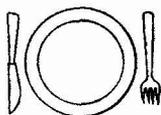


compasso. Os guisados são por via de regra muito engordurados e cheios de especiarias. Sobre estes vão as bebidas espirituosas de todas as qualidades, inclusive a cerveja, que dizem ser coisa fresca; mas nanja eu, que tal creia. Que *mare magnum* de indigestões! Que safra para os doutores e farmacêuticos! E chama-se a isto recreio do tempo da festa? Na minha opinião uma das coisas mais incômodas que conheço é um jantar de grande tom e debaixo do ritual da moda. É um aperto, é um constrangimento, é um suor, que muito incomodam ao verdadeiro gastrônomo, pois se um homem fica no meio de duas senhoras, tanto pior, porque deve ter grande cuidado: deve pôr-se encolhido e de braços quase presos a fim de não amarrotar as mangas das senhoras, mangas de uma largura espantosa, e em cima disto sopradas e bojudas, como bujarronas bem cheias de vento. Quanto melhor é um jantar caseiro e à fresca!

Finalmente Deus nos livre de constipações e indigestões! Em todos os prazeres o seu melhor adubo é a medlania: *Nequid nimis* é a ddivisa do prudente e assisado.

Por este ano findou a sua tarefa o *Carapuceiro*, que se despede de seus ilustres leitores até para janeiro de 1838, desejando a todos muito boas festas e que Deus nosso Senhor nos preserve de Repúblicas de Piratini e da Bahia,¹⁴ e de quantas repúblicas engendrarem os nossos especuladores políticos e esfomeados pescadores de enxurrada. Viva a Constituição e o sr. Dom Pedro II. Vamos por aqui que vamos bem.



BREVE NOTÍCIA E LIGEIRAS CONSIDERAÇÕES ACERCA DA ARTE DOCEIRA NO RIO GRANDE DO SUL¹⁵

Athos Damasceno

O que se deu com a mesa do alemão, verificou-se também com a sua sobremesa. Passadas as primeiras dificuldades, isto é, criadas por êles próprios, em geral, condições de vida mais favoráveis à sua acomodação e adaptação ao novo meio, voltaram, na medida do possível, a seus antigos... doces. E como postre às batatinhas, às hortaliças, ao pão de centelo, ao fagópiro, às linguiças e

¹⁴ Nota do organizador: Alusão à república farroupilha no Rio Grande do Sul e à sabina-da na Bahia.

¹⁵ Trecho reproduzido do Prefácio a *Doces de Pelotas*. Coord. Amelia Vallandro. Rio de Janeiro; Porto Alegre: Ed. Globo, 1959, pp. 26-28.

às carnes defumadas, retornaram, uns mais outros menos, às saudosas Tortas de Amêndoas, às Cucas de Mel, às Fritas de Cerveja e às Fandequques... Os mais abonados, decerto lambisquejavam as tortas e as fritas ou CUÊS, sendo estas últimas, segundo receita de D. Ana Corrêa — A DOCEIRA DOMÉSTICA, 1895 — feitas assim: “Desmancha-se meia libra de farinha de trigo num pouco de água morna com sal; junta-se-lhe meia xícara de fermento de cerveja, amassa-se bem e deixa-se descansar a massa por 15 minutos; juntam-se-lhe depois dois ovos, gemas e claras, uma mão cheia da passas de Corinto, algum açúcar, pouca manteiga e mexe-se bem até ficar bem ligado; deixa-se descansar de novo a massa e fazem-se pastilhas que se fregem em manteiga, e polvilha-se com açúcar e canela.” Os menos favorecidos resignavam-se às Cucas e às fandequques — Panquecas, entre nós, e às vêzes... BANQUECAS, no cardápio dos restaurantes alemães... — assim sendo estas manobradas: “Com dois ovos bem batidos e certa porção de leite, farinha de trigo necessária para engrossar. Misturados êsses ingredientes, fazem-se, em azeite ou manteiga, fritadas delgadas que se vão colocando num prato e polvilhando com açúcar e canela.”

Em Pôrto Alegre, por voltas de 1850, já estão os alemães perfeitamente reintegrados na comedoria tradicional. E seus doces, tanto os preparados em casa — *Ach, Tiabo! Qui pom!* — quanto os manipulados fora, por confeitores de seu sangue, correspondem inteiramente a seu gôsto particular, isto é, doces mas não muito doces.

Com efeito, os teutos, ao contrário dos lusos, não abusam do açúcar. Seja por economia ou por simples questão de paladar, o certo é que o emprêgo exagerado do açúcar não lhes é corrente e parece até causar-lhes repugnância.

Pelas receitas acima transcritas, vê-se que o açúcar aparece, porém em pequena quantidade. E, como também delas se vê, aparece êle mais por fora do que por dentro, quer dizer, polvilhado por cima, na superfície e, ainda assim, associado à canela.

Às frutas cristalizadas, que aliás sabem preparar com tanta perícia, preferem em geral as simples *passas* — as de figo, as de pêsego, as de goiaba, etc. — cujo sabor próprio é conservado, o mesmo acontecendo com as compotas de sua fabricação, em cujas caldas o açúcar tem emprêgo muito equilibrado.

Para servir a êsse gôsto e principalmente ao dos que não eram lá muito afeiçoados à arte culinária, já dissemos que houve doceiros. Pois houve. E, entre êles, dois entrelaçaram os nomes — F. Leindeker & Conraths — e instalaram em 1852, na Rua do Paraíso n.º 78, sortida confeitaria, logo muito afreguesada.

A despeito da... nacionalidade da casa, uma das suas especialidades mais reputadas e disputadas era o ótimo *pão... inglês* que, com mão segura de técnicos, levavam ao forno e dêle o retiravam

no momento exato, cheiroso e doirado.

Mas essa especialidade... inglesa não fazia sombra a outras tantas, genuinamente alemãs! As Cucas, por exemplo, que fabricavam e expunham, eram tidas e havidas como modelares. E como modelares também eram tidos e havidos os doces que, de encomenda, se destinavam a banquetes, casamentos, batizados e outras festas e cerimônias tão do agrado dos teutos que estimam o convívio social, embora só em família.

Não ficavam, porém, por aí os talentos de Leindeker e Conraths. Eram eles também os únicos fabricantes, nesta cidade, de certos e afamados doces muito usados na Alemanha para... matar bichas. E lá, como aqui empregados com absoluta eficácia.

Ignoro o processo e também os ingredientes que entravam na composição de tão miraculosa guloseima, supondo apenas que interviessem na fórmula as muito faladas sementes de abóbora — coisa de larga aplicação, à época, sob forma de infusão, no tratamento e matança de toda sorte de vermes encontrados nos intestinos do próximo. Mas esta ignorância não me vexa. Pois se nada sei a respeito, nada sabiam igualmente os demais colegas e compatriotas dos confeitheiros e *droguistas*, para os quais era mistério absoluto o privilégio lucrativo.

Nada sabiam realmente o Isidoro Volkmer, nem o Nicolau Ludwig, nem o Otto Schmitt Brauner e nem ainda os Irmãos Stoll que, se no transcurso da segunda metade do século XIX não ombream com Leindeker & Conraths no setor farmacêutico, com eles emparelharam, contudo, no campo da doçaria.

Isidoro Volkmer, que virá a gozar de invejável conceito e foi o ponto de partida de uma organização particularmente simpática à cidade, constituiu-se de fato em uma das figuras de proa da arte confeitadeira local e dêle falaremos adiante.

Os Irmãos Stoll, com ativo forno ali na Rua Dr. Flores, e conquanto mais modestos, sempre desfrutaram de bom nome. E às sucessivas Cucas que produziam, somavam Bolinhos e outras especialidades que lhes asseguravam assíduas visitas aos balcões e lisonjeiras referências dos consumidores.

De Nicolau Ludwig e, sobretudo, de Otto Schmitt Brauner — nem se fale! Ambos foram fortes concorrentes de Leindeker & Conraths e, quando êstes desapareceram do mercado, impuseram-se sem dificuldade, como seus substitutos, até certo ponto bem mais hábeis e competentes.

