

"Gás-tronomia" ou a cozinha familiar

Os 366 dias que nos deu o ano de 1933 não se pode dizer que fossem favoráveis a gastronomia, e não se pode mais que o fossem porque, durante esse tempo, não houve maneira de os preços alimentícios deixarem de sofrer agravamentos de preço, donde cessou os amadores da tradicional cozinha portuguesa não poderem regalar-se com os succulentos comestíveis de magamente nos oferece o nosso ano. Foi o nosso desejo de que o ano 1933 lhes seja muito propício e eles passem, melhor que nos tempos anteriores, e por virtude de baixas de preço e redução de contribuições, por, como costumam dizer-se, os pequenos pratos nos grandes.

E' verdade que os nossos leitores têm, para os auxiliar mais economicamente nas suas operações culinárias, um maravilhoso colaborador — o fogão a gás.

Este aparelho, que já ontem apresentava um aspecto magnifico, está hoje aperfeiçoado a tal ponto que difficilmente poderá sofrer novos aperfeiçoamentos.

Já não estamos no tempo em que, por validade, os snobs da mesa pretendiam que só era boa a cozinha feita numa chaminé antiga. Já não vivemos na época em que os Aristarchos da gastronomia afirmavam que só com um lume de chama era possível fazer-se um assado saboroso.

Todas essas historias morreram. Os autenticos apreciadores de cozinha são, hoje, todos «gás-tronomos». Os outros, aqueles que por obrigação falam e escrevem sobre cozinha, não ousam já protestar contra os aparelhos modernos, admitindo que num fogão a gás se possam fazer excelentes refeições.

Isto que acabamos de dizer tem por fim convencer todos os bons admiradores da cozinha nacional de que nada têm a temer acerca do seu futuro, absolutamente assegurado pelo fogão a gás.

Conselhos uteis

Saber comprar é quasi uma ciencia. Em geral, as donas de casa têm uma certa tendência para aproveitar as boas occasiões; e, muitas vezes, sob este pretexto enganador, chegam a ultrapassar os limites previstos pelo seu orçamento. E' realmente, tentador comprar retalhos de fazendas, guarnições diversas, meias de seda, luvas,



etc., etc., por metade do seu valor. Mas, em primeiro lugar: ha, efectivamente, necessidade de adquirir estes artigos?

— E' que eles são tão baratinhos!... — dizem as donas de casa.

E nós dizemos: são carissimos desde que a soma que por eles dispndei não estava incluída na importancia a gastar.

E' preciso reflectir bem antes de começar a comprar; e, depois, saber escolher, estar bem a par do artigo que se pretende adquirir. Sómente assim a compradora ficará contente, porque esta especie de alegria infantil, este como que louco arrebatamento produzido por tantas maravilhas expostas nas montras brilhantes dos estabelecimentos, quasi sempre se lhe dissipa logo que, no sossego da casa, ela vê o objecto dos seus desejos reduzido ás devidas proporções. A «boa occasião» toma, pois, um aspecto diferente.

Em materia de compras de generos alimentícios, daqueles que todos os dias se adquirem, é preciso também evitar as seduções, não nos deixarmos tentar pela barateza de coisas que, daí a pouco, não saberemos como empregar ou conservar. Isto sem considerar o perigo que para a hygiene resulta da acumulação de viveres de facil deterioração. E', pois, de boa prudencia não comprar mais que os alimentos indispensaveis ao consumo quotidiano, como também preparar as iguarias necessarias para o dia que decorre.

Em conclusão: não comprar, como se costuma dizer, ás cegas. Saber, antes de comprar, reconhecer a qualidade das mercadorias cuja aquisição nos propõem. Não sair de casa dizendo, por exemplo: «Vou comprar uma couve-flor». Pode muito bem succeder que, nesse dia, a couve-flor esteja cara e convirá substituí-la, por exemplo, por broculos.

Esta é a nossa opinião. Submetemo-la á apreciação das boas donas de casa e julgar-nos-emos satisfeitos se

ela lhes for proveitosa ou lhes merecer, ao menos, uns momentos de séria reflexão.

O gás na cozinha

PROBLEMA DIFICIL. — Constantemente se acentuam as dificuldades materiais da existencia.

Manifesta-se, depois da guerra, o desejo intenso duma vida confortavel, mais bem organizada e mais facil.

Compreende-se o preço do tempo e o valor do esforço humano.

Perante este complexo problema: «tudo fazermos por nós proprios», viu-se a dona de casa obrigada a estudar o melhor meio de desempenhar o seu difficilissimo papel.

E chegou a estas conclusões:

Actualmente, a cozinha é a dependencia da casa mais desprezada sob o ponto de vista da hygiene e das comodidades. E, contudo, ela devia ser a mais sadia, visto ser ali que se preparam as refeições e que a mulher passa a maior parte do dia.

COZINHA A GÁS. — E' sempre provida de gás uma cozinha moderna, agradável, asseada. O fogão a carvão, sujo, difficil de manobrar, anti-higienico, está irremediavelmente condemnado a desaparecer.

A cozinha pode e deve fazer-se inteiramente a gás. Para isso, torna-se mister a aquisição dum aparelho que sirva para aquecer, cozinhar, assar, grelhar, etc.

Ha quem suponha que o gás não se presta a todas as preparações culinárias. E' um erro profundo.

FOGÃO A GÁS, CRIADA MODELO. — Com effeito, todas as iguarias podem, e bem facilmente, ser preparadas com o gás. E isto concebe-se porque, pela simples manobra duma torneira, modifica-se a temperatura segundo o nosso desejo.

A superioridade do gás é, sobretudo, evidente na assadura e na grelhagem

das carnes. O forte calor do gás forma instantaneamente a superficie da carne um como veu que não deixa perder-se o suco, pelo que ella conserva todas as suas propriedades.

A atmosfera em que são cozidas as carnes é rica em vapor de agua, o que provoca a formação de belas crostas douradas.

As carnes grelhadas numa atmosfera deste genero são ricas em «osmazones», substancia nutritiva que forma a base do caldo e dá um gosto delicadissimo aos pratos preparados.

O gás permite, também, o fazerem-se gratinados, bolos de farinha com manteiga e ovos, pão, pastels, etc., etc., e isso tanto melhor quanto é certo que num forno a gás os produtos são uniformemente aquecidos.

CONVEM SABER ESCOLHER. — O fogão é o movel mais usado. E' preciso, portanto, escolhê-lo com cuidado e não nos deixarmos iludir pela cor do esmalte.

A MELHOR COSINHA E' FEITA A GAZ. — As grandes firmas fabricam, actualmente, excellentes aparelhos. Mas isso não basta. E' indispensavel servirmo-nos deles de maneira a realizarmos economias. As boas donas de casa, aquellas que seguem meticulosamente as suas despesas, compreenderão muito bem quanto é conveniente:

— Não deixar a chama sair fora do fundo dos recipientes;

— Não deixar o gaz arder inutilmente, porquanto os fosforos são mais baratos do que ele;

— Não encher uma panela desde que sejam suficientes metade ou a quarta parte dela;

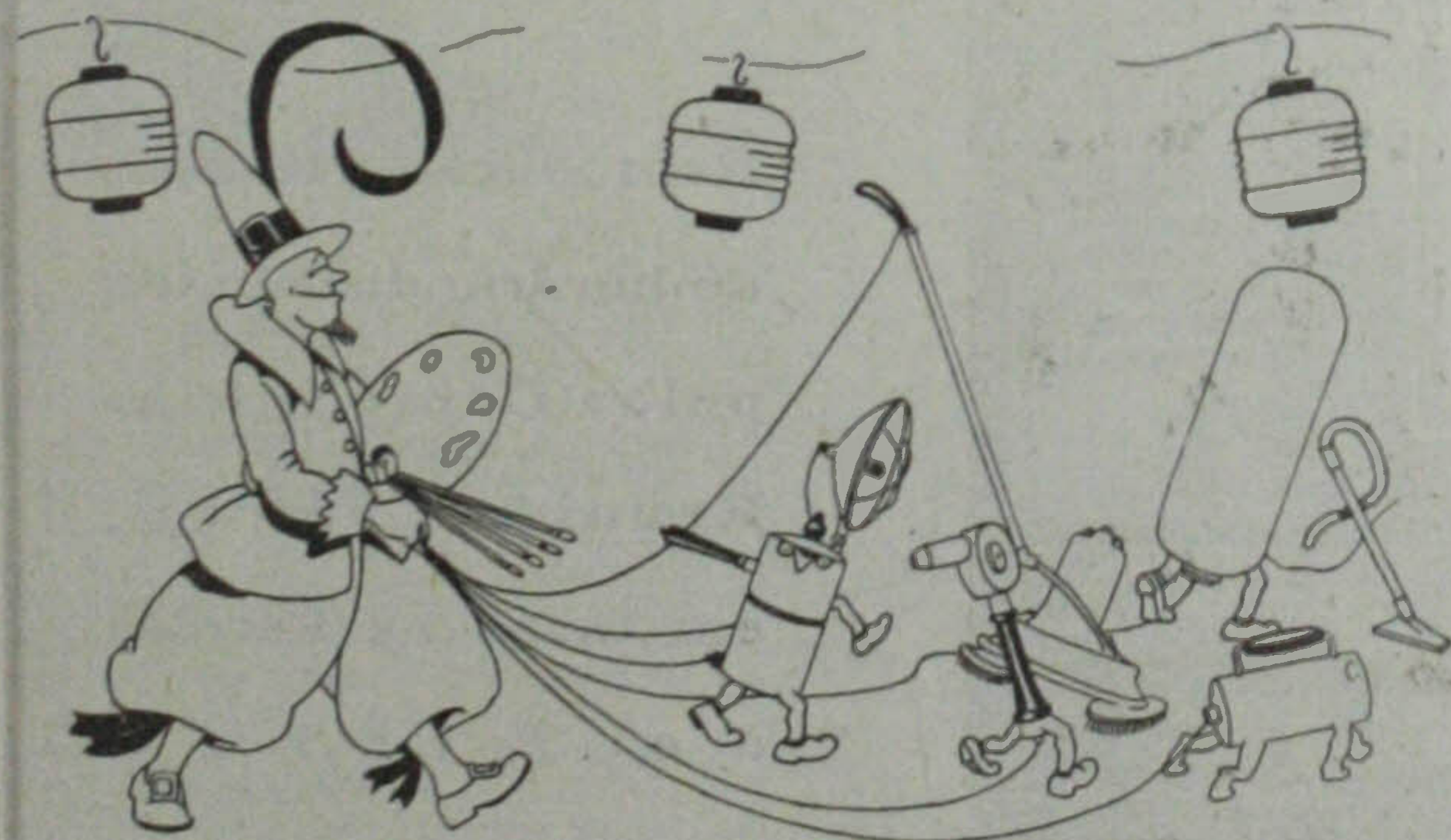
— Fechar o gaz antes de tirar do fogão um utensilio de cozinha;

— Considerar que, para se coser doze batatas, não se gasta mais gaz do que para se coser seis.

O FORNO A CARVÃO RENDE 60 % DE CARNE COSIDA; O FORNO A GAZ RENDE 75 % DA MESMA CARNE. — A temperatura da agua não pode ir além de 100°. Portanto, quando a agua principiar a ferver, diminua-se a chama.

Arrangemo-nos de maneira a que um bico de gaz ou um fogão preparem, duma só vez, mais de um prato. Enquanto, por exemplo, a carne assa no forno, podemos não sómente preparar, dentro d'ele, outras comidas como também utilizar a parte inferior para coser legumes.

(Continua no proximo numero)



O PROFESSOR PAFUNCIO — Minhas senhoras e meus senhores! Tenho a honra de lhes apresentar, nos seus notaveis exercicios, a minha ja celebre troupe electrica: a cafeteira melodiosa, o parabolico incandescente, o estucoso ferro de frisar, o aspirador voraz, a agulha encerradora e o secador energico.



OS COMPANHEIROS, maravilhados: Como patinador, é um ás! Em qualquer sobrado, passado com a ENCHADORA ELECTRICA, ele bate todos os records de velocidade efectuados sobre o gelo.