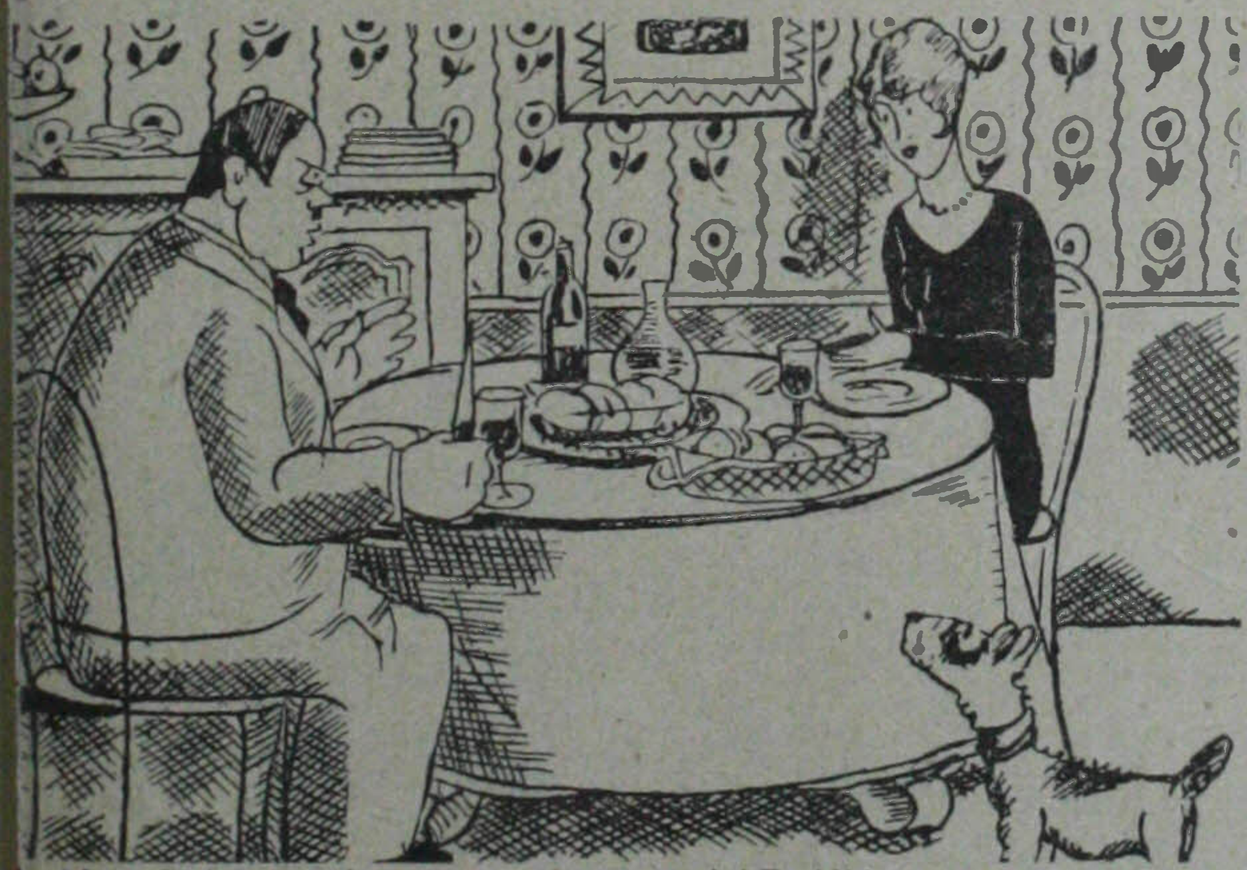
3) A chama apresenta-se com um bom aspecto, mas actua fora do fundo dos recipientes: há muito ar e muito gaz e não podemos reduzi-los por meio da torneira, sob pena de obtermos uma combustão defeituosa. E' necessário graduar os injectores e reduzir os orificios do ar primario.

4) A chama está muito fraca: ha falta de gaz e de ar. Torna-se indispensavel calibrar os injectores e ampliar os orificios de ar.

Efectuada esta regulação, não devemos repeti-la senão quando mudarmos de contador ou de casa.

Em resumo: é necessario cuidar da limpeza do aparelho e da regulação dos bicos. São dois pontos a observar, tanto com o fogareiro como com o fogão a gaz.

AS COMPANHIAS REUNIDAS GAZ E ELECTRICIDADE ENCARRFGAM-SE GRATUITAMENTE DESTA AFINAÇÃO.



ELE — O almoço está pessimamente preparado! Decididamente temos que despedir a creada.

ELA — Mas, meu amigo, a creada pediu licença para sair e fui eu quem preparou o almoço.

ELE — Se assistissemos aos cursos de cozinha das Companhias Reunidas, não se daria esse caso.

A felicidade pela cozinha

Houve um famoso cosinheiro que afirmou que a boa cosinha era um dos melhores elementos da felicidade conjugal.

Ouvimos tambem um importante vinicultor, que é, simultaneamente, um advogado ilustre, asseverar que, apesar de ter tratado de um sem numero de processos de divorcio, nenhum se lhe apresentou em que a esposa vigiasse atentamente a cosinha ou, como vulgarmente se diz, metesse a mão na massa.

Antes da guerra, e entre as meninas da burguezia, principalmente aquelas que tinham estudos mais elevados, era de bom tom considerar a cosinha como uma ocupação inferior.

Felizmente, este preconceito foi posto de banda e hoje ninguem ousa contestar que a cosinha é uma arte extremamente rica e subtil e, ao mesmo tempo, uma ciencia que participa da fisica e da quimica.

As nossas avós, e mesmo as grandes damas de outróra, não desdenhavam da cosinha. Princezas houve que elaboraram receitas culinarias de endoidecerem gastronomos.

Temos, pois, que considerar a cosinha como a mais preciosa e a mais util das artes, visto que, além do prazer que nos proporciona, é graças a ela que o nosso corpo se mantem com força e saude e, portanto, o nosso espirito com boa disposição.

A vossa felicidade, minhas senhoras, a paz do vosso lar, o ritmo harmonioso dos vossos dias, tudo isso depende da nona arte. Um marido que janta bem dificilmente se recusa á compra de um chapeu ou de uma joia. Um bom jantar é sempre um motivo de boa disposição.

Ordinariamente, os apreciadores da boa cosinha são indulgentes e calmos. Anatole France pedia que a humanidade puzesse o espeto acima da espada. Assim como não ha guerra nos lares onde se pratica a boa cosinha portuguesa, assim tambem não haverá conflitos entre os povos no dia em que a humanidade honrar a gastronomia como uma das belas-artes.

Póde, deve fazer-se a gastronomia sem perder a linha.

E, depois, está demonstrado que os que sabem comer são comparativamente dez anos mais novos do que aqueles a quem esta ciencia é estranha.

E porque não ha-de a gulodice ser favoravel á beleza? E porque não ha-de retardar o aparecimento das rugas? E porque não ha-de ser um elemento de paz?

Em nossa opinião, a mulher que não sabe confecionar e apreciar um bom prato não pode querer bem ao seu marido.

POUPAI OS VOSSOS MUSCULOS

Quantas horas por semana passam algumas senhoras a puxar lustre aos soalhos da sua casa!... Pois em vez de esgotarem as suas forças com esta ginastica violenta, não seria mais facil utilisarem a enceradora electrica, que, sem fadiga e em pouquissimos minutos, dá aos sobrados um brilho maravilhoso e duravel?

Peçam V. Ex.as, que isso nada lhes custará, ao Serviço de Propaganda das Companhias Reunidas, uma demonstração, no seu domicilio, desta nossa afirmativa.

MATERIAL SANITARIO
MATERIAL PARA
LABORATORIOS E
CONSULTORIOS

Oficinas metalurgicas e fundição
L. Santa Marinha, 26
Telefone: 2 5359
LISBOA

EMPREZA ELECTRICA, L.DA

Telefones: LISBOA 2 5359 — SINTRA Sint. 28 — ESTORIL Est. 90

Electricidade e mechanica, pára-raios, telefones e campainhas. Instalações completas. Redes de alta e baixa tensão. Centraes.
Enceramentos, agua quente, fria e esgotos. Aquecimento por meio de agua quente e vapor. Caldeiras. Irradiadores.

120, RUA DA PRATA, 122
LISBOA
VENDAS A PRESTAÇÕES

Cursos praticos de cozinha

No intuito de, na medida do possivel, atenuar os inconvenientes e o desgosto que para certas donas de casa resultam do facto de, pelos seus afazeres e pelas condições da sua vida particular, não poderem assistir aos nossos cursos praticos de cozinha, que se realizam todas as quintas-feiras, pelas 3 e 30 da tarde, no Salão de Exposição das Companhias Reunidas Gaz e Electricidade, á Rua da Boa Vista, 31, sob a direcção duma senhora especializada, resolveu esta Sociedade publicar, nesta pagina, as receitas das ementas ali executadas com pequenas quantidades de comestiveis.

Cada uma destas receitas, além das quantidades e do preço dos viveres empregados na sua confecção, indica o tempo que levou a fazer o cozinhado, a quantidade de gaz consumido e a importancia, segundo a tabela normal, que custou esse gaz.

O facto de terem sido cozinhadas pequenas porções de alimentos não significa que, para mais avultadas quantidades, o consumo de gaz seja consideravelmente maior, porquanto — e é facil compreendê-lo — para se assarem 500 gramas de carne, pouco mais tempo e preciso que o necessario para se assar, por exemplo, meio quilo. Gasta-se a mesma quantidade de gaz para frigir uma ou mais costeletas.

Receitas

Frango á italiana

Curso de 2 de Fevereiro de 1933

Depois de depenado um frango, limpa-se bem, lava-se e deita-se numa caçarola com manteiga, meio calice de vinho branco, igual porção de caldo, um raminho de cheiros, sal, pimenta e faz-se cozer por espaço de uma hora.

Deita-se, num prato ou travessa propria para ir ao forno, metade do môlho e uma colher de queijo ralado.

Coloca-se aí o frango e espalha-se-lhe por cima o resto do môlho e igual porção de queijo ralado.

Mete-se, então, no forno e deixa-se alourar e enxugar a maior parte do môlho.

Experiencia:

	Quantidades	Preços
FRANGO	450 grs.	7$50
TEMPEROS	100 »	1$50
	550 »	9$00

Tempo	Cons. de Gaz em litros	Cons. de Gaz em escudos
60 m.	302 L.	0$33

«Cake» Branco

Bate-se muito um ovo inteiro com açucar (uma chavena); em seguida, deita-se uma colher de sopa de manteiga, um calice de vinho do Porto ou Madeira e depois, aos poucos, duas chavenas de farinha muito fina e peneirada e uma chavena de leite; já no fim, acrescenta-se uma colher de sopa de fermento inglês.

Unta-se uma fôrma grande ou forminhas pequenas, com bastante manteiga, enchem-se pouco, porque a massa cresce bastante, e vai ao forno muito quente.

Experiencia:

	Quantidades	Preços
FARINHA	200 grs.	$70
ASSUCAR	100 »	$45
OVO	50 »	$50
LEITE	150 »	$40
MANTEIGA	60 »	1$20
	560 »	3$25

Tempo	Cons. de Gaz em litros	Cons. de Gaz em escudos
30 m.	270	0$29

Linguado á francesa

Curso de 9 de Fevereiro de 1933

Amanha-se o peixe, lava-se e corta-se metade da cabeça.

Põe-se num prato que possa ir ao forno com uma pinga de azeite, sal, pimenta, meia cebolinha picada e um copo de vinho branco.

Vai a cozer ao forno e deixa-se reduzir um pouco o môlho.

Na ocasião de servir, derrete-se um pedaço de manteiga, com a qual se vai regando constantemente o peixe e á qual teremos o cuidado de acrescentar o sumo d'um limão.

Experiencia:

	Quantidades	Preços
LINGUADO	500 grs.	2$50
TEMPEROS	50 »	1$10
	350 »	3$60

Tempo	Cons. de Gaz em litros	Cons. de Gaz em escudos
20 m;	398 L.	0$43

Bolos de areia

Proporções: 300 gramas de farinha, 200 gramas de manteiga e 100 gramas de açucar.

Amassa-se o açucar com a manteiga e acrescenta-se pouco a pouco a farinha.

Fazem-se bolinhas, que se levam ao forno num taboleiro; não é preciso untar este com manteiga.

Experiencia:

	Quantidades	Preços
FARINHA	150 grs.	$55
MANTEIGA	100 »	2$00
ASSUCAR	50 »	$25
	300 »	2$80

Tempo	Cons. de Gaz em litros	Cons. de Gaz em escudos
15 m.	145 L.	0$15

Lombo de Porco

Curso de 16 de Fevereiro de 1933

Tempera-se a carne com sal, pimenta, alho e uma pinga de vinho branco.

Na ocasião de ir para o forno, deita-se-lhe um pouco de manteiga e de banha.

Experiencia:

	Quantidades	Preços
CARNE	300 grs.	5$00
TEMPEROS	10 »	$50
	310 »	5$50

Tempo	Cons. de Gaz em litros	Cons. de Gaz em escudos
30 m.	280 L.	0$30

Dôce mimôso

Proporções: 250 gramas de açucar, 5 gemas de ovo e 3 claras.

Leva-se o açucar a ponto de perola, juntam-se-lhe as gemas e, quando estas estiverem cozidas, tira-se o tacho do lume e acrescentam-se-lhes algumas gotas de baunilha e as 3 claras batidas em castelo.

Mexe-se tudo muito bem e polvilha-se com canela.

Experiencia:

	Quantidades	Preços
OVOS	150 grs.	1$20
ASSUCAR	150 »	$65
	300 »	1$85

Tempo	Cons. de Gaz em litros	Cons. de Gaz em escudos
30	180 L.	0$19

Pombo de recheio

Curso de 23 de Fevereiro de 1933

Depenem-se e limpem-se bem os pombos e de-se-lhes uma entalhadela; encham-se de um picado feito especialmente com os figados e moela, miolo de pão, sal e pimenta.

Reguem-se com sumo de limão e levem-se ao forno a assar.

Experiencia:

	Quantidades	Preços
POMBO	250 grs.	5$00
TEMPEROS	20 »	1$20
	270 »	6$20

Tempo	Cons. de Gaz em litros	Cons. de Gaz em escudos
90 m.	320 L.	0$35

Bolo Madalena

Proporções: 100 gramas de farinha, 150 gramas de açucar, 60 gramas de manteiga e 3 gemas de ovos.

Bate-se o açucar com os ovos, acrescenta-se, em seguida, a manteiga e a farinha e, por fim, as claras batidas em castelo.

Em estando tudo isto bem batido, unta-se a forma com manteiga, enche-se com a massa e vai ao forno.

Experiencia:

	Quantidades	Preços
FARINHA	100 grs.	$35
MANTEIGA	60 »	1$35
OVOS	50 »	1$20
ASSUCAR	150 »	$65
	360 »	3$55

Tempo	Cons. de Gaz em litros	Cons. de Gaz em escudos
30 m.	210 L.	0$23

CURIOSIDADES

Uma das terras onde mais largamente se festejam os casamentos é, incontestavelmente, a Bretanha.

Em obediencia a um antiquissimo costume, os casamentos, nesta região francesa, nunca se fazem isoladamente, mas quatro, seis ou oito no mesmo dia, sendo a boda, em que ordinariamente tomam parte centenas de pessoas, realizada entre as respectivas familias.

Para isso, reunem-se num sitio amplo, geralmente num pinhal, onde são dispostas algumas mesas larguissimas, ao lado das quais ficam os vastos cardeiros onde é cosinhada e donde sai a comida, e uma bateria de pipas de cidra, que, como se sabe, é o vinho daquela encantadora provincia.

Ao banquete seguem-se as danças regionais, todas elas executadas a rigor.

Para se fazer ideia da sumptuosidade destes festins, bastará dizer-se que, ha tempos, em três casamentos celebrados num departamento de Saint-Nicolas, tomaram parte nada menos de 1.200 pessoas!

Para comer estão por ali, os admiraveis bretões!

ANEDOCTAS

Certo lavrador foi, um dia, ter com o cura da sua freguezia a pedir-lhe que dissesse uma missa por alma de sua esposa, prometendo-lhe doze vintens por esse trabalho.

O cura, que, na ocasião, estava a almoçar, ofereceu um copo de vinho ao recemchegado, dizendo-lhe, entre duas piscadelas de olho:

— Ande! Prove dessa pinga que me deu um freguez! E' vinho do purgatorio, como diz o meu sacristão, por eu o usar nas missas. Que lhe parece?

— Excelente! — exclamou o bom do paroquiano, como bom apreciador que era. — E bebe-se disto no purgatorio?

— Pelo menos é o que diz o meu sacristão.

— Nesse caso...

E meteu os doze vintens no bolso.

— Que é isso?! — preguntou, muito admirado, o padre.

— E' que se a minha mulher tem, no purgatorio, vinho deste á sua disposição, eu seria um refinado tratante se tentasse tirá-la de lá.

E voltando as costas ao padre-cura:

— Que beba! Que beba!

— Bons dias, visinho! Sempre foi ontem ao teatro?

— Fui e gostei muito da peça.

— Era em verso ou em prosa?

— Homem! Não sei! Estive numa torrinha e de lá não podia diferençar bem, por causa do calor.

Dois alunos questionam em voz alta:

— E's um estupido!

— E tu um burro!

— Não ha pior animal que tu!

O mestre, interrompendo-os:

— Então, senhores! Não vêem que estou aqui?

— Tenho que tomar o comboio ás 6 da manhã. Peço-lhe, por isso, que me acorde.
— Pois muito bem! V. Ex.ª não tem mais que tocar á campainha.