

The Project Gutenberg eBook of Memoria sobre as diversas salgás da sardinha, by Clemente Ferreira França

This ebook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this ebook or online at www.gutenberg.org. If you are not located in the United States, you'll have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

Title: Memoria sobre as diversas salgás da sardinha

Author: Clemente Ferreira França

Release date: June 30, 2011 [EBook #36560]

Most recently updated: January 7, 2021

Language: Portuguese

Credits: Produced by Rita Farinha (This file was produced from images generously made available by Google Books)

*** START OF THE PROJECT GUTENBERG EBOOK MEMORIA SOBRE AS DIVERSAS SALGAS DA SARDINHA ***

Nota de editor: Devido à quantidade de erros tipográficos existentes neste texto, foram tomadas várias decisões quanto à versão final. Em caso de dúvida, a grafia foi mantida de acordo com o original. No final deste livro encontrará a lista de erros corrigidos.

Rita Farinha (Junho 2011)

**MEMORIA
SOBRE AS DIVERSAS SALGAS
DA
SARDINHA,
COM O METHODO DE APROVEITAR AS ENXOVAS,
E SOBRE A SALGA DOS PEIXES GROSSOS, COMO ATUM,
CORVINAS, PESCADAS, GORAZES, RUIVOS,
E OUTROS SEMELHANTES ETC.**

**LISBOA,
NA OFFICINA REGIA.**

**Anno De M. DCCCIV
Por ordem Superior.**

MEMORIA SOBRE AS DIVERSAS SALGAS DA SARDINHA.

Com justos motivos a Administração Pública tem dirigido as suas vistas, e a atenção da Policia sobre os comestiveis, que se offerecem ao Povo. Entre estes os Peixes salgados são os que devem especialmente interessar os seus cuidados; por quanto raras vezes apparecem isentos de corrupção.

Grandes, e prejudiciaes abusos se tem introduzido no methodo de salgar os productos de nossas pescarias Nacionaes. A Sardinha he certamente o mais abundante, o mais rico, e o mais precioso: desgracadamente ella não he aproveitada com todas as utilidades, que offerecem, perdendo-se nas praias huma parte consideravel desta, e outra, por não ser convenientemente preparada, e salgada, não obstante a abundancia, e modicidade do preço de sal na mór parte das nossas terras de portos de mar, pelo que os nossos vizinhos nos vem vender, com mágoa nossa, o producto de suas pescarias, por não termos nós aproveitado as nossas.

Hum vigilante, zeloso, illuminado, e incomparavel Ministro, e Secretario de Estado a cujas vistas perspicazes, cuidadosas, e extensas abrangem todos os ramos dos interesses públicos de Portugal, fez já distribuir pelos portos de mar do Reino huma instrucção sobre o methodo da salga secca praticada em outros Reinos. [4]

Deve-se esperar, que as Municipalidades territoriaes tenham exactissimo cuidado em fazer examinar, se os contractadores, e os proprietarios das pescarias se conformão, ou não a estas ultimas instrucções, para que o Estado em ves de aproveitamento, não experimente o damno da perda de hum tão preciso, e precioso producto, e se a Sardinha, que se offerece á venda, tem com effeito, ou não as convenientes qualidades, a fim de que a saude pública dos Povos não sinta ruina, damno, ou perigo algum, nem se veja arriscada ao terrivel trafico dos monopolistas, sendo esta a que com razão deve mais que tudo merecer os nossos primeiros cuidados.

Methodo da Salmoura.

Ha outro methodo de salgar o peixe, tanto grosso, como miudo; este he o da salmoura.

Salmoura he aquella calda, que por si mesmo resulta da salga secca do peixe em dornas, tinas, etc.

Diz-se tambem moura aquella calda, que se faz em qualquer vaso, bastantemente saturada de sal, e sobre a qual em tempo se lança a Sardinha, como ao depois mostrarei.

A salmoura, quando he perfeitamente executada, merece sem duvida a preferencia para a mais perfeita conservação do peixe; por quanto a salmoura impede o contacto do ar, e por consequencia o ranço, que he já hum principio de corrupção, que se não póde sempre inteiramente evitar no commercio do peixe salgado, e muito mais na salga secca. [5]

Este methodo da salmoura he commummente praticado nos edificios immediatos ás pescarias, e nos Portos do mar, aonde vem fundear as lanchas, e Embarcações empregadas nessas pescarias sobre costas remotas, para mais facil, e promptamente aproveitarem huma quantidade avultada de Sardinha sem maiores delongas, e trabalhos.

A negligencia porém, e a avareza se reúnem, para que se abuse deste excellent methodo de salgar em moura, ou salmoura, consistindo este abuso em dous pontos: 1. em ter a salmoura raras vezes a necessaria, e conveniente força pela falta de sal: 2. em fazer servir a mesma salmoura para segunda, e terceira salga, ou, geralmente fallando, para huma quantidade indeterminada de peixe, que se renova a medida que as redes o pescão, sem aliás se renovar a salmoura como devêra, pois que desta maneira se acha impregnada de oleos, e immundicias accumuladas de repetidas salgas na mesma tina etc.

Estes abusos tem horrorosas consequencias, por quanto inficionão o ar, as habitacões, e os estomagos dos Povos, que usão de hum alimento corrupto, e immundo em permutação de hum bom, que com tanta facilidade poderião ter: com tudo se não póde empregar demaziada severidade, para evitar tão lamentaveis causas de molestias, e de contagio. [6]

He pois necessario que a salmoura seja saturada de sal, para ter a conveniente consistencia: esta se conhece pela facil experiencia de sustentar a mesma na sua superficie hum ovo fresco, de sorte que a metade deste fique acima da agua por si mesmo.

Tambem conhecemos estar saturada a agua de sal, quando ella não póde dissolver mais que huma certa, e determinada quantidade do mesmo: donde temos, que para o conhecimento da boa saturação, basta que se observe ou a precipitação do sal, que a agua já não póde dissolver,

ficando por isso o sal no fundo indissolúvel, ou a observação de se conservar por si mesmo na salmoura hum ovo fresco na forma dita.

Modo de preparar as Sardinhas para a salmoura.

[7]

Para se conservar o peixe nesta salmoura, he necessario, apenas sahe do mar, tirar-lhe as tripas, ou entranhas, deixando sómente as ovas, e os leites, e logo lançallo na salmoura, aonde deve ficar por tempo de doze, ou quinze horas: passadas estas, tira-se o peixe, deixa-se escorrer, e arruma-se ás camadas em barricas, com a cautela de pôr no fundo huma camada sufficiente de sal, outra por cima, e outra entre camada, e camada, de modo que hum peixe não toque no outro. Feito isto, carrega-se com pedras, e se lança a salmoura necessaria para cobrir todo o peixe, de forma que este fique sempre submergido.

Sardinhas de fumo.

Tambem se preparão as Sardinhas com o fumo, como os Arenques; methodo este, que supposto dispendioso, pelo que não he geralmente praticado, tem com tudo muitas utilidades, e vantagens; não faltando pessoas, que lhe dem estimação, e preferencia nas suas mezas pelo delicioso gosto, que se encontra nas Sardinhas salgadas por este methodo, que as faz competir com os proprios Arenques.

Este se reduz ao seguinte: Salgão-se as Sardinhas em pilhas, ou lagares, arrumando-as com as cabeças para fora, e as caudas para dentro, do que resulta huma pilha de figura semiovada: lança-se bastante sal entre as camadas, tudo da mesma forma que se pratica para as Sardinhas, que se pretendem imprensar, de maneira que huma não toque na outra; e assim se deixão por espaço de dous, ou tres dias, quando muito.

[8]

Para que esta preparação seja menos acre, se usa de sal de dous annos, porque o peixe preparado com sal novo, mostra a experiencia ser menos delicado.

Estando as Sardinhas sufficientemente salgadas, se enfião em varinhas delgadas, com a cautela que se não toquem, lavão-se em agua do mar; e depois em agua doce, pendurão-se no lugar do fumeiro, aonde se deixarão escorrer por espaço de vinte e quatro horas, antes que o lume se accenda, o qual he ordinariamente regulado, segundo o tempo, e a estação, a saber sete para oito dias em tempo secco, e des em humido.

O lume he de lenha de carvalho, de castanheiros, e de aparas de tanoeiros, que se cobrem depois com cinzas de mattos, dispondo-se o dito lume ao longo das penduras das Sardinhas.

A casa do fumeiro he huma especie de celleiro, sem outro andar em cima, com huma chaminé, cujo panno (vulgo abertura) tem tanta largura, como o comprimento do espaço, que occupão as penduras das Sardinhas.

O tempo mais proprio, e conveniente para aproveitar este methodo de preparar a Sardinha de fumo, he quando ella he maior, o que succede nos fins da pesca, a saber, desde Novembro até meado de Janeiro.

[9]

Este methodo he mui especioso, e a experiencia testemunha he, de que as Sardinhas por elle preparadas são saborosissimas, e delicadissimas.

Á vista do que, julgei a proposito dar estas breves noções, que me persuado serão sufficientes para os que o quizerem praticar.

ENXOVAS.

Methodo de as aproveitar salgando-as, e porque maneira.

Depois de ter descrito os diversos modos de salgar a Sardinha, desejei ampliar esta memoria com a utilidade do aproveitamento dos productos de nossas pescarias.

Observei, que algumas vezes as redes arrastravão grande quantidade de Enxovas, que os pescadores desprezavão, considerando-as como Sardinhas miudas, que não merecião a despeza, e o trabalho necessario para as aproveitar.

Convirá pois instruillos da grande utilidade desta pescaria para hum commercio util, e vantajoso, que tem por muitas vezes sido proprio, e quasi privativo dos Habitantes das costas do Levante, e Ligurias, e particularmente dos Genovezes. [10]

Ha poucos annos, que esta pescaria deixou de ser abundante naquelles Paizes, para passar a dar grandes productos em outros da costa do Oceano.

O tempo mais proprio desta pescaria he desde o principio de Maio, até o fim de Outubro.

O sal destinado para a salga das Enxovas prepara-se, misturando dous arrateis de Ocar rubro com duzentos arrateis de sal.

Tirão-se ás Enxovas a cabeça, e as entranhas, e salgão-se os corpos ás camadas com os lombos para cima em barris; os maiores dos quaes contém quinhentos, até seiscentos peixes, e os mais pequenos à proporção.

Os barris maiores estando cheios, pezão vinte e quatro, até vinte cinco arrateis.

O barril estando cheio de Enxovas arrumadas desta maneira, tapa-se, deixando hum furo no meio do tampo de cima, e assim destapado se expõe ao Sol por alguns dias, cuja operação se repete tres, ou quatro vezes de quinze em quinze dias, em quanto se faz esta especie de preparação.

O calor só faz fermentar a salmoura proveniente do succo do peixe, e do sal, que se derrete, e desta maneira resulta por si mesmo huma calda, que faz fermentar o peixe.

A salmoura ordinariamente vem a exceder o fundo, mas quando succeda minguar, não se deve accrescentar com outra nova. [11]

He necessario pois evitalla da chuva; por quanto pequena quantidade desta póde alterar a boa qualidade da salmoura, e fará corromper o peixe; pelo que se deve tapar a tina com hum torno, logo qu haja, ou se receia a chuva.

Sardinhas preparadas pelo methodo das Enxovas.

Tambem se preparão as Sardinhas com sal vermelho, conforme o methodo explicado das Enxovas, com a differença tão sómente, de que ás Sardinhas se tirão as cabeças, e se lhes deixão as entranhas.

As Sardinhas mais miudas, que tambem são ordinariamente as primeiras que se pescão, mais que todas convém para esta preparação.

A sua pescaria principia em Maio, e dura até meado de Janeiro.

Por esta fórma se podem aproveitar todas as Sardinhas, ainda as que se engeitão da salga dos lagares pelo methodo da imprensa, utilizando-se tanto aquellas, de que se tirárão as cabeças, como as de que se extrahirão as guelras, entranhas, etc; em fim todas as que não podem servir para a salga secca, e da imprensa.

Para as Enxovas usa-se, como disse, de barris pequenos, mas para as Sardinhas desta preparação empregão-se barricas, que se podem distribuir ao depois em barris pequenos para o detalhe do commercio. [12]

O peixe salgado, segundo este methodo, não se pode comer no primeiro anno; apenas se acha no segundo de boa qualidade, e conveniente para a meza, e quando a salga tem sido bem feita, o peixe do terceiro, e quarto anno he o mais procurado, porque he então, que elle se acha bem penetrado da salmoura, que lhe serve de conserva.

Nas costas de algumas Provincias, nas quaes, como nas nossas, se não fazia caso das Enxovas, lançando-as os pescadores ao mar logo que as pescavão, por não conhecerem a sua utilidade, tirão-se ao presente grandes vantagens destes peixes.

As Enxovas depois de conhecidas nessas, Provincias, tem chegado a valer tres, quatro, e seis vezes mais que as Sardinhas, as quaes tem toda a preferencia geralmente.

Por tanto ainda que para a salga das Sardinhas, pelo methodo apontado das Enxovas, não se aproveitem senão as mais pequenas, que verdadeiramente são o rebutalho desprezado para a salga ordinaria, com tudo esta mesma escolha tem feito dobrar o preço ordinario da Sardinha, e os pescadores tirão hoje lucros muito mais consideraveis das suas pescas, nos districtos, aonde se tem estabelecido a invenção das salgas vermelhas, e o seu uso.

Para evitar o engano que alguns pescadores, e [particulares](#) costumão, ou poderão praticar, usando de sal, que já servio, ou introduzindo Sardinhas velhas, e de má qualidade no interior das barricas, ou barris (o que se não póde verificar depois de impressadas, ou compostas as Enxovas) [13]

devem as ditas barricas, e barris ser afferidos com ferro quente, e marcados com o nome do respectivo dono, ou ao menos com o signal da pessoa, que fez a preparação, que vende.

Assim ficará cada hum responsavel pela fraude que fizer, vindo tambem a sua mercadoria a adquirir no commercio boa, ou má reputação, que lhe será vantajosa, ou nociva á medida da boa, ou má qualidade do genero exposto á venda.

Ha certa Provincia, em a qual a introducção desta salga rende hoje alguns centenaes de mil cruzados.

Salga secca do peixe grosso; e salga do mesmo em salmoura.

Pescado o peixe grosso, o pescador o abre para lhe tirar as ovas, e os olhos de que se tira bastante oleo, derretendo-os em caldeiras. Cortão-se-lhe as cabeças, e as barbatanas, e destas tira igualmente o pescador a utilidade de as vender, ainda que por pequena quantia.

Nas pescas do Bacalháo, e Atum he feita esta operação com ferros proprios, e cutellos por hum pescador destinado para este trabalho. Depois abre-se o peixe de alto a baixo, sendo grande, tira-se-lhe a espinha do meio, como se faz ao Bacalháo, e Atum, ficando primeiro desta fórma o peixe como dividido em duas ametades: e sendo pequeno, como v. gr. pescadas, ruivos, gorazes etc. basta que se abirão até junto ao rabo, sem se lhe tirar a espinha.

[14]

Se necessario for, cada ametade se divide em duas postas, para se poder ao depois accommodar nas pipas, e se transportar para toda, e qualquer parte de negocio a fim de se vender.

Se for Atum, cada huma das quatro partes, em que se divide o mesmo, he golpeado de tres em tres pollegadas pouco mais ou menos; estes golpes tem quasi toda a profundidade da grossura do mesmo peixe, ficando-lhe tão sómente o necessario para se não desunir naquellas partes.

Preparado assim o peixe, salga-se em pilhas, ou em pipas: da primeira maneira usa-se, quando he destinado o peixe para ficar na terra, ou para ser conduzido em carros, ou cargas para a Provincia, ou Provincias vizinhas, e do segundo, quando a exportação he para fóra do Reino, ou para se conservar por mais tempo, e mais bem acondicionado.

Salga secca do peixe grosso.

[15]

Posto o peixe nas pilhas, ou pipas, que tem hum só fundo, se lhe deita huma camada de sal, que se faz entrar em toda a extensão da abertura, que se fez ao peixe, e em todos os golpes, sendo Atum, ou Corvina, enchendo-os bem de sal, bem como aos intervallos das postas, unindo estas, humas ás outras, e calcando quanto for possivel, com a cautela porém, que as ventrechas particularmente se não toquem reciprocamente humas ás outras; pelo que devem ficar separadas entre si com bastante sal.

A primeira camada de peixe assenta sobre huma de sal, e cada camada de Atum he depois coberta de sal para receber a immediata: e assim se continúa até encher, e attestar a pipa, ou levantar a pilha á altura que se pretende.

Salga do peixe grosso em salmoura.

Cheia a pipa, se attesta de salmoura a prova do ovo, como acima disse. Sobre a boca se põe humas taboas, que carregão com pedras, ou mesmo se assentão as pedras immediatamente sobre a salgação, a fim de comprimir o peixe nas pipas. Desta operação resulta vir á superficie da salmoura o oleo, ou azeite, que se tira com huma concha, ou colher para hum vaso proprio, e se applica para os mesmos usos, que o da impressada; a saber, para os corrieiros, çurradores, para a gente pobre se allumiar, para as embarcações, etc.

Feito isto, põe-se o segundo fundo na pipa para vedar, e segurar a salmoura, e desta maneira se embarca, ou se transporta por terra.

[16]

Este azeite ás vezes he em pouca quantidade, principaimente quando o peixe he magro, então fundão-se as pipas logo que a salmoura se acaba de fazer, e vende-se aos contractadores para o negocio.

O peixe gordo he o melhor, não só pelo gosto, mas pela utilidade do azeite; e por isso se deve preferir: pelo contrario o magro mostrando a experiencia, que neste, em lugar do oleo, a compressão só extrahe algum sangue, e a massa da salgação se diminue, o peixe he menos saboroso, e por consequencia perde de valor.

Quanto ás Sardinhas observa-se igualmente 1. que o oleo, que se extrahe das Sardinhas impressadas, he mais, ou menos abundante segundo a qualidade das mesmas; por quanto a

Sardinha magra, e miuda dá pouco, ou nenhum oleo, entre tanto que a grossa costuma ser mais gorda, rende muito, e dá bastante azeite.

De ordinario quarenta barricas de Sardinha impressada dão huma de oleo, que tem os mesmos usos, que o da Baleia 2. quando as Sardinhas estão bem preparadas, impressadas, e embarricadas, podem conservar-se por sete, ou oito mezes quando muito.

Passado este tempo sobreveem calores, e a Sardinha se corrompe: nesta estação deve a Policia redobrar os seus cuidados, examinar esta mercadoria, e destruir toda a que não tiver as convenientes qualidades para a saude: 3. que o sal de dous annos he o melhor com preferencia ao novo, e faz as Sardinhas mais saborosas, e agradaveis ao paladar: 4. que em Paizes faltos de sal, poder-se-hia aproveitar este pela crystallização, que se faz, pondo a salmoura em hum vaso ao lume, e fazendo-a evaporar até á seccura: mostra a experiencia, que então apparece o sal no fundo, e nas paredes do vaso, o qual secca-se, e serve para nova salga: a abundancia porém do sal nestas Provincias poupa bem este trabalho, e faz juntamente esquecer este modo de o aproveitar, que só deve ter lugar como recurso extraordinario.

[17]

Meio de que se deve, usar para fazer observar este methodo a bem da saude pública, e interesse do Estado.

As Camaras, ás quaes pela Lei do Reino incumbe a vigilancia sobre a saude pública, devem fiscalizar a observancia destes methodos na forma explicada, fazendo-os praticar a seu cuidado, e de seus Almotaceis pelos povos, e pescadores, ainda os mais pobres, vista a sua simplicidade, examinando attentamente se as salgas são conformes, ou não aos mesmos, devendo-se a bem público lançar ao mar toda a que mostrar corrupção, e não for bem preparada.

Não se deve porém confundir corrupção com máo cheiro, ou para melhor dizer, com o cheiro pouco satisfactorio, e proprio de semelhantes salgas; por quanto este he (como digo) indispensavel em todas as salgas, e aquella se conhece pelo tacto, pelo cheiro, pela côr, e pelo gosto: pelo tacto vendo-se esfarelar o peixe ao partir; pelo cheiro, por quanto este he proprio, e costuma ordinario apparecer em todas as fermentações putrias; pela côr, porque a observação de peritos tem mostrado, ser esta neste estado de hum vermelho carregado, tirando para azul; pelo gosto, porque este he não só desagradavel ao paladar, mas enjoativo, e terrivel.

[18]

Devem igualmente animar as mesmas Camaras a execução da primeira instrucção da imprensa, pelo seu grande e primario interesse no commercio, uso do embarque, e outras mais vantagens na mesma apontadas, devendo por utilidade do Público, e interesse do Estado subsistir, e observar-se hum, e outro methodo, sem offensa de hum, nem perturbação de outro, antes vantagem de ambos: consummando tudo a Grandeza, e Innata Bondade de Sua Alteza Real, se se dignar remitter aos pescadores os direitos, tão sómente dos peixes destinados para semelhantes generos de salga, e principalmente das Sardinhas, animando o Mesmo Augusto Senhor com a sua Piedade estes homens tão necessarios á economia do Estado, á sua população, á sua riqueza, e tão necessarios, e interessantes ao Público, por ser a Sardinha hoje hum alimento de primeira necessidade, e absolutamente indispensavel na Provincia do Douro, tendo o Principe Regente Nosso Senhor a satisfação, de tornar assim mais felizes estes vassallos, aos quaes unem os mesmos vinculos, de amor, amizade, sujeição, e fidelidade, com que todos humildes, e reverentes, prostrados ante os seus Regios, e Augustissimos Pés o amamos, respeitamos, e veneramos com firmissimos protestos de até a propria vida darmos (sendo necessario) com a maior satisfação em defeza, conservação, e memoria de hum Principe, que he de presente a gloria, a inveja, e admiração dos mais Discretos, e Illuminados Monarchas da Europa. Aveiro 28 de Fevereiro de 1803.

[19]

O Juiz de fóra Corregedor

Clemente Ferreira França.

Lista de erros corrigidos

Aqui encontram-se listados todos os erros encontrados e corrigidos:

	Original		Correcção
#pág. 12	particula es	...	particulares

Updated editions will replace the previous one—the old editions will be renamed.

Creating the works from print editions not protected by U.S. copyright law means that no one owns a United States copyright in these works, so the Foundation (and you!) can copy and distribute it in the United States without permission and without paying copyright royalties. Special rules, set forth in the General Terms of Use part of this license, apply to copying and distributing Project Gutenberg™ electronic works to protect the PROJECT GUTENBERG™ concept and trademark. Project Gutenberg is a registered trademark, and may not be used if you charge for an eBook, except by following the terms of the trademark license, including paying royalties for use of the Project Gutenberg trademark. If you do not charge anything for copies of this eBook, complying with the trademark license is very easy. You may use this eBook for nearly any purpose such as creation of derivative works, reports, performances and research. Project Gutenberg eBooks may be modified and printed and given away—you may do practically ANYTHING in the United States with eBooks not protected by U.S. copyright law. Redistribution is subject to the trademark license, especially commercial redistribution.

START: FULL LICENSE
THE FULL PROJECT GUTENBERG LICENSE
PLEASE READ THIS BEFORE YOU DISTRIBUTE OR USE THIS WORK

To protect the Project Gutenberg™ mission of promoting the free distribution of electronic works, by using or distributing this work (or any other work associated in any way with the phrase “Project Gutenberg”), you agree to comply with all the terms of the Full Project Gutenberg™ License available with this file or online at www.gutenberg.org/license.

Section 1. General Terms of Use and Redistributing Project Gutenberg™ electronic works

1.A. By reading or using any part of this Project Gutenberg™ electronic work, you indicate that you have read, understand, agree to and accept all the terms of this license and intellectual property (trademark/copyright) agreement. If you do not agree to abide by all the terms of this agreement, you must cease using and return or destroy all copies of Project Gutenberg™ electronic works in your possession. If you paid a fee for obtaining a copy of or access to a Project Gutenberg™ electronic work and you do not agree to be bound by the terms of this agreement, you may obtain a refund from the person or entity to whom you paid the fee as set forth in paragraph 1.E.8.

1.B. “Project Gutenberg” is a registered trademark. It may only be used on or associated in any way with an electronic work by people who agree to be bound by the terms of this agreement. There are a few things that you can do with most Project Gutenberg™ electronic works even without complying with the full terms of this agreement. See paragraph 1.C below. There are a lot of things you can do with Project Gutenberg™ electronic works if you follow the terms of this agreement and help preserve free future access to Project Gutenberg™ electronic works. See paragraph 1.E below.

1.C. The Project Gutenberg Literary Archive Foundation (“the Foundation” or PGLAF), owns a compilation copyright in the collection of Project Gutenberg™ electronic works. Nearly all the individual works in the collection are in the public domain in the United States. If an individual work is unprotected by copyright law in the United States and you are located in the United States, we do not claim a right to prevent you from copying, distributing, performing, displaying or creating derivative works based on the work as long as all references to Project Gutenberg are removed. Of course, we hope that you will support the Project Gutenberg™ mission of promoting free access to electronic works by freely sharing Project Gutenberg™ works in compliance with the terms of this agreement for keeping the Project Gutenberg™ name associated with the work. You can easily comply with the terms of this agreement by keeping this work in the same format with its attached full Project Gutenberg™ License when you share it without charge with others.

1.D. The copyright laws of the place where you are located also govern what you can do with this work. Copyright laws in most countries are in a constant state of change. If you are outside the United States, check the laws of your country in addition to the terms of this agreement before downloading, copying, displaying, performing, distributing or creating derivative works based on this work or any other Project Gutenberg™ work. The Foundation makes no representations concerning the copyright status of any work in any country other than the United States.

1.E. Unless you have removed all references to Project Gutenberg:

1.E.1. The following sentence, with active links to, or other immediate access to, the full Project Gutenberg™ License must appear prominently whenever any copy of a Project Gutenberg™ work (any work on which the phrase “Project Gutenberg” appears, or with

which the phrase “Project Gutenberg” is associated) is accessed, displayed, performed, viewed, copied or distributed:

This eBook is for the use of anyone anywhere in the United States and most other parts of the world at no cost and with almost no restrictions whatsoever. You may copy it, give it away or re-use it under the terms of the Project Gutenberg License included with this eBook or online at www.gutenberg.org. If you are not located in the United States, you will have to check the laws of the country where you are located before using this eBook.

1.E.2. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is derived from texts not protected by U.S. copyright law (does not contain a notice indicating that it is posted with permission of the copyright holder), the work can be copied and distributed to anyone in the United States without paying any fees or charges. If you are redistributing or providing access to a work with the phrase “Project Gutenberg” associated with or appearing on the work, you must comply either with the requirements of paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 or obtain permission for the use of the work and the Project Gutenberg™ trademark as set forth in paragraphs 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.3. If an individual Project Gutenberg™ electronic work is posted with the permission of the copyright holder, your use and distribution must comply with both paragraphs 1.E.1 through 1.E.7 and any additional terms imposed by the copyright holder. Additional terms will be linked to the Project Gutenberg™ License for all works posted with the permission of the copyright holder found at the beginning of this work.

1.E.4. Do not unlink or detach or remove the full Project Gutenberg™ License terms from this work, or any files containing a part of this work or any other work associated with Project Gutenberg™.

1.E.5. Do not copy, display, perform, distribute or redistribute this electronic work, or any part of this electronic work, without prominently displaying the sentence set forth in paragraph 1.E.1 with active links or immediate access to the full terms of the Project Gutenberg™ License.

1.E.6. You may convert to and distribute this work in any binary, compressed, marked up, nonproprietary or proprietary form, including any word processing or hypertext form. However, if you provide access to or distribute copies of a Project Gutenberg™ work in a format other than “Plain Vanilla ASCII” or other format used in the official version posted on the official Project Gutenberg™ website (www.gutenberg.org), you must, at no additional cost, fee or expense to the user, provide a copy, a means of exporting a copy, or a means of obtaining a copy upon request, of the work in its original “Plain Vanilla ASCII” or other form. Any alternate format must include the full Project Gutenberg™ License as specified in paragraph 1.E.1.

1.E.7. Do not charge a fee for access to, viewing, displaying, performing, copying or distributing any Project Gutenberg™ works unless you comply with paragraph 1.E.8 or 1.E.9.

1.E.8. You may charge a reasonable fee for copies of or providing access to or distributing Project Gutenberg™ electronic works provided that:

- You pay a royalty fee of 20% of the gross profits you derive from the use of Project Gutenberg™ works calculated using the method you already use to calculate your applicable taxes. The fee is owed to the owner of the Project Gutenberg™ trademark, but he has agreed to donate royalties under this paragraph to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation. Royalty payments must be paid within 60 days following each date on which you prepare (or are legally required to prepare) your periodic tax returns. Royalty payments should be clearly marked as such and sent to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation at the address specified in Section 4, “Information about donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation.”
- You provide a full refund of any money paid by a user who notifies you in writing (or by e-mail) within 30 days of receipt that s/he does not agree to the terms of the full Project Gutenberg™ License. You must require such a user to return or destroy all copies of the works possessed in a physical medium and discontinue all use of and all access to other copies of Project Gutenberg™ works.
- You provide, in accordance with paragraph 1.F.3, a full refund of any money paid for a work or a replacement copy, if a defect in the electronic work is discovered and reported to you within 90 days of receipt of the work.
- You comply with all other terms of this agreement for free distribution of Project Gutenberg™ works.

1.E.9. If you wish to charge a fee or distribute a Project Gutenberg™ electronic work or group of works on different terms than are set forth in this agreement, you must obtain permission in writing from the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the manager of the Project Gutenberg™ trademark. Contact the Foundation as set forth in Section 3

below.

1.F.

1.F.1. Project Gutenberg volunteers and employees expend considerable effort to identify, do copyright research on, transcribe and proofread works not protected by U.S. copyright law in creating the Project Gutenberg™ collection. Despite these efforts, Project Gutenberg™ electronic works, and the medium on which they may be stored, may contain “Defects,” such as, but not limited to, incomplete, inaccurate or corrupt data, transcription errors, a copyright or other intellectual property infringement, a defective or damaged disk or other medium, a computer virus, or computer codes that damage or cannot be read by your equipment.

1.F.2. LIMITED WARRANTY, DISCLAIMER OF DAMAGES - Except for the “Right of Replacement or Refund” described in paragraph 1.F.3, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, the owner of the Project Gutenberg™ trademark, and any other party distributing a Project Gutenberg™ electronic work under this agreement, disclaim all liability to you for damages, costs and expenses, including legal fees. YOU AGREE THAT YOU HAVE NO REMEDIES FOR NEGLIGENCE, STRICT LIABILITY, BREACH OF WARRANTY OR BREACH OF CONTRACT EXCEPT THOSE PROVIDED IN PARAGRAPH 1.F.3. YOU AGREE THAT THE FOUNDATION, THE TRADEMARK OWNER, AND ANY DISTRIBUTOR UNDER THIS AGREEMENT WILL NOT BE LIABLE TO YOU FOR ACTUAL, DIRECT, INDIRECT, CONSEQUENTIAL, PUNITIVE OR INCIDENTAL DAMAGES EVEN IF YOU GIVE NOTICE OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGE.

1.F.3. LIMITED RIGHT OF REPLACEMENT OR REFUND - If you discover a defect in this electronic work within 90 days of receiving it, you can receive a refund of the money (if any) you paid for it by sending a written explanation to the person you received the work from. If you received the work on a physical medium, you must return the medium with your written explanation. The person or entity that provided you with the defective work may elect to provide a replacement copy in lieu of a refund. If you received the work electronically, the person or entity providing it to you may choose to give you a second opportunity to receive the work electronically in lieu of a refund. If the second copy is also defective, you may demand a refund in writing without further opportunities to fix the problem.

1.F.4. Except for the limited right of replacement or refund set forth in paragraph 1.F.3, this work is provided to you ‘AS-IS’, WITH NO OTHER WARRANTIES OF ANY KIND, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR ANY PURPOSE.

1.F.5. Some states do not allow disclaimers of certain implied warranties or the exclusion or limitation of certain types of damages. If any disclaimer or limitation set forth in this agreement violates the law of the state applicable to this agreement, the agreement shall be interpreted to make the maximum disclaimer or limitation permitted by the applicable state law. The invalidity or unenforceability of any provision of this agreement shall not void the remaining provisions.

1.F.6. INDEMNITY - You agree to indemnify and hold the Foundation, the trademark owner, any agent or employee of the Foundation, anyone providing copies of Project Gutenberg™ electronic works in accordance with this agreement, and any volunteers associated with the production, promotion and distribution of Project Gutenberg™ electronic works, harmless from all liability, costs and expenses, including legal fees, that arise directly or indirectly from any of the following which you do or cause to occur: (a) distribution of this or any Project Gutenberg™ work, (b) alteration, modification, or additions or deletions to any Project Gutenberg™ work, and (c) any Defect you cause.

Section 2. Information about the Mission of Project Gutenberg™

Project Gutenberg™ is synonymous with the free distribution of electronic works in formats readable by the widest variety of computers including obsolete, old, middle-aged and new computers. It exists because of the efforts of hundreds of volunteers and donations from people in all walks of life.

Volunteers and financial support to provide volunteers with the assistance they need are critical to reaching Project Gutenberg™’s goals and ensuring that the Project Gutenberg™ collection will remain freely available for generations to come. In 2001, the Project Gutenberg Literary Archive Foundation was created to provide a secure and permanent future for Project Gutenberg™ and future generations. To learn more about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation and how your efforts and donations can help, see Sections 3 and 4 and the Foundation information page at www.gutenberg.org.

Section 3. Information about the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

The Project Gutenberg Literary Archive Foundation is a non-profit 501(c)(3) educational corporation organized under the laws of the state of Mississippi and granted tax exempt

status by the Internal Revenue Service. The Foundation's EIN or federal tax identification number is 64-6221541. Contributions to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation are tax deductible to the full extent permitted by U.S. federal laws and your state's laws.

The Foundation's business office is located at 809 North 1500 West, Salt Lake City, UT 84116, (801) 596-1887. Email contact links and up to date contact information can be found at the Foundation's website and official page at www.gutenberg.org/contact

Section 4. Information about Donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation

Project Gutenberg™ depends upon and cannot survive without widespread public support and donations to carry out its mission of increasing the number of public domain and licensed works that can be freely distributed in machine-readable form accessible by the widest array of equipment including outdated equipment. Many small donations (\$1 to \$5,000) are particularly important to maintaining tax exempt status with the IRS.

The Foundation is committed to complying with the laws regulating charities and charitable donations in all 50 states of the United States. Compliance requirements are not uniform and it takes a considerable effort, much paperwork and many fees to meet and keep up with these requirements. We do not solicit donations in locations where we have not received written confirmation of compliance. To SEND DONATIONS or determine the status of compliance for any particular state visit www.gutenberg.org/donate.

While we cannot and do not solicit contributions from states where we have not met the solicitation requirements, we know of no prohibition against accepting unsolicited donations from donors in such states who approach us with offers to donate.

International donations are gratefully accepted, but we cannot make any statements concerning tax treatment of donations received from outside the United States. U.S. laws alone swamp our small staff.

Please check the Project Gutenberg web pages for current donation methods and addresses. Donations are accepted in a number of other ways including checks, online payments and credit card donations. To donate, please visit: www.gutenberg.org/donate

Section 5. General Information About Project Gutenberg™ electronic works

Professor Michael S. Hart was the originator of the Project Gutenberg™ concept of a library of electronic works that could be freely shared with anyone. For forty years, he produced and distributed Project Gutenberg™ eBooks with only a loose network of volunteer support.

Project Gutenberg™ eBooks are often created from several printed editions, all of which are confirmed as not protected by copyright in the U.S. unless a copyright notice is included. Thus, we do not necessarily keep eBooks in compliance with any particular paper edition.

Most people start at our website which has the main PG search facility: www.gutenberg.org.

This website includes information about Project Gutenberg™, including how to make donations to the Project Gutenberg Literary Archive Foundation, how to help produce our new eBooks, and how to subscribe to our email newsletter to hear about new eBooks.