NOTICIA

DA

SOPA DE RUMFORD,

ESTABELECIDA EM PARIS,

RUA DO MALHO N. 16.

IMPRESSA DE ORDEM SUPERIOR.

LISBOA,
NA TYPOGRAPHIA CHALCOGRAPHICA,
E LITTERARIA DO ARCO DO CEGO.

ANNO M. DCCC.

NOTICIA
DA
SOPA DE RUMFORD,

Estabelecida em Paris, rua do Malho, N. 16.

OS uteis estabelecimentos de caridade, que Rumford tinha fundado em Munich, achárão muitos admiradores e alguns imitadores; Londres e Hamburgo possuem já semelhantes instituições para soccorro dos seus pobres. A Bibliotheca Britanica fez conhecer em França os interessantes trabalhos de Rumford; graças às luzes, que ella produzio: tem-se imitado os estabelecimentos de Munich em Genebra. O successo desta empreza estimulou os espiriritos. Lausanne, Neuf-chatel, e Marselha possuem actualmente semelhantes fundações; tambem se formão em Leão; e em fim fundou-se ultimamente huma em Paris.

Desde o 21 *pluviose* se distribuem, rua do Malho, N. 16, 300 reções de sopa; cada reção pesa 24 onças (734 *grammes*) e custa seis liards (7 *centessimos e meio*). As numerosas vantagens deste estabelecimento se podem clarificar em tres pontos: 1.° a vantagem de preparar o sustento em commum: 2.° avantagem da construcção do forno: 3.° e a vantagem na composição da sopa.

O primeiro ponto hé tão evidente, que parece inutil explicallo; elle encerra a economia na mão d'obra, na compra dos generos, no tempo a empregar no combustivel, etc. Esta vantagem hé tal que, não havendo outro melhoramento, haveria ganho em preparar o sustento em commum.

A construcção do forno multiplica esta vantagem; ella hé tão perfeita, que nenhum calor se perde no tempo da operação, e a sopa se conserva quente muito tempo depois da extincção do lume. A chamma bate primeiro no fundo da caldeira, depois dá huma volta horisontal na zona circular, que comprehende o resto do mesmo fundo; dahi circula n'hum canal, traçado em espiral, pela banda de fora da caldeira, e em fim termina-se n'huma reserva, onde aquenta a agua necessaria, para substituir, a que s'evapora durante a cozedura. A agua, que se evapora na caldeira da sopa, atravessa outra cheia de batatas, destinadas á sopa do dia seguinte, facilitando o seu preparo. A caldeira hé guarnecida de dous fundos, para diminuir o perigo de se queimar a sopa; hum registro semicircular, applicado ao cinzeiro, e hum contrapezo no canudo bastão, para regular a combustão á vontade.

A vantagem deste forno hé tal, que 50 libras ($24\frac{1}{2}$ *kilogrammes*) de lenha secca, bastão para ter em ebullição 300 reções de sopa durante 10 horas; o que faz, preço actual, menos de 10 soldos por dia, para 300 reções; em quanto n'hum dos maiores

hos-

hospicios de Paris se gastão 15 francos de lenhá para 500 boccas; o que dá hum proveito de 18 a 1, a favor do methodo de Rumford.

No exercito se dão 4 libras (2 *kilogrammes*) de lenha a cada soldado para cozinhar; o que faria hum ganho de 20 a 1. A utilidade, que póde ter esta construcção, não só para a sopa, mas nas tinturarias, nitreiras, e outras fabricas, nos obrigou a dar huma descripção, e huma figura junto a ella.

A mesma composição da sopa offerece grandes vantagens. A cevada e a batata formão a base com hum pouco de legume tal, como ervilha, fava, lentilha, ou feijão. Junta-se-lhe alguma cebola, arenque, ou aypo para a temperar; finalmente deita-se-lhe sal e sufficiente quantidade d'agua. O tempo da cozedura dá á esta mistura huma qualidade nutritiva bem superior a todas as mais sopas ordinarias; ella hé muito saudavel e saborosa. Ao momento de a repartir deita-se-lhe hum pouco de pão bem torrado, que force á mastigação, e que prolongue o agrado; cousa, diz Rumford, que se não deve ommitir. Huma reção hé muito sufficiente para huma comida.

Taes são as vantagens das sopas de Rumford, consideradas em si só; mas consideradas, como instituição de beneficencia, hé necessario fazer notar as vantagens, que hão de resultar á classe mais numerosa da sociedade, na qual os meios d'existencia não são como as necessidades, e a sociedade em geral.

Na lista destas vantagens, deve-se pôr em pri-

 mei-

meiro lugar a economia admiravel do combustivel. Se fosse preciso entrar em explicações mais circumstanciadas, poderiamos fallar do proveito á sociedade em geral, pela economia da mão d'obra e pelos generos, se esta instituição se generalizasse. Mas limitar-nos-hemos a lembrar summariamente os principaes pontos de vista. Tomemos os individuos das diversas classes da sociedade, todos aproveitão nesta instituição. O indigente tem a certeza d'achar hum sustento solido, agradavel, e o mais barato possivel. O pobre envergonhado, que hé principalmente, o que merece a attenção dos bemfeitores, acha hum grande soccorro que pela fórma, com que se presenta, o dispensa de pedir, e não offende o seu louvavel brio. O obreiro sem trabalhar, infelizmente esta classe hé numerosa entre nós, participa das vantagens da nova instituição. O Pai de familia, a quem o pouco ter apenas chega a remediar, os que o cercão, póde, dando a seus filhos este alimento são e nutritivo, satisfazer á outras precisões. O homem, que não tem precisão, e de coração terno á beneficencia, que antecedentemente não podia fazer que pouco bem por pequenas esmollas, compra subscripções de sopa, as distribue aos indigentes, augmentando assim o seu prazer em derramar beneficios.

Estamos bem longe de ter esgotado a lista de homens, aos quaes a sopa de Rumford possa ser mui util. Porque não incluiremos as grandes manufactu-

ras

ras, onde se podião estabelecer caldeiras de sopa, sustentando os obreiros por hum preço mui modico? e quantos estabelecimentos publicos serião susceptiveis deste melhoramento? os grandes hospitaes, as cadéas, os quarteis de soldados, todos são deste numero. Aquelles mesmos, que estão encarregados do respeitavel cuidado de prover a miseria dos indigentes, achão aqui hum meio mais seguro e menos abusivo de soccorrer, que por outros meios empregados atégora.

Hé logo aos Tribunaes de Misericordia, a quem pertence tomar huma séria consideração no estabelecimento da sopa de Rumford. Porque razão cada Tribunal não teria huma, duas, ou tres destas caldeiras, segundo o numero dos seus pobres? Foi na esperança de animar estes estabelecimentos, que se fundou o da rua do malho. Hé a este fim, que se lhe deu a maior publicidade possivel; e que convidamos os membros das diversas repartições de beneficencia a virem examinar por si mesmos a qualidade da sopa, dando, aos que quizerem imitar este estabelecimento, todas as direcções, que devemos á pouca experiencia, e a hum dos membros da repartição das sopas economicas de Genebra, o Cidadão *Senebier* membro do Instituto Nacional.

Para chegar aos felices effeitos, que acabamos de projectar, o methodo de distribuição hé de huma grande importancia. Em Genebra fabricárão-se tantos, que se vendem em casas privilegiadas jun-

to das quaes ha sopa; mas este methodo, que será sufficiente n'huma pequena Cidade, he como impossivel aqui, onde tudo se confunde na turba; humas vezes haveria pouco, a quem distribuir, e outras haveria muito, quem as pedisse. Pensou-se que era melhor haverem cartas, nas quaes se escrevesse o dia do mez. Vendem-se estas cartas por subscripções por decadas, ou por mez. A primeira custa 15 soldos, e a segunda 45. Isto abona-se na mesma casa.

O tribunal da piedade do bairro do Malho, que poderosamente contribuio á formação deste estabelecimento, se encarregou de 150 subscripções que distribue aos seus pobres.

Todas as vantagens da sopa de Rumford, que temos numerado, são applicaveis a todos os communs; mas conhece-se facilmente que, quanto maior hé a Cidade, mais pobres há, menos vistos são dos ricos, que pouco dispostos a ajudallos, menos se podem administrar os soccorros publicos; de sorte que este estabelecimento dobra d'utilidade.

Oxalá estas considerações sejão d'alguma attenção aos olhos, dos que, pela sua fortuna, talentos, ou amor da humanidade, tem adquirido consideração e influencia nos seus communs! Que a despesa os não desanime. Os gastos do estabelecimento podem montar a 800 libras, e as outras despesas ficão pagas pela venda das reções. Os que desejarem explicações mais amplas, podem consultar os Ensaios

eco-

economicos sobre o procedimento do combustivel, do Conde de Rumford, inseridos na Bibliotheca Britanica, e reimpressos á parte, em casa de Manget, em Genebra.

NOTA *A*.

Construcção do forno.

CONsulte-se a Estampa, ella mostra a disposição do forno nas proporções convenientes: a escala indica as proporções da figura com o nosso forno.

O fogo está sobre huma grelha de ferro de 10 pollegadas (27 *centim.*) de diametro (n. 3). Esta grelha hé sustida por hum vaso de barro cozido (2) posto por baixo. Este vaso, sem fundo dá passagem ás cinzas, que cahem no cinzeiro (n. 1). Ellas se tirão pela abertura lateral do cinzeiro: esta abertura tem huma porta de ferro, que se fecha e abre ao ordinario, e que de mais tem no meio hum semicirculo, que volta, abrindo-se mais ou menos, moderando ou apressando a combustão. O numero (10) representa esta porta separada. O numero (4) indica huma segunda abertura lateral, que dá no foco, e por onde se introduz a lenha.

Ao numero (5) se vê a propria caldeira: que hé de cobre estanhado, tem hum fundo duplo a fim d'impedir queimar-se a sopa. A flamma bate no

meio

meio do fundo da caldeira, e dá huma volta (12) em hum canal circular, feito no forno por baixo do fundo da caldeira: dalli se eleva, fazendo huma volta espiral á roda da caldeira, como as linhas pontoadas o mostrão na figura grande, e na do n. 13.

Os canaes, onde circula a flamma, são feitos no forno. Elles tem 7 pollegadas (19 *centim.*) de largo e $3\frac{1}{2}$ ($9\frac{1}{2}$ *centim.*) de profundo; attendendo que são hum pouco mais largos em baixo que emcima, e os angulos arredondados, sem o que a flamma não fará impressão na caldeira. A caldeira tem huma tampa (11) com machas-femeas no meio. Esta tampa hé de madeira forrada de folha de Flandres. A madeira serve de conter o calor; e a folha impede que ella apodreça. Na parte fixa da tampa, fazem-se buracos, pelos quaes s'exhala o vapor da sopa. Emcima destes buracos, poem-se (6) huma caixa de folha de Flandres com o fundo crivado: hé nesta caixa que se mettem as batatas destinadas á sopa do dia seguinte. A acção deste vapor hé de as embeber d'agua, para se pellarem facilmente. Huma chaminé de folha (7), posta acima das batatas, recebe o vapor. Quando a flamma acaba a volta espiral ascendente á roda da caldeira, sahe do forno por hum cano de cobre, que logo atravessa huma pequena caldeira, (8) onde há agua: o cano, ainda quente, serve a aquentar esta agua, destinada a supprir, a que se evapora, durante a cozedura da sopa. O numero (9) faz ver esta caldeira n'outro sentido. Hum canudo com

sua

sua chave; conduz a agua da pequena caldeira á grande: huma valvula incluida no cano acima da caldeira d'agua, serve a regular a combustão á vontade.

Tal hé a construcção do forno de Rumford. O nosso foi construido pelo Cidadão *Trepsat*, arquitecto, assistente na rua de Bourgone, na esquina da de Grenelle F. S. G. Elle corresponde perfeitamente ao fim, para que foi feito, graças ás reflexões intelligentes que o author lhe inserio.

NOTA *B*.

Confeição da sopa.

A Confeição da sopa comprehende a composição e manipulação.

A composição he muito simples; há varias receitas, todas uteis em diversas circumstancias. Rumford fez conhecer, as que empregou em Munich; pode-se ver nos seus Ensaios economicos; mas como o preço dos generos deve entrar por hum elemento importante nesta sopa, adoptamos com preferencia a da commissão de Genebra, que reune a vantagem d'hum gosto mais agradavel. Eis-aqui a receita que nos communicou o Cidadão *Senebier*.

Para huma reção de 24 onças, ou 734 Grammes.			Para 300 reções.	
Cevada	1 onç.	ou 30 gr.	18 lb.	12 onç.
Ervilha, fava, lentilha, ou feijão	1	30	18	12
Batatas	5	135	93	12
Pão	1	30	18	12
Agua	16	490	300	0
Sal	$\frac{1}{4}$	8	4	11
Cebola	$\frac{1}{4}$	8	4	11
Gordura ou Manteiga	$\frac{1}{8}$	4	2	$5\frac{1}{2}$
Total	24 onç. $\frac{5}{8}$	753 gr.	461 lb.	$110\frac{1}{2}$ onç.

Não intereressa tanto conhecer a receita, como as precauções necessarias, para que a sopa saia boa. Eu as vou descrever com individuação, seguindo sempre as direcções de Genebra.

Na vespera do dia, em que se queira fazer á sopa, se pellão as batatas, e depois se pesão.

A's 7 horas da tarde, mettem-se as batatas na caldeira com pouca agua, e lume no forno, até que ellas se reduzão em polme. Apressa-se este momento, mexendo com huma espatula de páo. Esta operação dura huma hora.

A's 8 horas, deita-se toda a agua, que foi pesada pro-

por-

porcionalmente ao numero das reções, que se querem ter. Então deita-se-lhe a cevada, que deve ser escolhida e quebrada debaixo da mó: deitada de molho hum pouco, e lavada em segunda agua.

Faz se logo ferver esta massa até ás 10 ou 11 horas, tendo cuidado de mexer a meudo, para se não queimar, o que póde acontecer facilmente sem isso. Depois apaga-se o lume, e deixa-se aboberar com o calor que ella adquirio.

A's 7 horas da manhãa, torna-se a accender o lume; continua-se a fervura até ás 11 ou 12 horas, então a sopa fica feita. Entretanto ás 8 da manhãa deita-se-lhe o legume, que se lhe escolheu; o qual póde ser ervilha, lentilha, fava, ou feijão; estes ultimos parece que produzem a melhor sopa. Antes de se deitarem na caldeira, quebrão-se, para que o polme se faça convenientemente.

A gordura da vaca e as cebolas mettem-se no momento, em que principia a fervura, vem a ser, ás 7 horas da manhãa.

O sal deita-se, meia ou huma horã antes de estar tudo cozido, por pequenas porções, entre as quaes se remexe a massa.

Suppre-se continuadamente a agua que s'evapora com a da caldeira auxiliar, de sorte que a quantidade de sopa seja sempre a mesma.

Ao meio dia começa a distribuição, que dura até ás 3 horas. Deita-se n'huma vasilha particular huma certa quantidade de sopa, e com huma colher

de medida, se distribue aos pedintes. Hé neste momento, que se lhe deita o pão torrado. Este pão deve ser feito expressamente: hé huma especie de bolacha muito dura. A hora de distribuição póde ser mudada, se não convier aos obreiros.

NOTA C.

NO's devemos terminar este discurso testemunhando reconhecimento áquellas pessoas, que generosamente nos quizerem fornecer uteis apontamentos, e sobre tudo aos membros da jurisdicção de beneficencia do bairo do Malho, que nos ajudarão poderosamente com todos os meios. Hé mais hum titulo, que ganharão á estimação pública, á qual elles tinhão já direito pela excellente administração e beneficios que tinhão exparzido em torno de si. São os Cidadãos *Gelin* Presidente; *Cottart* Secretario; *Fichu*, *Vignon e Kertzen*; *Bazille*, *Badin e Bourdin* adjuntos; *Le-sage*, *Gardanne*, officiaes da saude.

FIM.