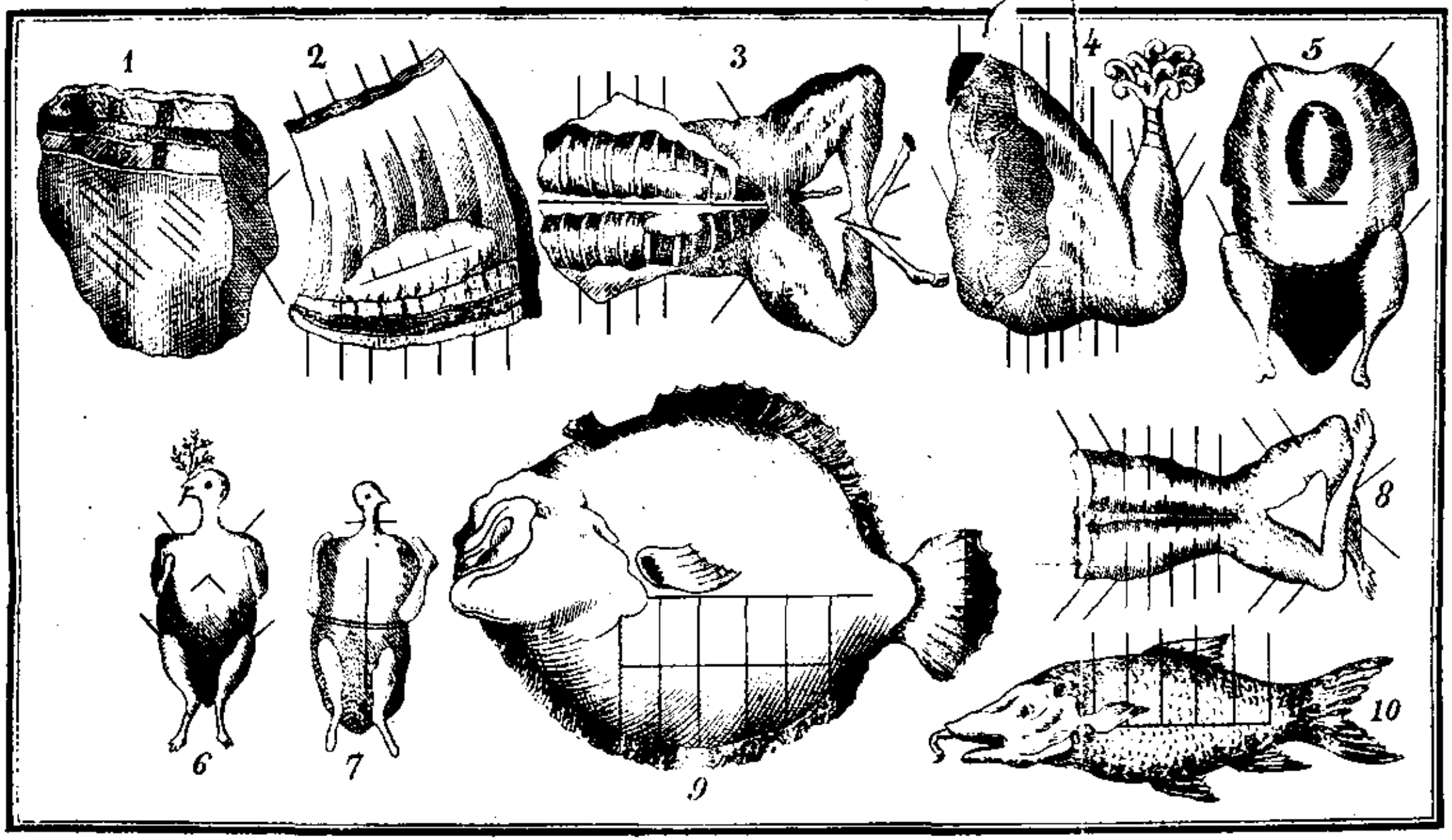

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

Os editores protestão contra a reproducção da presente obra, e perseguirão o contrafactor na conformidade do Art. 261 do Codigo Criminal do Brazil.

INSTITUTO JOAQUIM NABUCO
DE PESQUISAS SOCIAIS
BIBLIOTECA
292 121/02179
INAD

ADVERTENCIA A PRIMEIRA EDIÇÃO.

No numero das artes uteis e indispensaveis á vida do homem civilisado, uma ha que, de poucos annos a esta parte, tem marchado com passo gigantesco. Esta é a sciencia culinaria, cuja feliz influencia, ao mesmo tempo que concorre para o estado saudavel do nosso corpo, estreita os laços da sociedade, multiplica as relações, augmenta o commercio e a industria, suavisa os costumes, e reune os homens em assembléas festivas e fraternaes. Tributario á ella, todo o nosso globo offerece-lhe innumeraveis producções, que ella transforma em manjares sãos e deiciosos, tão agradaveis á vista, quanto saborosos ao paladar.

As nações as mais adiantadas em industria e civilisação cultivão assiduamente esta nobre sciencia, e fazem apparecer os seus misteres em numerosas publicações, que formão o Manual dos artistas em cozinha. Ao Brazil faltava ainda um Tratado especial da arte culinaria. Apenas contando uma ou duas compilações, ha muito tempo publicadas em Portugal, e que não satisfazem os desejos pela falta da variedade de pratos, explicações necessarias e numero de receitas muito atrazadas, á vista do estado actual da sciencia, geralmente sensivel era uma tal necessidade, e tempo era portanto de satisfaze-la.

O Autor do Cozinheiro Imperial empregou os esforços possiveis para preencher uma tão importante lacuna.

Elle espera que, com ajuda do seu novo Tratado, os Artistas Brazileiros poderáõ tirar todo o proveito que desejão dos productos naturaes deste bello e fertil paiz. Os peixes, as aves, as frutas do Brazil gozão de uma reputação que corresponde á sua variedade, sabor e delicadeza.

Em mais de mil e duzentos artigos, cuidadosamente redigidos, compilados e inventados, se encontraráõ os elementos de uma Cozinha, que póde ao mesmo tempo servir para as mais esplendidas mesas e delicados gostos, bem como fica ao alcance das mais moderadas posses e das mais simples necessidades. Muitos destes artigos são applicaveis a especies differentes, o que naturalmente augmenta o seu numero.

Deve-se com particularidade notar os artigos de pastelaria e dôces, que nada deixão a desejar, e os deste ultimo são embellecidos com versos adaptados ao assumpto.

Recommendamos ainda á attenção dos Artistas os Môlhos, Culis e Polmes, bem como as muitas receitas de Caldos medicinaes, cuja utilidade merecerá o devido apreço. Um dos nossos cuidados foi o de fazer a separação da Cozinha para os dias de jejum e para os de carne. Os ingredientes os mais delicados, como as tubaras, e os cogumelos, não fôrão nesta obra esquecidos.

Nella se encontraráõ muitas disposições de banquetes, cuidadosamente feitas, indispensaveis ás grandes casas das capitaes, e que lhes serviráõ de guia segura para os dias de grande gala.

Finalmente um diccionario explicativo dos termos technicos da cozinha, e outros. Tratado novo, necessario e conscienciosamente feito á custa de numerosas indagações, faz o fecho do presente Tratado.

Tal é a obra que o autor offerece ao Publico illustrado e justo apreciador dos seus esforços! Elle se lisongea de ter desta maneira prestado um verdadeiro serviço á Arte de Cozinha; e docemente recompensará as suas fadigas a approvação deste mesmo Publico, a quem o Autor ainda dedica os seguintes versos:

De que serve, Leitor, que hajão manjares,
Bons dôces, bons pitéos bem singulares,
Altos recreios, que o prazer dedica
Para a boca tornar mais sabia e rica;
Cousas sim de sabor, mas a quem come
Conhecidas por bôas pelo nome;
Verdade é que a comer não se precisa
Mais que dente apromptar, que o bucho guisa
Cozidos, fricassés, dôces, assados,
Sem differença fazer entre bocados;
Porém justo não é, não é bonito
Estar comendo cabra por cabrito,
Ou corda ratazana por coelho,
E só, por môlho ter muito vermelho,
Gôsto, cheiro suave, desta fórma
O paladar co'a vista se transforma.
Eis, pois, razão bastante que me anima
A offerecer-te um livro, cousa prima,
No methodo que tem na bôa escolha
D'um jantar se dispôr mesmo sem ôlha.
Tambem na sobremesa com fartura,
Comer tu saberás muita doçura.
Emfim taes cousas tem este livrinho,
Que sómente lhe falta o bello vinho.
É parecer de amigo, proveitoso,
Dizer que o tenha quem fôr desejoso.
Quanto ao preço, por certo mais barato
Tu não pódes ornar com apparato
A mesa das funcções anniversarias,
Onde a pansa se vê com luminarias;
E para divertir-te com mais graça,
Nos doces tu terás muita negaça.
Agora á Musa eu mando que se cale,
Pois quem mais quer saber, compre que—VALE.

ADVERTENCIA Á QUINTA EDIÇAO.

A grande e prompta extracção que teve o *Cozinheiro Imperial*, tanto na sua primeira apparição em 1840, como nas suas reimpressões nos annos de 1843, 1852 e 1859, obrigou gostosamente aos Editores a publicarem uma QUINTA EDIÇÃO desta interessante e necessaria obra, mais correcta e novamente augmentada de novos objectos incitadores do appettite, entre os quaes se encontrarão muitos e saborissimos *quitutes* brazileiros, como sejão *vatapás*, *carurús*, *angús*, *carís*, *moquecas* ou moquencas de peixes, massas de gosto exquisito, etc., e a *Guia do Criado de Servir*, ou *Observações uteis a criados e donas de casa*.

É dest'arte que os Editores patenteião aos seus leitores a gratidão de que estão possuidos para com elles, e afoutos confião em que esta QUINTA EDIÇÃO do *Cosinheiro Imperial* será ainda melhormente acolhida por todos.

ADVERTENCIA Á SEXTA EDIÇÃO.

Não se enganárão os Editores quando augurárão á edição precedente um acolhimento favoravel por parte do bondadoso publico, apreciador dos melhoramentos e valiosos accrescimos que se esmerárão em ajuntar ás primeiras edições do *Cosinheiro Imperial*, tornando-o cada vez mais completo e digno da protecção das donas de casa.

Tendo-se assim esgotado a quinta edição, os Editores com a mesma confiança offerecem a presente SEXTA EDIÇÃO

ADVERTENCIA A SETIMA EDIÇÃO.

Os Editores, sempre solicitos em melhorar este livro predilecto das donas de casa, se esmerárão ainda nesta nova edição em conservar-lhe o favor do respeitavel publico, ajuntando-lhe valiosas noções geraes, listas de banquetes, e apreciaveis receitas novas.

METHODO

PARA TRINCHAR E SERVIR BEM Á MESA.

Cozido. Depois de escolhida e separada a parte mais grossa do troço da vacca, deve a pessoa que serve despoja-la da superficie tendinosa e crassa, corta-la em talhadas mais ou menos grossas através das fibras musculares, e collocalas n'um prato em sufficiente numero para cada um dos que estão á mesa. O prato com um garfo no meio, póde então circular.

Lombo de vacca. Extrahem-se delles as partes magras interiores e exteriores, cortão-se através e em tiras mais ou menos grossas e em numero igual ao dos convidados; poem-se symetricamente n'um prato, e, com um garfo no meio, póde então circular. (Fig. 1.)

O *paladar*, bem como a *lingua*, de qualquer modo que sejão cozidos, corta-los-ha a pessoa em talhadas mais ou menos grossas, e sempre transversalmente, para servi-las como se disse das precedentes. Todavia, como as partes médias são reputadas melhores por mais tenras, offerecem-se commummente ás pessoas a quem desejamos manifestar alguma attenção.

Vitela.

Perna de vitela. Extrahe-se della immediatamente a parte magra, o rim, e cortão-se em bocados, como tambem as costellas; mas as vestebras a que estão unidas devem sempre cortar-se de través, o que se faz mui facilmente por meio de um trinchante. A pessoa apresenta-as assim n'outro prato aos convidados e circulão. (Fig. 2.)

A *cabeça de vitela.* De qualquer sorte que se ache preparada, tem partes preferiveis, e que devem ser offerecidas de antemão. Taes são os olhos, sua circumferencia, e a queixada até ás orelhas. Desossa-se depois, descobrem-se-lhe os miolos, e servem-se com uma colhér sobre cada uma das partes cortadas, á medida que se fôrem apresentando aos convidados ou ás pessoas de casa.

A *lingua de vitela*. Deve ser cortada como a perna, isto é, primeiro em fibras, e depois em talhadas mais ou menos grossas.

O *peito*. Depois da pessoa separar-lhe os tendões, corte-o em pedaços de grossura e numero adequado ás pessoas por quem se hão de repartir.

Carneiro.

Perna. Empunhe-lhe a pessoa com a mão esquerda a extremidade embrulhada em uma folha de papel; colloque-a ante si, e tomando com a mão direita uma faca bem afiada, divida-a perpendicularmente de baixo para cima, e corte-a em talhadas. Tire depois a porção muscular da dita perna até que fique de todo desossada. (Fig. 4.)

Pá. Cortando-a a pessoa em pedaços mais ou menos grossos, deve advertir que a parte mais chegada aos ossos, bem como a do ouco da pá, são sempre as melhores e as mais ternas, e por consequencia devem ser offerecidas preferivelmente ás pessoas de alguma distincção.

O *peito*. Trincha-se e serve-se da mesma maneira que a vitela assada.

Cordeiro.

Divide-se, quando inteiro, em partes iguaes, ao comprido, separando-lhe a pessoa as costellas, passando a faca por entre as mesmas. Quanto ás pernas, cortadas que sejão as articulações, fazem-se em talhadas mais ou menos grossas, deixando-se cobertas de sua pelle tostada. (Fig. 3.)

Javalí e Marrão.

A *cabeça*, que regularmente se serve inteira, parte-se através começando um pouco acima dos colmilhos. Cortão-se talhadas delgadas ao largo, tanto para cima como para baixo, depois da pessoa haver reunido as partes restantes, para vedar-lhes o contacto do ar e manter-lhes o calor.

Leitão. Separe-lhe a pessoa a cabeça, e corte-lhe o couro tostado o mais delgadamente possivel, afim de servi-lo em porções mais ou menos compridas. Pessoas ha que só comem esta parte do leitão, visto ser sua carne insipida e pouco agradavel ao paladar, bem que isto depende a miudo do modo como o apromptárão.

Presunto. Seja grande ou pequeno, deve sempre cortar-se em lascas delgadas e bem curtas, mas de lado e ao comprido. Deve porém attender-se a que as partes magra e gorda sejão quasi iguaes.

Lebre e Coelho.

Quando se serve inteiros, extrahe-se-lhes a parte magra que cobre o lombo e a largura da espadoa, começando a pessoa pelos lados para descer até ás pernas. Deve a dita *parte ser cortada em bocados mais ou menos grossos e* através. Levante-se por uma ilharga a parte mais espessa que cobre a grossura da perna, e desprenda-se de suas articulações. Ponha-se de lado a cauda e sua circumferencia para apresenta-la ás pessoas a quem devemos alguma attenção.

Perú e Perúa.

Depois da pessoa os pôr de ilharga, embeba-lhes o trinchante no forte dos musculos situados em torno á aza, apoie com a mão direita a faca, introduzindo sua folha junto ao cabo até á articulação, de modo que prolongando a cortadura consiga cortar-lhes a dita aza. Introduza depois o trinchante na parte mais espessa da anca, para chegar, passando a faca por baixo, até á articulação da rabadilha. Erga-a então, e acabe de cortar-lhe o que a detém por cima. Havendo operado o mesmo ácerca dos dous lados, erga toda a rabadilha ao longo do externo, separe-a em duas ou tres partes, e quebre a ossada se quizer.

Para que fique intacta a metade do perú, ponha-se de ilharga no prato fazendo-lhe a pessoa uma cortadura parallela e ao comprido entre as duas ancas, e prolongando-a até á rabadilha, vire a peça erguendo-a com o trinchante, e apoiando a faca no meio da espadoa della, faça o que vulgarmente se chama mitra. (Fig. 5.)

Franga, Gallinha e Capão.

Trinchão-se e servem-se as peças destas aves do mesmo modo já dito a respeito do perú.

Ganso.

Havendo-lhe a pessoa extrahido o magro dos dous lados do externo (que é o osso que está sobre o peito) por meio de secções ao comprido, separe-o e divida-o em dous, quatro ou seis pedaços transversaes, tire-lhe as azas, cortando-as pela parte de cima, faça o mesmo ás ancas, e sirva-o.

Pato.

Quando o pato é assado faz-se-lhe o mesmo que se faz ao ganso; mas se é cozido, tirão-se-lhe immediatamente as

azas e ancas, e com toda a limpeza corta-se o resto em bocados ao comprido e ao largo.

As outras peças menores trinchão-se da maneira já referida.

Pombinhos.

Cortão-se em quatro partes iguaes. Servem-se as primeiras com as ancas, e devem ser apresentadas ás pessoas de alguma distincção. (Fig. 7.)

Perdizes.

Devem trinchar-se como as aves domesticas já mencionadas, mas nas perdizes as azas e o que está proximo a ellas são os bocados preferiveis. (Fig. 6.)

Peixes.

O peixe, seja qual fôr a sua especie, nunca deve ser cortado com faca que tenha folha de aço, nem com instrumento da mesma especie. Deve a pessoa empregar antes uma colhér de prata para servi-lo á mesa.

Rodovalho. Apoie a pessoa com uma colhér, afim de chegar até ás guelras. Deite uma linha recta ao comprido desde a cabeça até junto á cauda; faça depois outras ao largo, servindo cada uma das partes comprehendidas entre linha e linha. Quando isto houver feito de um lado, erga as guelras e faça o mesmo ao outro, advertindo porém que no rodovalho as mandibulas e o que está perto dellas são os bocados escolhidos, e que por attenção se offerecem primeiramente. (Fig. 9.)

Truta. Fórma-se igualmente sobre ella a linha recta desde a cabeça até o rabo, e fazem-se tambem transversaes como fica dito do rodovalho.

Carpa. Deve a pessoa separar-lhe primeiro a cabeça e apresenta-la ás pessoas que della gostem. Tire-lhe depois a pelle que a cobre totalmente, e divida em postas iguaes a carpa como fez á truta.

Lucio. Tire-se-lhe em primeiro lugar a cabeça, e apresente-se aos que a preferem; e observe-se o que atrás fica dito ácerca dos mais peixes.

Barbo. Tirem-se linhas ao comprido e ao largo, segundo sua grossura e dimensões, cortando em tantos bocados quantos fôrem os commensaes. (Fig. 10.)

Observação.

Eis em summa o modo de trinchar e servir qualquer mesa. Deve porém advertir-se que unicamente a pratica

póde contribuir a que qualquer execute essas duas cousas dextra e facilmente. Para evitar diffusão não quizemos ser mais explicativos. Além de que um só rasgo de vista lançado sobre a estampa e as figuras que a acompanhão basta para melhor dar a entender, que por escripto, uma materia que qualquer pessoa póde executar sem receio, ainda que seja essa a primeira vez.

O essencial á pessoa que se encarrega de trinchar, ainda que não seja para servir, pois isso só pertence aos donos da casa, é munir-se de um garfo de arrazoada consistencia, para que não dobre ao esforço que ás vezes faz. Tambem necessaria lhe é uma faca comprida e bem amolada. Havendo tirado a peça que ha de trinchar do prato, etc., onde estava, para não derramar o molho que a acompanha, deve fazer isso asseiada e prestamente. Em uma palavra, por pouco conhecimento que a pessoa tenha das articulações e da geral disposição dos ossos que póde encontrar na peça que trincha, não lhe será difficil ou dilatado collocar com ordem as partes separadas em pratos proporcionados, e conforme devão circular para que os commensaes fiquem bem servidos.

ADDIÇÃO.

Sobre a cortezia e comedimento que deve observar á mesa o bom gastronomo, e regras para trinchar e servir.

É na mesa onde se vê a torpeza e má educação do homem que não é bom gastronomo, pois meneia a colhér, garfo e faca de um modo differente do das mais pessoas. Serve-se dos pratos com a mesma colhér que vinte vezes metteu na boca, dá nos dentes com o garfo, esgaravata-os com elle, com os dedos ou com a faca, o que causa nôjo aos circumstantes. Quando bebe, nunca limpa antes os beiços nem os dedos, de sorte que suja o copo empunhando-o com a mão toda. Ordinariamente bebe apressado, isso provoca-lhe a tosse; rebeça metade do que bebeu no copo, e rocia as pessoas que lhe ficão á ilharga, fazendo além disso asquerosos esgares. Se intenta trinchar alguma peça, nunca lhe acha as juncturas, e depois de forcejar em balde, quebra-lhe o osso, salpica com o molho á cara dos circumstantes, e elle fica manchado com a gordura e migalhas que lhe cahem no guardanapo, cuja ponta metteu ao sentar-se pela casa da casaca, etc., mas deixando a tal ponta de maneira que lhe faz cocegas na barba. Se toma café, quasi sempre queima a boca, bem que o assopre mil vezes. Acontece-lhe tambem deixar cahir a chicara ou pires, entornar sobre si o dito café. Verdade é que todos esses accidentes não são delictos criminosos, mas são ridiculissimos e fastidiosos entre pessoas de bem. Ensina-nos a gastronomia a precavê-los, para que sejamos bem recebidos, pondo da nossa parte grande diligencia em estudar os modos das taes pessoas.

Como o bom gastronomo ha de sentar-se á mesa ao menos uma vez por dia, saiba fazer as honras della em sua casa, e sirva de preferencia ás senhoras em qualquer outra onde se ache. *Saiba igualmente trinchar o prato* que tiver diante, não equivocando o que ha de servir-se com colhér com o que deve partir-se com faca, nem cortando-o de modo avesso ao que convem a *qualquer peixe, ave, etc. O mesmo* digo ácerca do aparar frutas e cortar nevadas ou massas. Qualquer destas cousas, que parecem bagatelas, se alguem as executa mal e torpemente, dá provas de *não ser criado* em casa onde ha taes pratos, e por conseguinte ser filho de pais pobres e humildes, ou que foi educado com tal deleixo que não sabe comer em mesa opara, e ignora a arte que exerce. Os brindes raramente são admittidos em mesas de pessoas graudas, porque impertinencia é na verdade interromper a qualquer que tem a boca cheia, embutindo-lhe um formal cumprimento, que as mais das vezes não vem ao caso, muito menos quando os commensaes estão confusamente alegres, e que cada qual bebe a seu gosto, e não á saude de outrem. Não devemos pois brindar, salvo se os outros o fazem, porque então releva em tudo conformar-nos ao uso corrente em cada parte.

Quantas e quão varias são as regras que devemos observar! *A pressa ao sentar-nos, a escolha de um lugar que* não nos convem, uma ostentação de pueril appetite, olhos ávidos sobre os manjares, ar guloso, mãos sempre em movimento, dedos sempre molhados, são asquerosas grosserias. Cumpre-nos evitar: 1º, roer, golpear e chupar com estrondo os ossos para comer-lhe o tutano; 2º, quebrar os ossos da carne ou os caroços da fruta; 3º, fazer ruído mastigando ou bebendo; 4º, metter no prato commum, molheira, etc., colhér velha ou pão mordido, ou servir-nos da colhér principal. Em summa é cousa indecente o sentar-nos á mesa ou o erguer-nos della antes dos outros, preferir certas iguarias sem justificada razão, estranhar certos pratos bem que ignotos nos sejão, decidir magistralmente ácerca dos manjares e seus adubos, e menos ainda sobre o preço e mingua dos taes manjares, *sem causa* bastante.

Saibão pois os que lerem este Manual, e queirão aproveitar-lhe a *leitura, que na mesa* é onde qualquer não póde encobrir o menor defeito. Devemos observar pois as cousas repugnantes nos outros para evita-las. Taes são o comermos apressada ou vagarosamente. O primeiro modo indica miseria, fome, gula, e só vontade de comer. O segundo designa não gostarmos das iguarias, ou que, se mastigamos, é para encher tempo. Nem devemos estar sempre calados á mesa, mas alegra-la com chistes ou praticas festivas, visto não ser essa a hora ou sitio em que tratemos assumptos graves. Tambem não façamos de bobo ou chocarreiro, pois aliás dariamos a pensar aos commensaes que vinosos

fumos nos toldão a cabeça. Não cheiremos cada prato fazendo um trejeito e deixando de comer o que elle contém, porquanto tachamos o dono da casa, e nauseamos os convidados. Nem tão pouco tiremos de todos os pratos indistinctamente, pois grangeariamos fama de glotões e parasitas. Cuidem sobretudo os iniciados nesta preciosa arte em comer com tal asseio que não sujem a toalha ao trinchar ou deitar vinho nos copos, nem o guardanapo á força de limparem a boca e os dedos. Quando espirrarem, tossirem, cuspirem ou se assoarem, etc., ponhão sempre ante o rosto o guardanapo, a mão, ou abaixem a cabeça, virando-a para o lado. Emfim, não esqueção que a minima falta na mesa é defeito capital nos assistentes de lesa-gastronomia. E para que a sua instrucção seja cabal nesta tão grata quão proveitosa sciencia, aprendão e pratiquem agradecidos as seguintes regras tão conformes a seus principios afim de bem trincharem os manjares, servirem-os, e tomarem ou offerecerem as bebidas.

Muitas artes de cortar temos em varias linguas, porém realmente o methodo mais commodo, grato e isento de inconvenientes para repartir as iguarias, é que estas venhão para a mesa já trinchadas, pois triste cousa é o vermos um gastronomo bem educado repartir toda a comida, fazendo dissecções de carnes, pernas, costellas, aves e peixes, formando linhas sobre empadas, chouriços, pasteis, etc., provando apenas essas cousas qual outro Tantalo em meio de abundantes comidas, bocejando a miudo, e com o nariz cheio do fumo que ellas exhalão, sobre ás vezes deitar a perder o collete ou as pantalonas com algumas nodoas de gordura. Tambem lhe acontece cortar-se ao trinchar, o que certo deve aguar-lhe o prazer de servir os outros. Se não é que certo motejador imprudente lhe diz com riso sardonico: « Esta salada podia temperar-se segundo a arte, mas Vm. não lhe poupou o sal. »

1.º Deve o gastronomo que ha de repartir sentar-se em distancia proporcionada a todos os convidados.

2.º Cuide em que o trinchante e as facas estejão como devem, afim de segurar e dividir os manjares sem machuca-los, destroçando os bocados e salpicando a mesa, etc., com o molho.

3.º Deve começar os pratos pelas pessoas principaes ou pelas que forão convidadas, preferindo, em igualdade de caso, a senhora ao cavalheiro se uma ou outro lhe ficão á ilharga.

4.º Reparta de tal sorte tudo que sempre sôbre e nunca falte, nem escassa ou demasiadamente. Nem sirva prato já servido ou com colhér que tocasse outra iguaria, para o que costumão deixar-se os pratos com seus talheres, se delles houver quantidade bastante.

5.º Annuncião-se as sôpas para que cada qual peça a

de que mais gostar. Sirvir-se-hão as taes sôpas com uma grande colhér, bem como os grãos, hervas, aletria, etc., caldos ou môlhos, sendo preferidas as pessoas principaes ou as senhoras.

6.º O cozido apresenta-se regularmente em um grande prato, e só. Repartem-se os grãos ou a verdura, e trincha-se a vacca em talhadas não mui grossas; através o carneiro ao fio das costellas; o chouriço em rodas e o presunto em lascas. Estas cousas collocadas em um ou mais pratos circularáõ a mesa para cada um dos commensaes tomar o que mais lhe convenha.

7.º A vacca ou vitela cozida ou assada cortar-se-ha pela cartilagem; junto ao osso que é mais saborosa. Cortar-se-ha tambem em porções não grossas todo o genero de linguas, das quaes agrada geralmente a mais gorda.

8.º O lombo de bezerro, leitão, carneiro, trincha-se a fio ou através em pequenas talhadas, mas o delicado rim e o lombo de porco em razoaveis bocados.

9.º Parte-se a espadoa de cima para baixo em talhadas; a omoplata a fio e por costellas. O peito, tirada a pelle que é saborosissima, divide-se por costellas.

10.º Em cabeça de quadrupede de bom tamanho, olhos e orelhas são regalada iguaria. Dividem-se os miolos em pedaços para quem delles gosta, e em pequenas porções a lingua, faceira, etc.

11.º O presunto, quer seja quente ou frio, corta-se sempre em lascas através, e a espadoa, lombo e omoplata como o carneiro.

12.º A perna de carneiro, vitela ou cabrito, divide-se em talhada.

13.º Ao javali, cabrito-montez, leitão e a qualquer outro pequeno quadrupede, corta-se-lhe a cabeça e as orelhas. Divide-se em metade, cortando-se lhe a perna e a espadoa esquerda, depois a perna e a espadoa direita; extrahe-se a pelle do restante, e parte-se para quem gosta. Divide-se em duas partes o espinhaço, e serve-se em pedacinhos, sendo mui saborosos os do pescoço, costellas e pernas.

14.º O perú, gallinha, pomba, pombinhos, frangos e outras aves segurão-se com o trinchante, e embebendo nellas a faca, corta-se com esta o nervo que une a perna ao corpo. Corta-se-lhes igualmente a aza pela junctura do lado esquerdo; pratica-se o mesmo com o direito. Separa-se-lhes o estomago, a ossada e rabadilha em duas partes. Se fôr perú, serve-se o ubre em pedaços á parte, e o peito ao comprido, e logo em pedaços através, ficando só o esqueleto.

15.º Quando essas aves são mui tenras, dividem-se em

duas partes ao comprido e servem-se. O pedaço da rabadilha é regalado. As perdizes tambem se trinchão assim, porém maior obsequio gastronomico é dar-se a cada pessoa um ou dous passaros sendo pequenos.

16.º Divide-se em talhadas a cerceta, o pato ou qualquer outra ave aquatica. Começa-se pelo lado do estomago, e depois pelas pernas e azas.

17.º Coelhos e lebres partão-se ao comprido desde o pescoço, ficando o dorso dividido em duas partes. Extrahem-se-lhes os lombinhos cortando-os de través em pequenos bocados.

18.º Trinchão-se os pescados com uma colhér, e só serve a faca para cortar-lhes a cabeça ou fazer em postas a angula. Advirta-se porém que a perca dourada ou o bacalhão cortão-se pelo fio do espinhaço, por ser elle a parte mais carnosa e delicada, e depois em porções. A lampreia, caboz e peixes menores far-se-hão com a colhér em dous ou tres pedaços através, merecendo-nos preferencia o que está mais perto das barbatanas.

19.º Ha varios temperos para saladas: anchovas, azeitonas, ovos duros, alho, hervaboa, cebola, salada real, salada favorita, salada capuchinha, etc.; mas é necessario que para todas ellas concorrão quatro pessoas: um *prodigo* para o azeite, um *avaro* para o vinagre, um *prudente* para o sal, e um *tonto* para mexê-la. A circumstancia que a isso accrescenta o Italiano corresponde em nosso idioma a um *selvagem* para comê-la.

20.º Em massas grandes e quentes, v. g., tortas, empadas, recheios, se a tampa não estiver sobreposta, dá-se-lhe um córte circular, passa-se essa metade a outro prato; serve-se primeiro o interior, e depois a massa exterior a quem della gosta.

21.º Os pasteis de nata, amendoas, frutas ou doces, offerecem-se inteiros se são pequenos, e em pedaços desde o meio até a circumferencia se fôrem grandes.

22.º Dividir-se-hão, nos postres, os melões em talhadas compridas, e as melancias em talhadas circulares. Quanto ás peras, maçãs, alperches, tomão-se com um garfinho ou ponção; aparão-se de alto abaixo, dividem-se em quartos ao comprido, e servem-se com a ponta da faca.

23.º Serve-se o café em taças ou grandes chicaras com seus pires e colherinhas, deitando-se da cafeteira tanto café quanto baste para encher quasi a taça. Se levar leite, deite-se-lhe este de modo que o café com elle misturado não trasborde no pires. Tire-se o assucar em pó do assucareiro com a colhér geral, e se estiver em torrões, com uma pinça. Servir-se-ha ás senhoras e principaes cavalheiros, deitando-lhes mais se quizerem. Enchão-se depois os copos de licôres, e distribuão-se a quem os pedir.

24.º Use de palitos, limpa-dentes, e enxague a boca, segundo o estylo da mesa, mantendo sempre a compostura, decencia e opportunidade em tudo. Com estas qualidades e a exacta observancia de todos os preceitos anteriores da gastronomia, desfructaráõ os que seguirem este salutifero systema os verdadeiros prazeres da mesa, e desfructa-los-hão muito mais celebrando-os com os encantos da poesia festival, volvendo-se por isso as delicias da sociedade.

Advertencia sobre o banho de Maria.

O banho de Maria consiste em ter ao fogo uma panella de ferro, folha, ou cobre estanhado, com agua a ferver, e collocar-se dentro della outra de menor capacidade, mas não de cobre, que contenha os objectos que se quizerem cozinhar, já temperados; esta ultima panella mette-se dentro daquella, e ambas se tapão, e assim se coze o que se deseja; advertindo, porém, que a agua a ferver que contiver a primeira panella não se deve nunca deixar diminuir consideravelmente; reforma-se em caso tal com outra agua a ferver que deve estar de prevenção, e á parte em uma chaleira. Tudo o que se cozinhar por este modo será mais saboroso e saudavel.

O COZINHEIRO IMPERIAL.

Sôpas, potagens, panadas e caldos.

Sôpas ou potagens.

Poucas cozinheiras, mesmo as presumidas, sabem tratar com methodo de uma panella de sôpa, e de ordinario nas casas oppulentas é que se come peior, posto que seja uma cousa muito boa e muito sã, quando é bem feita.

A carne mais sã e mais fresca dá o melhor gosto ao caldo; as peças de vacca mais estimadas para fazer um bom caldo são as da alcatra, do assêm, do peito e da noz; as peças mais proprias para servir na mesa são da alcatra e do peito; não se deve deitar vitela no caldo, senão em caso de doença, e então só depois de ter fervido uma hora; de outra maneira a carne se faria vermelha. Quando a panella está bem escumada, tempera-se de sal, deitão-se-lhes os legumes, bem escolhidos e lavados, assim como aipo, cebolas, cenouras, alhos bravos, couves, etc., fazendo-os ferver brandamente durante cinco horas até oito; passando-os depois por um peneiro ou guardanapo, deixa-se descansar para se servir. É muito máo costume servir a sôpa a escaldar, porque se não póde comer com gosto.

Sôpa de pão.

Deitão-se em uma sopeira codeas de pão cortadas; deitão-se-lhes duas colhéres grandes de caldo, um pouco gordo, e deixão-se embeber um instante; no momento de se servir, deita-se-lhe caldo sufficiente, tirão-se os legumes da panella para um prato, e pòe-se ao lado da sôpa.

Sôpa aboborada.

Ponha-se em uma panella uma porção de fatias finas de pão bem tostadas, deite-se-lhe em cima sufficiente quantidade de caldo de vacca cozida, e ponha-se tudo a fogo lento, para que se cozão gradualmente, e sem que se sequem. Quando as fatias estiverem bem aboboradas, ajuntem-lhe o caldo necessario para que fique a sôpa prompta, e mande-se á mesa.

Sôpa de péros camôezes.

Esta sôpa faz-se em uma panella de barro, nova, em que se deitará o môlho de quaesquer assados, e 4 peros cortados em talhadas; vai assim ao fogo para ferver, até que *a fruta esteja cozida*; *depois do que* lança-se tudo em uma vasilha conveniente, que deve conter já fatias de pão tostadas, e colloca-se sobre tudo o assado que se quizer, guarnecido com rodas de limão, e vai para a mesa.

Sôpa fervida.

Tomai pedaços de pão tostados de ambos os lados, e que levem a côdea, espetai-os no garfo, e mettei-os a embeber cinco minutos dentro da panella na parte contraria ao cachão. Tirai os e ponde-os em uma cassarola, a qual depois collocareis sobre um fogo brando, onde a deixareis um pouco de tempo, e depois lançai a sôpa na terrina, deitando-lhe por cima mais caldo da panella; é preciso meia hora para toda esta operação.

N. B. Uns raminhos de salsa verde, deitados por cima, dizem-lhe muito bem.

Uso do caldo de vacca.

O bom caldo é muito util na cozinha para molhar os guisados e adelgaçar os molhos; d'onde se faz tambem excellentes sôpas, taes como de arroz ou aletria; póde-se assim empregar o caldo da vespera, logo que seja passado pelo peneiro, e desengordurado sahindo do lume.

Arroz gordo.

Toma-se uma porção de arroz sufficiente para quatro pratos; lava-se muitas vezes em agua fria, esfregando-se com as mãos; faz-se cozer logo em uma pouca de agua, depois ajunta-se-lhe caldo em quantidade bastante, á medida que engrossa; deixa-se ferver tres quartos de hora em lume brando.

Arroz com differentes substancias.

Escolhido, bem lavado e escorrido o arroz, coza-se em caldo magro, ou de carne, e ao tempo de ir para a mesa accrescentem-lhes as substancias de quaesquer legumes, segundo o gosto de cada um, preparada de antemão; fervão com o arroz por alguns minutos, e deite-se na sopeira.

Arroz á turca.

Fação ferver um pouco de arroz em agua, tintura de açafrão, pimenta do reino moida e sal. Depois lancem tudo em uma cassarola barrada de manteiga no fundo, e ponha-se a cozer a fogo moderado. Ponha-se depois em um prato fundo, com algum caldo á parte para quem o quizer comer mais ralo, e sirva-se.

Aletria.

Deita-se em uma cassarola, sobre o lume, caldo para oito pratos de sôpa; logo que ferva, deite-se-lhe meio arratel de aletria, depois de a ter apertado ligeiramente entre os dedos, afim de dividi-la; mexe-se com uma colhér, deixa-se ferver vinte minutos.

Sôpa de massa.

Faz-se como a precedente, mas de fórma que o caldo não ferva, porque se tornará em godilhões; em se deitando a massa, mexe-se sempre com uma colhér, até que esteja em perfeita fervura. Empregão-se duas colhéres cheias de massa para cada prato.

Differentes sôpas magras.

As tres sôpas antecedentes podem ser feitas em agua, deitando-lhe sal, um bocado de manteiga bem fresca, e gemmas de ovo batidas ou um pólme qualquer.

Sôpas de leite.

O arroz, a aletria, a massa, podem ser feitas em sôpas de leite; os processos são os mesmos como para o caldo, ajuntando-se-lhe assucar, uma colhér de agua de flôr de laranja, e gemmas de ovo se quizerem.

Sôpa de tartaruga.

Ponha-se a cozer uma cabeça de vitela, tirem-lhe depois os ossos, e cozão-a em uma cassarola com uma porção de cebolas já cozidas, pimenta, casca de limão raspada, e sal; esprema-se depois tudo, e côe-se por uma peneira, ajuntando-se-lhe os miolos da vitela, ostras, alguma essencia de anchovas, vinho branco, sumo de limão e moelas de aves domesticas. Tudo isto deve ser cozido a fogo lento, tendo-se-lhes ajuntado algumas pequenas almondegas feitas com ovos cozidos, e cousa de uma duzia de outras almondegas compostas de carne e peitos de aves.

Devem as primeiras das almondegas acima ditas ser temperadas e amassadas com noz moscada ralada, pimenta em pó, sal, sumo de limão, e a necessaria manteiga fresca, e estas bolinhas devem ser do tamanho de ovos de pomba, para melhor se assemelharem aos ovos de tartaruga, e se ajuntaráõ á sôpa um momento antes de se mandar á mesa.

É a isto que se dá o nome de *sôpa de tartaruga*, porque se servem, para a fazer, de uma concha ou casco deste animal amphibio, em a qual vai ao forno para córar. Póde comtudo supprimir-se a falta das almondegas com pedaços de côdea de pão redondos. Tambem lhe podem ajuntar algum pimentão maduro bem pisado.

Segundo este methodo póde qualquer pessoa preparar a verdadeira sôpa com o animal de que toma o nome, uma vez que tenha posses para isso.

Sôpa magra.

Faz-se esta sôpa ou caldo magro espesso com feijões seccos, cenouras, cebolas e aipo; passa-se tudo isto pela peneira, e depois fregem-se em uma cassarola separadamente outras cenouras e aipo, com um bocado de manteiga de vacca. Quando isto estiver meio frito, deite-se-lhe o primeiro caldo, deixando tudo a fogo lento até que acabe de cozer-se. Podem acrescentar-se-lhe postas de carpa, tenca, ou de outro qualquer peixe, bem como ancas de rã para melhorar o caldo, passando-o na peneira. Coze-se depois a couve limpa e dividida em quartos, com manteiga de vacca, e depois deita-se-lhe o caldo, e vai para a mesa.

Sôpa de couve com toucinho.

Toma-se um arratel de toucinho do peito, lava-se e rapa-se o couro, mette-se em uma panella com um chouriço de quarta. Logo que a agua ferva, deitão-se-lhe couves á porporção do tamanho da panella, lavão-se em agua fria, deitão-se com o toucinho, e ajunte-se-lhe uma quarta de unto derretido, e não precisa sal; deixa-se ferver tudo duas horas a grande lume, e servir como de caldo gordo para temperar uma sôpa de pão que deve chegar para oito pessoas; tira-se o chouriço, as couves e o toucinho para um prato, o que se serve ao lado da sôpa.

Sopa de couves e porco fresco.

Faz-se como a precedente. O pedaço mais conveniente é o pernil; serve-se separadamente sobre um prato como a peça de vacca; é necessario ao menos tres horas para se cozerem a grande fogo; não se lhe deita unto nem chouriço e salga-se como uma panella.

Outra sôpa de couves.

Tirem bem o sal a uma boa talhada de presunto, e ponhão-o a cozer em agua sufficiente, e em uma olha, com outro tanto de toucinho, ajuntando-lhes cebolas, cenouras, e uma ou mais couves cortadas em quatro partes (depois de lavadas em agua a ferver); e quando tudo estiver em ponto conveniente de cocção, colloquem, em um prato fundo, pedaços de pão muito miudos, e sobre estes o presunto, e em cima destes uma camada de couves, e assim por diante, até acabar de collocar tudo; muitas pessoas ajuntão-lhe queijo de Parma ralado, ou outro; depois adorna-se a circumferencia do prato com pequenas lascas de toucinho, e vai a tostar em fogo lento. Tambem podem servir perdizes em lugar do presunto. Quando quizerem mandar este prato para a mesa, tirem-lhe a gordura, pondo-a de parte, para quem se quizer servir deste môlho.

Sôpa de hervas.

Tomão-se azedas, acelgas, alface, beldroegas, cerefolio, salsa, cebolinhos, de cada uma destas hervas em proporção

de sua força; lavão-se, e picão-se sobre uma mesa. Fazem-se cozer em secco em uma cassarola com um bom pedaço de manteiga; logo que ellas se reduzem, deita-se agua sufficiente, sal, e nunca pimenta; tempera-se a sôpa logo que ferva; deita-se-lhe, para engrossar o môlho, gemmas de ovo. Póde-se, segundo o gosto, servir-se, em lugar de agua, de caldo de feijões, de lentilhas ou de ervilhas.

Sôpa de legumes.

Cortão-se pequenos bocados bem finos de cenouras, nabos, pastinacas, alhos bravos, cebolas, etc., fazendo-os *refogar em uma cassarola com um pedaço de manteiga.* Logo que estes legumes começarem a córar, pisa-se um pequeno bocado de azedas, salsa, cebolinha, alface, e cerefolio, que se porá a cozer tambem durante um quarto de hora, molha-se com caldo ou agua, deixa-se ferver uma hora, e deita-se sobre o pão cortado em talhadas.

Sôpa de alfaces.

Lavem em agua fervendo as alfaces que quizerem, comtanto que sejão bem repolhudas e frescas, e havendo o cuidado de as conservar inteiras, escorrão-se, e deixem-se esfriar, e depois amarrem-as. Colloquem em uma cassarola lascas de toucinho e algumas talhadas de vitela, e ponhão-se sobre estas as alfaces adubadas, ajuntando-lhes tres cenouras cortadas em tiras, tres cebolas e dous cravos da India; deitem sobre tudo um bom caldo, e coza-se tudo a fogo brando. Depois retire-se a cassarola do fogo; cortão-se as alfaces em tiras ao comprido, e vão-se pondo em um prato fundo, sobre uma camada de miolo de pão, e assim por diante, até não haver mais alface para collocar no prato; rega-se depois tudo com caldo passado pela peneira, e torna tudo ao fogo para engrossar.

Caldo de miolo de pão.

Deita-se em uma cassarola sobre um fogo vivo meia canada de agua, miolo de um pão molle de dous arrateis, uma quarta de manteiga bem fresca, sal e pimenta; faz-se reduzir á fórma de um molho, mexendo de tempo a tempo com uma colhér; e para servir-se deitão-se-lhe gemmas de ovo batidas; póde-se fazer com miolo de pão duro, ou com a côdea, para que elle seja mais estomacal.

Sôpa á Delfinado.

Toma-se uma libra de farinha de trigo, e amassa-se com agua e sal; e feita a massa, de maneira que esteja alguma cousa branda, corte-se em pedaços do tamanho de um ovo, e estendão-se depois estes pedaços com um rôlo até que fiquem mui delgados; ponhão-se então sobre uma mesa. Deve haver ao fogo uma panella de ferro com 4 quartilhos de agua, e quando esta estiver quente, tempere-se

de sal, e deitem-lhe uma quarta de manteiga, ou de banha de porco; quando tudo começar a ferver bem, lancem-lhe a massa, tendo-a antes cortado em tiras delgadas, e havendo o cuidado de as irem lançando no lugar onde a agua mais ferver. Depois póde diminuir-se o fogo, para que a sôpa se vá cozendo brandamente por espaço de uma hora, ou de hora e meia, mexendo-se de quando em quando até ao fundo, para não pegar.

Se a sôpa ficar muito compacta, lancem-lhe quanto baste de agua quente; e se, ao contrario, parecer muito fina, se lhe deitará mais massa. Esta sôpa é saborosa, nutritiva, e farta muito; e a quantidade que apontamos sustentará, no campo, seis pessoas, comendo metade ao jantar, e a outra metade á cêa. Os Turcos fazem muito uso della, e chamão-lhe *Touble*, por ter sido annunciada por um Francez do Delfinado.

Dez libras de farinha fazem treze e meia de massa, a qual preparada pelo presente methodo será sufficiente para sustentar sessenta pessoas pobres em um dia. Ora, estas dez libras de farinha devem ser amassadas com dez canadas de agua, e 2 libras de manteiga, ou de banha de porco, e sal.

Convem não demorar a sôpa, depois de feita, por muito tempo na panella, se esta fôr de ferro ou de cobre, porque póde tomar máo sabor.

Sôpa de espargos com pólme verde, gordo ou magro.

Para se fazer uma sôpa em magro, faz-se um caldo de raizes; logo que se passe pelo peneiro, toma-se uma parte delle para fazer cozer um selamim de ervilhas verdes; tomão-se os espargos de mediana grossura quanto fôr preciso para guarnecer a sôpa, cortão-se de comprimento de tres dedos, fazendo-os entesar um momento em agua a ferver, e deitão-se em agua fria; fazem-se escorrer, e atão-se com um cordel em pequenitos feixes, cortão-se-lhes as pontas, e poem-se a cozer com ervilhas: logo que as ervilhas estiverem cozidas, abobora-se a sôpa com o caldo de raizes, guarnece-se o prato com os espargos; mistura-se pólme de ervilhas. A sôpa gorda se faz da mesma maneira, tomando um bom caldo gordo em lugar do magro.

Sôpa de abobora.

Descasquem, limpem bem e cortem em talhadas iguaes uma porção de abobora madura, e lancem-as em agua a ferver, que tenha sal; escorrão-se depois, e cortem-se em pedacinhos miudos e do mesmo tamanho; depois deitem-os em uma cassarola com manteiga de vacca, sal, noz moscada e algum miolo de pão; regue-se tudo isto com nata, e volte ao fogo; tendo-se o cuidado de mover continuamente a cassarola para que a sôpa não pegue. Cortem-se então alguns bocados de pão, iguaes aos da abobora: colloque-se metade

da massa da sôpa em um prato fundo, deitem-se-lhe em cima o pão e a abobora em fórma de corôa, e cubra-se tudo com o resto da massa. Ponha-se então a fogo moderado, para que se vá cozendo de vagar. Logo que esteja prompta, retire-se do fogo, e humedeça-se com nata bem quente, e manteiga; servindo-se esta separadamente aos que quizerem liquidar esta sôpa.

Sôpa de queijo em gordo e magro.

Para se fazer em magro, faz-se um caldo de couves e legumes; quando estiver feito, e passado pelo peneiro, deita-se-lhe pouco sal; pega-se no prato em que se deve servir, que deve ir ao fogo; toma-se meio arratel, ou tres quartas, conforme a quantidade da sôpa, de queijo de Gruyère, rala-se a metade, e a outra corta-se em fatias delgadas; deita-se um pouco de queijo ralado no fundo do prato com pequenos pedaços de manteiga; cobre-se com fatias de pão, muito delgadas, depois uma camada de queijo cortado, outra camada de pão, que se cobre de queijo ralado, e assim por diante, até acabar por queijo cortado, e pequenos pedaços de manteiga; molha-se com uma parte de caldo, faz-se aboborar até que faça uma pequena rapadura no fundo do prato, e que não reste mais caldo. Antes de servir-se, deita-se-lhe caldo e uma pouca de pimenta inteira. Esta sôpa deve ser servida um pouco grossa. Em gordo faz-se da mesma maneira, servindo-se de um caldo gordo de couves; não se desengordura o caldo muito, nem se lhe deita manteiga.

Sôpa para dias de carne.

Tomem-se em partes iguaes, nabos, cenouras, alhos porros, cebolas, aipo e batatas, limpem-se, lavem-se, e cortem-se em pedacinhos iguaes; deite-se tudo em uma cassarola, que contenha manteiga, e molhe-se com a quantidade necessaria de caldo de carne; e assim se collocará a cassarola em fogo brando, até que a sôpa esteja cozida. Deite-se então em uma terrina, em que se tenhão posto fatias de pão, aletria, ou outra qualquer massa, e melhor ainda fécula de batatas; e, se quizerem, enfeitem esta sôpa com espargos, ou ervilhas novas, conforme a estação: e mande se para a mesa.

Sôpa de leite de gallinha (gemmada).

Deitão-se em uma escudella, ou pequena terrina, tres a quatro onças de assucar em pó, tres gemmas de ovo, e meia colhér de agua de flôr de laranja; bate-se este mixto até que fiquem as gemmas dos ovos branquejando; quanto mais fôrem batidas, melhor será. Vasa-se pouco a pouco, sobre esta mistura, um quartilho de agua a ferver, voltando a depressa, para que os ovos se não coalhem. Assim se faz o leite de gallinha; bebe-se o mais quente possivel.

Sôpa á bearneza.

Depois de lavadas uma couve e quatro alfaces repolhudas, escorrão-se e ponhão-as em uma cassarola com pedacinhos de toucinho, uma lasca de presunto doce, um salchichão, e dous quartos de ganso; coza-se tudo em caldo sem sal, ajuntando-se-lhe um molho de salsa, e duas cebolas picadas, com outros tantos cravos da India. Escorrão-se separadamente a carne e os legumes; tire-se-lhes a gordura, passe-se o caldo, e tomando-se miolo de pão de centeio cortado em fatias finas, fação com estas uma corôa em um prato fundo, interpondo-lhes o toucinho e as alfaces por quatro partes, e enchendo o centro da corôa *com qualquer substancia.* Colloque-se depois por cima de tudo o presunto, os quartos de ganso, e o salchichão em torno feito em rodas. Toste-se a fogo brando, e sirva-se esta sôpa bem quente.

Sôpa á italiana.

Para se fazer sôpa á italiana, cozem-se dous arrateis de carneiro, e meio arratel de toucinho, em uma panella, com canada e meia de agua, meio quartilho de vinho, algumas *gottas de vinagre, cheiros e cebolas; estas cebolas* hão de ser cravejadas com cravos e canella inteira; quando estiver cozido, tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a ferver; depois tira-se fóra o toucinho e o carneiro, de sorte que fique o caldo limpo; e logo que esteja reduzido a tres quartilhos, deita-se-lhe uma quarta de manteiga e quantidade de pimenta; poem-se a ferver, e quando estiver feito o caldo, deitão-se-lhe dentro dous bolos de assucar, e manteiga em pedacinhos, e ferva-se até que engrosse, mexendo-se sempre; deite-se-lhe meia duzia de gemmas de ovo batidas com quantidade de limão e canella; quando estiver bem grosso, deite-se no prato, pondo-se-lhe o carneiro por cima, que se deve conservar *sempre quente, guarnecido de fatias de limão, e polvilhado* com canella, manda-se á mesa.

Sôpa de macarrão.

Ponha-se ao fogo um bom caldo gordo, e logo que começar a ferver, deite-se-lhe maior ou menor quantidade de macarrão quebrado, e lavado (se fôr preciso). Quando tiver fervido cousa de uma hora, diminua-se o fogo, para que se coza, e ajunte-se-lhe queijo parmezão, ou outro, ralado. Quando esta sôpa fôr para a mesa, póde-se fazer mais espessa, ajuntando-lhe alguma fécula de batatas, pondo de parte na mesa o queijo ralado, porque o queijo póde ser deitado ainda mesmo que a sôpa esteja pouco quente.

Macarrão.

Cozido o macarrão em caldo limpo com sal, pimenta e noz moscada raspada, tira-se e lança-se em uma cassa-

rola com manteiga de vacca, queijo de Parma, ou hollandez, cortado miudissimo com pimentão e alguma nata. Quando o queijo começar a fazer fèveras, deite-se o macarrão em um prato côvo com miolo de pão e pão ralado; regue-se depois com manteiga quente, e dê-se-lhe côr ao forno, ou com a pá em braza.

Sôpa á franceza.

Para se fazer sôpa á franceza, põe-se a afogar em uma tigela grande dous pombos, duas perdizes, uma adem (tudo inteiro), um coelho em metades, uma gallinha em quartos, um chouriço, uma posta de presunto, um arratel de toucinho picado, cheiros, meia duzia de olhos de alface ou de chicoria, ou de couve murciana, todas as especies inteiras, só a pimenta pisada, e uma capella grande de cheiros; quando tudo estiver cozido, e temperado de sal e dos mais adubos pretos que lhe faltassem, deitão-se dous pães em um prato, feitos em sôpa, molhados com o caldo, e deixão-se aboborar; quando se quizer mandar á mesa, vai-se pondo por cima das sôpas toda a carne, peça por peça, e guarnecem-se com olhos de alface ou de chicoria (tudo mui bem cortado), com sumo de limão por cima, e assim vai á mesa.

Esta sôpa é boa para merendas, guarnecida com figados de gallinha.

Sôpa de cabeça de carneiro.

Esfole-se uma cabeça de carneiro, a que se tenhão tirado os chifres, divida-se em todas as suas partes, tirem-se-lhe com cuidado os miolos inteiros e a lingua, e lave-se tudo muito bem. Ponha-se depois ao fogo com agua e sal, em uma panella propria, e quando levantar fervura, separem-se os miolos, e faça-se ferver o resto a fogo forte, até que esteja bem cozido, havendo o cuidado de escumar bem a panella. Logo que tudo esteja bem cozido, côe-se por um peneiro fino; tire-se a lingua, guarde-se o caldo, e rejeite-se o resto. Cortem a lingua e os miolos em pedacinhos; refoguem-se, em outra panella, algum toucinho, e depois os temperos, como para uma sôpa de vacca, ou segundo o gosto de cada um, e logo que estejão refogados, lancem-lhes em cima o caldo, com a lingua e os miolos, e quanto baste de fatias de pão, e coza-se esta sôpa, até estar em termos de ir para a mesa. Póde tambem levar cenouras, ou outro legume, posto que sem elles seja igualmente uma sôpa saborosa.

Sôpa de qualquer genero de assado.

Feito um pão pequeno em fatias, deitão-se algumas dellas em uma frigideira grande untada de manteiga, cobrem-se de assucar e de canella, sobre esta camada põe-se outra da mesma sorte, e por cima della uma pequena de manteiga de vacca lavada, e açafrão; deita-se-lhe um pouco

de caldo de gallinha ou de carneiro, e deixa-se estufa brandamente em pouco lume, e tirando-se logo delle, deita-se-lhe uma duzia de ovos por cima (ou menos, conforme fôr a frigideira), com assucar e canella; feito isto, toma-se uma tampa com brazas, e põe-se um pouco levantada sobre a sôpa, até que tome boa côr; tira-se da frigideira, põe-se no prato, e trincha-se então o assado, que póde ser: gallinhas, frangãos, pombos ou perús.—*Este é um prato ordinario.*

Sôpa dourada.

A sôpa dourada faz-se como a anterior: *sôpa de todo o genero de assado.* Leva uma duzia de ovos, um arratel de assucar, um pão pequeno, uma quarta de manteiga lavada, canella e agua de flôr.

Sôpa de amendoa.

Faz-se deitando-se em meia canada de leite oito gemmas de ovo, meio arratel de assucar, quatro onças de amendoas mui bem pisadas, e uma quarta de manteiga; tudo isto junto, depois de mui bem batido, põe-se em um tacho a cozer a fogo brando; quando fôr engrossando, lança-se em um prato ou frigideira; põe-se a córar na torteira, ou no forno, e depois de córado serve-se na mesa.

Sôpa dourada de nata.

Fazem-se dous pães em fatias; e depois de serem estas passadas em um pólme feito de uma duzia de ovos batidos, vão-se pondo em um prato untado de manteiga, em camadas; cada camada de fatias cobre-se de assucar e canella; põe-se a córar, e depois batem-se bem duas tigelinhas de nata nos ovos que sobrarem, com assucar e canella, e deita-se este pólme por cima das fatias, as quaes se tornão a córar; deita-se por cima mais canella e assucar, e manda-se á mesa.

Outra sôpa de nata.

Consta este prato de uma tigela grande de nata, quatro ovos com claras, meio quartilho de azeite doce, tudo mui bem batido, e um arratel de queijo, que se fará em fatias delgadas, outras tantas de pão, outro arratel de assucar e alguma manteiga lavada; unta-se o prato, e fórma-se nelle uma camada de fatias de pão, bate-se um pouco de pólme das natas e ovos, e assucar em pó por cima; sobre esta camada poem-se outras de fatias de queijo, com outro pouco de pólme e assucar por cima, uns bocadinhos de manteiga lavada; desta fórma vai-se enchendo o prato até se acabar tudo; e terá a ultima camada de queijo, ficando a sôpa bem ensopada. Feito isto, põe-se a cozer no forno, e quando estiver meia cozida, deitão-se-lhe duas tigelas de nata por cima sem ovos nem assucar; acabando assim de cozer manda-se á mesa.

Sôpa de abobora á brasileira.

Descasque-se, limpe-se e corte-se em pedaços miudos a abobora de agua, lave-se e ponha-se a cozer em agua e sal. Tome-se em panella á parte um pouco de toucinho derretido, e refoguem-se nelle todos os temperos; deite-se-lhe dentro a abobora; escorrida da agua, deixe-se tomar gosto e depois deitem caldo para acabar de cozer e fazer a sôpa, que poderá tambem levar lascas de presunto, carne de porco, etc.

Sôpa tostada.

Um prato de sôpa tostada consta de um pão de vintem feito em fatias, meio arratel de manteiga de vacca e meio arratel de assucar; untadas as fatias de manteiga e cobertas de assucar em pó, de uma e outra banda, vão-se pondo em um prato ou frigideira, até se acabarem, e logo lance-se por cima toda a manteiga que ficar, e ponha-se a córar em fogo brando; assim vai á mesa.

Tambem este prato serve para qualquer genero de assado, se delle quizerem aproveitar.

Sôpa de queijo e lombo de porco ou de vacca.

Um lombo de porco ou de vacca, depois de estar quatro dias de vinho e alhos, ponha-se a assar; quando estiver assado e feito em talhadas delgadas, tome-se uma frigideira untada de manteiga de vacca, ponhão-lhe fatias de pão, e sobre ellas fatias de queijo mui delgadas, e por cima destas as talhadas de lombo; deitem-lhe miolo de pão ralado e assucar, e desta maneira enchão a frigideira até acima, e quando estiver cheia, deitem-lhe por cima meia duzia de ovos batidos, e mande-se ao forno a cozer, e logo que estiver córado, fação-lhe uns buracos com um garfo, deitem-lhe assucar por cima, e mandem á mesa com canella pisada.

Cevada aljofrada.

Chama-se assim á cevada mondada; a qual, lavada que seja em agua morna, deixa-se de môlho por algumas horas para depois cozê-la com leite, ou caldo temperado de sal. Descascada e passada pela peneira, dá o que vulgarmente se chama crême de cevada ou papas, que são mui nutritivas. Cozida a cevada sómente com agua, e passada pela peneira, constituirá, segundo a consistencia que se lhe der, um alimento ou bebida substancial; mas convem para isso ser aromatisada com agua de flôr de laranja, deitando-se-lhe assucar ou sal, para não ficar insipida.

Panada ou substancia de pão.

Coza-se a fogo lento, e a tempo necessario, certa quantidade de pão com agua commum; e quando esta massa se tornar espessa, ajuntem-lhe manteiga de vacca e sal; e

logo que estiver cozida, deite-se-lhe um batido de gemmar de ovo, e sirva-se. Este alimento é optimo para crianças e velhos, comtanto que seja bem cozido e temperado, porque do contrario, em vez de fortalecer o estomago, debilita-lo-ha.

Sôpa de abobora d'agua com camarões.

A abobora deve ser descascada, limpa do miolo, lavada, e cozida em agua e sal. Refoguem em uma panella com azeite, cebolas, salsa, tomates, tudo bem miudo, pimenta da India e alguma de grumari, louro, alho e sal. Descasquem uma porção de camarões crus, e refoguem-os igualmente naquella mistura, e depois ajuntem-lhes a abobora cozida e escorrida, deitem-lhes agua, e ferva-se tudo para acabar de cozer-se; tempere-se de vinagre, e sirva-se. Esta sôpa póde do mesmo modo ser feita com mariscos ou caranguejos.

Sôpa de queijo de caldo de vacca

Coza-se com vacca um paio, e depois de cozido ponha-se a esfriar; faça-se um pão em fatias grossas, ponha-se em um prato untado de manteiga de vacca, e por cima dellas o paio em talhadas; por cima destas talhadas ponhão-se outras fatias de pão, e sobre ellas tutanos de vacca, e assim se vá enchendo o prato; logo que estiver cheio, lancem-lhe o caldo, escalfados primeiro meia duzia de ovos nelle, os quaes se porão a córar, e finalmente sobre tudo ponha-se uma capella de todos os cheiros, e por cima della lancem-lhe a gordura para que tome o sabor dos cheiros; fica um bom prato desta sorte, e manda-se á mesa.

Sôpa de pato com repolho.

Entese-se um pato, lardêe-se com toucinho grosso, refogue-se em uma cassarola com toucinho derretido, um bocado de presunto, e dous arrateis de carne de vacca; estando refogado, deitem-lhe um pouco de caldo, e uma gotta de agua quente; tempere-se de sal, uma cebola cravejada, uma cabeça de alhos, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando meio cozido, entesem em agua fervendo um repolho, esprema-se, ate-se com um barbante, e acabem de cozer tudo junto; estando cozido, passem o caldo por um peneiro, deitem-lhe depois umas côdeas de pão, e uma pouca de substancia, e ponha-se a ferver um pouco; depois, tirem-lhe a gordura, guarneça-se com o repolho, e o pato no meio, e sirva-se.

Fazem-se tambem sôpas de repolho, ou de couves lombardas com perdizes, pombas, adens e marrecas.

Sôpa de culi de ervilhas.

Tomem uma ou duas oitavas de ervilhas verdes, rabos de cebolinhas, alguns ramos de salsa, entesem tudo em

agua quente, refoguem-se depois em toucinho derretido, deitem-lhe um pouco de caldo, deixem-se cozer; estando cozidas e pisadas, desfação-se em uma cassarola com duas colhéres de substancia feita de pranchas de vitela, um bocado de presunto, e duas raizes; depois, passe-se pela estamenha ou peneiro; estando de bom gosto e quente, sirva-se sobre côdeas de pão fervidas como temos dito. com frangos, ou patos pequenos e novos, no meio.

Sôpa de culí de camarões.

Lavado e cozido meio cento de camarões, tirem-lhe as cascas; tomem uma duzia de amendoas doces, pisem se com as mesmas cascas dos camarões um peito de uma gallinha assada, e quatro gemmas de ovo duras; guarneção depois o fundo de uma cassarola de pranchas de vitela, um bocado de presunto, uma cebola em quartos, e meia colhér de caldo; cubra-se a cassarola com a sua tampa, ponha-se a suar pouco e pouco em um fogo brando; tanto que estiver pegado no fundo da cassarola, como para substancia, deite-se-lhe uma colhér de caldo, tempere-se de sal, dous cravos, mangericão secco e salsa, deixe-se ferver pouco e pouco com algumas côdeas de pão; em a vitela estando cozida, passe-se o caldo pelo peneiro, pisem-se as côdeas de pão com o que está no gral, desfaça-se tudo depois em duas colhéres do mesmo caldo, aquente-se, passe-se pela estamenha, ponha-se tudo junto ao fogo, mas que não ferva, e sirva-se sobre côdeas de pão molhadas como é costume.

Sôpa de culí pardo.

Tome-se um bocado de vacca da ponta da alcatra, asse-se no espeto; estando assado, bem córado, e assim mesmo quente, pise-se em bom gral com algumas côdeas de pão fritas, carcaces de perdizes, de capões ou quaesquer outras que parecerem, molhando se de quando em quando com uma pouca de substancia; depois de tudo bem pisado, desfaça-se em substancia de vitela e caldo bom, tempere-se, se fôr necessario, de sal, deitem-lhe um pouco de mangericão, um bocado de casca de limão, dêm-lhe quatro fervuras, e passe-se depois pelo peneiro; ponha-se outra vez a aquentar, e sirva-se, como está dito, sobre côdeas de pão com sumo de limão.

Este culí serve para diversas sôpas, como são sôpas de perdizes, de gallinholas, adens e marrecas.

Sôpa de bocões.

Tomem-se peitos de capões, de gallinhas, e titellas de perú, tudo cru, raspem-se com a faca, tirem se-lhe todas as pelles, e piquem-se; depois de picadas, passem-se para um gral de pedra, e pisem-se com toucinho raspado, uma pouca de salsa, e duas echalotas picadas bem miudas; estando

tudo bem pisado, ajuntem-lhe um bocado de miolo de pão molhado em leite, mas bem espremido, quatro ou cinco gemmas de ovo, tempere-se de sal, pimenta, noz moscada ralada, torne-se a pisar, e depois de pisado ponha-se em um prato; fação um bocado de massa fina, estenda-se que fique bem delgada, corte-se em tiras, ponhão de distancia em distancia uns bocadinhos de picado, untados de roda com ovos batidos, cubrão-se com outro bocado de massa, cortem-se com o molde, escaldem-se em agua fervendo e deitem-se depois a cozer em outro caldo por espaço de seis minutos; depois tirem-se para cima de um peneiro, deitem-se em uma sopeira e sirvão-se com caldo e substancia de vitela, de bom gosto e boa côr.

Sôpa de cará.

Descasque-se o cará passado por agua a ferver, limpe-se e corte-se em bocados miudos e fervão-se em agua e sal. Refoguem-se á parte todos os temperos, e quando o cará estiver cozido, escorra-se da agua ou tire-se com a escumadeira, e ajunte-se aos adubos; deite-se-lhe qualquer caldo e deixe se ferver tudo até estar desfeito, o que se ajudará esmigalhando-o com a colhér. Acabe de temperar-se, e sirva-se.

Sôpa de azedas.

Deite-se em uma cassarola uma pouca de manteiga, uma mão cheia de azedas mondadas, lavadas e cortadas em porções. Depois de cozidas, ajuntem-lhe agua ou caldo da panella; deitem-lhe então o pão e ferva-se tudo a fogo lento. Quando estiver prompta, deite-se na sopeira e sirva-se com um batido de gemmas de ovo.

Sôpa de crostas ao gratem.

Corte-se um pão pelo meio, assim como vem do forno, tire-se-lhe todo o miolo, deitem-se as côdeas em uma cassarola, com uma colhér de caldo passado pelo peneiro com toda a gordura; deixem-se ferver um instante, passem-se para um prato côvo e ponhão sobre uma fornalha a ferver; estando pegadas e gratenadas, escorre-se-lhes a gordura, e servem-se com os caldos, substancias e culi que lhes fôrem mais convenientes e do gosto de quem as houver de comer.

Sôpa á portugueza.

Ponhão no fundo de uma cassarola uma capella feita de salsa, coentro e hortelã; corte-se um pão ao meio, faça se em bocadinhos, arrumem-se na cassarola com as côdeas para baixo, e um quarto de hora antes de jantar molhem-se com um caldo feito de carne de vacca, paio, presunto, uma perdiz, uma mão cheia de grãos, dous olhos de couves, duas cenouras, uma cabeça de alhos e uma cebola cravejada, e ponha-se a ferver por um instante sobre umas bra-

zas, tapada a cassarola com a sua tampa; fervidas que sejão, virem-se de cima para baixo sobre um prato côvo, ou em uma sopeira, e sirvão-se guarnecidas de roda com o paio e o presunto, e no meio os olhos de couve com seis ovos escalfados.

Sôpa de peixe com culí branco.

Pisem em um gral de pedra uma mão cheia de amendoas doces, e em estando pisadas, ajuntem-lhe uns lombos de algum peixe assado ou alguns lombos de linguados fritos, mas sem pelle, seis geminas de ovo duras, e pisem tudo muito bem; passe-se pelo peneiro duas colhéres de caldo de peixe, ajuntando alguns mosserões, uma capella de salsa e mangericão, umas cebolinhas, dous cravos e um bocado de miolo de pão; deixe-se ferver pouco e pouco por um quarto de hora; desfação neste caldo as amendoas e o peixe pisado, passe-se pelo peneiro, ponha-se outra vez a aquentar, mexendo sempre com uma colhér, e sem que ferva, se sirva por cima de côdeas de pão fervidas em caldo, mas enxutas.

Sôpa de peixe.

Cortem-se em tiras delgadas cenouras e cebolas e lancem-as em uma cassarola com sufficiente quantidade de azeite doce; ajunte-se-lhe depois um mólho de salsa, duas folhas de louro, uma cabeça de alho, e humedeça-se tudo isto com alguma agua e tempere-se. Quando todos os ingredientes estiverem bem cozidos, passão-se na peneira e deitão-se no caldo postas de qualquer peixe. Tira-se deste caldo o necessario para a sôpa e accrescenta-se uma pouca de tintura de açafrão. Collocão-se em uma terrina as côdeas de pão tostado, humedecendo-se com algum azeite, e deita-se-lhes o caldo pela peneira. O azeite póde ser substituido pela manteiga fresca, e o môlho para o peixe póde ser ao gosto de cada um.

Sôpa de culí pardo para dias de peixe.

Cortem em fatias duas cebolas, uma cenoura, um panácio, e refogue-se tudo em manteiga, a que ajuntarão tres ou quatro bocados de côdeas de pão e uma pouca de farinha de trigo; em estando córado, deitem-lhe tanta quantidade de caldo de peixe como de substancia, e tempere-se com uma capella de salsa e mangericão, duas cebolinhas e dous cravos; deixe-se ferver pouco e pouco; entretanto pisem-se alguns lombos de peixe frito ou assado, passem-se com as côdeas desfeitas com o caldo pelo peneiro, e quente e de bom gosto, com outras côdeas fervidas e pegadas no fundo do prato, com pão recheiado no meio.

Sôpa de arroz para dias de peixe.

Lavado o arroz em tres ou quatro aguas, ponha-se a cozer em um caldo de raizes e legumes, de fórma que

um legume não domine sobre o outro, mórmente o aipo e a raiz da salsa; estando meio cozido, ajuntem-lhe um bocado de manteiga, duas colhéres de substancia de cebolas, e deixe-se ferver pouco e pouco até o arroz tomar bastante côr; em estando cozido e com bom gosto, sirva-se com caldo, nem muito grosso nem muito ralo. — Do mesmo modo se servem massas de aletria e de outras massas italianas.

Sôpa parda de cebolas inteiras.

Esbrugadas tres ou quatro duzias de cebolinhas redondas iguaes, e limpas das primeiras pelles, passem-se pelo fogo em uma cassarola com manteiga derretida, e polvilhem-se de farinha de trigo; em estando bem côradas, mettão-se em uma panelinha com caldo e substancia de peixe, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, deitem-lhe uma colherinha de vinagre e sirvão-se sobre côdeas de pão fritas e fervidas no mesmo caldo; porém, se as cebolas fôrem grandes, cortem-se em fatias, e depois de fritas e côradas em manteiga, molhem-se com *caldo de raizes ou com agua; fervida a sôpa nelle, sirva-se* com algumas gottas de vinagre.

Sôpa branca de cebola.

Fervidas em agua e meio cozidas duas ou tres duzias de cebolas pequenas e de igual tamanho, passem-se por agua fria, descasquem-se e acabem-se de cozer em caldo de raizes e de hervas, bem temperado e de bom gosto; molhem umas côdeas ou fatias de pão no mesmo caldo em que se cozêrão as cebolas, fervão-se e sirvão-se com culi branco feito de algumas amendoas, gemmas de ovo duras, miolo de pão ensopado em caldo, passado depois pelo peneiro e quente. — Em vez de culi podem servir-se de gemmas de ovo desfeitas e ligadas com caldo.

Sôpa juliana de carne.

Tomai duas cenouras grossas e tenras, ou doze até quinze das mais pequenas, um nabo, um alho bravo, um pouco de aipo, uma cebola das ròxas, um olho de alface, um punhado de azedas, um pouco de cerefolio e uma cebola branca. Cortai em talhadas miudas as hortaliças mais grossas e segai as outras um pouco grosseiramente.

Mettei estas hortaliças todas em uma cassarola com um bocado de pingo, fazei-as esturgir e ajuntai-lhe caldo da panella da sôpa, fazendo-as depois cozer duas horas. Deitai depois em uma sopeira bocados miudos de pão sem serem torrados, e deitai-lhe por cima a dita juliana da cassarola.

Querendo fazer sôpa de peixe não lhe deiteis o caldo de carne, e ajuntai-lhe em lugar delle duas colhéres de manteiga de vacca ou do norte.

Nota.—Dous grãos de pimenta inteira dizem muito bem nesta sôpa; ella parece mesmo de carne, ainda que seja de peixe. O sal de que vos deveis servir sempre na vossa cozinha deve ser pisado e clarificado.

POTAGENS.

ADVERTENCIA SOBRE AS POTAGENS FARINACEAS.

As potagens são geralmente commodas e excellentes, e nellas occupa o arroz o primeiro lugar. Com este ultimo faz-se igualmente uma potagem chamada *crême*, ligeirissima e saudavel para as pessoas em convalescença, accrescentando-lhe as necessarias substancias. Tambem se fazem boas potagens com fécula de batatas. A aletria e o arroz podem admittir tomates ou queijo ralado de qualquer qualidade. A massa de flôr de farinha granulada comporta o mesmo adubo e prepara-se de igual maneira. O talharim é uma excellente substancia farinacea para uma potagem de carne ou magra, e tambem é a melhor massa para unir-se ao queijo, depois do macarrão e aletria. A farinha de aveia mondada, a de cevada e a de milho proporcionão tambem potagens. Todavia as duas primeiras são pouco gratas ao paladar, porém appetecidas das pessoas a ellas acostumadas.

Quanto á terceira, a especie de papas que com ella se prepara é um alimento muito usual em muitas partes de Portugal, Hespanha e França, v. g., na Borgonha e Franco-Condado, onde se compõe de caldo de carne ou magro.

É no fim do inverno, ou no principio da primavera, que se deve fazer uso das substancias farinhosas, visto serem então escassos os legumes, mas é preciso varia-las com discernimento.

Potagem magra de cebolas.

Corta-se em filetes pouco mais ou menos uma duzia de medianas cebolas, deitão-se em uma cassarola com um pedaço de manteiga, passa-se sobre o lume, mexendo-se de tempos em tempos até que estejão cozidas, e um pouco córadas igualmente; molhão-se com agua ou caldo magro; deita-se sal e pimenta inteira; faz-se-lhes dar algumas fervuras, e depois se lhes deita pão para fazer aboborar a sôpa como a ordinaria.

Querendo-se fazer uma sôpa de leite com cebolas, se faz um pouco menos do acima dito, passão-se a fogo lento com manteiga até que estejão cozidas, sem ficarem córadas; faz-se ferver o leite, e deita-se com a cebola temperada pouca sal; põe-se o pão cortado no prato em que se deve servir, com uma parte de caldo, cobre-se e põe-se sobre uma pouca de cinza quente; quando o pão estiver bem ensopado, deita-se-lhe o resto do caldo, e serve-se.

Potagem á Camerani.

Cozão-se sufficientemente, em uma cassarola, com manteiga de vacca fresca, cenouras, nabos, couves, alhos porros, e, em summa, maior ou menor porção de legumes da estação cortados e picados miudos, e accrescente-se-lhe uma duzia de figados de aves domesticas, cortados miudos. Limpe-se, em separado, macarrão pulverisado com pimenta para escorrê-la logo, e, tomando uma sopeira que tolere fogo, colloque-se-lhe no fundo uma camada de macarrão, outra de picado, e ultimamente outra de queijo ralado; continue-se assim até que a sopeira fique cheia; tape-se então, e deixe-se cozer a potagem a fogo lento.

Potagem de couves.

Ponha-se a cozer um pedaço de toucinho salgado, com outro tanto de peito de cordeiro, e um salchichão fino. Escume-se e ajunte-se-lhes uma couve bem limpa, escorrida e separada em quartos. Deixe-se cozer tudo isto convenientemente, deitando-se-lhe a couve em cima. Esta e outras potagens de carne ou magras não convêm a convalescentes, sobretudo se houve anteriormente alguma indisposição estomacal.

Potagem de peixe.

Tomem-se duas pescadinhas, um sôlho ou linguado, e um pedaço de enguia marinha cortado em bocadinhos; deitem-se em cassarola com meia libra de azeite doce, e ajunte-se-lhes uma pouca de salsa, um dente de alho, uma folha de louro, algum funcho, sal e agua necessaria. Ferve-se tudo por um quarto de hora; e quando esta sôpa estiver a ponto de ir para a mesa, ajunte-se-lhe um batido de gemmas de ovo.

Potagem da primavera.

Depois de escolhidas e lavadas uma porção de alfaces, beldroegas, azedas, cerefolio e de ervilhas frescas, lancem-se em uma cassarola com boa manteiga, sal e pimenta, e ferva-se a fogo lento. Passe-se depois em uma peneira para se lhe extrahir uma substancia clara. Depois deite-se-lhe dentro pão, e ferva-se ainda por um quarto de hora.

Quando fôr para a mesa, ajuntem-lhe um batido de gemmas de ovo.

Potagem de substancias de cenouras.

Deite-se meia libra de manteiga fresca em uma cassarola, ajuntem-se-lhe cenouras vermelhas cortadas em tiras mui finas e oito ou dez cebolas cortadas em quartos; mexa-se tudo de modo que não pegue no fundo da cassarola; deite-se-lhe caldo de quando em quando, ajuntando-lhe assucar, tanto como o volume de um ovo. Coza-se tudo a fogo brando por tres ou quatro horas até que as cenouras se despellem facilmente; e então lancem-se em uma peneira

maxucadas e humedecidas com caldo, o qual deve conservar-se á parte. Deve haver todo o cuidado em que a substancia seja clara, e que não ferva muito para que não fique acre. Escume-se e desengordure-se finalmente de modo que adquira consistencia, ou para adubar potagem ou para cobrir entradas.

Potagem com substancias de raizes.

Escolha-se o que cada pessoa appetecer, v. g., cenouras, aipo, nabos, cebolas, espinafres, ou todas juntas, empregando em qualquer dellas os methodos indicados geralmente nas *potagens:* tendo-as cozido em agua ou caldo, obter-se-hão outras tantas substancias, conforme o gosto de cada pessoa; o ponto está em aduba-las segundo sua conveniencia.

Potagem de côdeas de pão com substancia.

Cortem-se as fatias de pão mais ou menos grossas, frijão-se em manteiga até adquirirem uma côr loura, e colloquem-as logo em uma terrina, deitando-se-lhes por cima uma substancia rala feita de ervilhas, feijões, lentilhas ou outro legume, e mande-se á mesa.

Potagem de pepinos.

Cozão-se em agua pepinos mondados e divididos em pedacinhos; retirem-se depois, escorrão-se e esmaguem-se em um coador, humedecendo-se com leite fervido; adubem-se depois com sal ou assucar, e quando estiverem a ponto de ferver, ponhão-se sobre fatias finas de pão, e mandem-se á mesa.

Potagem com substancias de aves caseiras ou outras menores.

Pisem-se e humedeção-se em um gral de pedra todos os restos de aves caseiras ou menores que possão ajuntar-se, e cozão-os logo com caldo por espaço de uma ou duas horas, e passe-se depois tudo na peneira para concluir a potagem.

Potagem com substancias de ervilhas verdes e lentilhas.

Cozão-se em caldo ervilhas ou lentilhas e ajuntem-lhes uma cenoura e uma ou duas cebolas; pisem-se e passem-se em uma peneira ou coador. Feita a substancia, misture-se com sufficiente quantidade de outro caldo. Deixe-se depois ferver por quinze ou vinte minutos, e lance-se depois no pão, que deve estar já preparado na sopeira, e sirva-se.

Potagem com substancia de feijões.

Fação cozer em agua ou caldo feijões de qualquer qualidade que sejão, accrescentando-lhes uma cenoura ou duas

cebolas. Esmaguem-se e passem tudo pela peneira, deitando-lhes de quando em quando um pouco de caldo. Depois deixe-se ferver este mixto por quinze ou vinte minutos, dando-se-*lhe o grão de consistencia necessaria para se lançar* sobre o pão já preparado na terrina.

Potagem de ervilhas seccas.

Deite-se em uma cassarola uma porção de ervilhas despascadas, com sufficiente quantidade de caldo para as humedecer. Á medida que se reduzão á substancia, ajunte-lhes outra porção de caldo, mexendo a miudo, para que se não peguem; e assim que estiverem cozidas, deite-se-lhes ainda algum caldo para liquida-las. Torne ao fogo por uma hora, e depois deite-se na sopeira sobre côdeas de pão tostadas ou fatias fritas em manteiga.

Potagem de abobora.

Coza-se em agua uma quantidade de abobora bem madura, descascada, limpa e cortada em bocados pequenos. Depois escorra-se, machuque-se em um passador, misture-se-lhe leite fervido, adube-se com sal ou assucar e torne ao *fogo para ferver. Deite-se depois na sopeira sobre fatias de* pão preparadas com antecedencia.

Potagem com substancia de caça menor.

Pisão-se e reduzem-se a substancia, humedecendo-as com caldo, as carnes de qualquer especie de caça. Quebrados que sejão os seus ossos, cozão-se á parte em outro caldo. Passe-se tudo isso afim de que a substancia de carne se dissolva, coza-se por quinze ou vinte minutos, e deite-se sobre as côdeas preparadas antes na terrina, e sirva-se.

Potagem com substancia de castanhas e perdizes.

Assem uma perdiz, e depois tirem-lhe a pelle e os ossos e pisem a carne em um gral, com cincoenta castanhas assadas, e que tenhão antecedentemente fervido em um bom caldo. Passem tudo na peneira, e volte a cozer a fogo lento e de vagar, com pão já preparado, e acabe-se a potagem com as anteriores.

Potagem da rainha.

Pisem-se em um gral peitos de aves domesticas assados com porção sufficiente de arroz cozido em agua fervendo depois de bem escorrido, faça-se com elle uma substancia clara, ajuntando-lhe caldo. Passe-se em uma peneira, e o que por ella não correr accrescente-se aos mais restos, os quaes se ajuntarão aos ossos, machucados em um gral. Ponha-se logo esta segunda mistura a fogo moderado por espaço de uma hora. Tire-se então a cassarola do fogo, passe-se todo o caldo, pise-se com pão ou outras massas, segundo o gosto de cada um, mas ajunte-se-lhe sómente a primeira substancia dos peitos de aves quando fôr para a mesa.

Potagem da virgem.

Em um quartilho de caldo de carne fervão por alguns minutos duas onças de miolo de pão. Machuquem-se em um gral estomagos de aves assadas, seis amendoas doces descascadas com outras tantas gemmas de ovo cozidas. Faça-se de tudo isso uma mistura, passando-se por uma peneira ou panno. Ajunte-se-lhe um copo de nata, e temperada convenientemente, conserve-se ao calor em banho de Maria. Empapem depois côdeas de pão em caldo de carne; e antes de ir esta potagem para a mesa, deite-se-lhe a substancia coada para ferver mais algum tempo.

Potagem de castanhas.

Escolhão-se as melhores e mais grossas castanhas, descasquem-se, fervão em agua, para perderem a segunda pellicula, com um quartilho de leite por cada quinze ou vinte castanhas. Ferva-se tudo isto até perfeito estado de cozimento. Machuquem-se depois as castanhas e passem-se em uma peneira; voltem ao fogo, accrescentadas com sufficiente quantidade de assucar, alguma canella em pó ou qualquer outra essencia aromatica agradavel. Quando estiver a ponto de ferver, batem-se com um rôlo e lanção-se na terrina. Esta composição é quasi semelhante á do chocolate, e póde empregar-se em muitas circumstancias, como, por exemplo, naquellas em que precisarmos de cacão.

Potagem para um ou dous convalescentes.

Quatro mãos cheias de hervas potageiras desfolhadas, lavadas e cortadas em miudos; duas ou tres cebolas brancas cortadas em bocados; quatro cabeças de alhos porros; meia onça de manteiga fresca ou de toucinho, e quatro colhéres de farinha de trigo, ou de arroz, ou de avêa, ou de cevada pilada, uma oitava de sal e uns pós de pimenta. Faça-se ferver tudo isto em canada e meia de agua, até que gaste a metade.

CALDOS.

ADVERTENCIA SOBRE OS CALDOS REFRESCANTES.

Julgamos muito necessario notar aqui aos nossos leitores quaes são as hervas, raizes, flôres, fructos, ou sementes de que se usa para fazer os *caldos refrescantes*: são ellas as folhas de borragem, lingua de vacca, alface, bredos, beldroegas, cerefolio, pimpinella, almeirão, azedas, chicoria, pulmonaria, lupulos, agrimonia, violas, ortigas picantes, fumaria, e pontas de sabugo, pevides de melancia e de melão, abobora e outras.

E note-se igualmente aqui que communmente os caldos e potagens que se usão em dias de peixe serão feitos de agua com cebolas e alhos porros, lentilhas, raizes e abobora, conforme o offerecer o tempo. Ajuntão-se tambem aos caldos e potagens peixes, rãs e carangueijos de ribeira, para lhes communicar melhor gosto.

Caldo geral e ordinario.

Como o caldo é a alma de todas as substancias e môlhos, é necessario, para que haja de ser bom, cuidar nelle com toda a attenção; para o que, tomem dez ou doze arrateis de carne de vacca, da perna e sem gordura, ponha-se ao lume em uma panella com agua sufficiente, escume-se com todo o cuidado, tempere-se de sal; deitem-lhe algumas raizes e legumes, como são: cenouras, alhos porros, panácios, um pé de aipo, uma cebola cravejada, e deixe-se ferver pouco e pouco, e de uma banda sómente, até estar a carne cozida; depois, passem o caldo por um guardanapo ou peneira, e sirvão-se delle para o que fôr necessario.

Caldo para differentes sôpas.

Mettão em uma panella pedaços de perna de vitela, capões, gallinhas, perdizes, tudo entesado primeiro, deitem-lhe tanto de caldo ordinario como de agua, ponha-se ao lume, escume-se com cuidado, deitando-lhe de quando em quando algumas gottas de agua fria; estando escumada, deitem-lhe algumas raizes e cebolas inteiras, e deixe-se ferver pouco e pouco; depois de tudo cozido, passem o caldo pela peneira, e sirvão-se delle para o que fôr preciso.

Caldo para meninos desmamados.

Este caldo deve ser feito em uma panella de barro vidrada e nova, e faz-se com uma libra de perna de vacca e uma e meia libra de fêvera de vitela e metade de um capão ou de uma gallinha que não seja muito gorda, ajuntando-lhe uma cebola branca cravada de cravos da India; far-se-ha ferver tudo a fogo brando com sufficiente quantidade de agua até que se reduza a gelêa de consistencia ligeira, de modo que o caldo não fique nem muito forte nem muito claro, isto é, nem muito grosso, nem muito liquido.

Caldo de figado de vitela leve e refrescante.

Estes caldos fazem-se, segundo o numero de pessoas que o têm de tomar, com figado de vitela e coração da mesma, sendo este ultimo cortado em talhadas, e depois de tudo bem lavado, fazem-se ferver a fogo brando em dous quartilhos de agua até reduzir-se á metade; depois tira-se do fogo e côe-se sem expressão, e reparte-se para duas ou tres bebidas.

Nas estações em que ha abundancia de hervas, póde-se, antes de pôr o figado a cozer, lardear com um grossa lar-

deadeira com algumas das plantas, isto é, enfiar-lh'as por entre a carne, e para isto servir-se-hão de folhas de chicoria silvestre, douradinha, cerefolio, pimpinella, *mastrucos* e outras semelhantes.

Caldo de hervas humectantes e refrescantes.

De folhas de azedas, de beldroegas, de alface e de cerefolio, de cada cousa duas mãos cheias, desfolhadas, lavadas e cortadas miudamente com uma côdea de pão e duas oitavas de manteiga fresca.

Ponha-se tudo junto a ferver com dous quartilhos de agua até que se reduza á metade: estando assim, tire-se do fogo e côe-se por sedaço ou estamenha.

Outro caldo para varias sôpas e môlhos.

Segundo a quantidade de caldo que se precisar, se guarnecerá o fundo de uma cassarola maior ou menor, de bocados de perna de vitela, gallinhas e perdizes partidas ao meio, limpas e lavadas, um pouco de presunto, algumas raizes e cebolas inteiras, e ponha-se a ferver sobre uma fornalha; mas antes que se entre a pegar no fundo da cassarola, cubra-se de caldo ordinario; escume-se depois com cuidado, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando cozida a carne e o caldo reduzido, passa-se pelo peneiro; depois de passado e claro, sirvão-se delle no que parecer.

Substancia de vacca ou de vitela para sôpas e môlhos.

Guarneção o fundo de uma cassarola de pranchas delgadas de toucinho, quatro cebolas em rodas, quatro ou seis arrateis de carne de vacca da perna feita em pranchas, e batidas entre pannos com a cutela; depois desta arrumada, deitem-lhe algumas raizes de cenouras e panacios cortados em bocados, e ponha-se a seccar em lume brando; em tendo largado a sua substancia, deitem-lhes meia colhér de caldo, deixe-se pegar levemente, e com cuidado, de maneira que não saiba a queimado; estando pegado, e como é necessario, deite-se-lhe de caldo a quantidade necessaria, deixem ferver pouco e pouco, e escume-se; estando cozida a carne, passe-se o caldo por um peneiro, deixe-se descansar em uma tigela, e estando claro, use-se delle para o que fôr conveniente.

Preparação unctuosa para uma bella sôpa.

As pessoas que vivem em lugares onde faltão muitas cousas necessarias á vida acharão nesta preparação um recurso util e agradavel. Compõe-se esta mistura de partes iguaes de banha de porco, de toucinho, de gordura fresca de vitela, outra igual porção de cordeiro, oleo de nozes ou azeite doce, ou de outro qualquer usado no paiz, e ultimamente de uma pouca de manteiga de vacca. Derreta-se, e

ferva-se tudo junto em uma panella de ferro grande; lançando-se-lhe canella, cravo em pó, noz moscada e casca de limão raspada.

Depois de cozidas todas estas gorduras, e bem mexidas com os ingredientes, côão-se por um panno de linho, em uma celha ou vaso de barro limpo; então faz-se um composto, em que não domina algum simples; mas em que, ndo modificadas umas cousas com outras, faz esta mistura um sabor agradavel. Póde-se usar para fazer muito boa sôpa e para certos fritados. Quando se usa de algumas destas gorduras sobre si, não tem tão bom sabor; é tambem esta composição melhor depois de passarem alguns mezes; e dura mais de um anno sem ranço; mas para isso é necessario que seja bem fervida, para que se evaporem todas as partes aquosas, e convem não esquecer deitar-lhe sal.

Esta provisão é particularmente util no campo, afim de sustentar principalmente os que andão empregados em trabalho pesado e de grande lida; com este unto se temperarão as couves e outros legumes que lhes sirvão de bons alimentos.

Caldo em pastilhas ou de conserva, para se transportar, ou por mar ou por terra, a paizes desertos em jornadas dilatadas; para commandantes de exercitos, governadores de praças sitiadas; cidades afflictas da peste e outros accidentes que podem sobrevir, e em que por nenhum dinheiro se póde encontrar nem gallinha, nem carne.

Para de uma vez se fazer uma sufficiente quantidade, tome-se uma perna redonda de vacca, duas pernas de vitela de peso, oito ditas de carneiro, quatro perus velhos, doze gallinhas, seis gallos e capões, duas duzias de perdizes, quatro ou cinco arrateis de presunto, limpo de ossos e gordura; todas estas aves, limpas, vasadas e chamuscadas, se deitem de môlho, assim como tambem a carne das pernas de vacca e de vitela, feitas em postas grandes, sem gordura e sem ossos; depois de tudo muito bem lavado e escaldado, deite-se em uma panella grande, ou caldeira cheia de agua, e ponha-se ao lume a ferver pouco e pouco; temperem-se de sal, deitem-lhe duas duzias de cravos da India, duas ou tres onças de pimenta inteira e gengibre, tudo atado em um panninho; depois de ter fervido duas horas, ajuntem-lhe a decocção ou cozimento de seis ou oito arrateis de raspas de veado, um môlho de cenouras, outro de panacios, nabos, alhos porros, aipos, cebolas inteiras, tudo entesado em agua fervendo, e atado com um barbante; em estando tudo cozido, passe-se o caldo por uma toalha com expressão, e depois de quasi frio e sem gordura, deite-se em uma bacia, e ponha-se sobre uma fornalha: alimpe-se com ovos batidos, e em levantando fervura, tire-se do lume, e passe-se outra vez por uma toalha; estando claro, passe-se por uma cassarola grande, ponha-se outra vez ao lume a ferver

pouco e pouco, mexendo-se sempre para que se não pegue, com uma colhér de páo, até o caldo estar reduzido; estando grosso, e quasi em ponto de uma giaça, deite-se em cima de torteiras ou frigideiras de barro, mas que não fique mais do que da grossura de um dedo, e deixe-se esfriar; depois de frio, corte-se em bocados iguaes, e cada um do peso de uma onça, e ponhão em taboleiros ou em peneiras, com uma folha de papel por baixo, e mettão-se a seccar em uma estufa, ou exponhão-se por alguns dias ao vento norte; estando bem enxutos, embrulhem cada bocado em seu papel, e guardem-se em frascos de boca larga muito bem tapados.

Quando succeder quererem fazer um caldo, desfação ou derretão em um quartilho de agua fervendo uma onça, ou onça e meia se fôr necessario, desta composição, e conforme a pessoa que o quizer tomar o queira mais ou menos forte.

Em caso de doença, poderão dar ao doente um caldo destes de quatro em quatro horas.

Finalmente, o uso deste caldo deve regular-se do mesmo modo que os caldos de carne fresca.

Pasta de carne para os convalescentes.

Tome-se um capão, ou uma gallinha, ou perdiz, ou uma talhada de perna de vitela, cravada com alguns cravos da India, e asse-se qualquer destas carnes no espeto, e estando assada, tire-se do fogo, e deixe-se esfriar; tirem-lhe todas as pelles e gorduras, e estando a carne limpa, cortem-a em bocados miudos, e se pisaráõ em um gral de pedra limpo, ajuntando-lhe de tempos em tempos algumas colhéres de caldo. E assim se reduzirá em pasta fina, que se guardará em vaso de barro, para se usar convenientemente.

Caldos para doentes e para sãos.

Mettão em uma panella de barro dous arrateis de polpa de vitela, e uma gallinha, deitem-lhe canada e meia de agua, escume-se quando fôr tempo, tempere-se depois de sal, deitem-lhe uma cebola com dous cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco: cozida a carne e a gallinha, e o caldo reduzido á metade passe-se este pela peneira, e tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se delle segundo fôr necessario.

Caldo para dias de peixe.

Guarneção o fundo e a roda de uma cassarola, com cebolas, cenouras, panacios, tudo cortado em rodas, um bocado de manteiga, e ponha-se no lume a suar pouco e pouco; tanto que fôr principiando a córar-se, deitem-lhe um pouco de caldo de ervilhas, que seja claro, e em fervendo, deitem-lhe cabeças, rabos e outros fragmentos de peixes que julgarem mais convenientes, tempere-se de sal, deitem-lhe uma capella feita de salsa, cebolinhas e hervas finas,

e alguns cravos da India, e deixe-se ferver por tempo de uma hora; depois passem este caldo por uma peneira, e sirvão-se delle para molhar diversas sôpas.

Deve-se advertir que os melhores peixes para fazer caldo para sôpas são as cabrinhas, chernes, robalos, tainhas, etc.

Caldo para sôpas de hervas em dias de jejum.

Deitem em uma panella a quantidade que lhe fôr necessaria de caldo de ervilhas, que seja claro; pondo-se a ferver, se lhe ajunte um môlho de cenouras, outro de panacios, outro de alhos porros, um pé de aipo, e raizes de salsa, tudo atado com barbante, e entesado primeiro; uma duzia de cebolas inteiras, e uma cravejada, tempere-se de sal, um bocado de manteiga e uma capella de hervas finas; depois de ter fervido muito bem, e estarem cozidas as raizes, passem tudo pela peneira, e sirvão-se do caldo para molharem sôpas de legumes ou de hervas, dando-lhe com substancia magra a côr conveniente.

Caldo fresco e purgativo.

Metta-se em uma panella um arratel de carne de vitela da perna e um frango; deitem-lhe uma canada de agua, e ponha-se ao lume; escume e deixe-se ferver pouco e pouco; estando a carne quasi cozida, se lhe ajuntarão as hervas seguintes: borragens, alfaces, lingua de vacca, chicoria brava, cerefolio e pimpinella; depois de ferver e acabada de cozer a carne, côc-se e esprema-se tudo em um guardanapo; tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se delle pelo decurso de quinze dias, ou tres semanas, ou o tempo que lhe parecer, bebendo-o pela manhã e á tarde.

Caldo para inflammação do peito.

Ponha-se a ferver em uma canada de agua um frango recheiado com as quatro sementes frias (melão, pepinos, etc.) pisadas, e depois de escumado o caldo reduzido ás duas terças partes, passe-se por um guardanapo, esprema-se, e usem delle todos os dias e pelo tempo que lhes parecer.

Caldo para purificar a massa do sangue.

Depois de escumado e quasi cozido um arratel de carne de pólpa de vitela em tres quartilhos de agua, e temperado de sal, pisem sete ou oito lagostins de agua doce ainda vivos, deitem-se a ferver por meio quarto de hora com a vitela, passe-se o caldo por uma peneira, e sirvão-se delle como do antecedente.

Caldo para defluxos catarrhaes.

Esburguem meia duzia de nabos, cortem-se em rodas, fervão-se em uma panella com canada e meia de agua; e estando cozidos e o caldo reduzido á metade, deitem tudo

em um guardanapo, esprema-se muito bem, ajuntem-lhe depois uma quarta ou seis onças de assucar em ponto e clarificado, e tome-se bem quente antes de deitar-se.

Tambem se póde tomar pela manhã e por todo o tempo que se necessitar.

Caldo para doença do peito.

Cortado e bem lavado em muitas aguas um bofe de vitela, ponha-se a cozer em meia canada de agua, com maçãs de anafega, sebastas, tamaras, figos passados, passas de Alicante, de cada cousa meia onça, ajuntando-lhe tambem meia onça das cinco capillares, e deixe-se cozer tudo muito bem, e reduzido o caldo a duas terças partes, passe-se, esprema-se em um guardanapo; divida-se depois em tres ou quatro dóses, e dissolvão em cada uma um grão de assucar candi, e tome-se pela manhã e á tarde pelo tempo que fôr necessario.

Caldo de rãs e caracóes para tosses seccas.

Lavem-se e ponhão-se a ferver por um instante uma duzia de caracóes e duas duzias de côxas de rã; em tendo fervido deitem-se em agua fria, e depois pisem-se em um gral de pedra, e pisadas ponhão-se a ferverem uma canada de agua com duas cabeças sómente de alhos porros, cortados muito miudos, ou quando não dous ou tres nabos cortados da mesma fórma e uma mão cheia de cevada pilada; em tendo fervido e estando o caldo reduzido, côe-se por um panno, mas não se esprema; deitem-lhe, antes de o tomarem, sete ou oito grãos de açafrão em pó e tome-se pela manhã em jejum e tres horas depois de cear; o que poderão continuar pelo decurso de um mez ou seis semanas, purgando-se neste meio tempo se fôr necessario.

Caldo para vapores e flatos que sobem á cabeça.

Tomem as folhas de malva, de betonica, mercurial, artemija, althéa e azedas, uma mão cheia de cada uma, lavem todas muito bem, esbruguem-se, cortem-se miudas e ponhão-se a ferver em uma canada de agua; em tendo fervido, e a agua reduzida á metade, côe-se pela peneira, divida-se em duas partes e tome-se uma pela manhã em jejum e outra á noite.

Na porção que se tomar pela manhã, deitem-se seis grãos de castor em pó, use-se deste caldo por tempo de quinze dias, purgando-se no principio delle, no meio e no fim.

Caldo para obstrucções do mesenterio, do figado e do baço.

Ponha-se a ferver em uma canada de agua um arratel da carne da côxa da vitela, e em fervendo ajuntem-lhe raizes de chicorias bravas, folhas de cerefolio, de escolopendra, de pimpinella, de agrimonia e de agriões, um pouco de cada cousa, tudo bem lavado e cortado miudo;

uma onça de limalha de ferro bem lavada em agua quente e atada em um panno; um grão de sal de absinthio e outro tanto de rhuibarbo machucado; depois de tudo fervido e o caldo reduzido á metade, tire-se-lhe o panno com a limalha, côe-se por um guardanapo e esprema-se pouco; divida-se o caldo em duas dóses e tome-se uma pela manhã em jejum e a outra quatro horas depois do jantar; com a advertencia de se purgar no principio, meio e fim do empo que se continuar a tomar.

Caldo para dôres de cabeça.

Ferva-se em meia canada de agua meio arratel de polp de vitela cortada em bocados, com folhas de betonica, de herva cidreira e grêlos de sabugueiro, de cada cousa ume boa mão cheia, um môlho pequeno de chicoria brava, os péa e os rabos de dez ou doze lagostins de agua doce machucados; depois de tudo bem fervido e a agua reduzida á metade passe-se por um guardanapo e tome-se até se acharem livres.

Caldo amargoso para todas as molestias do peito e vomitos.

Tomem-se partes iguaes de folhas de cardo santo, de centaurea, de macella, losna, veronica, escolopendra, camedrios, casca de laranja azeda e raiz de genciana, partes iguaes e pouco de cada cousa, tudo secco á sombra, cortado miudo e misturado com igualdade; quando necessitarem servir-se disto, tomem o peso de uma oitava, deite-se em uma panella com uma canada de agua, um arratel de vitela e um frango machucado; depois de ter fervido e o caldo reduzido á metade, côe-se por um guardanapo sem se espremer; divida-se em duas partes iguaes, das quaes tomarão uma pela manhã em jejum e outra quatro horas depois de jantar; poder-se-ha usar della quinze ou vinte dias, purgando-se antes e depois de tomarem.

Caldo para convalescente.

Pise-se em um gral de pedra um peito de capão, outro de gallinha ou de perdiz, depois de assados; ajunte-se-lhe um bocado de miolo de pão ensopado em caldo e uma gemma de ovo dura; depois de tudo isto pisado, deite-se em uma cassarola e dissolva-se com caldo de vitela e de gallinha que esteja quente; passe-se depois por um peneiro ponha-se a aquentar, mexendo sempre com uma colhér; antes de ferver se usará delle quando quizerem.

Caldo restaurante.

Tomem-se os restos de toda a especie de carnes, deitem-se em uma panella e ajuntem-lhes uma gallinha, uma perna de vacca e quanto baste de agua. Quando tudo estiver meio cozido, a fogo moderado, escume-se bem e ajuntem-lhe legumes e os adubos necessarios. Logo que esteja tudo bem cozido desengordure-se e passe-se o caldo pela peneira; depois do que está prompto.

Caldo de agriões.

Ponha-se a cozer em uma panella, um arratel de vitela em uma canada de agua temperada com pouco sal, e depois de escumada deixe-se ferver pouco e pouco; estando reduzido o caldo á metade, deitem-lhe tres ou quatro mólhos de agriões bem lavados e picados, e deixem-se ferver alguma cousa; côe-se depois por uma peneira de sêda e dê-se quente pela manhã e á tarde a quem se quizer refrescar.

Caldo de cerefolio.

Coza-se um bocado de vitela, como no antecedente se disse, e reduzido o caldo á metade, pisem tanto cerefolio quanto baste para se lhe extrahir meio quartilho de sumo, o qual se misturará com o caldo, que deve estar bem quente; e sem que o deixem ferver, passe-se pela peneira, e use-se delle conforme fôr necessario.

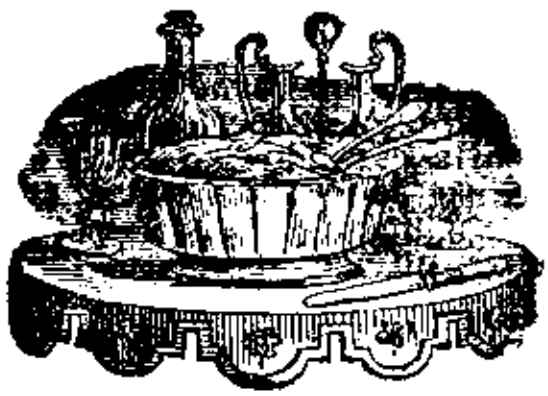
Ainda que todos estes caldos sejão desagradaveis ao gôsto, são excellentes para a massa do sangue, e ordinariamente se tomão antes do verão.

Caldo de chicoria brava.

Meio cozido que seja um bocado de vitela com duas pedras de sal, pela fórma que temos dito, ajuntem-lhe uma mão cheia de chicoria brava bem lavada, e deixe-se ferver pouco e pouco; cozida a carne, e o caldo reduzido, passe-se pela peneira, e tome-se quente pela manhã e á tarde.

Migas de pão.

Esmigalhe-se bem o pão, deitem manteiga em uma cassarola, e quando ella tenha bastante calor, lancem-lhe as migas, e frijão-se até adquirirem uma côr açafroada: escorrem-se e servem-se.



VACCA.

Dissecção de viandas.

A destreza de trinchar propriamente as viandas é hoje de um tão grande uso; que aquelles que quizerem servir os convidados não devem ignora-la para a sociedade da mesa, que não se poderião servir os bons bocados sem os conhecer, e muitos achão a carne dura por não saberem trincha-la. O melhor modo é o de servir pouco de cada vez, porque se come com mais appetite.

Começaremos pela dissecção da vacca cozida e assada: o modo de corta-la é sempre o mesmo, assim como as outras carnes de açougue.

A alcatra corta-se através pelo meio; a carne que está junta dos ossos da cauda é mais fina.

A carne assada corta-se em bocados pequenos e largos.

O peito corta-se junto do tendão através.

A pá corta-se como a assada.

O lombo de vacca, depois de se ter tirado uma pelle dura e nervosa que se acha por cima do filete (e que se não serve senão aos que a pedirem), corta-se em fatias delgadas para servir-se; a carne que está do outro lado do osso e por cima do filete corta-se da mesma maneira, e póde passar, em caso de necessidade, por filete, quando é bem cortada.

Todas as linguas, assim como de vacca, cortão-se através e talhadas; do lado da arreigada se achão os bocados mais saborosos.

Os melhores pedaços de carne para servir no prato de cozido são os seguintes: da perna, do lombo e do peito. A carne de boi corta-se sempre ao través da fêvera, e guarnece-se de salsa fresca ou de batatas cortadas ao comprido e fritas em manteiga em uma cassarola; de salchicha, couves á flamenga, ou com môlho de tomatada ou môlho picante.

Da vacca.

Todos os que têm boa mesa fazem servir os miólos, a lingua, o paladar, os rins, o ubre, a cauda; da perna, temos a alcatra, o apojadouro, a noz e o tutano; depois da perna, está o lombo, o peito, a maçã do peito e a pá.

Alcatra.

A alcatra é a peça mais estimada da vacca; ella serve para fazer excellentes sôpas, e faz honra sobre uma mesa. Para uma peça de entremeio, serve-se ao natural sahindo da panella, ou quando está bem enxuta da gordura e caldo, póde deitar-se-lhe por cima um bom môlho feito com substancia de carne, salsa, cebolinhas, enxovas, alcaparras, uma folha de alho verde; tudo picado, e adubado de bom gosto.

Outros a servem ainda guarnecida de pequenos pasteis; eis-aqui as fórmas mais usadas e mais procuradas:

Alcatra de vacca á brêza.

Desossada que seja uma peça de vacca, do peso de quinze ou vinte arrateis, se lardêa de toucinho grosso, e ata-se com um barbante; mette-se na panella com o fundo guarnecido de pranchas de toucinho e de vacca, e tempera-se de sal, pimenta, cravo, cebolas, cenouras, duas cabeças de alho e uma capella de hervas finas, e cobrem-se de pranchas de vacca e de toucinho tanto por cima como por baixo; poem-se a suar entre brazas, e deitando-se-lhe depois meia colhér de caldo e meio quartilho de vinho branco, se deixa ferver lentamente. Estando cozido, tire-se-lhe o barbante, enxugue-se de sua gordura, deite-se sobre um prato com o ragu de legumes, ou outro qualquer môlho que melhor parecer.

Alcatra de vacca á cardeal.

Tirados os olhos da parte de baixo de uma peça de vacca, se lardêa de toucinho grosso e temperado, sem furar a parte da flôr; esfregue-se depois com duas onças de salitre pisado; ao depois tempera-se de sal, pimenta, especies, hervas finas, e uma pouca de sementes de genebra; mette-se em um boião vidrado, com sua tampa, onde se deixará estar quatro ou cinco dias; depois cobre-se com algumas pranchas de toucinho, embrulha-se em um panno, ata-se com um barbante, e põe-se a cozer em uma panella, com uma canada de vinho tinto e duas de agua, com algumas cebolas cravejadas, uma cabeça de alho, cenouras, louro, mangericão, tomilho e meia noz moscada; e quando estiver cozida, deixa-se esfriar no mesmo caldo; estando fria desembrulha-se, apara-se, e serve-se para fiambre sobre um prato com seu guardanapo.

Ponta de alcatra á ingleza.

Toma-se uma peça de alcatra, esfrega-se toda bem com sal, e depois de tomar a conta precisa, lardêa-se com salsa inteira, e põe-se a cozer em uma panella com agua simples; depois de ferver duas horas, pica-se com uma agulha de lardear; se deita sangue não está cozida, mas em entrando a lançar substancia, tira-se do lume, e serve-se guarnecida

de repolhos, batatas inglezas, nabos, cenouras, ou outra qualquer guarnição, que parecer, com boa manteiga derretida. Tambem se póde comer depois de fria.

Ponta de alcatra no forno.

Tome-se a ponta de alcatra, do peso que parecer; lardêa-se com toucinho grosso bem temperado, deita-se em um vaso proprio no seu tamanho, com um quartilho de vinho branco, e depois de temperada, cobre-se de pranchas de toucinho, e coberto o vaso com sua tampa, e soldada esta com massa, mette-se no forno por espaço de cinco ou seis horas; tira-se depois, e serve-se com seu proprio môlho, tirando-se primeiro a gordura.

Tambem a peça redonda da perna se serve do mesmo modo.

Aloió, ou alcatra de vacca de varios modos.

O aloió, ou assem, como lhe chamão em portuguez, é aquelle bocado em que está pegado o lombo, o qual, depois de mortificado, se mette no espeto, põe-se a assar, e serve-se com a sua propria substancia, ou com um môlho picante.

Tambem se lardêa com toucinho grosso bem temperado, e se coze com uma boa bréza, como a ponta da alcatra, e se guarnece com differentes legumes, e um bom môlho por cima.

Depois de assado e frio, corte-se em fatias delgadas que sómente se ajuntão para se aquentarem em um ragú de pepinos, cardos ou chicoria, ou outro môlho de bom gosto.

Vacca encarnada.

Tome-se a parte trazeira da vacca, lardêe-se com bocados grossos de toucinho, e esfregue-se com sal e especies em bastante quantidade. Deite-se logo em uma vasilha com tomilho, gengibre em grão, alfavaca, louro, cravo da India, alho mui picado e rodas de cebola. Cubra-se depois a vasilha, pondo-se-lhe na tampa um panno para impedir todo o contacto do ar. Findos cinco dias, ponha-se ao fogo, depois tire-se, amarre-se n'um panno, e vá a cozer em uma panella com agua, cebolas, e um môlho de hervas aromaticas. Póde servir-se esta peça com um môlho hespanhol frio com rábãos picados e posto á parte.

Vacca estufada á moda.

Toma-se uma peça de vacca, lardêa-se com toucinho velho bem grosso, tempera-se de sal, pimenta, especies, hervas finas, (entende-se por hervas finas sempre: *louro, tomilho, mangericão, salsa, cerefolio,* etc.), dous dentes de alho e meio quartilho de vinho; e assim temperada e marinada (por marinada entende-se: temperar em crú, e ficar assim

tres ou quatro horas para tomar gosto) tres ou quatro horas, posto depois tudo em uma panella com pranchas de toucinho *por baixo e por cima*, *põe-se a cozer entre brazas*, pouco a pouco, no espaço de cinco ou seis horas; e em estando cozida, e com pouco môlho, se servirá quente ou fria, segundo o gosto.

Bifes de filetes de vacca.

Corta-se o filete da grossura de seis linhas, e de fórma redonda; apara-se, corta-se á roda, e tirão-se-lhes as pelles; tempera-se de sal e pimenta inteira; ensopa-se em manteiga derretida; põe-se a passar sobre as grelhas, e com grande brazido; serve-se logo, sem se deixar passar *muito tempo*.

Póde-se pôr debaixo um môlho picante ou uma substancia clara; e ajuntão-se tambem com estes môlhos batatas cortadas ao comprido; frigem-se em manteiga até que mostrem uma bella côr loura, salpicão-se de sal, e collocão-se em torno dos bifes.

Beef-steak (*Bif-stec*).

Tomai um arratel de carne de fêvera mortificada sufficientemente (que esteja em casa ha um ou dous dias), limpai-a das pelles e da gordura; cortai-a de través em seis pedaços iguaes. Ponde-os no cepo de fazer picado, e achatai-os um a um com a lamina da cutela até ficarem de cousa de seis linhas de espessura. Deitai bom azeite em uma certã, temperai de pimenta e sal os vossos bifes de um e outro lado; collocai-os dous a dous a par um do outro no fundo da certã; deitai-lhe um fio de azeite par cima, e cobri-os com outros dous; tornai a deitar-lhe mais outro fio de azeite e a pôr mais os dous que restão. Cobri com um prato e deixai repousar por espaço de duas horas.

Vinte minutos antes de os servir, vós os poreis a um fogo vivo sobre a fornalha, e passados dez minutos, tirai o prato, *revirai-os e tornai-os a frigir por outros dez minutos*; *isto* que digo é muito essencial para que elles conservem a substancia natural.

Emquanto estão a frigir nos ultimos dez minutos, pisai no almofariz de madeira uma pouca de salsa e cebola picada com meia quarta de manteiga fresca. Estendei a metade no prato em que os haveis de servir, pondo-lhe por cima os bifes bem quentes, tirados com o garfo da certã, e por cima dos bifes deitai o resto da massa de manteiga e salsa, para os servir immediatamente. Vós podeis adorna-los com batatas fritas da maneira seguinte:

Lavai e aparai seis batatas das vermelhas compridas, e cortai cada uma em quatro tiras ao comprido. Mettei-as em uma cassarola com um bocado de manteiga do tamanho de um ovo, e frigi-as por tempo de meia hora a fogo vivo, remexendo-as muitas vezes; é desta mesma fórma que se frigem as com que se adorna um prato cozido.

Tambem se podem servir os bifes sobre tomatada, ou um môlho picante, em vez de manteiga e batatas.

Roast-beef.

Asse-se no forno uma boa posta de alcatra, sem tempero nenhum, e quando estiver meia assada, tire-se. Aproveite-se-lhe o sangue que escorreu, e com elle prepare-se á parte o môlho ajuntando-lhe manteiga, e se quizerem, tambem alho e pimenta da India moida. Manda-se á mesa, com o sal á parte.

Perna de vacca assada.

Prepara-se de antemão, extrahindo-se-lhe as partes membranosas e tendinosas, as quaes não prestão assadas; ponha-se em adubo por vinte e quatro horas com azeite, sal moido, cebolas cortadas em bocados, salsa, louro, pimenta do reino, alho, etc. Ate-se, e embrulhe-se em um papel untado de manteiga, enfie-se no espeto, e tire-se-lhe o papel um momento antes de assada para tomar côr. Póde-se guarnecer com batatas fritas em manteiga, e um môlho picante á parte.

Vacca com hervas.

Ponha-se em um prato, cujo fundo tenha manteiga, hervas finas, pão ralado, a vacca cortada em pedacinhos: deitem-lhe por cima hervas finas, bocadinhos de manteiga, e nova camada de pão ralado. Exponha-se tudo a fogo moderado, coberto com uma tampa de ferro com brazas. Quando a vacca estiver cozida, sirva-se com pepinitos ou alcaparras.

Talhadas de carne á leoneza.

Machuquem-se com toucinho, pepinitos e fêveras de anxôvas, e ponhão-se com adubo no azeite, por espaço de uma hora, com sal, pimenta, echalotas, hervas finas e salsa; envolvão-se depois em lascas de toucinho, e cozão-se em adubo. Ponha-se alguma manteiga e uma mão cheia de farinha em uma cassarola, ajuntem-lhes hervas finas e alhos picados, molhando-se isto com caldo de carne bem desengordurado; e para servir este cozido, accrescente-se-lhe sumo de limão e algumas gottas de vinagre.

Estufado de vacca.

Deite-se em uma cassarola um pedaço de vacca cortado em talhadas miudas, com um bocado de manteiga; quando esta se houver derretido, ajunte se-lhe um punhado de farinha, remexa-se e humedeça-se com alguma agua, e tempere-se com sal, pimenta e um môlho de salsa. Quando fôr para a mesa, lancem-lhe um batido de ovos, e algumas gottas de vinagre.

Fatias de pão com caldo.

Junte-se á carne picada miudissimamente uma quarta de carne de salchichas, algumas batatas cozidas ao vapor e

bem machucadas, um bocadinho de pão embebido em leite e hervas finas. Faça-se de tudo isso uma massa, com que farão almondeguinhas envoltas em pão ralado; frijão-se, ou cozão-se em uma cassarola com manteiga depois; tirem-se e sirvão-se com môlho picante.

Vacca assada em papelotes.

Toma-se uma peça de costella de vacca; cortão-se propriamente, e poem-se a cozer a fogo brando, com caldo ou um quartilho de agua simples, um pouco de sal e pimenta; quando estiver cozida, reduz-se o môlho, afim de que elle se ligue tudo junto ás costellas, depois, marina-se com azeite ou manteiga, salsa, cebolinhas, cogumélos, echalotas, tudo picado muito fino, um pouco de mangericão em pó; poem-se as costellas em uma folha de papel branco com toda a marinada, dobra-se o papel como um papelote, untado por fóra de manteiga, e põe-se sobre a grelha com uma folha de papel por baixo, tambem untado; vai-se tostando em pouco lume de todos os lados. Serve-se com o papel.

Uso do peito de vacca.

O peito e a maçã do peito são as peças mais delicadas depois da alcatra; para servir em uma mésa póde-se acommodar da mesma maneira que a alcatra.

Peito de vacca á parmezã.

Tome-se um peito de vacca inteiro, tirem-se-lhe fóra os ossos maiores, e lardée-se com presunto grosso, pelo melhor modo que fôr possivel; ate-se depois muito bem com barbante, e ponha-se a cozer em uma panella proporcionada, para que fique justa, no fundo da qual se tenhão posto primeiro umas pranchas de vacca, de vitela e de toucinho, e por cima do peito de vacca se porão cebolas cortadas em roda, cenouras, panéis, com outras pranchas de vacca, toucinho, etc. Cubra-se mui bem a panella, e ponha-se entre fogo moderado por baixo e por cima, para suar o espaço de uma hora. Humedeça-se depois com vinho branco e caldo, e ferva brandamente para se cozer devagar; em estando cozido, ponha-se no prato em que ha de servir, com um pouco de culi sem sal, e queijo ralado por cima, e nesta fórma se mette no forno, e estando com boa côr, sirva-se com essencia de presunto ou môlho picante, ou qualquer outro que parecer.

Peito de vacca no espeto.

É necessario que seja primeiro meio cozido em uma boa bréza, e depois de frio e lardeado com toucinho como se faz ao fricandó, marina-lo por tempo de tres ou quatro horas em vinho branco, vinagre, cebolas, alhos, salsa, sal, pimenta, hervas finas e rodas de limão; depois, mette-se no espeto e embrulha-se muito bem em papel untado com

manteiga; e em estando bem assado e córado, serve-se com môlho picante, ou de enxovas e alcaparras, ou conforme parecer.

Peito de vacca á allemã.

Tomem-se seis ou oito arrateis de peito de vacca, e depois de cortadas em sete ou oito partes iguaes, bem aparados, e deitados de môlho, se entesão em agua fervendo; põe-se a cozer em caldo com uma capella de salsa, cebolinha, dous dentes de alho, tomilho e uma folha de louro; em estando meio cozidos, se lhe ajuntarão seis ou oito quartos de repolho, que tambem se entesarão primeiro, e espremerão, e bem atados, com sete ou oito cebolas inteiras, temperado tudo com pouco sal e pimenta inteira. Estando tudo quasi cozido, se lhe ajuntará uma duzia de salchichas inteiras, e acabado tudo de cozer, tire-se a carne e os legumes, ponha-se a escorrer sobre um peneiro, e depois de bem enxutas da sua gordura, ponhão-se os bocados de vacca no meio do prato, e guarneça-se tudo com o repolho, cebolas e as salchichas por cima; passe-se o caldo pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, lance-se-lhe por cima, e sirva-se tudo bem quente.

Peito de vacca ralado, ou córado no forno.

Depois de se ter cozido em uma panella, como se faz ordinariamente, tira-se para um plason (especie de torteira), e depois de aparado, tomão-se seis gemmas de ovo desfeitas em um pouco de caldo, meia colhér de culi com sal e pimenta moida, e engrossando tudo isto ao fogo, se deita por cima da peça de vacca, a qual se cobre de pão ralado, e depois de córado, serve-se guarnecida de fatias de pão passadas por ovos e fritas.

Differentes modos de preparar as costellas de vacca.

Estando as costellas mortificadas e tenras, bem aparadas, e um pouco grossas, se marinão com sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, uma gotta de azeite, e polvilhadas com pão ralado, se assão nas grelhas, e se servem com môlho de echalotas.

Tambem se cozem em uma bréza, e se servem com differentes ragús de legumes.

Tambem se podem marinar, depois de cozidas na bréza, e depois de frias, com azeite ou manteiga, salsa, cebolinha e echalotas.

Tambem se embrulhão em papel, com toda a sua marinada, e se assão na grelha em cima de outra folha de papel, e se servem quentes na sua papilhota.

Lombo de vacca marinado e assado no espeto.

Tomem um lombo de vacca bem tenro, e depois de aparado, lardêe-se com toucinho miudo, em fórma de fricandó; depois, marine-se um pouco de vinagre, sal, pimenta, louro,

rodas de cebola e alguns dentes de alho; depois de marinado por duas ou tres horas, tire-se, metta-se no espeto, coberto de folhas de papel, e ponha-se a assar; em estando bem assado, mas de fórma que não fique secco, se servirá com môlho picante de echalotas.

Lombo de vacca em manguito.

Tome-se um lombo de vacca, e depois de preparado fu se com um páo pelo meio, de um lado a outro, e dep com uma faca enchão o buraco com toucinho picado, sal cebolinhas, cogumélos, alho, echalotas, sal e piment atem-lhe as duas pontas com um barbante, e ponha-se assar coberto de pranchas de toucinho e papel por cima; e estando assado, sirva-se com um môlho picante.

Lombo de vacca em crispina ou redenho.

Depois de estar muito bem aparado o lombo de todas as suas pelles, se cizelará em muitas fatias, sem as separar, as quaes se encheráõ de toucinho picado, misturado com túbaras, salsa, echalotas, pimenta, um dente de alho, tudo bem picado e ligado com duas gemmas de ovo; embrulhe-se duas vezes em um redenho de vitela ou de porco; ate-se em um espeto pequeno para se assar, e se irá pingando com um pouco de azeite misturado com um pouco de vinho branco; estando assado e o redenho bem córado, sirva-se com substancia clara e sumo de limão, ou qualquer outro môlho de bom gosto.

Lombo de vacca de fricandó.

Tome-se um ou dous lombos de vacca, tirem-se-lhe as pelles e batão-se entre dous pannos com a prancha de uma cutela; lardêem-se com toucinho fino, ponhão-se de môlho e depois passem-se um instante por agua fervendo; tirem-se desta e deitem-se em agua fria, ponhão-se depois a cozer em bom caldo, com uma prancha de toucinho, um bocado de presunto, uma capella de cheiros e uma cebola com dous cravos da India; em estando cozido, passe-se o caldo pela peneira, tire-se-lhe a gordura e reduza-se até ficar grosso; então se lhe porá o fricandó com o toucinho da banda de giaça, e quando estiver com boa côr, tire-se com geito para fóra; desate-se o que ficar pegado no fundo da cassarola com um pouco de caldo, ajunte-se-lhe um pouco de culi, e estando gostoso, passe-se outra vez pelo peneiro e sirva-se bem quente com sumo de limão.

Lombo de vacca com talos de alface.

Toma-se um lombo de vacca, corta-se em dous ou tres bocados e lardêa-se cada um de per si; preparados e acabados como o fricandó, tomão-se os talos de alface e cozem-se em um branco bem nutrido; depois de bem cozidos e bem enxutos, deitão-se em uma essencia de presunto, ajun-

tando-lhe o que ficou pegado no fundo da cassarola; e estando bem gostoso, poem se de roda da carne os talos, e serve-se com sumo de limão.

Tambem se póde servir com ragú de azedas ou espinafres.

Lombo de vacca em geléa.

Depois de bem aparado e lardeado com toucinho grosso e presunto um lombo de vacca, ponha-se a cozer em uma boa bréza bem nutrida e de bom gosto; estando cozido, se deixará esfriar nella; em estando frio, corta-se em fatias, que se concertaráõ no prato que ha de servir, e se cobriráõ de sua geléa, accrescentada com caldo de jarretas de vitela, gallinhas, azas e pés de perú, sal, um copo de vinho branco e bem clarificado; serve-se estando frio e coalhado, e com alguns debuchos de salsa em ramos, folhas de louro verde, e filetes de casca de laranja.

Perna de vacca.

A carne da perna serve para caldos e substancias, brézas, gatéos, empadas, salchichões e outros varios guisados.

Mocotó ou mão de vacca.

Pellai uma ou mais mãos de vacca, tirai-lhes os cascos, abri as mãos de vacca por todas as suas juntas, e ponde-as a ferver a fogo forte por espaço de quatro ou seis horas; então derretei á parte quanto toucinho fôr necessario e ajuntai cebola e salsa picada, alho, pimenta do reino, louro, pimenta verde e algumas gottas de vinagre. Ajuntai tudo isto com o mocotó e continuai a cozê-lo até que fique grosso.

Panella de vacca sem couve.

Depois de lavada a vacca, se porá a cozer em uma panella com uma posta de toucinho; logo que estiver cozida, lhe deitaráõ seis cebolas grandes (com alguns golpes em cada uma pelo meio, de maneira que se não partão), especies inteiras, uma capella de cheiros, segurelha, hortelã e coentros; quando estiver mui bem temperada, a tiraráõ fóra, e depois de meia hora a mandaráõ á mesa.

Carne de vacca assada em agua.

Tome-se quantidade sufficiente de carne boa; moer-se-ha com um páo de uma e outra parte, para que fique bem alva; depois se fará um lardeio de toucinho, que são tirinhas de toucinho, deitando-lhe sal e pimenta ao mesmo toucinho, e com uma agulha de ponta ou lardeadeira se irá mettendo na carne o dito toucinho; tomaráõ uma cassarola com uma pouca de agua que cubra a carne, e se irá cozendo até mais de meia agua gasta; deitem-lhe um pouco de toucinho picado e deixem ir gastando a dita agua até seccar de todo; então, acabada a agua, se vai a carne

frigindo na dita substancia que deixou, e se vai virando de uma e outra parte, e até estar bem córada; depois se lhe deitará meia canada de vinho branco (se o quizerem claro, e se accrejado, vinho tinto) e o deixem ir apurando muito bem em lume brando com sua pimenta, e especies pretas, que são pimenta e cravo. Feito isto, se põe em fatias de pão ou torradas, e se lhe deita em cima o môlho com a carne, seu sumo de limão, e em rodas por cima, e vá á mesa.

Picado de vacca.

Picão-se muito fininhas tres ou quatro cebolas e deitão-se em uma cassarola com uma pouca de manteiga, refogão-se até que estejão quasi cozidas; deita-se-lhe uma boa pitada de farinha de trigo, que se mexe até que tome uma côr dourada; molha-se com caldo, meio copo de vinho, sal e pimenta moída; deixa-se ferver até que a cebola esteja cozida e que não reste môlho algum; mette-se então o picado da vacca, ferve-se, para que tome gosto, com a cebola; serve-se, deitando-se-lhe uma colhér de mostarda, ou um gole de vinagre.

Outro picado de vacca.

Pique-se a vacca miudamente, ponha-se ao fogo ajuntando-se-lhe uma pouca de substancia, gordura de aves, ou outra qualquer; humedeça-se com algum caldo e um pouco de vinho branco. Deixe-se ao fogo depois de temperada convenientemente, e sirva-se assim que esteja a ponto.

Pão de vacca.

Toma-se quanto fôr necessario da carne magra da côxa da vacca, e faz-se um picado com a metade do que houver de carne com gordura, bem limpa das pelles; em estando tudo picado, ponha-se em um alguidar ou cassarola, com bastante toucinho cortado em pedacinhos e alguns pedacinhos de presunto; tempere-se com sal, pimenta, echalotas, salsa, cebolinha, meio quartilho de aguardente e quatro gemmas de ovo; e depois de tudo bem misturado com uma colhér de páo, guarneça-se uma cassarola com pranchas de toucinho, arrume-se-lhe bem o picado, cubra-se com a sua tampa bem barrada de roda com farinha desfeita em vinagre, e ponha-se a cozer no seu succo por tres ou quatro horas; em estando bem cozido, deixa-se esfriar, e assim frio se serve para prato de entremeio. Tambem se póde servir quente com o môlho que parecer.

Lingua de vacca ao natural.

Entesada uma lingua de vacca em agua fervendo, tire-se-lhe a pelle, e estando fria, se lardeará com toucinho grosso, e ponha-se a cozer em uma meia bréza, com uma capella de salsa, louro, tomilho, mangericão, uma cebola cravejada,

alguma raizes, como aipo, cenouras, etc., um copo de vinho branco, uma prancha de toucinho, sal, pimenta, e se molhará com agua ou caldo; em estando cozida, abra-se pelo meio ao comprido sem a separar, sirva-se com môlho de salsa picada, com um pouco de caldo, sal, pimenta grossa e um gole de vinagre.

Lingua encarnada.

Preparada que seja a lingua com agua fervendo, enxugue-se e salpique-se com o salitre em pó, até que fique bem impregnada. Ponha-se immediatamente em uma vasilha com cravo da India, pimenta em grão, alfavaca, louro e tomilho; deite-se em cima de tudo agua fervendo bem salgada, e deixe-se assim por espaço de seis dias. Findo esse tempo, tire-se e coza-se em quatro quartilhos de agua com cenouras, cebolas, tomilho, alfavaca, louro, pimenta, cravo e algum sal. Quando estiver cozida, deite-se n'uma cassarola ou prato travésso, fundo, deixe-se esfriar e sirva-se.

Lingua de vacca assada.

Depois de cozida a lingua em uma meia bréza, como a de cima, se lhe tirará a pelle; estando fria, lardêe-se com toucinho fino, ate-se depois sobre um espeto, e depois de assada e córado o toucinho, se sirva com môlho de echalotas, ou sóssa doce feita com vinagre, assucar, alguns cravos da India e canella inteira.

Lingua á marinheira.

Coza-se a lingua, tire-se-lhe a pelle, côrte-se em talhadas, côe-se lhe o caldo em que cozeu, desengordure-se, e lancem tudo isso em uma cassarola com dous copos de vinho tinto, cebolinhas fritas em manteiga fresca, e misturado tudo com alguma farinha.

Reduzido o môlho a seu ponto, deite-se sobre cantos de pão cortados em tiras e reguem-se com o môlho.

Lingua de vacca em gratim.

Pega-se em uma lingua de vacca, e coze-se dentro em panella, depois de se ter lavado; quando estiver cozida, tira-se-lhe a pelle, põe-se a esfriar, corta-se em talhadas, pica-se salsa, cebolinha, cinco ou seis folhas de estragão, tres echalotas, alcaparras e uma enchóva; pega-se em meio punhado de miolo de pão, que se mistura em grosso com a metade de um ovo, manteiga e uma porção de picado, para deitar se juntamente tudo no fundo de um prato; arranja-se metade da lingua por cima; tempera-se de sal, pimenta inteira, e o restante das hervas tambem por cima; arranja-se uma segunda cama do resto da lingua, com sal e pimenta inteira por cima; molha-se com tres ou quatro colhéres de caldo e meio copo de vinho; ferve-se até que se pegue no fundo do prato; quando se quer servir, deita-se um pouco de caldo, sómente para mostrar um pequeno môlho.

Lingua de vacca em papel.

Cozida a lingua, e cortada em pedaços mais ou menos grossos, cubra-se com manteiga misturada com hervas finas, cogumélos picados, miolo de pão, pimenta e sal; envolva-se em um papel untado de manteiga, e ponha-se a tostar sobre fogo moderado.

Lingua de vacca guisada.

Embranque-se um quarto de hora em agua a ferver; depois, lardêa-se com toucinho grosso, e põe-se a cozer na panella com a peça de vacca; quando está cozida, tira-se-lhe a pelle, e racha-se um pouco mais de metade, em seu comprimento, para abri-la em duas sem separa-la; serve-se com caldo, sal, pimenta inteira, um fio de vinagre (querendo) e salsa picada.

Lingua de vacca em popiétas.

Estando a lingua quasi cozida, como a de cima, se lhe tirará a pelle; depois de fria, corte-se em fatias delgadas ao comprido e bem iguaes; cubra-se cada bocado de um picado cru, feito ou de vitela ou de gallinha, da grossura de uma moeda de vintem; enrole-se cada bocado sobre si, e cubra-se com um prancha de toucinho; espetem-os em um espeto pequeno coberto com uma folha de papel e em estando quasi assados, tire-se-lhe o papel; cubrão-se de pão ralado, depois de córados, servem-se com môlho picante, ou como parecer.

Lingua de vacca á parmezã.

Depois de preparada e pellada a lingua, coza-se em uma bréza; corte-se depois em fatias, arrumem-se em uma cassarola, com culi, meio quartilho de vinho de Champanha, e na falta deste, outro branco do mais generoso, e meia colhér de reducção (isto é, caldo substancial), e ponha-se a ferver até ficar pouco môlho; a metade deste se deitará no fundo do prato em que ha de servir, ralando-se em cima queijo parmezão; dispoem-se em cima disto as fatias da lingua, lancem sobre estas o resto do môlho, cubrão tudo de parmezão ralado, ponhão-o a córar no forno, ou debaixo da tampa de uma torteira; estando em boa côr, se servirá, lançando-lhe primeiro um pouco de culi claro em roda.

Lingua de vacca á poloneza.

Tomem uma lingua de vacca bem preparada, deite-se em agua fervendo para se lhe tirar a pelle; em estando pellada, ponha-se a cozer em uma bréza; em estando cozida, tire-se fóra, abra-se ao meio sem separa-la, lardêe-se de casca de limão passada por assucar, e com alguns bocadinhos de canella finos; deitem depois em uma cassarola meio arratel de assucar, um quartilho de vinho e uma pouca de substancia, e fação ferver isto um pouco só, e tendo assim fervido, met-

tão-lhe dentro a lingua para ferver brandamente. Estando diminuido e feito o môlho, tire-se para o seu prato, e lancem-lhe o proprio môlho por cima.

Lingua de vacca de fumo.

Salgão-se do mesmo modo que as linguas de porco, com a differença que se não devem escaldar, e sómente se deitão de môlho em agua fria, preparando e dispondo muito bem o cabo grosso da lingua; em estando bem enxuta, salga-se, e deixa-se estar de mais dous, tres, até quatro dias na salmoura; enfião-se depois pela ponta delgada, e pendurão-se na chaminé ao fumo, para que este as penetre e deséque bem.

Desta fórma se conservão todo o tempo que quizerem, e se cozem do mesmo modo que as outras linguas.

Linguas de vacca lampreadas.

Quando estiver cozida uma lingua, e feita em talhadas, se porá a afogar em uma tijela de fogo com meio arratel de toucinho derretido, limpo de torresmos, um gole de vinho, outro de vinagre e todos os adubos; depois de afogada, lhe deitaráõ uma pouca de farinha de trigo torrada, para fazer o môlho grosso e pardo, e assucar se quizerem.

Advertencia sobre as linguas de vacca.

Póde-se cozer uma lingua de vacca, e concertar-se com espinafres, cogumelos e raizes de todas as especies.

Paladar de vacca em bocadinhos direitos e outras maneiras.

É necessario alimpa-lo muito bem, coze-se em agua, separa-se depois de suas pelles e corta-se em filetes; refuga-se cebola com um bocado de manteiga; quando está muito cozida, mette-se o paladar, um ramalhete guarnecido, molha-se o guizado com bom caldo e substancia; tempera-se bem reduzido, deita-se-lhe uma pouca de mostarda, e serve-se.

Póde-se ainda servir inteiro sobre a grelha, tendo-o feito marinar com azeite fino, sal, pimenta, salsa, cebolinha, cogumélos, e uma ponta de alho verde, tudo picado; embebe-se bem na marinada, e cobre-se com miolo de pão ralado; faz-se grelhar e serve-se debaixo de um môlho claro e picante, ou sem elle.

Isto se ajusta tambem com os pés de carneiro.

Paladar de vacca á italiana.

Divida-se o paladar em dous pedaços, e quando escorrido, tire-se tudo quanto ficar da parte negra. Faça-se-lhe um môlho italiano (*Veja-se nos môlhos*), e deixe-se sobre fogo moderado, cortando-se em pedaços quadrados. Sirva-se depois guarnecido com fatias de pão.

Paladares de vacca com mostarda.

Precisa-se que sejão logo bem lavados e cozidos em agua, e depois de limpos de todas as pelles, cortão-se em filetes;

isto feito, deita-se um bocado de manteiga em uma cassarola, põe-se ao lume com duas ou tres cebolas cortadas em fatias, e em estando estas meio cozidas, molha-se com um pouco de caldo, e meia colhér de culi. Estando o môlho reduzido e de bom gosto, tira-se-lhe a gordura, deita-se-lhe uma pouca de mostarda e serve-se bem quente.

Paladar de vacca em salpicão.

Ponha-se em um prato, sal, pimenta, alguma mostarda, uma colhér de vinagre, e bata-se tudo isso. Ajuntem-se-lhe depois hervas finas, alhos e pepinitos, tudo picado; accrescentem-se-lhes tres colhéres de azeite, e cozão-se nesse conjuncto os bocados de paladar divididos em tiras delgadas.

Paladares de vacca fritos.

Depois de preparados, e cozidos como os de cima, cortão-se iguaes, e de grossura de um dedo, fazem-se-lhes tomar gosto em uma marinada quente, feita de caldo, vinagre branco, sal, pimenta, um dente de alho, uma folha de louro, dous cravos da India, um bocado de manteiga, e uma pouca de farinha de trigo; depois de estarem assim duas ou tres horas, enxugão-se muito bem em um panno branco, enfarinhão-se, e frigem-se em manteiga de porco; fritos elles, servem-se com salsa frita.

Tambem, em vez de se enfarinharem, se passão por um pólme, feito com farinha desfeita em cerveja ou vinho branco, um pouco de azeite, e temperado de sal, servem-se bem quentes com salsa frita de roda.

Paladares á bexamela.

Depois de cozidos os paladares, marinados e frios, cortão-se em pedacinhos pequenos, deitão-se em uma bexamela (vide *Bexamela*) bem ligada e em estando fria, ajuntem-lhe algumas gemmas de ovo com as claras bem levantadas, e misturado depois com geito com uma colheirinha de páo, se porão em uma caixa de papel untada com manteiga lavada, ou em um prato polvilhado de pão ralado, e córado no forno; sirva-se bem quente.

Estes paladares, postos em uma bexamela de bom gosto, servem para pastelinhos de folhada, pastelinhos fritos, salpicão; podendo-se-lhes misturar peitos de gallinha ou de perdiz assados, presunto cozido, tudo cortado em pedacinhos bem finos; finalmente, podem-se variar, e dar-lhes os nomes que melhor quizerem.

Méchas do paladar de vacca.

Tomão-se dous paladares de vacca cozidos em agua; depois de limpos, cortão-se como o feitio das méchas, marinando-se com limão, um pouco de sal, salsa em ramo, e cebolinha inteira; quando tem tomado o gosto, põe-se a escorrer, e ensopa-se em um polme feito desta maneira: deitão-se em uma cassarola dous bons punhados de farinha

de trigo, uma colhér de azeite fino, um pouco de sal fino, e dilue-se pouco a pouco em cerveja, até que este polme tenha consistencia de um creme duplo; ensopa-se dentro o paladar da vacca, e frige-se de boa côr. Serve-se o mais quente que póde ser.

Outros varios modos de se comporem os paladares.

Toma-se uma duzia de paladares, e preparados e cozidos como os acima, cortão-se em dous ao comprido; estando todos iguaes e do mesmo tamanho, estendão-lhe um pouco de picado crú, feito de peitos de gallinha, enrolem-se todos os bocados, como se faz ás polpietas de vitela, e passem-os por ovos batidos com pão ralado bem fino; depois frigem-se em manteiga de porco, e servem-se bem quentes, guarnecidos de salsa frita, que seja bem verde.

Tambem, depois de enrolados os paladares com o seu picado, podem-se cobrir com pranchas de toucinho, e espicação-se em um broca de canna, e atada a um espeto, se põe a assar; em estando assados, polvilhão-se com pão ralado e de boa côr; sirvão-se quentes, com uma pouca de substancia e sumo de limão.

Tambem, depois de enrolados os paladares com o seu picado, se podem pôr em uma caixa de papel com picado no fundo, polvilhados de pão ralado e côrados ao forno.

Em vez de se metterem em caixa de papel, podem-se arrumar no prato que ha de servir, com picado no fundo; e sendo assim, se chamaráõ *paladares ao gratim.*

Miolos de vacca.

Deitão-se os miolos logo em agua; sendo bem lavados e limpos das pelliculas que tem por fóra, entesão-se em agua a ferver; depois, ponha-se a ferver em uma meia bréza feita com caldo, vinho branco, pranchas de toucinho, sal, pimenta, e capella de cheiros; em estando cozidos, tirem-se da bréza, e sirvão-se com môlho picante e de bom gosto; quando não, com um ragú de cebolinhas inteiras.

Tambem se servem fritos, para o que se cortão em bocados, e se marinão com sal, pimenta, vinagre, cebolinha, salsa, alho, tomilho, louro, mangericão, um bocadinho de manteiga, e farinha de trigo; e tendo tomado bem o gosto da marinada, e enxutos muito bem, enfarinhão-se todos os bocados, frigem-se, e servem-se guarnecidos com salsa frita.

Miolos de vacca com manteiga negra.

Preparados os miolos como fica dito, cozão-se em adubo, escorrão-se, e postos em um prato, deite-se-lhe môlho preto de manteiga, guarnecendo-se com salsa frita.

Miolos de vacca á italiana.

Limpos os miolos, e entesados em agua a ferver, como acima, cortão-se em pedacinhos, e deitão-se em uma cas-

sarola com manteiga, cebolinha, salsa, temperados de sal, pimenta, meia duzia de ovos batidos para cada miolo; posto no lume, e misturado tudo com uma colhér, se deite em um timbalinho untado com manteiga, e guarnecido com fatias de pão bem delgadas; acabados de cozer no forno, e bem córados, se servem com môlho de essencia clara por cima delles e sumo de limão.

Miolos fritos.

Escorridos que sejão os miolos ao sahir do adubo, untem-se com massa de fritada. (*Veja-se nas Fritadas.*) Deitem-se depois na frigideira, e quando córarem, tirem-se e sequem-se sobre um panno limpo. Levem-se depois para a mesa, circumdados de salsa frita, cortada em bocados.

Figado de vacca frito.

Corte-se o figado em fatias finas, enxugue-se em um panno, e passem, acamadas, para uma vasilha, e sobre as fatias deitar-se-ha um môlho composto de vinagre, alhos, pimenta moida, louro, cominhos e sal. Logo que tenhão tomado todo gosto, frijão-se em manteiga de vacca, banha de porco, ou azeite doce; e depois sirvão-se com o môlho por cima e uns ramos de salsa.

Rim de vacca á camponeza.

Corta-se em filetes delgados, passa-se sobre o lume, com um bocado de manteiga, sal, pimenta, salsa, cebolinha, uma folha de alho verde, tudo picado; quando está prompto, deite-se-lhe um fio de vinagre, uma pouca de substancia, e se não deixa ferver mais, para que se não diminua.

Serve-se ainda o rim de vacca á brêza, e com um môlho picante.

Tiras de carne á paisana.

Cortada a carne em tiras, córão-se em uma cassarola com manteiga fresca, tapão-se postas ao fogo, e deixão-se cozer devagar, depois de adubadas convenientemente. Tirão-se, desengordura-se-lhes a substancia gelada, a qual se desprende com algum caldo, e este passa-se na peneira. Depois manda-se á mesa.

Tiras de carne tostadas.

Feita a carne em tiras, e achatadas estas, deitão-se em adubo com azeite, sal, um môlho de salsa, uma ou duas folhas de louro, e uma cebola cortada em rodas. No fim de vinte e quatro horas, ponhão-se em uma panella a fogo vivo, de-se-lhes volta, afim de se retirarem quando estiverem promptas; e sirvão-se com môlho picante e pepinitos.

Pedaço de vacca assado com vinho da Madeira.

Lardeado o pedaço de carne com toucinho delgado, vire-se, e ate-se nos dous extremos, para que fique redondo.

Metta-se depois em uma cassarola com cebolas, cenouras, e um mólho de hervas finas, molhe-se tudo com um copo de substancia, e dous de vinho de Madeira, e ferva-se por alguns minutos em um fogo activo, o qual se irá diminuindo, até que fique moderado. Ponhão-se então brasas na tampa, para que o toucinho seque, e passa-se a pimenta pela peneira, com tanto de manteiga como uma noz, e depois sirva-se.

Dobrada de vacca.

Tomem uma dobrada de vacca da mais gorda e da mais branca, e depois de bem escaldada, ponha-se a cozer em agua simples com uma prancha de toucinho, temperada de sal, uma capella de salsa, hervas finas e rodas de limão descascado; em estando cozida e quasi fria, corte-se em filetes iguaes, e sirvão-se de fricassé branco, com gemmas de ovo e sumo de limão.

Tambem se serve á parmezã, deitando os filetes em um pouco de culi, com um bocado de manteiga lavada.

Tambem se fazem empadas della, tortas e timbales.

Come-se tambem ao natural, depois de cozida e bem quente, com um mólho feito de caldo, vinagre, salsa bem picada, temperada de sal e pimenta.

Tambem se come assada nas grelhas, com mólho picante, depois de ser passada por manteiga e polvilhada com pão ralado.

Porém, de qualquer fórma que se faça, sempre se corta em filetes, como disse ao principio.

Dobrada á camponeza.

Toma-se a dobrada cozida em agua simples, corta-se do tamanho de quatro dedos, e marina-se com sal, pimenta, salsa, cebolinha, uma folha de alho verde, tudo picado; uma pouca de gordura de panella, ou manteiga fresca derretida; em tomando todo o tempero a dobrada, cobre-se de miolo de pão ralado, e assa-se; serve-se em mólho de vinagre.

Dobrada de mólho Robert.

Cortão-se algumas cebolas, que se passão sobre o lume com uma pouca de manteiga; em principiando a córar-se, deita-se-lhe a dobrada cozida em agua, e corta-se em quadrados; tempera-se de sal, pimenta, um fio de vinagre, e um pouco de caldo; deixa-se ferver meia hora; serve-se deitando-se-lhe uma pouca de mostarda

A dobrada tempera-se com os pes da vitela.

Tripas.

Depois de bem lavadas, cozão-se com cebolas, cenouras, salsa, tomilho, louro, cravo da India, sal, pimenta, pimentão, e sufficiente quantidade de agua. Escorrão-se, e cortem-se em pedaços do comprimento de quatro dedos unidos. Cubrão-se depois com manteiga misturada com salsa, cebo-

las, alho bem picado, sal, pimenta da India (*e verde, se o quizerem*), e louro, e servem-se com môlho picante. Tambem se poderão servir com môlho branco italiano, ou outro qualquer.

Angú á brasileira.

Tome-se a porção que se quizer de todas as partes componentes de uma fressura de vacca, corte-se em pedaços não grandes, lavem-se bem, e ponha-se a cozer em agua e sal. Escume-se, ajuntem-lhes algumas hervas chamadas *carurú de porco* (bredos), e quando tudo estiver cozido, ajunte-se-lhes uma porção de toucinho derretido, gilós, tomates, cebolas e salsa muito bem picados, pimenta da India e bastante porção da de crumari, louro, alhos, alguma gengibre raspada, açafrão, e um bom gole de azeite de dendê e sal. Engrossa-se então um tanto com farinha de mandioca peneirada, e sirva-se.

Advertimos porém que este quitute, quando leva muita porção de figado, fica muito preto, e por conseguinte é necessario haver attenção a esta circumstancia. Come-se com uma massa, feita á parte, de farinha de milho (que é a mais apropriada), ou desta misturada com a de mandioca, ou finalmente com a de arroz.

Vinagrete (môlho de vilão).

Toda a gente sabe fazer um vinagrete; mas ha uma receita de a fazer melhor. — Cortai a carne cozida em fatias bem delgadas, e ponde-as por ordem dentro de uma salsadeira. Fazei-lhe no meio um circulo de enxovas de conserva partidas em tirinhas, cobertas de cerefolio, cebola, estragão, tudo picado, e derredor uma guarnição de pepinos de conserva tambem. Deitai-lhe o môlho de azeite e vinagre no momento de ir para a mesa, sem remexer nada, deita-se o azeite primeiro, e precisa bastante; mas nada de sal, por causa das enxovas, que têm muito.

Se tiverdes flôres de chagas, farei-lhe um ornato por modo de corôa entre a guarnição dos pepinos e o circulo interior das enxovas.

VITELA.

A vitela é muito util na cozinha, e sem ella quasi não se poderia servir com bom gosto uma mesa; as partes de melhor uso são: a cabeça, os miolos, os olhos, a lingua, a fressura, que comprehende o bofe, o coração e o figado; o peito, o lombo, mãos e pés; a perna, que contém a polpa e o jarrete, é a alma dos guisados, e além disso, tambem serve para caldos, substancias, etc., como se irá mostrando em seus competentes lugares.

Dissecção da vitela.

O lombo da vitela: corta-se o filete por pequenas talhadas através, para servir; depois corta-se o rim por pequenos pedaços para apresenta-los áquelles que o estimão; debaixo do rim, no interior do lombo, acha-se um pequeno filete muito delicado.

A perna, quando é assada, tem a noz tenra; a de baixo é mais estimada.

O peito: depois de se descobrirem os tendões de uma pelle carnuda que os cobre, corta-se o peito através para separar os lados dos tendões; o que se faz facilmente tomando a parte do lado dos tendões onde a faca não resiste, e depois corta-se em pequenos pedaços.

O quadrado: corta-se por costelletas, tomando bem a junta, ou em filetes como o lombo.

A espadoa: por debaixo della sobre a esquerda se acha uma pequena noz envolvida de gordura, que se serve logo pelo bocado mais delicioso; o resto, de cima e de baixo, corta-se em talhadas.

A cabeça: os bocados mais estimados são os olhos, depois as orelhas; os miolos servem-se áquelles que os estimão; depois corta-se a lingua em bocados; resta a faceira os ossos, onde se acha carne depois.

Churrasco á hespanhola-americana.

O guisado chamado *churrasco*, de que muito gostão os Hespanhóes da America do Sul, é feito pelo methodo seguinte: depois de morta uma vitela, corta-se-lhe, com couro, um pedaço de peito e costellas, tempera-se de sal, pimenta do reino, alho, louro, cominhos, vinagre e manteiga de vacca; e assim vai a assar no forno, sem tostar

muito. Serve-se depois, com o couro, sobre um prato travessa.

Cabeça de vitela ao natural.

Depois de bem preparada e limpa a cabeça em agua quente, deixa-se por meia hora em agua fria; tire-se, escorra-se e ponha-se sobre uma mesa; abra-se-lhe a mandibula inferior, tirando-se-lhe todos os ossos superiores até ao arco que abrange os olhos e a parte superior da cabeça. *Ajuntem-se-lhe os musculos, e embrulhe-se n'um panno* limpo, atada com um barbante depois de untada com sumo de limão, para conservar sua brancura, e coza-se em môlho branco. (*Veja-se nos môlhos.*) Depois de ferver por tres horas, tire se e escorra-se; e depois de desossada, una-se a pelle que a cobre, e sirva-se sobre uma camada *de salsa em uma molheira com um môlho picante composto* de alhos e salsa, a que se ajuntará sal e pimenta fervidos em vinagre.

Cabeça de vitela á marinheira.

Fervão-se por espaço de quinze minutos os pedaços de uma cabeça de vitela com môlho á marinheira, e sirva-se como entrada.

Cabeça de vitela frita.

Corte-se igualmente em pedacinhos o que ficar da cabeça, ponhão-se em adubo e frijão-se, empapando-se em massa preparada para esse fim, e depois sirva-se.

Miolos de vitela á marinheira.

Desengordurem-se os miolos em agua quente, tire-se-lhes a membrana que os envolve, cozão-se em meia porção de caldo e vinho branco, ou em agua com vinagre, salsa e pimenta. Ponhão-se outra vez em uma cassarola com um copo de vinho e outro de caldo, ajuntando-se-lhes um môlho de hervas finas, sal, pimenta, cebolinhas e cogumelos passados por manteiga. Depois de alguns instantes de fervura, deite-se-lhes manteiga misturada com farinha de trigo, e derrame-se esse môlho sobre os miolos collocados em um prato.

Podem servir-se de igual modo tanto os miolos de vitela como os de boi, com môlho verde, manteiga negra e môlho de tomates, e podem empregar-se como uma entrada.

Cabeça de vitela recheada.

Toma-se uma cabeça de vitela bem branca, e chamuscada que seja, põe-se sobre a mesa com um panno por baixo; abre-se por entre os queixos, tirão-se-lhes todos os ossos sem offender a pelle da parte superior; faz-se um picado com os miolos, bocados de vitela e gordura de vacca; bem temperado e ligado com gemmas de ovo, misturando-se-lhe a lingua e os ovos cortados em pedacinhos, enche-se com elle a cabeça, dando-se-lhe a sua mesma

fórma; cose-se muito bem com barbante por todos os lados, para que o picado não possa sahir; coza-se em uma panella com caldo, um quartilho de vinho branco, algumas raizes, uma capella com hervas finas, cebolas cravejadas, sal e pimenta inteira; estando cozida, tire-se fóra, ponha-se a escorrer, e em estando enxuta, tire-se-lhe o barbante, e sirva-se com môlho picante como o de cima.

Tambem se lhe póde metter dentro, e no meio do picado, um ragú de molejas, tubaras, presunto, peitos de gallinha ou de pombinho, ou outro qualquer que parecer.

Cabeça de vitela córada no forno.

Cozida a cabeça como acima dissemos, tire-se fóra, e em estando bem enxuta, ponha-se sobre uma torteira ou plafon, com pranchas de toucinho por baixo, e môlho grosso feito com um bocado de manteiga, farinha de trigo, gemmas de ovo, meio copo de caldo, um pouco de vinagre; ponha-se ao lume, e em estando bem ligado, deite-se por cima da cabeça, e cubra-se esta de pão ralado; metta-se no forno, ou debaixo da tampa de uma torteira com lume, e em estando córada, endireite-se no seu prato, e sirva-se com os môlhos ditos, ou com o que melhor parecer.

Recheio de vitela cozido.

Cortem-se partes iguaes de toucinho e de vitela, tirem-se a esta os tendões em pedacinhos, e deite-se-lhes manteiga, depois de polvilhada com sal e pimenta. Cozidos que sejão, retirão-se, deixão-se esfriar, e tornão-se a picar miudamente, accrescentando-se-lhes um bocado de pão molhado em caldo, e um batido de gemmas de ovo com tubaras e cogumelos. Este recheio tambem póde compôr-se de aves de caça maior ou de peixes.

Quartos de vitela feitos no espeto por varios modos.

Toma-se um quarto de vitela da mais gorda, e depois de branqueado e entesado em agua quente, lardêe-se muito bem de toucinho fino, marine-se por espaço de cinco ou seis horas com sal, hervas finas, e rodas de limão sem casca; em tomando o gosto da marinada, metta-se no espeto e cubra-se com folhas de papel manteigado; em estando assado, tire-se o papel fóra, e estando bem dourado, sirva-se para prato do meio, com môlho de substancia clara ou de echalotas.

Do mesmo modo se serve a lombada da vitela sem a côxa; e tambem se póde servir sem ser lardeada, coberta de pão ralado com seu môlho de substancia, sal, pimenta e sumo de limão.

Vitela assada na panella.

Em uma cassarola, com lascas de toucinho, ponha-se o pedaço de vitela com cenouras, cebolas, um môlho de

hervas finas, sal e pimenta. Cubra-se tudo isso com fatias de toucinho, e humedeça-se com caldo. Ponha-se-lhe em cima um papel, que se tirará quando a carne houver tomado sabor. Mande-se depois para a mesa com toda a especie de legumes, môlhos e guarnições.

Vitela assada com hervas finas.

Cortada que seja a vitela convenientemente, e lardeada com toucinho em lascas delgadas, deixa-se em adubo com hervas finas por espaço de uma ou duas horas; enfia-se depois no espeto, cobrindo-se bem com um papel untado de manteiga. Quando tiver tomado sabor, tirem-se-lhe o papel e as hervas finas, e ponha-se em uma cassarola com substancia, alguma manteiga misturada com farinha, um copo de caldo e o sumo de um limão, passando-se sobre a vitela um batido de ovos. Cubra-se finalmente de massa, córando-se a fogo vivo, e vá para a mesa com môlho por cima.

Vitela lardeada e assada.

Prepare-se e lardêe-se com toucinho um pedaço de vitela, deite-se em adubo e enfie-se no espeto com uma folha de papel barrado de manteiga. Tire-se-lhe este antes de pôr-se na mesa, e sirva-se com môlho de tomates, de pimenta ou outro qualquer.

Vitela de môlho branco.

Cortem-se em bocados miudos os restos da vitela assada, ponhão-se em uma cassarola com um bocado de manteiga, polvilhem-se com farinha, e quando estiverem bem empapados, deitem-lhes sufficiente quantidade de agua, com sal, pimenta e um môlho de hervas: accrescente-se-lhes depois um batido de gemmas de ovo, algumas gottas de vinagre ou cogumelos e cebolas.

Quartos de vitela á crema.

Lardêe-se um quarto de vitela com toucinho grosso, faça-se uma marinada com tres ou quatro canadas de leite, um arratel de manteiga polvilhada de farinha de trigo, sal, pimenta, cravo da India, coentro secco, um dente de alho, rodas de cebola e salsa; ponha-se a aquentar, e em estando bem quente, deixe-se esfriar; e depois de frio, deite-se-lhe o quarto de vitela por espaço de dez ou doze horas; em tendo tomado o gosto da marinada, tira-se fóra o quarto, enxuga-se em um panno lavado, mette-se no espeto, coberto de pranchas de toucinho e folhas de papel; estando assado sirva-se com môlho picante.

Tambem se póde servir coberto de pão ralado, com môlho de peverada ligado.

Vitela á Provençal.

Em quatro onças de azeite, sal, pimenta e um môlho de

hervas finas, ponha-se uma posta de vitela em uma cassarola a fogo moderado, havendo cuidado em volta-la de quando em quando, para que tome côr. Assim que estiver cozida, sirva-se com um môlho italiano, a que se ajuntará o resto do primeiro.

Talhadas de vitela com túbaras.

Lardêem-se as talhadas de vitela com toucinho e túbaras cortadas em bocadinhos. Cubra-se o fundo de uma cassarola com lascas de toucinho, em cima das quaes se ponhão duas tubaras, com uma ou duas cenouras, uma cebola cortada, sal, pimenta e um môlho de hervas finas, e sobre tudo isto deitem-se as talhadas de vitela, e cubrão tudo com outras lascas de toucinho, molhando-se com caldo e vinho branco; coza-se a fogo lento, até que tome sabor; desengordure-se e ajunte-se-lhe uma colhér de substancia ou um môlho de marmelada, e sirva-se.

Talhadas de vitela com massa e tostadas.

Depois que as talhadas de vitela estiverem em adubo por uma ou duas horas, com azeite, hervas finas, sal, pimenta da India, sumo de limão, e algum vinagre, polvilhem-se com migalhas de pão, para que se tostem a fogo lento, e sirvão-se com o môlho que mais agradar.

Talhadas de vitela em papel.

Ponhão-se as talhadas de vitela em adubo, como já dissemos, piquem-se depois hervas finas com toucinho, misturando-se com pão ralado. Polvilhem-se com raspaduras, e cubrão-se com uma folha de papel untado de azeite ou manteiga. Lancem-se na grelha sobre fogo moderado, e sirvão-se com o papel.

Rodas de vitela com o seu succo.

Passe-se primeiramente em manteiga, e deixe-se depois de cozer, com o seu succo, a fogo moderadissimo, a roda de vitela, lardeada com toucinho; e sirva-se depois de desengordurada.

Côxa de vitela em poço.

Tirados os ossos de uma côxa de vitela, e voltando-a de dentro para fóra, tire-se-lhe uma boa porção de carne, e lardee-se o resto com toucinho fino, tudo de roda de baixo até acima; tome-se depois uma fórma de cobre redonda, em fórma de timbale, guarneça-se de pranchas de toucinho por dentro, e ponha-se a côxa da vitela com o lardeado em cima das pranchas; guarneça-se de picado pelo fundo e de roda, o qual se fará da carne que se lhe tirou; concertado que seja muito bem o picado, metta-se-lhe no meio meia duzia de pombinhos, túbaras, remates de alcachofras em ragú; estando assim muito bem concertado, cubra-se

tudo com o resto do picado, e bem igualado, guarneça-se com pranchas de toucinho, e mettão-se a cozer no forno, ou a fogo moderado por baixo e por cima; estando cozido, volte-se sobre um plafon, tirem-se-lhe as pranchas de toucinho, e estando com boa côr, ponha-se com geito no prato que ha de servir, e sirva-se quente com essencia de presunto ou com môlho á hespanhola; não tendo boa côr, póde-se dourar com giaça da vitela.

Pão de vitela.

Toma-se uma côxa de vitela, guarde-se-lhe a noz, e tirem-se-lhe bem os nervos e as pelles, e do restante faz-se um picado com toucinho, presunto, tempera-se com sal, pimenta, hervas finas e um dente de alho; feito isto, toma-se a noz da vitela, um pedaço de presunto e toucinho; corte-se tudo em pedacinhos, misturem-se com o picado, ajuntando-se-lhes quatro gemmas de ovo; depois guarnece-se uma cassarola de pranchas de toucinho, dispõe-se tudo dentro e coze-se em um forno que não esteja demasiadamente quente: cozido que seja, deixa-se esfriar para servir por entremeio.

Outras vezes póde-se-lhe ajuntar pistachas (isto é, certo fructo que vem da Italia e tem a fórma de pinhões), amendoas doces cortadas em bocadinhos, e serve-se com um guardanapo por baixo.

Tambem se póde servir quente com um môlho á hespanhola.

Noz de vitela de fricandó.

Tome-se uma ou duas nozes de vitela bem mortificada, e da mais branca que houver, apare-se de todas as suas pelles, metta-se entre dous pannos, e bata-se com a prancha de uma cutella por fórma que fique chata; lardêe-se depois com toucinho delgado, e deite-se por um pouco de tempo em agua fria; depois entêse-se em outra agua, ponha-se em uma cassarola com um bocado de presunto, cebola cravejada e capella de salsa; cubra-se com pranchas de toucinho, molhe-se com caldo de vitela sem sal, e ponha-se a cozer; cozida que esteja tire-se para fóra, passe-se o caldo por um peneiro, e tirada que seja a gordura, ponha-se ao lume; e logo que esteja reduzido a caramelo e de boa côr, metta-se-lhe a noz da vitela com o lardeado por baixo, ponha-se em um lume brando até se pegar o verniz ao toucinho; acabado que seja, tire-se para fóra, despegue-se o que fica pegado no fundo da cassarola, com um pouco de caldo, ajunte-se-lhe algum culi; passe-se por um peneiro, e sirva-se quente com sumo de limão.

Noz de vitela.

Lardeada a noz de vitela com toucinho gordo, coza-se com cenouras, cebolas e um môlho de hervas finas, em uma

cassarola preparada com lascas de toucinho; e quando estiver cozida, retire-se do fogo, côe-se o fundo do cozido, reduza-se este a gelatina, e ponha-se-lhe dentro a noz para tomar côr.

Noz de vitela á Sultana.

Estando a noz de vitela bem mortificada, limpa das peles, e batida entre dous pannos como a do fricandó, lardêe-e bem de toucinho fino, e furada de uma banda sómente om a faca, rechêe-se muito bem com um picado fino de gallinha ou de perú; feche-se a abertura com uma espicha, e coza-se muito bem com um barbante; ate-se depois a um espeto, e ponha-se a assar coberta de papel manteigado; tire-se-lhe depois o papel para lhe fazer tomar boa côr, e assada que seja, tire-se-lhe o barbante, e sirva-se com essencia de substancia de vitela, querendo-se.

Tambem se póde cozer como os fricandós, ou assar do mesmo modo, sem que seja recheada, estando primeiro algum tempo de marinada.

Noz de vitela gelada.

Lardêe-se a noz de vitela, como acima dissemos, e coza-se em uma cassarola com cenouras, cebolas, um molho de hervas finas, sal, pimenta, restos de carnes assadas, e um pé de vitela. Molhe-se tudo isso com caldo, e quando tudo estiver cozido, retire-se do fogo, e deixe-se esfriar. Apure-se e clarifique-se o caldo, e quando estiver consistente e frio, deite-se-lhe a noz de vitela e sirva-se.

Noz de vitela com ervilhas verdes.

Toma-se uma ou duas nozes de vitela muito bem lardeadas, e postas a cozer, e bem acabadas como as do fricandó, tomem-se umas poucas de ervilhas, muito tenras, e passem-se pelo fogo com toucinho ou manteiga derretida, uma capella de salsa, cebolinha e cravos da India; tendo-se-lhe dado quatro voltas, molhem-se com substancia; cozidas que sejão, acabem-se de ligar com um pouco de culi. Deite-se depois um pouco de caldo na cassarola do verniz, para despegar o que ficou pegado no fundo della; passe-se pelo peneiro, deite-se dentro do ragú das ervilhas, e em estando cozido e de bom gosto, sirva-se por baixo da vitela.

Tambem se lhe póde pôr um ragú de espinafres á créma. Advertindo, porém, que todas estas entradas do fricandó são muito ricas, e devem-se fazer com todo o cuidado possivel.

Estufado de vitela.

Lardêe-se com toucinho gordo um pedaço de vacca com alguma especiaria; ponha-se em uma cassarola com cebolas e cenouras, uma perna de vitela desossada e o adubo conveniente, deite-se-lhe depois caldo ou vinho branco, cubra-se com uma tampa de ferro e um panno, e coza-se

a fogo lento e claro. Póde servir este prato quente ou frio, mas primeiro deve passar-se na peneira todo o succo que der.

Popiétas de vitela á Chantilly.

Cortão-se bocadinhos dos mais tenros á perna da vitela, como se fossem para polpetar, e depois de se fazerem bem iguaes, batão-se entre dous pannos com o cabo da faca, e deitem-se de marinada em um pouco de azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinho, tubaras, cogumélos, tudo bem picado, e um pouco de sumo de limão; depois de tomarem o gosto de marinada, enrolem-se como as polpetas, enfiem-se em um espeto, ponhão-se a assar; depois sirvão-se com môlho de echalotas e de bom gosto.

Postas da perna da vitela ao natural.

Tome-se uma perna de vitela redonda; corte-se em postas, lardèem-se de toucinho grosso temperado com sal, pimenta, hervas finas e uma ponta de alho, tudo bem picado e polvilhado com farinha de trigo, ponha-se a cozer em uma cassarola guarnecida de pranchas de toucinho, uma cebola inteira e duas raizes; e sendo assim cozida na sua propria substancia, e um pouco de vinho branco, ajunte-se-lhe um pouco de culi; tire-se-lhe a gordura, e estando reduzido o môlho e de bom gosto, passe-se pelo peneiro, e sirva-se em cima da posta de vitela com sumo de limão.

Tambem se póde servir com cebolinhas inteiras em ragú, ou com qualquer outro môlho ou ragú de legumes que melhor parecer.

Pá de vitela estufada.

Ponhão-se no fundo de uma cassarola lascas de toucinho, e sobre ellas uma pá de vitela com cenouras, cebolas, um môlho de hervas finas, sal e pimenta, e humedeça-se isto com caldo, algumas gottas de vinagre e rodas de limão descascado e sem caroços. Coza-se tudo a fogo brando por cima e por baixo, côe-se, desengordure-se e reduza-se para ir á mesa. Póde tirar-se-lhe os ossos e pica-lo.

Pá de vitela á italiana.

As pás de vitela e os pollegares, commummente comem-se assados embrulhados em papel manteigado, e servem-se com substancia, sal, pimenta, echalotas picadas e sumo de limão, ou com môlho de peverada ligado. Para se prepararem as pás á italiana, pegue-se em uma pá de vitela, levante-se com geito a pelle de cima, ficando sómente pegada na ponta do osso do cabo, e tirados todos os mais ossos, lardèe-se a carne com toucinho grosso; e temperado se cobrirá da sua pelle, e depois de atada com barbante, ponha-se a cozer em uma bréza; tomem-se depois cebolinhas, salsa, alfaces, azedas, cerefolio, tudo picado,

passe-se pelo lume com boa manteiga, molhe-se com substancia ou culi, e em estando cozido, ligado, com bom gosto, tire-se a pá de vitela da bréza, tire-se-lhe o barbante, levante-se-lhe a pelle, e ponha-se o ragú das hervas sobre a carne, e cubra-se com a mesma pelle; e sendo posta no prato com a outra metade das hervas por baixo, pingue-se a pá com manteiga clarificada, envolvida com duas ou tres gemmas de ovo; cubra-se depois tudo de queijo parmezão ralado, metta-se a córar no forno, e sirva-se quente, alimpando muito bem as bordas do prato. Não havendo culí nem substancias, depois de estarem refogadas as hervas em manteiga, e um pouco enfarinhadas, molhem-se em leite, e liguem-se com gemmas, tambem desfeitas em um pouco de leite.

Pá de vitela recheiada.

Desossada que seja a pá de vitela, ficando-lhe sómente o osso de cima, rechêe-se. Enrole-se e ate-se com um barbante, circundando-se com lascas de toucinho, atadas igualmente com barbante. Envolva-se tudo em um panno delgado, cozendo-o. Põe-se em uma cassarola com lascas de toucinho, cenouras, cebolas, um mólho de hervas finas, sal e pimenta, assim como ossos quebrados, e um pé de vitela. Humedeça-se tudo com meia porção de vinho e meia de caldo, e ponha-se tudo sobre fogo lento. Retire-se a cassarola, quando tudo estiver a ponto, tire-se o panno e o barbante, deixem-se esfriar; passe-se pela peneira o fundo do cozido, clarifique-se, depois de desengordurado e apurado, e torne a deitar-se na cassarola, deixando-se arrefecer. Quando a vitela estiver gelada, sirva-se inteira.

Pá de vitela assada.

Enfie-se a pá de vitela no espeto e ao comprido, depois de lardeada por dentro, e coberta de um papel barreado de manteiga e humedecido a miudo. Quando estiver assada, tire-se-lhe o papel, para que tome côr, e sirva-se com substancias.

Pás ou pollegares de vitela á camponeza, feitas no forno.

Tome-se uma pá, ou um pollegar de vitela, ou outro qualquer pedaço della, cubra-se de manteiga, ponha-se em uma frigideira de barro, com meio quartilho de agua, um pouco de vinagre, sal, pimenta, duas cebolas em rodas, salsa, dentes de alho, duas folhas de louro, dous cravos da India, e cubra-se com uma folha de papel untado com manteiga; ponhão-se assim duas ou tres horas a cozer no forno, e estando córado, tire-se fóra, passe-se o mólho pelo peneiro, e sirva-se quente sobre a vitela.

Peitos de vitela por differentes modos.

Aparão-se os peitos de vitela, e deitão-se em agua por algum tempo, entésão-se e cortão-se em bocados iguaes,

passão-se pelo fogo em manteiga, uma fatia de presunto, uma capella guarnecida, pouco sal, pimenta, polvilhados com farinha de trigo; molha-se com caldo e agua quente; estando cozidos, tira-se a capella e a gordura, liga-se com quatro gemmas de ovo desfeitas em leite, e serve-se com sumo de limão.

Tambem se podem fazer com ervilhas verdes, e ligados com gemmas de ovo, como os de cima; ou então, depois de refogados, molhem-se com substancia e um pouco de culí.

Podem-se tambem lardear como o fricandó e acabar do mesmo modo, e servir-se com ragù de pontas de espargos, de ervilhas, de azedas, ou outra qualquer guarnição de legumes.

Peito de vitela recheiado.

Tire-se a extremidade dos ossos dos lados do peito da vitela, separem-se as partes superior e inferior, e introduza-se nesse vão *recheio cozido.* Tornando-se a cozer as carnes, colloquem-se em uma cassarola com lascas de toucinho, e o peito já coberto com outras lascas, e ajuntem-se-lhes cenouras, cebolas, um môlho de hervas finas, sal, pimenta, e metade do caldo, e outro tanto de vinho branco, pondo-se-lhe fogo brando por cima e por baixo. Quando tudo estiver cozido, côe-se o fundo, e accrescente-se-lhe um pouco de caldo; apure-se, e ajunte-se-lhe alguma substancia ou sumo de limão.

Peito de vitela gelado.

Cortado que seja o peito em quatro, levante-se a parte que existir sobre as costellas, corte-se ao comprido quanto fôr possivel, encha-se o ôco e ate-se. Coza-se depois com cenoura, cebolas, um môlho de salsa, pimenta e sal, deitando-se-lhe um ou dous copos de caldo. Cozidos os legumes, tirão-se, e o peito antes de tudo estar cozido. Passa-se tudo isso em uma peneira de seda, desengordura-se, e reduza-se quasi a gelatina, na qual se põe o peito para tomar côr. Retire-se então da cassarola, e tire-se-lhe o barbante, colorêe-se, e sirva-se com guarnição de legumes, ou com qualquer substancia, ou com o môlho que fôr do gosto de cada um.

Vitela em papel.

Faça-se um taboleiro de papel do tamanho do pedaço de vitela, que deve ter só uma e meia pollegada de grossura. Depois de untado o papel, mette-se-lhe a vitela com hervas finas, cogumélos, alhos picados miudamente, sal, pimenta e algum azeite; põe-se sobre a grelha, e por cima outro papel tambem untado de azeite. Quando estiver assada de um lado, vire-se do outro, para servir-se depois no taboleiro de papel, accrescentando-se sumo de limão.

Vitela assada.

Molhe-se a vitela com adubo feito com azeite, enchovas, sal, pimenta e sumo de limão, emquanto esteja ao fogo, e logo que se ache a ponto, sirva-se com tudo quanto contiver a pingadeira ou cassarola, que se porá debaixo do espeto, depois de bem desengordurado.

Costellas de vitela em fricandó.

Tome-se um ou dous quadrados de vitela, cortem-se as costellas em boa grossura, aparadas de todas as pelles, e cortados os ossos sem ficarem muito compridos, lardèem-se com toucinho fino, e depois de estarem um pouco de tempo em agua, entésem-se; poem-se a cozer, temperão-se, e acabão-se do mesmo modo que um fricandó; depois, deite-se um pouco de caldo no verniz que ficou pegado ou um pouco de culi; tire-se-lhe a gordura, passe-se pela peneira, para servir debaixo das costellas com sumo de limão.

Tambem se póde pôr por baixo das costellas assim envernizadas um ragú de cebolinhas bem brancas, e outras vezes de azèdas, espinafre, aipo, chicoria ou alface, e tambem de ervilhas verdes: finalmente, servem-se com môlho ou ragú que mais conveniente fôr, dando ao prato o nome da guarnição que levar.

Costella de vitela em papilhota.

Tome-se uma quadrada de vitela, cortem-se as costellas como as de cima, e batão-se alguma cousa com a prancha da faca; depois, marinem-se em toucinho derretido, com sal, pimenta, hervas finas e cebolinhas; tome-se um quarto de papel, faça-se-lhe um buraquinho por que passe a pontinha do osso da costella, untando o papel por fóra; embrulhem-se nelle com a sua marinada, e dobrada com geito toda de roda, ponhão-se a assar nas grelhas sobre outra folha de papel untado, e estando assadas, sirvão-se na sua papilhota e sem môlho.

Orelhas de vitela de diversos modos.

Tomem-se meia duzia de orelhas de vitela, bem escaldadas e bem brancas, ponhão-se a cozer em uma marmita com caldo, um quartilho de vinho branco, rodas de limão sem casca, uma capella de salsa, louro e mangericão, uma cebola cravejada, pimenta inteira e pranchas de toucinho; depois de cozidas pouco e pouco, servem-se com môlho picante.

Tambem se podem recheiar do picado á créma, bem ligado, e passadas por ovos e pão ralado duas ou tres vezes, servem-se fritas, guarnecidas de sal.

Orelhas de vitela recheiadas e fritas.

Prepare-se o fundo de uma cassarola com lascas de toucinho, e ponhão-se sobre ellas orelhas de vitela bem limpas e meio cozidas, e cubrão-se com outras lascas maiores de toucinho, cenouras, cebolas, um môlho de salsa, e um limão descascado cortado em rodas, e limpo dos caroços. Tempere-se tudo isso, ajuntando-lhe uma porção de caldo e outra de vinho branco, e deixe-se cozer a fogo lento. Escorra-se, deite-se-lhe recheio cozido, e frija-se depois de misturar-se com ovos.

Rins de vitela.

Limpe-se o rim de todas as membranas que o rodeião, e dos vasos sanguineos, e lave-se em agua morna; quando estiver branqueado, deite-se em agua fria para adquirir consistencia, escorra-se, corte-se através, e deite-se na cassarola com manteiga e algum sal moído. Serve para uma entrada.

Olhos de vitela.

Os olhos de vitela, depois de cortados de roda e bem aparados, cozem-se em uma bréza, e servem-se pelo mesmo modo que as orelhas mencionadas no artigo precedente.

Figado de vitela á paisana.

Lardêe-se o figado com tiras de toucinho, e ponha-se em adubo no vinho branco, por espaço de 12 horas. Colloque-se depois em uma cassarola coberta de lascas de toucinho, com cenouras, cebolas, um môlho de salsa, pimenta, sal, e sobre tudo isto outra camada de lascas de toucinho: deite-se caldo, e dous copos de vinho branco, ajuntando-lhes rodas de limão sem cascas nem caroços. Coza-se tudo a fogo lento, e deitem-se brazas sobre a tampa da cassarola. Apure-se e sirva-se com pepinitos.

Figado de vitela assado.

Depois de lardeado o figado pela parte inferior com toucinho gordo, asse-se no espeto, e sirva-se com môlho picante. Cubra-se na parte exterior com lascas de toucinho ou manteiga de porco, e deite-se-lhe môlho em cima.

Figados de vitela á italiana.

Cortado que seja um figado de vitela em tiras muito delgadas, tempere-se de sal, pimenta, hervas finas, um dente de alho, echalota, tudo bem picado, louro, mangericão em pó e azeite bom; prompto isto, disponhão-se as tiras muito direitinhas, e em camadas, em uma cassarola, poem-se a cozer em lume brando o espaço de uma hora; cozidas que sejão, tirem-se fóra com uma escumadeira; escorre-se-lhe o azeite, e deita-se em lugar deste um bocado de manteiga

bem lavada; pulverisada com farinha e sumo de agraço ou vinagre, liga-se ao lume, deita-se sobre as tiras do figado, e servem-se bem quentes.

Figado de vitela estufado.

Pratique-se o mesmo que anteriormente dissemos, e quando o figado estiver assado, deite-se-lhe mòlho de pimenta combinado com uma porção de fundo de qualquer cozido, e sirva-se.

Figado de vitela na frigideira.

Derreta-se uma porção de manteiga de vacca em uma frigideira, refogue-se nella o figado em bocadinhos, polvilhem-se com farinha de trigo, deitando-se-lhe meia porção de caldo e meia de vinho branco, com sal, pimentão e hervas finas picadas. Deixe-se cozer tudo por pouco tempo; e quando os bocados de figado estiverem tesos e sem chorume, retirem-se e mandem-se á mesa.

Torta de figado de vitela.

Piquem-se e machuquem-se um figado de vitela, meia libra de manteiga, e outro tanto de toucinho; misture-se tudo isto com cogumèlos, cebolas cortadas e passadas em manteiga, seis gemmas de ovo batidas com as claras, sal, pimenta e um calix de aguardente. Cubra-se o fundo de uma cassarola com lascas de toucinho, e sobre ellas o picado com túbaras em talhadas, e tudo coberto com fatias de toucinho. Ponha-se a cassarola sobre fogo lento, com brazas sobre a tampa; e logo que a torta esteja cozida, retire-se do fogo, e deixe-se esfriar na mesma cassarola. Despegue-se então a torta com agua a ferver, dando-se-lhe volta sobre um prato, afim de se lhe tirarem as lascas de toucinho pegadas; e polvilhe-se depois com pão ralado.

Dobradas, pés e mãos de vitela.

A dobrada ou tripas, as mãos e os pés da vitela, limpas que sejão, e entesadas em agua quente, podem-se cozer em um branco, e servirem-se ao natural, com sal, pimenta, salsa picada, pouco caldo e bom vinagre.

As mesmas mãos e pés, depois de cozidas e cortadas em bocados, servem-se de fricassé.

Tambem se servem de marinadas e frias.

Até a dobrada depois de cortada em bocados, e posta em um mòlho de culi de bom gosto, serve-se com pão e queijo ralado, córada no forno.

Chouriços de fréza de vitela.

Limpa, entesada em agua uma tripa de vitela, ponha-se a cozer em uma meia bréza, e depois de cozida e meia fria, pique-se, deite-se, em uma cassarola com tres quartilhos de sangue de porco, temperado de sal, pimenta,

especies, hervas finas, salsa, cebolinha e um dente de alho; estando de bom gosto, enchem-se as tripas, passando isto por um funil; atem-se como está dito, e cozão-se em um adubo com caldo e vinho branco; depois de cozidos os chouriços e frios, assem-se e sirvão-se como os precedentes.

Andulhas de vitela.

Pegue-se nas tripas miudas de vitela, chamadas em francez *fréza*, um pedaço de toucinho e um ubre, tudo entesado, e cortado em tiras delgadas ou em fatias, e deitado em uma cassarola, temperado de sal, pimenta, especies finas, hervas finas, e duas echalotas picadas, ajuntando-se-lhe mais quatro ou cinco gemmas de ovo, um punhado de pão ralado, e um quartilho de leite; ponha-se ao lume a requentar, mexendo-se sempre; em estando ligado e de bom gosto, enchão-se as tripas, atem-se como acima fica dito, e cozão-se do mesmo modo; cozidas, frias e enxutas, cubrão-se de pão ralado fino, assem-se em lume brando, por uma e outra banda, e sirvão-se quentes.

Mãos de vitela ao natural.

Limpem-se e branquêem-se as mãos, do mesmo modo que as cabeças; abrão-se para tirar-lhes o osso principal, cozão-se na panella; e sirvão-se com um môlho preparado com caldo, sal, pimenta, vinagre e hervas finas. Tambem se poderão concertar com môlho rubro de tomates, italiano, etc.

Mãos de vitela fritas.

Depois de limpas e preparadas, cozidas a ponto e cortadas em tiras finas, ponhão-se em adubo de vinagre; escorrão-se depois, e mettão-se em massa de frigir. Ponhão-se na frigideira, e depois de promptas, sirvão-se adornadas de salsa frita.

Rim de vitela na frigideira.

Divida-se o rim em dous pedaços ao comprido, corte-se em talhadinhas delgadas, as quaes se lançarão na frigideira com uma pouca de manteiga e alguma farinha de trigo. Cozão-se logo em vinho branco e caldo, com salsa picada em que fervão para não endurecerem. Logo que tudo estiver a ponto, sirva-se com sumo de limão e algumas gottas de vinagre.

Língua de vitela.

Prepara-se do mesmo modo que a língua de vacca.

Amorêtos de vitela.

Tomem-se medullas do espinhaço de vitela ou de carneiro, a quantidade necessaria; cortem-se em bocados de cinco ou seis pollegadas de comprido, marinem-se com rodas de cebola, ramos de salsa, mangericão, louro, sal, pimenta,

rodas de limão, meio copo d'agua, e um pouco de vinagre; depois de marinadas duas ou tres horas, ponhão-se sobre um panno, enxuguem-se, envolvão-se em farinha de trigo, frijão-se em fritada bem quente; fritas de boa côr, e sirvão-se para entremeio.

Tambem se podem passar por um pólme.

Lombo de vitela.

Deve tirar-se-lhe de antemão alguma parte da gordura que o circumda, e separem-se-lhe as articulações das vertebras ou junctúras. Enrole-se depois todo o sobre-lombo, e asse-se coberto com uma folha de papel untada de manteiga, a qual se lhe tirará antes delle ir para a mesa, para tomar côr. Póde comer-se tambem com algum môlho adequado.

Terrina de peito de vitela com ervilhas.

Córte-se em bocados iguaes uns peitos de vitela, entesem-se, aparem-se, e ponhão-se a cozer em uma bréza com algumas alfaces, já fervidas em agua e atadas; depois, tomem-se umas poucas de ervilhas, refoguem-se em toucinho derretido e um bocado de presunto; depois de refogadas, deite-se-lhe uma pouca de substancia e um pouco de culi, e estando bem temperadas, cozidas e de bom gosto, ponhão-se os bocados da vitela na terrina; depois de cozida com as alfaces cortadas em bocados, deite-se-lhe por cima o ragú das ervilhas, e sirva-se quente para uma entrada.

Da mesma sorte se servem frangos, pombos, adens novas, azas de perú, etc.

Bofes de vitela.

Depois de bem limpos em agua mórna, e postos depois em agua fervendo, cortão-se em pedaços, e bem escorridos, deitão-se em uma cassarola com manteiga, e polvilhados de farinha de trigo. Dê-se-lhes volta a miudo, humedeção-se com agua ou môlho, temperem-se, ajunte-se-lhes um môlho de salsa, e quando estiverem cozidos, deite-se-lhes um batido de gemmas de ovo e algumas gottas de vinagre.

Bofes de vitela por outro modo.

Preparados como acima se disse, refoguem-se em môlho rubro, humedecendo-se com caldo ou agua, e ajuntando-se-lhe cogumelos, sal, pimenta e cebolas.

Giaça de carne de vitela.

Fação-se em bocados tres ou quatro arrateis de vitela; deitem-se de môlho com um bocado de presunto, entese-se, deite-se-lhe caldo simples, quanto baste; tempere-se sómente com uma capella de salsa, hervas finas, e uma cebola com dous ou tres cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando a carne cozida, passe-se o caldo por uma

peneira; leve-se outra vez ao lume, até se reduzir, mas que se não queime; em principiando a pegar-se, deite-se-lhe meia colhér de caldo, e mexa-se com uma colhér de páo; em estando desfeito, e engrossando ao ponto necessario e com boa côr, sirva para todas as peças de caça, granadas, filetes, e tudo o que se quizer.

Pastelinhos de vitela.

Corte-se a vitela em pedacinhos da grossura de um dedo, passem-se por manteiga com um punhado de farinha de trigo; deite-se-lhes caldo com salsa e cebola picada, sal e pimenta, reduzindo-se tudo, até que o môlho se pegue á carne. Tire-se então a cassarola do fogo, e passe tudo para um prato, até arrefecer. Forme-se depois, com uma massa de farinha, manteiga, agua e uma gemma de ovo, um fundo delgadissimo, e ponha-se-lhe em cima a carne em montezinhos separados; cubrão-se com outro igual fundo, unão-se e frijão-se.

Outro pastel de vitela.

Limpe-se um pedaço de vitela de todas as fibras e tendões, e depois de escumado, ajunte-se-lhe dobrada porção de manteiga. Pique-se, e misture-se tudo, accrescentando-lhe uma pouca d'agua e duas gemmas de ovo. Machuque-se toda esta mistura em um gral com outras gemmas de ovo e agua. Tempere-se convenientemente ajuntando-lhe salsa picada; e sirva-se como uma entrada.

Empadas de glandulas de vitela.

Dilua-se uma quarta de arroz em um caldo bem grosso, tempere-se, tire-se do fogo, esmague-se com uma colhér de páo, deixe-se esfriar em uma vasilha, e continue-se a empapa-lo em alguma agua fria. Aquente-se então, e quando adquirir a grossura de um dedo, deite-se-lhe massa, na qual se collocaráõ as glandulas preparadas como para um *fricandó*. Cubrão-se de arroz quasi em fórma de barretina, alisando-se com a mão humedecida. Em metade ou a terça parte da sua altura, deite-se-lhe uma linha circular dourada com um ovo batido e salpicado de pão ralado. Cubra-se com um forno manual; e formada que esteja a massa, tire-se-lhe a barretina, e deite-se-lhe dentro o recheio de uma empada.

Empadas de picado de vitela.

Faz-se um picado de uns bocados de vitela, refogados em toucinho; tempere-se, acaba-se como é costume, misture-se-lhe depois um pouco de culi, ou leite reduzido, e feito tudo em um bolo, mette-se dentro da caixa da empada, cobre-se de pranchas de toucinho, põe-se a tampa da caixa, e mette-se no forno a cozer duas horas; depois de cozido, abra-se, tire-se-lhe a gordura toda, e sirva-se com um môlho de essencia e sumo de limão.

Tambem se serve com môlho branco ligado com gemmas de ovos desfeitas em leite e o sumo de limão.

Glandulas de vitela.

Piquem-se metade das glandulas com toucinho, e a outra metade com tubaras. Cozão-se, e sirvão-se com toda a especie de môlhos.

Glandulas de outro modo em papel.

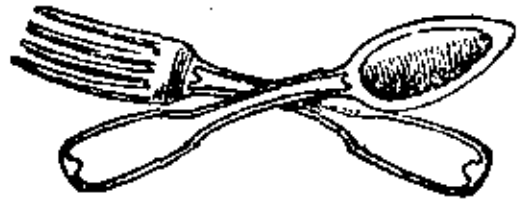
Limpas as glandulas, e cortadas em pedaços, cozem-se, como temos dito, e poem-se em adubo. Fazem-se uns taboleiros com papel forte, e deitão-se nelles os pedaços, bem impregnados de manteiga derretida, mórna, sobre a qual se deitará pão ralado. Colloquem-se os taes taboleiros na grélha sobre cinzas muito quentes, e cubrão-se com a pá de ferro em braza, ou ponhão-se em um forno pequeno.

Glandulas de vitela de fricandó.

Depois de limpas as glandulas em duas ou tres aguas mórnas, lancem-se em agua fresca, para que entesem; escorrão-se e piquem-se muito bem, e depois deitem-se em uma cassarola com caldo, alguma gelatina, e cubrão-se com uma folha de papel. Ponha-se tudo a fogo lento por baixo e por cima, afim de que o toucinho coza. Quando estiverem a ponto, voltão-se, para que tomem côr. Podem servir-se com chicorias, substancia de cebolas, môlho de tomates, môlho verde ou de tubaras.

Glandulas de vitela fritas.

Limpas as glandulas e branqueadas, ponhão-se em um adubo morno composto de manteiga, sumo de limão, hervas finas, alhos, cebolas picadas, caldo, pimenta e sal; no fim de uma hora, tirem-se do adubo, escorrão-se, deitem-se em massa de frigir, e ponhão-se na frigideira. Sirvão-se adornadas de salsa verde.



CARNEIRO,

CORDEIRO E CABRITO.

CARNEIRO.

As partes do carneiro de mais uso na cozinha são: os quartos, o quadrado, o pescoço, o rosbif, o peito, a lingua, os rins, os pés, as túbaras e o rabo.

Dissecção do carneiro.

Do rosbif e quarto do carneiro; servem-se ambos da mesma maneira; cortão-se até ao fim do filete. O bocado mais delicado, que se corta através e em fatias, acha-se do lado da noz exterior; o lado da cauda, para a parte do lombo, corta-se em filetes, e serve-se por um bocado mimoso.

O quadrado serve-se em costelletas.

A espadoa corta-se por talhadas de baixo e de cima.

O peito: depois de se ter levantado a pelle que está sobre os tendões, corta-se pelos lados; toma-se das partes onde a faca não resista; tira-se do lado dos tendões.

O cabrito e o cordeiro cortão-se da mesma maneira.

Rosbif de carneiro de muitas maneiras.

Põe-se inteiro no espeto, lardeado de toucinho fino, servido em sua substancia para peça de meio, e coze-se na bréza, que se faz como a da lingua de vacca; quando estiver cozido, cobre-se de pão ralado, deixa-se tomar côr dentro do forno, e serve-se debaixo de um bom môlho; póde-se tambem, quando está bem lardeado, cozer-se como um fricandó e pôr-se de fiambre.

Serve-se ainda cozido na bréza, e disfarça-se com differentes acepipes de legumes ou diversos môlhos.

Pedaços de carneiro.

Accrescente-se ao caldo a gordura da perna com cenouras, hervas finas picadas, um copo de vinho branco, sal, pimenta e manteiga. Feito o môlho, deitem-se-lhe os restos da perna em pedaços, os quaes se aquentarão sem ferverem, para se servirem depois com algumas gottas de vinagre e pepinitos.

Assado de carneiro em frigideira.

Toma-se uma perna de carneiro mortificada, corta-se em toda a sua grandeza em talhadas da largura de dous dedos; fazem-se quatro bocados do quarto; lardêão-se todos com toucinho adubado de salsa, cebolinhas, cogumelos, uma folha de alho verde, tudo picado, sal e pimenta; cobre-se a frigideira de algumas talhadas de toucinho, rodas de cebola, e deitão-se os pedaços em cima; cobre-se bem a cassarola, e coze-se, em fogo muito lento, no seu môlho; em meio da cozedura, deita-se um copo de vinho branco; quando estiver cozido, desengordura-se o môlho, tendo um pouco de culi ou substancia apurada, deita-se-lhe em pequena quantidade, e serve-se com um pequeno môlho.

Assado de agua de carneiro.

Proporciona-se o cabo de um assado, cortando-se um pouco a extremidade, para que não seja tão longo; lardêa-se a carne, querendo-se, com toucinho, e alguns filetes de enxovas, e não se lardeando, deita-se um pouco mais de sal na fervura; enleia-se, e põe-se em uma panella do seu tamanho, com um pouco de caldo e outro tanto de agua; ferve-se e espuma-se; depois, mette-se-lhe um ramalhete de salsa, cebolinha, meio dente de alho, tres echalotas, dous cravos da India, duas cebolas, uma cenoura e uma pastinaca; quando o assado estiver feito, passa-se o caldo em uma peneira e adelga-se; põe-se sobre o lume para se deixar reduzir, até que esteja frio como um fricandó; põe-se este gelado por cima do assado; deitão-se-lhe algumas colhéres de caldo na cassarola para desprender o que resta; um pouco de culí deita-se em lugar do caldo; serve-se sobre o assado, depois de ter passado pela peneira.

Póde-se tambem servir com um môlho de pepinos pequenos de conserva; fazem-se embranquecer para tirar a força do vinagre, cortão-se em bocados, e mettem-se n'um môlho ligado; serve-se sobre o assado.

Do pescoço de carneiro.

Coza-se na bréza, feito com caldo, sal, pimenta e uma capella de cheiros; quando estiver bem cozido, serve-se com ragu de nabos, ou de pepinos, ou de aipo, ou de perrexil; ou tambem no môlho de picado, ou á ingleza, ou á ravigota (isto é, môlho verde).

Tambem: depois de cozido, põe-se sobre a grelha, com a gordura da panella, salsa, cebolinha picada, sal, pimenta; cobre-se com miolo de pão ralado, e serve-se debaixo de um môlho agraço. *É feito este môlho de sumo da uva ainda verde.*

Pá de carneiro.

Quebre-se-lhe o osso por cima com uma cutella, e coza-se em uma cassarola preparada com lascas de toucinho.

Ajuntem-se-lhe restos de carne, cenouras, cebolas e um môlho de salsa, e deite-se sobre tudo isto caldo. Sirva-se com o seu cozimento reduzido, sobre chicorias, ou outros legumes, com as especies de substancias que cada um quizer.

Pá de carneiro em salchichão.

Desossada a pá, cubra-se com o recheio que cada um quizer, ou tambem com carne de salchichas, ajuntando-se-lhe cogumelos, e pepinitos picados. Enrole-se sobre si mesma, e coza-se em um panno delgado, metta-se em uma panella com caldo, cenouras, cebolas, um môlho de salsa, sal e pimenta. Quando estiver cozida, tire-se, passe-se o cozimento por uma pencira, ajunte-se-lhe uma pouca de substancia e sirva-se.

Pá de carneiro á ingleza.

Coza-se; deixe-se arrefecer, tire-se-lhe a pelle que a cobre, deite-se-lhe em cima um môlho inglez de hervas, no qual deve haver alguma gemma de ovo; rocie-se de novo com manteiga derretida, e cubra-se de pão ralado, para ir ao forno a tomar côr: depois sirva-se com môlho hespanhol.

Do peito de carneiro.

Elle é tão bom na panella como o pescoço, e faz-se grelhar da mesma fórma; póde-se cozer tambem na bréza, inteiro ou cortado em pedaços: serve-se com um môlho de nabos.

Peito de carneiro por outro modo.

Ponha-se o peito em uma cassarola preparada com lascas de toucinho, cebolas, cenouras, um môlho de salsa, pimenta e sal, e deite-se-lhe caldo. Ponha-se a fogo manso, e quando estiver cozido, tire-se-lhe o osso, e salpique-se com pimenta e sal fino; côre-se com manteiga derretida, emmasse-se com pão ralado, e ponha-se na grelha, para servir com môlho picante.

Tambem se póde cozer na panella, afim de preparar-se depois, e sirva-se com toda a especie de legumes, substancias ou guarnições.

Sella de carneiro de varios modos.

A sella é a parte do carneiro que se contém desde o meio das côxas até ao meio das costellas, e ordinariamente serve para prato do meio ou para relevar as sôpas. Apara-se de todas as pelles, lardêa-se de toucinho fino, cobre-se de folhas de papel manteigado, mette-se em um espeto, e em estando assado e de boa côr, serve-se com um môlho de echalotas e sumo de limão.

Tambem se póde pôr a cozer como fricandó, e depois de córado com seu verniz, serve-se com ragú de legumes ou com o môlho que melhor se acha. A mesma sella do carneiro se põe a cozer em uma bréza como a alcatra de

vacca, e em estando cozida e bem assada, pinga-se com manteiga clarificada, e engrossada com gemmas de ovo, e bem coberta de pão ralado, se põe a córar no forno, e serve-se com môlho, sóssa picada, ou conforme parecer.

Perna de carneiro á ingleza.

Cozida que seja em um panno muito tapado, deite-se em uma caldeira cheia de agua, com cenouras, nabos e sal. Depois de ferver por duas horas, tire-se o panno, e concerte-se com legumes em torno, para ir á mesa com um môlho de manteiga diluida.

Perna de carneiro com legumes.

Toma-se uma perna de carneiro mortificada; apara-se da gordura e do cabo do osso; entesa-se depois em agua quente, amarra-se com barbante, e põe-se a cozer em uma panella com caldo; ajunta-se-lhe uma duzia de bocados de cenouras torneadas, uma duzia de bocados de nabos, seis cebolas inteiras, tres ou quatro pés de aipo, tudo entesado em agua e bem espremido, atado com seu barbante; tempera-se com um pouco de sal e alguns cravos da India, um pedaço de toucinho entremeado e uma capella de salsa; quando estiver tudo cozido, passa-se o caldo por uma peneira, e reduz-se em uma cassarola; reduzido que seja, deita-se-lhe a perna a córar, e estando pegado nella o verniz, sirva-se guarnecida com todos os seus legumes, e um culi passado pela cassarola para despregar o que fica.

Póde-se tambem lardear a perna com toucinho grosso, e cozê-la em agua simples, com uma capella de salsa, uma cebola cravejada e um bocado de presunto; em estando cozida e bem dourada com o seu verniz, sirva-se com o seu ragú de chicoria, azedas ou outro qualquer môlho; observando desapegar com o mesmo môlho o que ficar pegado no fundo da cassarola.

Tambem, depois de aparada, lardêa-se de toucinho fino, prepara-se, e serve-se como um fricandó.

Perna de carneiro á flamenga.

Dobre-se-lhe a extremidade, como já dissemos, e coza-se em uma panella com caldo, pimenta e sal, uma cabeça de alhos e um môlho de salsa. Sirva-se com um môlho picante ou outro qualquer.

Perna de carneiro com túbaras.

Tirado que seja o osso á perna de carneiro, e igualmente tirada do meio della meia libra de carne, pique-se esta com túbaras, para com ella se substituir a parte tirada. Lardêe-se com toucinho grosso; ate-se, torne a lardear-se com túbaras cortadas em feverinhas, e conserve-se assim vinte e quatro horas; e no fim disto coza-se a fogo lento, rodeada de lasca de toucinho e humedecida com vinho branco: passe-se o cozimento, reduza-se e sirva-se.

Perna de carneiro com couve-flôr e queijo parmezão.

Lardeada que seja a perna de carneiro com toucinho grosso, ponha-se a cozer com caldo, uma capella de salsa e mangericão, uma folha de louro, uma cabeça de alhos, uma cebola com dous cravos, e pouco sal; estando cozida, passe-se o caldo pela peneira, e se lhe tira a gordura; isto feito, ajunte-se-lhe uma colhér de culi e um bocado de manteiga lavada, e ligado tudo, deita-se um pouco de môlho no fundo do prato que ha de servir, e queijo ralado; e concertada em cima a perna do carneiro, guarnecida de bocados de couve-flôr cozida á parte, se lhe deitará em cima o resto do môlho, coberto tudo de queijo ralado, e posto depois dentro do forno; estando córado, limpa-se a borda do prato, e serve para uma entrada.

Perna de carneiro assada.

Escolha-se uma perna pequena e tenra, enfie-se no espeto e regue-se a miudo. Estando prompta, sirvão-se sobre ella feijões, batatas ou substancia de cebolas, feita com a sua mesma gordura.

Perna de carneiro por outro modo.

Depois de embrulhada a perna em um panno branco tapado, metta-se em uma panella cheia de agua a ferver, e deixe-se ferver por espaço de hora e meia. Se a perna pesar quatro libras e se quizer comer com algum sangue, deve cozer um quarto de hora, e meia hora para os que a quizerem comer bem cozida, sem mais preparo, ficando a arbitrio de cada um o aduba-la.

Perna de carneiro por differente modo.

Tire-se-lhe o osso, pique-se toucinho cortado, lardêe-se com elle; prepare-se a cassarola com toucinho, e colloque-se-lhe dentro a perna preparada com outras lascas de toucinho; ajuntem-se-lhe então cenouras, cebolas, um môlho de salsa, louro, tomilho, o osso da mesma perna, e restos de carne; molhe-se tudo com dous copos de caldo e um de vinho branco, e coza-se lentamente com fogo por baixo e por cima. Assim que tomar sabor, ponhão-se-lhe em torno legumes, e passe-se o fundo em que cozeu, reduza-se e deite-se em cima da perna.

Tambem póde servir-se com chicorias, feijões ou substancias de cebolas.

Perna de carneiro armada.

Pique-se toda a carne de uma perna de carneiro com meio arratel de toucinho e seus cheiros, deixando ficar com advertencia o osso da perna inteiro; tempere-se a carne no cepo com todos os adubos, tres ovos, pão ralado, vinagre e sumo de limão; logo, em uma frigideira untada de manteiga, em que caiba o osso, vá-se armando a perna, e seja

com tanta propriedade, que pareça inteira; componha-se com seus lardos de toucinho, gemma de ovo cozido e amendoas sem casca, e ponha-se a cozer em lume brando; quando estiver cozida, coalhe-se a substancia com duas gemmas de ovo, e lance-se no prato com fatias de pão por baixo, sumo de limão e canella por cima.

Deste modo se faz perú armado, gallinha, frango ou pombos.

Perna de carneiro recheiada.

A perna de carneiro recheiada se faz como a perna armada, como acima dissemos: sómente differe em que, para ser recheiada, se ha de tirar a carne subtilmente por uma parte da perna, e pela mesma parte se ha de recheiar com a mesma carne picada e temperada.

Pastel de uma perna de carneiro.

Metta-se em uma panella uma perna de carneiro, meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, duas cebolas, algumas gottas de vinagre, adubos inteiros, e uma capella de todos os cheiros, e ponha-se a cozer em pouca agua; estando já o carneiro mais de meio cozido, tire-se fóra, e pique-se á parte todo o carneiro, e logo em outra parte piquem-se os cheiros, e em uma tigela rasa, untada de manteiga, se vá pondo camada de carneiro, camada de toucinho, e outra de cheiros, até que se acabe tudo; deitem-se logo por cima meia duzia de ovos batidos, e ponha-se a córar em lume brando; feito isto, fação-se de fóra, á parte, umas sôpas da dita substancia, e depois de mui bem aboboradas, vire-se a tigela em que se fazem sobre o prato, e quebre-se a tigela para que a sôpa fique inteira; sobre ella se porá o pastel, e lançando-se por cima sumo de limão, manda-se á mesa.

Tambem se faz de lombos e vitela, ou da carne que quizerem.

Quarto de carneiro com salsa.

Tiradas as membranas e pelles que cobrem o quarto, piquem-se com salsa, e deitem-se immediatamente em um adubo com pimenta e sal, para assar-se e servir-se com um môlho composto de cebolinhas, alhos e anchovas picadas muito miudas, ajuntando-se-lhe duas gemmas de ovo duras, com sal e pimenta, fervidas durante alguns minutos em caldo, e antes de ir para a mesa deite-se-lhe limão.

Talhadas de carneiro.

Para que sejão boas, deixe-se que fique tenro o bocado de carneiro d'onde se hão de tirar. Preparem-se depois tirando-se-lhe o osso grande da extremidade, a pelle, os tendões e a gordura; achatem-se com a cutella molhada, e dê-se-lhe com a faca uma fórma redonda. Limpe-se o osso da carne muscular, deixando-se-lhe a ponta núa, para se poder

empunhar facilmente. Quando estiverem cozidas, guizem-se em uma cassarola com manteiga, ou tostem-se na grelha posta ao fogo.

Talhadas de carneiro emmassadas.

Preparadas as talhadas, machuquem-se com azeite ou manteiga derretida, e ponhão-se na grelha, emmassadas de antemão; depois de promptas sirvão-se.

Talhadas de carneiro picadas e geladas.

Cortem-se em bocados grandes, e lardeados com lascas de presunto, passem-se em manteiga para se entesarem. Escorrão-se depois, e preparem-se de novamente. Quando arrefecerem, cubrão-se-lhes as extremidades e cortem-se as talhadinhas de toucinho. Voltem á cassarola com uma pouca de gelatina preparada como temos dito, alguma agua, e pouco caldo, embrulhando-se em um papel untado de manteiga. Quando estiverem bem coloridas e bem geladas, concertem-se com fatias de pão, e sirvão-se com qualquer môlho.

Costellas de carneiro.

Cortão-se as costellas iguaes, e depois de bem aparadas, e batidas entre dous pannos com a prancha de faca, molhem-se com manteiga ou toucinho derretido, e temperadas com sal e pimenta, cebolinha, salsa bem picada, e polvilhadas com pão ralado, ponhão-se a assar nas grelhas, pingando-as de quando em quando, e sirvão-se em secco.

Podem-se tambem servir com uma pouca de substancia, echalotas e sumo de limão.

Costellas de carneiro em roupão.

Aparadas as costellas, cozem-se em caldo com pouco sal, uma capella de salsa e hervas finas; estando cozidas, passa-se o caldo pelo peneiro, reduz-se e faz-se pegar o que fica nas costellas; estando frias, cubrão-se de picado crú, e polvilhem-se de pão ralado; poem-se em uma torteira com pranchas de toucinho por baixo, e mettem-se a cozer no forno; estando cozidas, servem-se com essencia e sumo de limão.

Tambem se podem frigir em manteiga de porco, e servi-las guarnecidas de salsa frita.

Costellas de carneiro em crespina.

Cozidas as costellas, e cobertas com o seu verniz, como acima dissemos, cubrão-se com ragú de cebolas cortadas em fatias, e passadas as costellas por manteiga, e cozidas em leite ligado com gemmas de ovo, embrulhem-se em um pedaço de redenho, e passem-se por ovos batidos, ponhão-se depois em uma torteira, cobertas de pão ralado, e mettão-se a cozer no forno; estando cozidas e com boa côr, sirvão-se com môlho de essencia clara, como a precedente.

Costellas de carneiro de cassarola.

Tomem-se umas costellas de carneiro bem mortificado, e depois de cortadas em costellinhas iguaes, aparadas e temperadas de sal e pimenta, refoguem-se em manteiga ou toucinho derretido, voltando-as de vez em quando, até estarem cozidas; em estando córadas, tirem-se para fóra, e escorrendo a gordura da cassarola, molhe-se o que ficar pegado com um pouco de vinho branco, e meia colhér de caldo, ao que se ajuntará uma echalota picada; estando reduzido o môlho, mettão-se as costellas, e antes que fervão deitem-se-lhes tres ou quatro gemmas de ovo desfeitas em sumo de uvas verdes; em estando ligado e de bom gosto, sirvão-se para uma entrada.

Tambem se podem servir com môlho picante, ou com outro qualquer que parecer.

Costellas de carneiro ao gratim.

Depois de cozidas as costellas em uma bréza, ou quando não, passadas por manteiga, molhadas depois com caldo, vinho branco, e temperadas de sal e pimenta, deixão-se cozer de vagar; em estando cozidas, ligue-se o môlho com um pouco de culi; guarneça-se o fundo do prato que ha de servir com um picado de vitela, e na falta deste com um picado de miolo de pão, manteiga, gemmas de ovo, cebolinha e salsa, tudo bem picado, e temperado com pouco sal e pimenta; ponha-se o prato assim guarnecido em lume brando, para se pegar o picado; escorra-se-lhe depois a gordura, concertem-se-lhe em cima as costellas com o seu môlho, e sirva-se quente com sumo de limão.

Costellas de carneiro em fricandó.

Tomão-se dous pedaços de costellas inteiras e quadradas, apartão-se muito bem, tirão-se as pelliculas que estão sobre os filetes, lardêão-se de toucinho fino, e deitão-se de môlho em agua fria; depois, entesão-se em outra agua, d'ah passão-se para uma cassarolinha, cubrão-se de pranchas de toucinho, deite-se-lhe uma fatia de presunto, uma capella de salsa, uma cebola cravejada, e molhe se com caldo sem sal; cozidos que sejão, passem o caldo por um peneiro, tire-se-lhe a gordura; reduzido que seja, fação pegar-lhe o verniz, e em estando de côr sufficiente, sirva-se com um môlho de azedas, ou qualquer outro que parecer.

Quadrados de carneiro á Conty.

Pegue-se em dous quadrados de costellas de carneiro bem iguaes um ao outro, e preparados como os de cima, corte-se em filetes um pouco de toucinho entermeiado, e amas enxovas bem lavadas, temperem-se com pimenta, echalotas, salsa, cebolinhas, quatro folhas de estragão, tudo bem picado, meia folha de louro, um pouco de mangericão pisado; misturado tudo muito bem, lardêem-se as

costellas, e postas a cozer em uma cassarola em lume brando, com pouco caldo e vinho branco; cozidas, e reduzido o caldo, tire-se-lhe a gordura, ligue-se com um bocado de manteiga lavada, polvilhando-se de farinha; serve-se quente sobre as costellas.

Quadrados de carneiro com salsa.

Tomem dous quadrados de costellas, limpem-se, e preparem-se como está dito, lardêem-se com bocados de salsa em ramos, que seja verde, amarrem-se a um espeto, e ponhão-se a assar; em estando secca a salsa, pinguem-se com manteiga de porco bem quente, e continuando assim até estarem assados, sirvão-se com um môlho de echalotas e sumo de limão.

Os mesmos quadrados podem-se lardear com toucinho fino, e depois, marinados e assados, servem-se com o mesmo môlho.

Linguas de carneiro.

Limpas e lardeadas as linguas com toucinho delgado, deitem-se em uma cassarola preparada com lascas de toucinho, e cobertas com outras lascas, ajuntem-se-lhe cebolas, um môlho de salsa, pimenta e sal, e lance-se-lhes caldo ou agua para que cozão a fogo lento. Quando estiverem a ponto, passe-se o cozimento por uma peneira, reduza-se com pepinitos e alcaparras.

Linguas de carneiro na grelha.

Preparadas e cozidas como se disse, tire-se-lhes a tunica grossa que as cobre, e abrão-se ao comprido. Ponhão-se em adubo de azeite e hervas finas, emmassem-se, lancem-se na grelha, e estando promptas, sirvão-se com môlho picante.

Linguas de carneiro de varios modos.

Estando meio cozidas em agua, tirão-se as pelles, e acabão-se de cozer em uma bréza; abrão-se depois pelo meio, e deitem-se em uma cassarola com azeite bom, ou manteiga derretida; temperão-se com pouco sal, pimenta, cebolinha, alho, tudo bem picado, e cobertas muito bem de pão ralado, assão-se nas grelhas, e servem-se com môlho de echalotas, ou com môlho de agraço ou de limão.

As mesmas linguas, depois de cozidas, abertas pelo meio, e marinadas em bom azeite e hervas finas, como acima dissemos, poem-se em um quarto de papel com lascas finas de toucinho, de uma e de outra banda, e embrulhadas de fórma que não sáia nada para fóra, assem-se na grelha com lume brando, e sirvão-se seccas na sua papilhota.

Tambem, cozidas as linguas de carneiro na bréza, e abertas pelo meio, deitadas a ferver em um bom môlho feito de enxovas, tubaras, alcaparras, cebolinha, salsa, tudo

bem picado, e passado por azeite bom, molhadas com um pouco de vinho branco e substancia, tire-se-lhe depois a gordura, e sirvão-se quentes com sumo de limão.

Linguas de carneiro por outro modo.

Depois de cozidas na fórma que já dissemos, partem-se em talhadas duas ou tres cebolas, e deitão-se em manteiga com um punhado de farinha de trigo. Remolhão-se com vinho branco e caldo, a que se ajuntarão alhos, salsa, cogumélos, cebolas picadas muito miudamente, pimenta, sal, sumo de limão, e algumas gottas de vinagre; e vão ao fogo, até que se reduzão ao seu ponto.

Linguas de carneiro em papel.

Depois de preparadas e limpas com agua fervendo, escorrem-se e cozem-se com cenouras, cebolas, pimenta, sal, um mólho de salsa, agua e caldo. Quando estiverem a ponto, tire-se-lhes o caldo que as rodeia, e a membrana; partão-se ao comprido, cubrão-se com papel untado de azeite ou manteiga, e ponhão-se na grelha.

Linguas de carneiro ao gratim.

Toma-se um prato de prata, ou outro qualquer que possa ir ao lume, ponha-se no fundo deste um pouco de picado, feito com duas mãos cheias de miolo de pão ralado, um bocado de manteiga ou de toucinho raspado, quatro gemmas de ovo crúas, salsa, cebolinha picada, um pouco de culí temperado com pouco sal e pimenta, e estando tudo bem misturado, guarneça-se o fundo do prato, faça-se pegar em lume brando; escorra-se-lhe a gordura, e concertem-se em cima as linguas com o seu mólho, como acima se disse, ou qualquer outro que melhor parecer.

Tambem se podem servir, depois de cozidas, em um prato de prata, com um pouco de culí, queijo ralado, e córadas no forno.

Linguas de carneiro com tomates.

Preparem-se e cozão-se como dissemos nas *linguas em papel*, arranjem-se em corôa com côdeas de pão fritas nos intervallos, e cubrão-se com mólho de tomates, ou qualquer outro que pareça agradavel.

Espichas de lingua de carneiro.

Cozidas as linguas em agua simples, com pouco sal, ou na bréza, cortão-se em pedacinhos iguaes, deitão-se em uma cassarola, e passão-se por manteiga derretida com cebolinha e salsa picada, temperadas de salsa e pimenta; passadas que sejão, deita-se-lhes um punhadinho de farinha de trigo, e uma gotta de caldo; tendo fervido, e o mólho estando grosso e de bom gosto, ligue-se com algumas gemmas de ovo, e estando frias, mettem-se nos seus espichos,

bocado por bocado, fazendo-lhes pegar todo o môlho; cubrão-se depois com pão ralado, e ponhão-se a assar nas grelhas, pingando-as de quando em quando com manteiga derretida; em estando assadas, sirvão-se assim seccas, ou com uma pouca de substancia, echalota picada, sal, pimenta e sumo de limão.

Todas as linguas, depois de cozidas, se podem lardear de toucinho fino, e depois assar, e servir-se com môlho de culí, sumo de agraço, e um bocado de manteiga, tudo bem ligado e de bom gosto.

Fazem-se tambem empadas dellas, com seu picado; bem nutridas e cozidas que sejão, tira-se-lhes a gordura, e fervem-se com um môlho de bom gosto.

Rabos de carneiro.

Tome-se a quantidade de rabos que se julgarem necessarios, entesem-se em agua quente, aparem-se, e amarrem-se dous a dous, e ponhão-se a cozer em uma meia bréza feita com caldo, duas cebolas, duas raizes, uma capella de salsa e hervas finas; temperem-se com pouco sal e pimenta; em estando cozidos, servem-se de differentes modos.

Querendo-se assar nas grelhas, passem-se primeiro por ovos batidos, cubrão-se de pão ralado fino, vá-se pingando com manteiga derretida ou com azeite fino, e cobrem-se segunda vez com pão ralado; tornão-se a assar, pingando-os de quando em quando com uma pouca de manteiga; estando em boa côr, servem-se com môlho de echalotas, sumo de limão, ou com uma sóssa á remolada quente.

Tambem se servem fritos em manteiga de porco, guarnecidos com salsa frita.

Rabos de carneiro fritos.

Depois de preparados, cortem-se em bocados mais ou menos grossos, passem-se em manteiga, e segunda vez por ovos; deixem-se frigir, afim de serem rodeados de salsa frita, e em lugar de pão ralado, podem pôr-se em massa de frigir.

Rabos de carneiro com arroz.

Toma-se a quantidade de arroz que se quer, e depois de muito bem lavado duas ou tres vezes com agua quente, ponha-se a cozer em um tacho com caldo ordinario, ajuntando-se-lhe uma colhér do caldo da bréza um tanto gordo; estando quasi cozido e meio frio, cubra-se o fundo do prato com um pouco de arroz; arrumão-se-lhe em cima os rabos de carneiro cozidos na bréza, como os antecedentes; cobrem-se com o resto de arroz, conservando a cada rabo a sua figura; doure-se com ovos batidos, e córado que esteja o arroz, escorra-se-lhe a gordura, alimpe-se a borda do prato, e sirva-se quente para uma entrada.

Servem-se tambem á parmezã, com um pouco de culí e

queijo ralado no fundo do prato, e estando arrumados, deita-se-lhes em cima o resto do môlho, engrossado com um bocado de manteiga lavada; bem cobertos de queijo ralado, mettem-se no forno a côrar, e servem-se ajuntando-se-lhes uma pouca de substancia.

Rabos de carneiro á prussiana.

Meia duzia de rabos de carneiro, um repolho em quartos, um arratel de toucinho entremeiado e cortado em bocados sem os aparar do couro; põe-se tudo a ferver em agua simples, por espaço de meia hora; retirem-se para agua fria, esprema-se muito bem o repolho, ate-se com barbante, arrumem-se os rabos e o repolho em uma panellinha com o toucinho, seis cebolas inteiras em cima, tempere-se com pouco sal e pimenta inteira, uma capella de salsa, cebolinha, dous cravos da India, uma cabeça de alho, e um raminho de funcho; molha-se tudo isto com caldo sem sal, e põe-se a ferver de vagar até estarem cozidos; cortem-se fatias de miolo de pão em fórma redonda, do tamanho de cruzados novos em prata; passem-se estas por manteiga derretida, até que fiquem côr de ouro; deite-se depois meia mão de farinha na manteiga que ficar na cassarola: torne acima do lume brando, mexendo-se sempre, até que a farinha esteja côrada; molhe-se esta com o mesmo caldo em que se cozêrão os repolhos, com um pouco de vinagre; ponha-se a ferver meia hora para se cozer a farinha; tirem-se os rabos e o repolho da panella, ponha-se a escorrer da gordura, concertem-se no prato que ha de ir á mesa guarnecido com o repolho, o toucinho, as cebolas, os bocados de pão fritos, e deite-se por cima o môlho passado pela peneira e sem gordura.

Rabos de carneiro por diversos modos.

Cozidos os rabos de carneiro na bréza, servem-se guarnecidos de repolho ou couves lombardas, com bocados de toucinho entremeiado e presunto, tudo bem cozido em um bom caldo, e depois de bem enxutos, servem-se com culi de bom gosto.

Tambem se servem com ragú de nabos, cenouras torneadas e castanhas inteiras. Cozidos que sejão os rabos na bréza, servem-se com culi de lentilhas e toucinho entremeiado.

Pés de carneiro fritos.

Prepárão-se do mesmo modo que para cozerem-se, e depois observe-se o mesmo que se disse a respeito das mãos de vitela.

Pés de carneiro com môlho italiano, tomates, etc.

Feito o môlho que se desejar, deitão-se nelle os pés de carneiro concertados e cozidos, como acima se disse.

Pés de carneiro á poulette.

Depois de se terem feito cozer bem em agua por cinco horas, alimpão-se de todas as pelles que escapárão á primeira limpeza, escorrem-se e tirão-se os ossos das pernas; reduzem-se algumas colhéres de culi branco, e com cogumélos passados antes por manteiga; ligão-se tres gemmas de ovo, tres quartas de manteiga fresca, salsa picada e lavada, sumo de limão; deitão-se os pés de carneiro neste môlho; servem-se depois.

Pés de carneiro á Sainte-Menehould.

Quando já estão cozidos em agua, tirão-se os ossos grossos, e deixão-se inteiros os pés; mettem-se depois em uma cassarola com um bom bocado de manteiga, salsa, cebolinha, um dente de alho, tudo picado; salpimenta-se, côa-se até quasi não ficar môlho algum: no fim, mexe-se para que não se peguem; quando estiverem frios, embebem-se no resto do môlho, e cobrem-se de miolo de pão ralado; tostão-se, e fervem-se em secco com um môlho picante e claro.

Pés de carneiro recheiados.

Tendo uma duzia de pés de carneiro cozidos em agua, deitão-se em um pouco de caldo com sal, pimenta, uma folha de louro, tomilho, mangericão, um dente de alho; abobóra-se por espaço de meia hora, tirão-se e desossão-se o mais que se puder, e no lugar dos ossos introduz-se um recheiado desta maneira: pica-se um pequeno bocado de carne cozida, com outro tanto de gordura de vacca, um pouco de miolo de pão secco com leite, temperado de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada e pólme de tres gemmas de ovo; depois de serem recheiados, querendo-se, frigem-se, molhão-se nos ovos batidos, e cobrem-se de miolo de pão, frigem-se de boa côr; servem-se ao sahir da frigideira, e querendo-se servir sem serem fritos, embebem-se em manteiga derretida, cobrem-se de miolo de pão, poem-se a assar ou a tomar côr sobre o prato em que se devem servir, com uma tampa de torteira com brasas por cima; escorre-se a gordura, se a houver; serve-se com as bordas do prato bem enxutas.

Pés de carneiro á ingleza.

Depois de se cozerem como acima, toma-se o prato em que se hão de servir, que deve ir ao fogo, cobre-se todo o fundo do prato com um picado de carne bem temperado; arranjão-se os pés sobre este picado, cobrem-se com o mesmo picado, une-se em cima com uma faca untada em ovos batidos, cobre-se de miolo de pão ralado; põe-se o prato sobre um lume brando, e cobre-se com uma tampa de torteira, e lume por cima até que tome uma bella côr dourada; escorre-se a gordura, e serve-se no fundo com uma sóssa clara, picante, que será a mesma acima dita.

Pés de carneiro com pepinos, em fricassé de frangos.

Corta-se cada pé em tres pedaços; depois de se cozerem em agua e bem limpos, mettem-se em uma cassarola com outros tantos pepinos cortados em dados grossos, que se devem ter marinados, por espaço de meia hora, com uma colhér de vinagre e um pouco de sal; espremem-se bem com as mãos para lhes tirar toda a agua, deita-se-lhes um bocado de manteiga, uma capella de salsa, cebolinha, um dente de alho, uma folha de louro, dous cravos da India, passa-se tudo misturado sobre o lume, até que os pepinos estejão cozidos, e que não reste môlho, deita-se um pólme de tres gemmas de ovo desfeitas em nata; liga-se o môlho sobre o fogo sem que ferva, para que não talhe; antes de se servir tempere-se de vinagre sufficiente, e ajunte-se-lhe uma pouca de pimenta inteira.

Pés de carneiro com mangericão.

Fazem-se cozer os pés de carneiro de muitas maneiras: segundo temos dito, poem-se a esfriar, e depois embebem-se em ovos batidos, cobrem-se de miolo de pão, frigem-se em manteiga de porco até que tomem uma boa côr dourada, e servem-se guarnecidos de salsa frita.

Os *pés recheiados* se fazem da mesma maneira; tem só a differença de que quando elles estão frios, põe-se em roda de cada pé um picado bem ligado com ovos, e embebem-se depois em ovos, para se cobrirem de miolos de pão da mesma fórma que os precedentes.

Pés de carneiro de môlho Robert.

Tomão-se cebolas, cortão-se em filetes, mettem-se em uma cassarola com um pedaço de manteiga, cozem-se a meio ponto, mettem-se depois os pés de carneiro cortados em tres e bem limpos, molhão-se com caldo, um pouco de culi adubado de sal e pimenta; quando o ragú está feito, ajunta-se-lhe mostarda, algumas gottas de vinagre, e serve-se em pequeno môlho.

Pés de carneiro ensopados.

Tomai oito pés bem limpos e escaldados, mettei-os em uma panella a cozer com o sal preciso, uma colhér de vinagre, um bocado pequeno de toucinho, e fazei-os ferver duas horas a fogo brando.

Tirai-os para fóra, quando os ossos se despegarem bem tirai-lhes os da perna, limpai-lhes com esmero o sangue coalhado, e tudo o que restar de pello. Depois disto, mettei-os bem quentes em uma cassarola com bastante manteiga fresca, um pó de pimenta e sal, o sumo de um limão, umas folhas de salsa e um bocado de rama de alhos frescos, tudo picado. Fazei-os ferver dez minutos, sacudindo-os a miudo, para que se não esturrem. Desfazei em um prato côvo duas

gemmas de ovo com agua ou leite, e deitai esta ligação no guizado, dando-lhe duas ou tres sacudiduras, e servi-o incontinente.

Se de um jantar antecedente tiverdes algum sobejo deste guizado, fritai-o como os pés de vacca.

Rins de carneiro assados.

Bem limpos e partidos, sem todavia se separarem enfiem-se em um espeto pequeno, para que se conservem abertos; deite-se depois alguma manteiga no fundo de uma cassarola e dentro dos rins, e cozão-se a fogo vivo. Quando estiverem a ponto, receberão no interior uma pequena almondega feita com manteiga derretida e hervas finas, ou manteiga, enchovas e sumo de limão.

Rins de carneiro grelhados.

Tres rins são destinados para uma espetada. Tomai aquelles que vos parecer, mettei-os em agua quente, e tirai-lhes a pellicula que tem pegada; abri-os pela parte de cima ao comprido, dando-lhes um golpe, e fazei-os chatos. Enfiai-os em um espetinho de páo, para os conservar abertos; salpicai-os de pimenta e sal, e untai-os de azeite. Ponde-os sobre uma grelha em cima de brazas vivas, por tempo de 10 minutos, e com o lado concavo para baixo; depois virai-os uma só vez. Assim que os tirardes, mettei em cada um tanto como uma avellã de manteiga amassada com hervas finas picadas, um pó de pimenta e sal. Servi-os immediatamente muito quentes, pondo-lhes ao pé um limão.

Rins de carneiro com vinho de Champanha.

Primeiramente deve tirar-se-lhes a pellicula que os rodeia, para se abrirem e picarem. Ponhão-se depois em um prato com alguma manteiga polvilhada com farinha de trigo; e quando estiverem cozidos, lance-se-lhes um copo de vinho de Champanha, e adubem-se, ajuntando-lhes hervas finas picadas miudamente.

Carneiro para qualquer recheiado.

Depois de picada muito bem uma quarta de toucinho, com cebola, picar-se-hão á parte dous arrateis de carneiro; depois de picado, ponha-se a afogar o toucinho com a metade de carneiro; torne-se ao cepo, misture-se com a outra metade, e tempere-se com tres ovos, pão ralado, limão, e todos os adubos, de sorte que fique bem azedo.

Serve este picado para qualquer recheio de carne, e com elle póde-se recheiar ovos, bringelas, cebolas, nabos, alfaces, couves e alcachofras, accrescentando ou diminuindo, conforme fôr a qualidade.

Delle se fazem tambem capellas, escarramões, almojavenas, certuxas, almondegas, torrigas, rasgão arteletes, e

picatostes, e tudo o mais que quizerem; isto ha de ser com sua sôpa, ou caldo amarello, ou tambem sôpa dourada, e seja tudo bem azedo.

Carneiro picado.

Pique-se um ou dous arrateis de carneiro da perna, limpando-a primeiro com cuidado, sem levar pelle nem nervo algum, com uma quarta de toucinho, com tres gemmas de ovo, e com todos os cheiros; depois de picado, ponha-se a afogar em uma tigéla, e estando quasi afogado, deitem-lhe o vinagre necessario, e quando estiver já bem cozido, com pouco caldo, tempere-se com as especies pisadas, coalhe-se com tres gemmas de ovo, e deite-se no prato, untado este com uma onça de manteiga de vacca, com sumo de limão e canella por cima.

Se este prato houver de levar gemmas de ovo, escalfem-se á parte em uma panella, e ponhão-se por cima do picado.

Picado de carneiro assado.

Tiradas todas as membranas e tendões, pique-se mui bem a carne com batatas cozidas ou castanhas assadas, hervas finas, e cogumélos passados pela manteiga, com uma colhér de farinha, que se deixará tostar. Deita se-lhe o caldo, e ajunta-se-lhe o picado. Logo que tenha adquirido o sabor, serve-se com fatias de pão. Convem que o môlho em que se deitar o picado seja espesso; e em vez de fatias de pão, deitem-se-lhe ovos cozidos.

Carneiro mourisco.

Põe-se a afogar um quarto de toucinho picado com os cheiros; depois deitem-se-lhe dous arrateis de carneiro meio assado, feito em pequenos pedaços, coza-se muito bem, e depois tempere-se com todos os adubos; coalhe-se com quatro gemmas de ovo, unte-se um prato com manteiga, e deite-se nelle com canella e limão por cima.

Carneiro em almondegas.

Alimpão-se dous arrateis de carneiro da perna, dos nervos e pelles, e picão-se com uma quarta de toucinho e cheiros; depois deitem-lhe tres ovos, um miolo de pão ralado, adubos, vinagre e sal; feito isto, pique-se outra vez tudo muito bem picado, tenha-se ao fogo uma tigela, cozão-se nella as almondegas em lume brando, as quaes se farão do tamanho que quizerem; torne-se a temperar com todos os adubos, e coalhe-se com tres gemmas de ovo, e com sumo de limão; ponhão-se no prato que estará untado com uma onça de manteiga de vacca, fatias de pão; ponhão-se sobre ellas as almondegas com o caldo grosso, e logo por cima canella e limão, e vai á mesa.

Assim tambem se fazem de gallinha.

Almondegas de carneiro por outro modo.

Estando bem picada a carne, deite-se-lhe a quarta parte de salchichas, miolo de pão ralado molhado em leite, sal, pimenta, e duas ou tres gemmas de ovo; misture-se tudo, e fação almondeguinhas, cobrindo-as de miolo de pão, para se frigirem. Sirvão-se depois com môlho picante ou de tomates.

Desfeito de carneiro.

Faça-se pondo dous arrateis de carneiro da perna em pedaços pequenos, sem osso, e mettendo-os a afogar com uma quarta de toucinho e seus cheiros; estando já bem cozido, tempera-se com vinagre, adubos, e depois dá-se-lhe outra fervura; feito isto, deita-se-lhe um quarto de pão ralado, coalha-se com seis ovos, e deita-se no prato, previamente untado de manteiga, sobre fatias de pão, talhadas de limão por cima e sua canella.

Isto mesmo se faz a carneiro de pescoço, mas com osso.

Tambem se faz de cabrito.

Carneiro ensopado.

Põe-se a afogar dous arrateis de carneiro partido pelo meio, com meio arratel de toucinho e seus cheiros; tempera-se com todos os adubos, estando já quasi cozido; depois de cozido, lança-se o caldo em um prato côvo ou frigideira, sobre fatias de pão cobertas com meio arratel de queijo ralado; põem-se a aboborar sobre umas brazas, e mettendo o carneiro por cima com sumo de limão vai á mesa.

Tambem se faz com o carneiro assado.

Carneiro de gigote.

Para carneiro em gigote se põe a assar dous arrateis, com uma frigideira debaixo para apanhar o pingo, em a qual deitarão um gole de vinho, outro de vinagre, pimenta, cravo, gengibre e noz moscada; estando já o carneiro assado, esprema-se sobre o pingo de maneira que deite toda a substancia; depois se pica com a faca, e derrete-se meio arratel de toucinho, e limpo dos torresmos, se ajunta com o pingo do carneiro, e posto tudo junto com o carneiro a ferver, se tempera outra vez de tudo o que é necessario, deita-se no prato, e manda-se á mesa com sumo de limão por cima.

Se quizerem, tambem lhe podem escalfar alguns ovos.

Deste modo se faz carneiro picado com cautela.

Tambem se faz este gigote de perú, gallinha, vitela e de qualquer carne.

Carneiro com arroz.

Ponhão-se dous arrateis de carneiro a afogar, com meio arratel de toucinho, duas cabeças de alho, canella, pimenta, cravo, gengibre, tudo inteiro, um gole de vinho e

outro de vinagre e cheiros; estando já tudo isto mais de meio cozido, tempere-se com todos os adubos, e com bom açafrão, passe-se para uma frigideira, onde tambem se deitará o arroz, e ponha-se em umas brasas sobre a tampa; vá-se cozendo de vagar até estar enxuto.

Isto mesmo se faz de frangos, gallinhas, perús, adens e cabrito.

Carneiro verde.

Feitos em pedaços dous arrateis de carneiro, põe-se a afogar uma quarta de toucinho, um gole de vinagre, e alguns cheiros; estando já cozido, tempere-se com todos os adubos, faça-se uma capella pequena de salsa pisada com coentros, e depois de terem deitado o carneiro em um prato untado de manteiga sobre fatias de pão, com sumo de limão por cima, deite-se a salsa no carneiro, de modo que fique verde quando o quizerem mandar á mesa.

O mesmo se faz a frangos, gallinhas, pombos, e cabritos.

Carneiro de caldo amarello.

Dous arrateis de carneiro feito em pedaços poem-se a afogar com uma quarta de toucinho e cheiros; estando meio cozido, deite-se um gole de vinagre, e depois de cozido, tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemmas de ovo, e ponha-se no prato sobre fatias de pão com sumo de limão e canella por cima. Assim irá á mesa.

Deste modo se fazem gallinhas, frangos, pombos e cabritos.

Carneiro preto.

Fação-se em pedaços muito miudos dous arrateis de carneiro, e ponha-se a afogar com meio arratel de toucinho, e algum vinagre; estando já cozido, tempere-se com todos os adubos; pise-se logo uma quarta de amendoas, e ponhão-se a torrar até que fiquem pardas, para que deitando-se no carneiro o fação preto; deite-se no molho algum assucar e sumo de limão, para que fique agro e doce; ponha-se no prato sobre fatias, e leve-se á mesa.

Deste modo se fazem pombos ou adens.

Carneiro estufado.

Uma panella para se fazer carneiro estufado leva dous arrateis de carneiro do pollegar junto á perna, feito em pedaços meio arratel de toucinho, duas cabeças de alho, um marmelo em quartos, duas maçãs, canella, pimenta, gengibre, cravo, noz moscada, tudo inteiro, duas folhas de louro, um gole de vinho, outro de vinagre, agua pouca, e o sal necessario; mettido tudo isto na panella e barrada por fóra muito bem, que não sáia o bafo, põe-se em fogo brando por espaço de tres horas; leva-se depois fervido á mesa, em pratos de prata ou frigideiras, com sumo de limão por cima.

Deste modo se fazem perús, gallinhas, pombos, frangos vitela.

Tambem se faz lombo de vacca, mas não leva muito nagre.

Carneiro com couve murciana e com qualquer outra hortaliça.

Ponhão-se a afogar dous arrateis de carneiro, cortados em pedaços, com meio arratel de toucinho e alguns cheiros; quando ferver se lhe metterá a couve, duas cabeças de alho e alguma pimenta inteira; estando já cozido, tempere-se de todos os adubos e mande-se á mesa.

Porém, se quizerem fazer o carneiro com abobora, alfaces, beringelas, alcachofras ou ervilhas, lhe deitarão açafrão e algum vinagre, e se coalhará com quatro gemmas de ovo; põe-se sobre fatias, e deita-se por cima sumo de limão ou agraço, havendo-o.

Tambem se fazem, com couve sómente, patos, gallinhas ou frangos; mas não levão vinagre.

Carneiro para capella.

Depois de terem picado muito bem dous arrateis de carneiro da perna, pique-se á parte meio arratel de toucinho com cheiros, e frijão-se em meia quarta de manteiga; quando estiverem fritos, lance-se no carneiro picado, e torne-se a picar tudo bem miudamente; tempere-se com todos os adubos no cepo, deitem-se-lhe dous ovos e um pão de vintem ralado; faça-se a capella em uma frigideira, em que se deitará uma colhér de caldo da panella, e ponha-se ao fogo com lume brando por baixo e por cima; quando se quizer mandar á mesa, coalhe-se com quatro ovos, algumas fatias por cima, canella e sumo de limão.

Desta sorte se faz gallinha, perú, vitela, pitacostes, almoavenas e salchichas; mas não levão ovos nem açafrão.

Tigelada de carneiro.

Piquem-se dous arrateis de carneiro com meio arratel de toucinho, e alguns cheiros, e ponhão-se a afogar em uma tigela com uma colhér de caldo; estando já cozido, tempere-se com vinagre e todos os adubos, e depois de enxuto coalhe-se com dous ovos, como carne de pasteis; feito isto, ponha-se a carne em uma frigideira sobre fatias de pão; e sobre a carne outras fatias passadas por quatro ovos batidos; e o que sobrar do ovo, com sumo de limão deite-se sobre as fatias, e depois de postas a córar, leve-se á mesa.

Carneiro para varios recheios.

Com o carneiro picado e temperado do modo que dissemos na tigelada acima, se podem recheiar gallinhas, e os pescoços para fazer pratinho.

Tambem serve para fazer pastelinhos sem massa.

Carneiro de alfitête.

Logo que estiverem quasi assados dous arrateis de carneiro da perna, se fará um pólme de farinha de trigo, ovos, vinho branco, uma quarta de toucinho ou banha derretida e uma quarta de assucar, para que fique o pólme doce; depois de feito este pólme, se irá com uma colhér deitando sobre o carneiro em quanto se vai assando, que ha de ser em lume esperto, para que coalhe, e isto até se acabar o pólme.

Deste modo se fazem frangos, pombos, qualquer lombo ou pollegar de vitela.

DO CORDEIRO E DO CABRITO.

Os miolos, orelhas, linguas, talhadas e pés de cordeiro, preparão-se do mesmo modo que os de carneiro, e a elle nos reportamos.

Ordinariamente comem-se os cabritos e os cordeiros pela primavera, e não devem ter mais de dous mezes; sendo ainda de leite e bem gordos, podem servir-se nas mesas mais delicadas.

Pá de cordeiro de bola.

Preparada a pá, dê-se-lhe a fórma redonda, branquêe-se, lardêe-se depois com toucinho delgadissimo, e coza-se a fogo moderado. Quando estiver a ponto, desate-se e escorra-se, para gelar-se depois; e sirva-se sobre chicorias, substancia de cebolas ou outro môlho.

Pá de cordeiro com túbaras.

Tirem-lhe primeiramente os ossos, e lardêe-se a carne pela parte interior com tubaras cortadas em bocadinhos; tempere-se, e dê-se-lhe figura redonda. Lardêe-se por cima com toucinho fino; ponha-se depois em uma frigideira a fogo lento, com o conveniente tempero, e sirva-se com o seu mesmo môlho reduzido.

Quartos traseiros de cordeiro em fricassé.

Depois de entesado e lardeado um quarto de cordeiro, ponha-se a cozer em uma cassarola do seu comprimento, com bocados de vitela, pranchas de presunto, uma capella de salsa, louro e mangericão, uma cebola cravejada; e coberta com algumas lascas de toucinho, molhe-se com caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco por duas horas; cozido que seja, tire-se fóra, passe-se o caldo por uma peneira e tire-se-lhe a gordura; reduz-se o caldo sobre o lume, e posto em caramelo, põe-se-lhe em cima o quarto

de cordeiro ou cabrito, e pegado que seja o verniz, lardeado e de boa côr, sirva-se com um môlho claro e sumo de limão.

Tambem se póde servir com ragú de ervilhas, môlho de espinafres ou de azedas.

Os quartos do cabrito ou do cordeiro, sem serem lardeados, podem servir do mesmo modo e com os mesmos môlhos.

Cordeiro assado.

Lardeado um quarto de cordeiro por uma banda, com pedacinhos de toucinho delgados, estenda-se do lado opposto sobre manteiga derretida; emmasse-se com pão ralado, hervas finas, sal e pimenta; embrulhe-se n'um papel barrado com manteiga, e quando estiver cozido, tire-se-lhe a tampa; torne-se a cobrir a ilharga emmassada com novo pão ralado; côre-se, e vá para a mesa rociado com sumo de limão ou vinagre.

Cordeiro assado por outro modo.

Este não differe em cousa alguma dos assados communs preparados com carneiro, vacca ou vitela; porém é muito melhor, como temos indicado; e quando frio, póde-se-lhe deitar môlho branco, rodeando-o com as suas costellas emmassadas.

Quartos de cabrito para uma entrada.

Ponha-se a assar um quarto de cabrito bem gordo, coberto de papel manteigado; estando assado tire-se o papel, pingue-se o quarto, cubra-se de pão ralado, e dê-se-lhe uma boa côr; sirva-se com um môlho de culi claro, duas enchovas, cebolinha picada, sal, pimenta e sumo de limão.

Gigote de cabrito.

Tirem-se as membranas e tendões a um pedaço de cabrito assado, piquem-se miudamente, passem-se por manteiga, cogumélos, salsa e alhos picados bem miudos, salpiquem-se com hervas finas, e deite-se-lhes vinho branco e caldo. Quando tudo estiver bem temperado, ajunte-se-lhe o picado, o qual se serve depois com fatias de pão.

Adubo de cabrito.

Lardêe-se o quarto de cabrtio com toucinho grosso, ponha-se logo em uma vasilha de adubo com cebolas, alhos, tomilho, louro, um môlho de hervas finas, sal, especiarias, e deite-se-lhe tanto vinho branco como caldo; ajuntem-se-lhes tiras de toucinho mui delgadas, e coza-se tudo a fogo lento, por espaço de cinco a seis horas. Quando estiver a ponto, seque-se, e sirva-se com um môlho de pimenta, ou com môlho picante feito com o mesmo cozido, passado na peneira.

Quartos de cordeiro de varios modos.

Depois de assados e frios os quartos de cordeiro ou de cabrito, tire-se-lhes toda a carne, córte-se em filetes, e sirvão-se com um môlho de fricassé branco, ou á bexaméla.

Querendo-se de fricassé branco, deite-se em uma cassarola manteiga, bocados de presunto, cebolas, cenouras, tudo polvilhado de farinha de trigo, e passe-se pelo lume; depois, molhe-se com caldo, e tempere-se com sal, pimenta, uma capella de hervas finas e dous cravos da India; estando assim cozido e reduzido, passe-se tudo pela peneira, e depois mettão-se-lhe dentro os filetes a aquentar, sem que fervão; estando quentes, ligue-se com tres gemmas de ovo, ajuntando-lhe um pouco de agraço ou vinagre branco, ou sumo de limão.

Tambem se podem servir á bexaméla; para isto, cortem-se os bocados da vitela, do presunto e das cenouras em pedacinhos miudos, e em vez de caldo, molhem-se com leite e um pouco de rostorão, e acabem-se como os de fricassé branco sobredito.

Quartos de cabrito assados.

Os cabritos e os cordeiros, ou sejão inteiros ou em quartos, quasi sempre são assados no espeto, cobertos com folhas de papel untadas de manteiga.

Tambem depois de entesados em agua, lardêão-se com toucinho miudo, e cobertos de papel untado de manteiga se poem a assar no espeto; estando assados e de boa côr servem-se com um pouco de môlho de echalotas para prato de assado.

Tambem se podem servir com um môlho feito com uma enchova e cebolinha picada desfeita em substancia, sal, pimenta e sumo de limão.

Ragú de moléjas.

Deitem-se de môlho algumas moléjas de cordeiro ou de vitela; entesem-se, e refoguem-se depois em toucinho derretido e uma fatia de presunto; polvilhem-se de farinha de trigo, deite-se-lhe um pouco de caldo e de substancia, pimenta, uma capella de salsa e hervas finas, uma cebolinha com dous cravos e deixem-se cozer; em estando cozidas, ajuntem-se-lhes umas cristas e fundos de alcachofras; ligue-se depois tudo com um pouco de culí, tire-se-lhe a gordura, e sirva, com sumo de limão, para guarnecer empadas, tortas ou qualquer entrada que se quizer.

Cabeça de cordeiro.

Tire-se-lhe a mandibula inferior, desosse-se a cabeça até sobre os olhos, limpe-se e ponha-se a cozer em môlho

branco, e vá para a mesa com uma guarnição de cogumelos e um môlho italiano ou allemão.

Tambem se fazem bellas sôpas com a cabeça de carneiro, como já dissemos em seu lugar.

Miudos de cordeiro com toucinho.

Desangrados e limpos os bofes, cabeça, coração, figado e pés de cordeiro, cozão-se em caldo, ajuntando-se-lhes bocadinhos de toucinho, um môlho de hervas finas, cenouras e cebolas, um môlho composto com dous copos de vinho branco, salsa, cebolas, tomilho, louro, alho, alguns cravos da India e uma colhér de azeite doce. Posto tudo isto de infusão por algum tempo a fogo brando, passe-se em uma peneira, afim de servir-se bem quente em uma molheira, ou sobre restos arranjados em um prato, *v. g.*, cabeça no centro, miolos patentes, e em torno disto o que restar. Este prato considera-se como entrada.

PORCO

PORCO.

Consistem as entradas dos differentes guisados de porco, em as costellas na grélha ou no espeto, ás quaes se poderá ajuntar qualquer môlho; suas lascas de presunto, seus rins cozidos com vinho branco, e seus rabos assados, etc.

O porco deve ser gordo, e não muito velho, nem muito novo, e alimentado com bolotas, castanhas, milho e nabos. Posto que a sua carne seja indigesta, é muito gostosa, e quasi seria impossivel trabalhar bem em qualquer cozinha sem o seu uso.

Dissecção do porco.

A cabeça do porco, que serve para um prato de entremeio frio, começa a servir-se cortando-se do lado das orelhas até ás faceiras; o cachaço serve-se depois por talhadas delgadas. O quadrado, o filete, o lombo, cortão-se por pequenas talhadas delgadas através. O presunto corta-se por pequenas talhadas, através, que se servem, gordo e magro.

O porco montez corta-se e serve-se como o porco domestico.

Dissecção do porquinho montez e do leitão.

A dissecção faz-se da mesma maneira; depois de estar sobre a mesa, começa-se por cortar-lhe a cabeça, as duas orelhas, e separar-lhe a cabeça ao meio; depois corta-se a espadoa esquerda, a espadoa direita e a perna; levanta-se depois a pelle para a servir; as pernas, os lados, os pedaços juntos do pescoço, são as partes mais delicadas; o espinhaço divide-se ao meio; e as costellas, que lhe ficão pegadas, servem-se em pedaços pequenos.

Cabeça de porco.

Coza-se muito bem uma cabeça de porco, com salsa, tomilho, mangerona, canella, cravo, pimenta e gengibre, tudo inteiro; depois tirão-se-lhe os ossos emquanto está quente, e deita-se em um panno grosso, fazendo-a da fórma de um queijo; mette-se em uma prensa muito apertada por espaço de 24 horas, e corta-se em talhadas ao comprido, as quaes se deitão em vinagre muito forte com especies inteiras; aqui póde conservar-se todo o tempo que se quizer.

Miolos de porco.

Preparão-se do mesmo modo que os de vacca e outros de que já fallámos; e servem para uma entrada.

Queijo da cabeça de porco.

Coze-se a cabeça de porco do modo acima dito; pisa-se depois muito bem no cepo, e tempera-se com especies pisadas (sem levar açafrão), mette-se em um cincho de páo ou empreita, e aperta-se na prensa. Este queijo não se deita em vinagre, mas traz-se na mesma prensa até que se gaste.

Tambem se póde fazer da cabeça de porco montez.

Com este queijo se guarnecem muitos pratos.

Queijo de cabeça de porco.

Feito o queijo, como acima fica dito, se cortaráõ delle umas talhadinhas, que bastarem para um pratinho, e com vinagre por cima e alcaparras, se mandará á mesa.

Tambem se faz albardado ás talhadinhas, e passando-as por môlho agro e doce.

Bandulhos de porco recheiados.

Escolhão-se os intestinos maiores do porco, e depois de lavados e desangrados por espaço de 24 horas em agua fresca, escorrão-se e sequem-se; dividão-se depois ao comprido, com a carne tambem cortada da mesma sorte, e com manteiga em bocadinhos, ajunte-se-lhe sal, pimenta e plantas aromaticas machucadas, com cuja composição se enche outro intestino, engrossando-se razoavelmente. Ate-se pelas pontas e salgue-se.

Rins de porco.

Depois de cortados em rodas delgadas, ajunte-se-lhes uma pouca de manteiga, salsa, cenouras, sal, pimenta e cogumelos picados miudamente; refoguem-se e polvilhem-se com farinha de trigo; accrescente-se-lhes uma colhér de vinho branco; e quando estiverem cozidos, sirvão-se com fatias de pão. É preciso haver o cuidado de os não deixar ferver, para não se endurecerem.

Queijo de paio e presunto.

Depois que um paio e quatro arrateis de presunto estiverem de môlho 12 horas em vinho bom, se picará tudo muito bem, e afoga-se em toucinho derretido com muita pimenta, cravo, tomilho, mangerona e um pouco do vinho em que esteve de môlho; quando tiver fervido tudo, deita-se em um panno grosso e fórma-se um queijo como acima fica dito.

Este queijo é fiambre.

Salchichas de porco.

Piquem-se muito bem dous arrateis e meio de porco, da perna, e um arratel gordo, e no mesmo cepo se tempere

de sal, semente de funcho muito bem pisada, e um gole de vinho branco; fação-se em tripas de porco bem limpas, e passando-as primeiro por agua quente, se pendurão na chaminé em uma casa a enxugarem; frigem-se, e vão á mesa.

Outras salchichas de carne de porco.

Pique-se bem miudo uma pouca de carne de porco da mais tenra, com outro tanto de sua mesma gordura, e um bocado de banha temperada de sal, pimenta, especies e hervas finas; parecendo, ajunte-se-lhe salsa, cebolinha e echalotas picadas; enchão-se as tripas por meio de um funil largo, como se costuma, atem-se, fação-se do comprimento que parecer; depois assem-se nas grélhas e sirvão-se.

Da mesma fórma se fazem de vitela, carneiro, coelho, aves, etc.

Não se querendo comer assadas, tambem se podem servir cozidas com um môlho de vinho branco, com queijo parmesão, com repolhos, e com qualquer ragú de legumes.

Salchichas.

Fritas as salchichas, em talhadinhas, com pimenta e limão por cima, mandem-se á mesa.

Tambem se faz de paio ou chouriço.

Salchichas por outro modo.

Tome-se um pedaço de carne lardeada, e pique-se com cebolinho, salsa, algum alho, e tempere-se convenientemente. Enchão-se com esta mistura os intestinos, atando-se-lhes as pontas; e ponhão-se por alguns dias no fumeiro. Quando se quizerem comer, cozão-se por espaço de 2 ou 3 horas.

Salchichas de champanha.

Picada a carne de uma perna, ou lombo de porco, corte-se em pedacinhos outra tanta gordura; tempere-se de sal, pimenta, especies e hervas finas; deite-se-lhe meia garrafa de vinho branco, e tudo bem misturado e marinado, enchão-se as tripas como se costuma, e ponhão-se alguns dias ao fumo; em estando enxutas, servem-se para o que melhor convier.

Salchichas á italiana.

Pique-se carne magra de porco com uma quarta parte de toucinho regular: tempere-se com especies, sal, coentro e herva doce em pó. Deite-se vinho branco sobre toda esta mistura e igual porção de sangue de porco algum tanto quente, fazendo-se fèveras com a carne da cabeça do animal, para se introduzirem com o resto dos intestinos, os quaes se atarão em grandeza conveniente. Cozão-se finalmente, e ponhão-se ao fumeiro.

Salchichas por outro modo.

Pique-se carne fresca de porco com igual porção de toucinho, ajuntando-lhe sal e especiarias. Metta-se depois tudo nos intestinos, os quaes ordinariamente são de cordeiro. Atem-se na distancia que cada um quizer, e piquem-se antes de se lançarem na grélha. Podem tambem enfiar-se no espeto.

Salpicões de porco.

Piquem-se muito bem dous arrateis de presunto magr e meio arratel gordo; ponhão-se 12 horas em caldo de vinho, vinagre e um dente de alho pisado; fazem-se os salpicões em tripa de vacca, do tamanho de salchichas, e tempere-se com bastante pimenta e cardamomo; passão-se por agua quente, e poem-se a enxugar; frigem-se em manteiga, e vão á mesa.

Fatias celestes de lombo de porco.

Asse-se um lombo perfeitamente e deixe-se esfriar; depois de frio, apare-se-lhe alguma cousa que tiver queimado, e parta-se todo aos pedaços. Deite-se em um gral de pedra com amendoas piladas, canella em pó, assucar clarificado, uma duzia de gemmas de ovo e duas claras, pise-se tudo muito bem até passar pelo passador com a ligeira pressão de uma colhér de páo, e se não passar, ajuntem-se-lhe algumas colhéres de caldo de sôpa.

Unte-se uma torteira com manteiga; e nesta arranjem-se fatias de pão fresco de meio dedo de grossura. Cubra-se cada uma dellas com a massa de lombo que puder levar, e metta-se no fórno a córar. Em estando córadas, polvilhem-se com assucar clarificado, giacem-se com a pá quente, e mandem-se para a mesa.

O assucar deve ser tanto em peso como o que tiver o lombo; a amendoa quanto baste para fazer uma massa de boa consistencia que passe no passador de buraquinhos, e que possa manter-se em cima das fatias sem correr para os lados. O lombo deve ser temperado de sal, e as fatias são melhores passadas em leite e depois em gemmas de ovo batidas; um ou dous cravos da India lhe dizem muito bem.

Linguiça.

Deite-se em um alguidar vidrado a carne de porco das pernas, lombo (toda a carne magra de porco, querendo-se, serve), cortada muito miudo, com algum toucinho, pimenta e cravo por cima; tenha-se dous ou tres dias de conserva em vinho branco, alhos, sal e pouco vinagre, e seja em tanta quantidade como a carne: quando se fizerem as linguiças, atravesse-se uma taboa limpa sobre o mesmo alguidar, e por cima desta põe-se a carne a escorrer do caldo; fazem-se as linguiças e poem-se a enxugar na chaminé.

Linguiça assada.

Assada uma vara de linguiça, e feita em talhadinhas, com pimenta e limão por cima, manda-se á mesa.

Linguiça de outro modo.

Feita a linguiça, em talhadas, coalhada com dous ovos, e feita uma cartuxa mui bem córada, com pimenta e limão por cima, mande-se á mesa.

Costellas assadas no espeto.

Cortadas, preparadas e batidas, ponhão-se no espeto com alguma manteiga, e emquanto se assarem, cubrão-se com miolo de pão misturado com sal, pimenta e hervas finas. Tirem-se quando estiverem a ponto, accrescentando-se ao seu pingo pão ralado, alguma farinha, e um copo de vinho branco. Reduza-se, e deitem-se-lhe pepinos cortados em talhadas

Costellas assadas na grelha.

Ponhão-se as costellas sobre a grelha a fogo lento, e depois de viradas e a ponto, salpiquem-se com sal e pimenta, e mandem-se para a mesa com um môlho picante, ou preparadas com mostarda.

Orelhas e linguas de porco.

Cortadas as orelhas do porco com toda a carne do redor, e muito bem limpas, ponhão-se a cozer em um adubo como acima se disse; depois de cozidas, cobrem-se de pão ralado, assão-se nas grelhas e servem-se seccas, ou quando não com substancia, sal, pimenta e sumo de limão.

Tambem, depois de cozidas, cortão-se em filetes e misturão-se em um môlho de filetes de cebolas, passados por manteiga, molhadas com manteiga e mostarda.

As linguas e os pés cortão-se e preparão-se pelo modo sobredito, não querendo comê-las depois de salgadas.

Fressura, tripas, banhas e redenhos de porco.

O figado do porco, cortado em bocados, tempera-se com sal, pimenta, salsa e alhos picados; embrulha-se cada bocado em um pedaço de redenho, enfião-se em um espetinho, entremeiados de folhas de louros, e poem-se a assar; depois serve-se quente para uma entrada.

Tambem se prepara em crespina, como o figado da vitela, ou á italiana, como já fica dito.

As banhas, depois de derretidas, servem para frigir, para chouriços e varias cousas.

As tripas servem para se fazerem andulhas, salchichas e chouriços.

O redenho serve para se fazerem varias entradas, como se verá.

Leitão com môlho branco.

Corte-se em bocados maiores ou menores o resto do leitão assado, passem-se na manteiga, e depois de humedecidos com caldo ou agua, ajunte-se-lhes um môlho de hervas finas, sal e pimenta. Acabado o môlho, tire-se-lhe o môlho de hervas finas, substituindo-o com um batido de gemmas de ovo e sumo de limão para ir á mesa.

Leitão assado.

Bem pellado em agua a ferver, e limpo por dentro e por fóra, recheie-se o interior com manteiga misturada com hervas finas, sal e pimenta, e enfie-se no espeto, banhando-se com azeite doce para que o couro fique mais delicado e tostado.

Se fôr assado no forno, quando estiver quasi a ponto deve tirar-se da frigideira em que o leitão está, e expôr-se por um momento ao ar de uma janella, e depois voltará a acabar de assar; porque deste modo ficará o couro mais abiscoutado e quebradiço.

Carne de leitão ou porco com quiabos.

Corte-se a carne em pedacinhos e cozinhe-se em agua temperada de sal. Piquem-se em um prato uma porção de quiabos (*quingombós*), cebola, salsa e alho, e ajunte-se-lhes louro, pimenta da India e pimenta crumari machucada. Derreta-se em uma panella uma porção conveniente de toucinho, tirem-lhe os torresmos, refoguem os quiabos e os temperos, deitando-lhe por cima a carne; e acabem de cozer este *quitute*, que deve ficar grosso e pegajoso. Se fôr preciso deitar-lhe alguma agua para que não pegue, seja em mui diminuta quantidade; não se lhe deite vinagre nem tomates. Come-se com massa de farinha de mandioca, de arroz ou de milho. As vasilhas de metal fazem este guisado escuro.

Dos toucinhos, presuntos, lombos e costellas.

Frio o porco depois de morto, corta-se ao comprido, tirão-se-lhes as pernas para presunto, levantão-se os toucinhos, e para se guardarem devem esfregar-se pela parte do couro com sal pisado e enxuto no forno, salgando-se pela outra parte; acamão-se uns sobre os outros com taboas por cima e por baixo, carregão-se com bastante peso para tomar mais consistencia, e estando assim quinze ou vinte dias, pendurão-se no enxuto a seccar.

Os pés e barrigas deitão-se de salmoura, e servem para varios guisados e guarnições de terrinas, como são: puréas de ervilhas, lentilhas, repolhos, nabos, etc.

Os lombos e as costellas, depois de salpicados, comem-se assados e seccos, ou tambem com môlho de sóssa Robert e mostarda. Tambem se deitão em vinho e alhos e comem-se assados ou fritos.

As mesmas costellas, depois de aparadas, podem-se assar na grelha e servir-se como as de vitela.

Como os presuntos que nos vêm de varias partes da Europa são excellentes, dir-se-ha no seu lugar o melhor modo de se prepararem, e o uso que se faz delles para se comerem na sua maior perfeição.

Modo excellente para conservar presuntos.

Para se conservarem os presuntos e transportarem-se para climas mais quentes e remotos e passarem a linha sem risco de se perderem, deve-se observar a regra seguinte:

Depois dos presuntos estarem bem enxutos e córados, passem-se por vinagre bem forte, polvilhem-se, cubrão-se de cinza de vides peneirada, e tornem-se a pendurar até enxugarem; mettão-se depois em uma caixa com a mesma cinza peneirada por cima e por baixo; e assim se irão pondo as camadas de presuntos e de cinza até encher a caixa, e pelos intervallos uma pouca de carqueija; feito isto, pregue-se a tampa da caixa, e por tal modo que lhe não possa entrar o ar; ao embarca-la terá cuidado de a pôr na parte mais fresca e enxuta do navio. Por este modo certamente se poderá comer o presunto com toda a sua perfeição, ainda que a viagem seja de dous ou tres annos e gyrem em redor do globo.

Presunto cozido para prato de fiambre.

Aparado o presunto, e deitado de môlho em agua dous ou tres dias, embrulhe-se em um panno; ate-se com um barbante, e ponha-se a cozer em uma panella com quatro canadas de agua e uma capella de hervas finas; estando meio cozido, ajuntem-se-lhe duas canadas de vinho, e fervendo pouco e pouco cinco ou seis horas, deixe-se esfriar no seu caldo; depois ponha-se a escorrer, tire-se-lhe o couro com geito, sem offender a gordura, cubra-se tudo de pão ralado fino misturado com uma pouca de pimenta; córe-se no forno ou com a pá quente, e sirva-se sobre um guardanapo para prato de entremeio.

Presunto assado para uma entrada.

Aparado o presunto e tirado o couro, deite-se de môlho em agua morna até se lhe tirar o sal; enxugue-se depois em um panno, e deite-se outra vez de môlho em vinho da Madeira dez ou doze horas; passado este tempo, metta-se no espeto, e estando meio assado, pingue-se de quando em quando com o mesmo vinho em que esteve de môlho, e de modo que cáia na pingadeira; acabado assim de assar, tire-se com um môlho de peverada ligada, ou com qualquer outro.

Este mesmo presunto, querendo-se servir para entremeio, polvilhe-se de pão ralado antes de o tirar do espeto, e depois de córado e frio, sirva-se sobre um guardanapo guarnecido de salsa.

Presunto á allemã.

Prepare-se uma cassarola com lascas de presunto mui finas e fatias de pão branco passadas por manteiga, hervas finas, cogumelos e tubaras, tudo posto alternadamente até que fique cheia, acabando-se com o presunto. Isto feito, salpique-se com miolo de pão e metta-se no forno por duas ou tres horas; depois sirva-se quente

Presunto frito.

Frija-se em toucinho meio arratel de presunto magro, cortado em talhadinhas, e no mesmo toucinho faça-se um molhozinho com um *gole* de vinho e duas folhas de louro; com alcaparras mande-se á mesa.

Tambem se faz agro e doce.

Presunto gelado.

Depois de desalgado, coza-se metade do presunto com um punhado de tomilho e alfavaca, e ponha-se depois em uma cassarola ou panella preparada com talhadas de vitela, deite-se-lhe bom vinho branco, caldo, dous limões descascados e cortados em rodas e sem caroços, um grande molho de hervas finas, cebolas, duas cabeças de alho, seis ou oito cravos da India, tomilho, louro, alfavaca; continue-se esse cozido até estar reduzido. Passe-se a gelatina para que o presunto esfrie e possa ir á mesa.

Empada de presunto quente para uma entrada.

Aparado que seja o presunto, tire-se-lhe todo o couro e os ossos do meio, deite-se de molho uns dias; depois faz-se uma massa grossa, e feita a caixa da empada, põe-se-lhe no fundo bastante toucinho picado e pisado com uma pouca de pimenta e salsa, algumas especies e hervas finas; põe-se o presunto em cima, cobre-se como por baixo, e com algumas pranchas de toucinho, e acabado de cobrir com a massa, ponha-se a cozer no forno por tempo de quatro ou cinco horas; estando cozida, abra-se, escorra-se-lhe a gordura e sirva-se com molho á hespanhola ou com um molho picante.

Empada de presunto.

Aparado o presunto, tire-se-lhe todo o couro e ossos, e ponha-se de molho tres dias. Faça-se então uma massa grossa de farinha com manteiga derretida em agua e meia duzia de gemmas de ovo. Com esta se forrará uma timbaleira proporcionada, untada de manteiga. No fundo da timbaleira deitareis um pouco de toucinho pisado com salsa, pimenta, um ramo de alfadega, dous até tres cravos da India, e duas pitadas de adubos. Ponde-lhe em cima o presunto, e cobri-o com o mesmo toucinho pisado e cheiros; ponde-lhe tambem algumas fatias de toucinho a cobrir. Depois disto, ajuntai-lhe uma tampa de massa, ponde-lhe a

cobertura de ferro e mettei-o no forno a cozer por tempo de sete ou oito horas. Quando estiver cozido, abri a timbaleira, escorrei-lhe a gordura toda e servi-o com um môlho picante. Tambem póde servir este mesmo presunto para fiambre, e neste caso, depois de escorrida toda a gordura, deixa-se arrefecer dentro da sua capa de massa, e serve-se a secco.

Pastel de presunto.

Cortado o presunto em lascas cozidas, e feito em recheio do seu proprio toucinho com limão e hervas finas de toda a especie, toma-se uma caçoula de páo assaz grande, e cubra-se-lhe o concavo com massa bem feita e preparada como para bolos, e fação-se successivamente cobertas de umas e outras, acabando-se pela da massa. Deite-se esse todo sobre uma folha de lata e metta-se no forno; arrefecendo-se antes de ir para a mesa.

Differentes modos de servir o presunto á ingleza.

Deitado de môlho dous dias o presunto, e aparado, coza-se em agua simples e sirva-se guarnecido de nabos, cenouras e môlho de manteiga, ou com batatas e o mesmo môlho; com repolhos ou com quaesquer outros legumes, como sejão: ervilhas, espinafres cozidos no mesmo caldo, com môlho de manteiga engrossado com uma pouca de farinha de trigo e uma gotta de caldo ou agua, para que se não côrte e se faça em azeite.

Deve-se advertir que o presunto não se ha de deixar cozer demasiadamente, e que os legumes da guarnição devem ser naturalmente verdes.

Ragú de presunto.

Cortem-se de um mesmo tamanho, e bem iguaes, seis fatias de presunto, deitem-se duas horas de môlho em agua, enxuguem-se muito bem e ponhão-se a suar em toucinho derretido; em estando côradas de ambos os lados, tirem-se fóra, deite-se no que ficou pegado no fundo da cassarola um pouco de vinho branco e um pouco de culi; dêm-se-lhe quatro fervuras, ajunte-se-lhe pimenta e uma gotta de vinagre, tire-se-lhe a gordura, passe-se pela peneira e sirva para guarnição de entrada.

Ragú de salpicão.

Cortem-se em pedacinhos miudos, molejas, tubaras, restos de alcachofras e cogumelos; polvilhem-se de farinha de trigo e refoguem-se em manteiga; depois de refogado tudo deite-se-lhe uma pouca de substancia e vinho branco, uma capella de salsa e hervas finas, um dente de alho, sal e pimenta, deixe-se cozer; estando a ponto, ajuntem-se-lhe uns figados cortados em pedacinhos e entesados; reduzido que seja o môlho, tire-se-lhe a gordura e servirá para tudo que se quizer.

Tambem se póde ligar com gémmas de ovo, leite e sumo de limão.

Essencia de presunto.

Guarnecido o fundo de uma cassarola com fatias de presunto, duas raizes, duas cebolas em rodas e um pouco de toucinho derretido, ponha-se no lume a suar pouco e pouco; em estando córado e principiando a pegar-se, deite-se-lhe um quartilho de vinho branco, uma colhér de caldo e duas de substancia; tempere-se de pimenta, uma capella de salsa e hervas finas, duas cebolinhas verdes com dous cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; reduza-se, ligue-se depois com duas colhéres de culi, tire-se-lhe a gordura, e tendo bom gosto, passe-se pela peneira ou pela estamenha, e servirá para todos os môlhos e ragüs em que melhor convier.

Andulhas de porco.

Limpas e lavadas as tripas, deite-se de môlho em agua e vinagre com louro, tomilho e mangericão; corte-se parte dellas em filetes, e assim mesmo banha e carne de porco; salpimente-se tudo, especies, hervas finas e uma pouca de herva doce; temperado e de bom gosto, enchão-se as tripas maiores, mas que lhes fique uma terça parte vazia, para não rebentarem; atem-se por uma e outra ponta e fação-se todas de um mesmo comprimento, depois deitem-se a cozer em um adubo com caldo, vinho branco, hervas finas e banha; cozidas que sejão, deixem-se esfriar no mesmo caldo, tirem-se depois, ponhão-se a escorrer sobre um panno, depois de enxutas, assem-se por uma e outra banda e sirvão-se para entrada.

Salchichões.

Tomão-se dez ou doze arrateis de carne de porco, deite-se-lhe emcima meia garrafa de vinho branco; metta-se depois n'um panno branco, aperte-se em uma prensa ou entre duas taboas carregadas com pedras e deixe-se estar dous dias, depois pique-se grosseiramente sobre a mesa, ajunte-se-lhe outro tanto de gordura e banha cortada em pedacinhos miudos, tempere-se com um pouco de salitre, sal, pimenta e especies finas; deite-se-lhe meia garrafa de vinho branco, metta-se tudo em um alguidar e cubra-se por dez ou doze horas; enchão-se depois as tripas mais grossas, atem-se iguaes e ponhão-se a escorrer, e depois ao fumo por alguns dias; em estando seccos, sirvão-se delles conforme parecer.

Deste mesmo modo se fazem salchichões de porco montez.

Salchichões por outro modo.

Escolhida a carne magra e curta do porco, ajunte-se-lhe metade do seu peso de fêvera de vacca e igual porção de toucinho; pique-se tudo e ajunte-se, e depois tempere-se, deitando-se cinco onças de sal em cada seis libras de carne

preparada, alguma pimenta em pó e machucada, tres oitavas de nitro, misturando-se tudo o melhor possivel. Na manhã seguinte enchão-se os intestinos de vacca, dos mais grossos que se possão alcançar, machucando-se-lhes bem a carne com um macete de páo, atando-se fortemente quando estiverem bem cheios. Ponhão-se em uma panella grande, onde devem banhar-se em sal misturado com igual parte de nitro por espaço de oito dias. Sequem-se depois no fumeiro e embebão-se em fezes de vinho em que se tenhão fervido salsa, tomilho, louro e alfavaca. Quando estiverem seccos, embrulhem-se em papel e conservem-se na cinza.

CHOURIÇOS E SALCHICHAS.

Como se costumão fazer chouriços, salchichas e salchichões por muitos modos differentes, explicar-se-ha o methodo melhor de os fazer.

Chouriço branco.

Ponha-se a ferver em uma cassarola uma canada de leite temperado com sal, rodas de cebola, salsa, tomilho, mangericão, semente de coentro e folhas de louro; depois de tudo fervido e reduzido á metade, tire-se do lume e passe-se pela peneira, misture-se-lhe uma quarta de amendoas pisadas, passe-se por um guardanapo com força; ajunte-se-lhe um arratel de banha cortada em bocadinhos, tres peitos de gallinha ou de capões assados, uma duzia de gemmas de ovo, com cinco ou seis claras batidas, e acabe-se de temperar com sal miudo, pimenta e especies finas; posto a aquentar e mexendo sempre com a colhér, principiando a ligar-se, e com bom gosto, sem se deixar esfriar, enchem-se com isto umas tripas de porco, que se atarão, segundo se costuma, com toda a igualdade; depois de cheias, ponhão-se a ferver um quarto de hora em agua; estando cozidos, ponhão-se a escorrer sobre um panno, e depois de frios assem-se sobre papel untado, e sirvão-se quentes.

Chouriços brancos por outro modo.

Misturem-se estomagos de aves machacados, piquem-se cebolas cortadas em pedaços cozidos em caldo, sal, especiarias, e miolo de pão cozido em nata. Machuque-se tudo isto junto, para que fique bem amalgamado, e depois ajuntem-se-lhe gemmas de ovo e nata. Enchão-se os intestinos; cozão-se em agua com meia porção de leite; e assim que estiverem a ponto, piquem-se e tostem-se em um taboleiro de papel untado de manteiga.

Chouriço preto

Cortem-se em dados meia duzia de cebolas, refoguem-se em banha ou em toucinho derretido, tirem-se do lume depois de refogadas, ajuntem-se-lhes dous ou tres arrateis de banha, papadas e barriga de porco já cozidas, e tudo

cortado em pedacinhos miudos, o sangue de um porco, um quartilho de leite ou de caldo, e ponha-se ao lume, mexendo-se sempre, temperado de sal, pimenta, especies finas, coentro, herva doce e salsa picada; em principiando a ligar-se e com bom gosto, sem que esfrie, enchão-se as tripas como se disse, e fervão-se em agua com pouco sal e folhas de louro; estando cozidos e frios, assem-se em caixas de papel untadas, e sirvão-se quentes com filetes de miolo de pão e laranja azeda.

Chouriços.

Cozão-se em caldo meia duzia de cebolas, ponhão-se a escorrer, e pisem-se depois em um gral de pedra, a que se ajuntará duzia e meia de figados de gallinha picados; deitem-se em uma cassarola com banha de porco, cortada em pedacinhos miudos, temperada de sal, pimenta, especies e hervas finas pisadas, um quartilho de leite e meia duzia de gemmas de ovo; misturado tudo e de bom gosto, enchão-se as tripas e atem-se como fica dito; cozão-se em leite com sal, limão verde e folhas de louro; cozidos que sejão, deixem-se esfriar, assem-se depois como os antecedentes, e sirvão-se quentes com o sumo de laranja azeda.

Os chouriços feitos de figado de vitela, de porco, de corça e de gamo fazem-se do mesmo modo, com a differença de se cozerem em vinho branco.

Chouriços mouros.

Deite-se a carne de porco fresca, magra e gorda, cortada muito miuda, em conserva de vinho, alhos, cominhos e cebola muito miuda, lavada em muitas aguas, e nesta conserva se demora um ou dous dias; quando se tratar de encher os chouriços, muda-se a carne para outro alguidar em conserva, e se misturará com banha fresca, cebola picada e algum sangue de porco, quanto baste para tingir bem a carne; enchem-se as tripas de porco e poem-se ao fumeiro; depois assão-se ou cozem-se com favas, ervilhas, feijão verde, etc., e levão-se á mesa.

Caudas de porco.

Bem limpas as caudas, cozão-se em uma panella a fogo brando; passem-se depois em manteiga, e ponhão-se na grelha. Podem guarnecer toda a especie de substancia e servir-se com toda a casta de molhos.

Pés de porco por outro modo.

Divididos em duas partes, e envoltos em uma tira de panno, ponhão-se a cozer em uma panella com alhos, salsa, tomilho, salva, louro, alfavaca, sal e pimenta; molhem-se depois com meia porção de vinho e meia de agua, e cozão-se a fogo suave por espaço de vinte e quatro horas; e mande-se este pratinho á mesa.

MÃOS DE PORCO.

Cozidas as mãos de porco, abertas pelo meio e cobertas com canella e pão ralado, se deixaráõ córar em umas grelhas, e depois, se mandaráõ á mesa.

Mãos de porco albardadas.

Cozidas as mãos de porco, partidas pelo meio, salpimentadas e albardadas com ovos, pimenta e limão por cima, mandem-se á mesa.

Tambem se fazem agridoces com canella por cima.

Mãos de porco de judêo.

Depois de cozidas as mãos de porco, fritas e albardadas, deitando-se em pratinhos se mandaráõ á mesa.

Mãos de porco de caravonada.

Ponhão-se a cozer as mãos de porco, e quando estiverem cozidas, as partiráõ pelo meio, e cobrindo-as de pão ralado e canella, as porão a córar em umas grelhas, e depois de córar se mandaráõ á mesa.

Empadas de pés de porco.

Depois de bem cozidos os pés de porco, tirados os ossos, e se os quizerem doces, passados por assucar em ponto, tempere-se com especies, e depois de frios, metta-se cada pé em sua empada, partida pelo meio, e mande-se á mesa.

Tambem se faz de lombo de porco com torresmos de presunto salpimentados.

Empadas de porco do matto.

Uma perna de porco do matto, depois de cozida em agua e sal, coza-se em vinho com salva e mangerona; quando estiver cozida, lardêe-se com lardos de toucinho, salpimentado muito bem; logo, amassando-se meio alqueire de farinha de trigo com manteiga de porco, faça-se um bolo grande em que caiba a perna inteira, e deitando-lhe tomilho e mangerona, feche-se a empada, ponha-se no forno a cozer devagar, e mande-se á mesa.

Deste modo se fazem empadas de vitela, porco domestico, lombos, veado, etc.

Figado de porco.

Asse-se o figado bem assado, derreta-se em uma tigela um redenho de porco, no qual afogaráõ uma cebola em pedaços, e depois de afogada a temperaráõ de sal e vinagre com especies, cravo, pimenta, pouco açafrão e alho; logo lhe deitaráõ o figado, e quando tiver fervido o tiraráõ fóra e lhe deitaráõ sumo de laranja, e sobre fatias se mandará á mesa.

Lombo de porco.

Logo que tiverem tirado a gordura e ossos a um lombo, o farão em pedaços de tres quartas cada um, e salpimentados

uns lardos de toucinho, lardearáõ os pedaços do lombo por dentro, ao comprido, e os frigiráõ em uma certã com toucinho derretido, limpo dos torresmos, de maneira que fiquem bem entesados com uma côr morena; cozão-se lobo em agua em uma tigela, e quando estiverem meio cozidos lhe deitaráõ uma cebola cravejada com cravos, um pouco de vinho, um gole de vinagre, e depois de cozidos uma pouca de farinha de trigo torrada, desfeita no mesmo caldo do lombo, para fazer o mòlho grosso; mande-se á mesa sobre fatias torradas.

Sarrabulho.

Apare-se o sangue do porco em uma vasilha de barro que contenha uma boa porção de sal moído, mexendo-se, e deixe-se esfriar. Depois de gelado, dê-se-lhe uma fervura em agua: então parte-se em bocadinhos; toma-se uma panella propria, deite-se-lhe toucinho e gordura picada e em boa quantidade, e ajunte-se-lhe salsa, cebolinhas, alhos, tudo picado miudamente, cominhos, pimenta da India e de crumari, louro e vinagre; advertindo que a porção de cominhos e de crumari deve ser em boa quantidade; refogue-se tudo conjunctamente com o sangue, a que se poderá tambem ajuntar algum redenho do porco cortado em bocados. Coze-se deitando-lhe alguma agua, e só a que fôr necessaria, tempera-se de sal e manda-se á mesa.

Vatapá de porco.

Coza-se em agua uma porção de carne, ou lombo de porco, e tempere-se com toucinho derretido, tomates, cebolas, salsa, alho, tudo muito bem picado, gengibre raspada, cardamomo, louro, pimenta da India e bastante da crumari. Deixe-se cozer tudo muito bem, e deite-se-lhe alguma farinha de amendoim torrado, e depois engrosse-se o caldo com farinha de mandioca fina e misture-se a tudo uma porção de azeite de dendê. Come-se com uma massa de qualquer farinha feita á parte. Por este mesmo methodo se fazem os vatapás de gallinha, peixes e mariscos, mas estes dous ultimos levão azeite doce em lugar de gordura.

Carne de porco com quiabos á brasileira.

Corte-se a carne de porco em pedaços miudos, lavem-se e cozão-se em agua e sal. Refoguem-se á parte, e em toucinho derretido, cebolas, salsa, alhos, tudo picado, louro, pimenta da India e de crumari e sal; ajunte-se-lhe então uma porção de quiabos (*quingombós*), cortados em rodas mui delgadas, e logo após a carne cozida, sem caldo, mexa-se tudo, e depois deite-se-lhe uma pequena quantidade do seu mesmo caldo para acabar de cozer e tomar consistencia de meia geléa. Acabe de temperar-se e sirva-se com massa em separado ou sem ella. Assim se fazem tambem os *carurús* de gallinha, camarões e mariscos; porém estes dous ultimos levão azeite doce e de dendê, etc.

Leitão de espeto.

Depois de sangrado o leitão, mettei-o n'uma estufadeira cheia de agua fria e ponde-o ao lume. Quando a agua estiver bem quente (sem ferver) experimentai se as sedas se despegão, e não o tireis sem acontecer isto. Quando ellas se despegarem com facilidade esfregai-as ligeiramente com as costas de uma faca. A parte em derredor dos olhos, as orelhas e as pontas dos pés são as mais difficeis de alimpar. Mettei o leitão de tempos n'agua quente até conseguir pella-lo com perfeição.

Depois disto abri-o, tirai-lhe os intestinos, lavai-o e metei-lhe dentro um ramo sortido de cheiros, alguma alfadega, pimenta e sal. Cozei-o, dobrai-lhe as mãos e levantai-lhe a cauda, ingerindo-a por entre a pelle. Neste estado deitai-o em agua fresca por tempo de doze horas, se fôr possivel. Tirai-o e enxugai-o com um panno e farinha; mettei-o no espeto e exponde-o a um fogo brando. Molhai-o a todo o instante com azeite, untando-o com umas pennas. Apertai com o fogo no ultimo quarto de hora; são precisas duas para se assar com perfeição. Servi-o ao tirar do espeto.

Para trinchar um leitão começa-se cortando-lhe a cabeça, depois as duas espadoas, e por ultimo as pernas. Tira-se a cauda em fórma de lisonja; separa-se a espinha dorsal das costellas em todo o comprimento, e as costellas em bocados; divide-se a cabeça ao meio; esta, a cauda, as pás e a ventrecha são os bocados mais delicados, assim como os couros.

Os accrescimos frios guizão-se de *blanqueta* (vêde esta palavra), e os restos da blanqueta fritão-se.

Nota. Um leitão depois de estripado e bem lavado recheia-se com fatias de presunto, limpas de couro e ranço, um pouco de toucinho gordo partido aos pedacinhos, duas folhas de louro, um bocado de pingo, tres grãos de pimenta inteira, salsa e um ramo de alfadega. Depois de cozido com a agulha é muito bom mettê-lo em agua fria como diz a receita; mas depois de estar enxuto é bom unta-lo com pingo de porco antes de o pôr a assar.

É bom assado como diz a receita; mas no ultimo quarto de hora deve-se tirar do lume o espeto e levar o leitão repentinamente ao ar de uma janella, expondo-o alli um minuto para fazer os couros tenros e ao mesmo tempo quebradiços. Serve-se n'uma travessa com rodas de limão e ramos de salsa postos ao redor em symetria, e julgo ser melhor trincha-lo na mesa do que na cozinha; pois se arrefecer já não tem o mesmo gosto.

Advertencia.

A paca, que é uma especie de porco, porém de melhor carne, póde preparar-se do mesmo modo que o leitão ou o porco. É mui saborosa e mais delicada que o porco.

VEADO

E OUTROS ANIMAES.

A carne do veado parece-se muito com a de vacca, porém em sendo de veado velho é muito dura, secca e indigesta; para os veados serem bons e se poderem comer não devem passar de tres annos.

Prepara-se esta carne de muitos modos, e em breve explicar-se-hão os melhores, e os differentes môlhos que lhe convém.

Lombos de veados grelhados.

Tirai os lombos da rez e limpai-os cuidadosamente dos pellos que se lhes apegão ao esfolar; lardeai-os com finas e miudas tirinhas de toucinho atravessadas de uma a outra parte. Salgai-o pouco, deitai-lhe azeite e pimenta por cima; deixai-o estar a repassar tres horas, virando-o algumas vezes, e depois assai-o nas grelhas a um fogo vivo. Não o revireis mais do que uma vez unica, e servi-o com môlho picante e bocados de pepino de escabeche postos de redor; desta maneira se torna um guizado mui saboroso e muito apreciavel.

Quarto da mesma rez assado no espeto.

Lardeai-o e preparai-o como os lombos cinco horas antes; deixai-o assar uma hora a fogo vivo, banhando com o azeite que servio a marina-lo. Quando o tirardes do espeto deitai-lhe bastante sumo de limão. Servi-o em prato côvo com um môlho picante, a que ajuntareis o que houver na frigideira ou pingadeira, depois de lhe tirar a gordura.

O veado deve estar morto um dia para ficar tenro, e depois deste tempo é que se póde cozinhar. Assim que se mata é necessario abri-lo e tirar-lhe as entranhas.

Quarto de veado para uma entrada.

Limpo e aparado o quarto de veado, lardêe-se com toucinho grosso temperado com sal, pimenta e especies pisadas; deite-se de môlho tres ou quatro dias em vinho branco, sumo de agraço, sal, hervas finas e um bocado de limão verde; metta-se depois no espeto, ate-se, pingando-o de quando em quando com a sua mesma marinada; estando assado, passa-se pela peneira o que está na pingadeira,

ajunta-se-lhe uma colhér de culí para engrossar o môlho com alcaparras, pouco vinagre, pimenta e sumo de limão.

Tambem, em lugar de ser lardeado de toucinho grosso, passa-se por toucinho derretido, e depois de refogado ao lume, molha-se com agua quente, um quartilho de vinho branco, e temperado com sal, pimenta, noz moscada, uma capella de salsa e hervas finas; em estando cozido, ligue-se o môlho de culí com alcaparras e sumo de limão.

O gamo, a cerva e o bico preparão-se e servem-se do mesmo modo.

Lombos, pollegares e pás de veado.

Levantem-se os lombos de um cabo ao outro, e depois de aparados de todas as pelles, lardêem-se com toucinho fino, mettão-se em um espetinho, embrulhem-se em papel manteigado, atem-se a um espeto grande, e ponhão-se a assar; estando assados, tire-se-lhes o papel, e tendo tomado boa côr, sirvão-se com um môlho de essencia de presunto, enchovas, alcaparras e um gole de vinagre.

Tambem se podem fazer com môlho doce, feito com vinagre, assucar, pouco sal, quatro cravos da India, canella e um pouco de limão.

Garupa de veado á allemã.

Corte-se a garupa de um veado, desde o meio das côxas até as costellas, de fórma que fiquem os quartos traseiros do feitio de uma sella, e estando assim direito, aparado e bem lavado, ate-se com um barbante, e metta-se em uma estufadeira do seu comprimento, coberta de pranchas de toucinho, molhada com agua e vinho branco, e temperada com sal, pimenta inteira, cravos, tomilho, louro, mangericão, algumas rodas de cebola e um bocado de limão verde; deixe-se ferver duas ou tres horas; estando cozida e quasi fria, tire-se fóra, e depois de enxuta e posta sobre uma torteira, pingue-se duas ou tres vezes com manteiga derretida, engrossada com gemmas de ovo, e cubra-se com pão e casca de limão, tudo ralado, assucar, canella em pó, um pouco de sal, de sorte que tudo isto fique como uma cedea da grossura de meio dedo, e metta-se a córar no forno; em tendo boa côr, tire-se fóra, e sirva-se com um môlho doce ou de peverada ligada.

Os pollegares, pás e peitos compoem-se da mesma maneira.

Veado guizado.

Tomem uma pouca de carne de veado, de qualquer parte que seja, corte-se em bocados iguaes, lardêem-se de toucinho grosso bem temperado, passem-se depois pelo fogo em toucinho derretido, e em estando refogados, molhem-se com caldo ou agua quente e um quartilho de vinho tinto ou branco, temperem-se de sal, pimenta, louro, um bocado de limão, uma cebola cravejada, uma capella de hervas finas,

e deixem-se ferver pouco e pouco; estando cozidos, e o môlho reduzido, ligue-se com um pouco de culi e algum vinagre, e sirva-se com sumo de limão.

Deve-se attender a que os veados não se devem matar na estação do cio, visto que seria perniciosa esta comida

Das lebres, coelhos e láparos.

As lebres devem ser novas e gordas, e ordinariamente servem para diversos guisados e para pratos de fiambre.

Esfolada a lebre, abre-se pela barriga, tirão-se-lhe as tripas, e o fél guarda-se na fressura, e o sangue; quebrão-se-lhe os ossos das côxas com a prancha de faca, e mettendo as pernas umas nas outras, põe-se a entesar sobre umas brazas, esfregando-se com o seu proprio sangue; depois de fria, lardêa-se com toucinho fino, e põe-se a assar no espeto; serve-se depois com môlho picante, ou môlho de sóssa doce.

Tambem, depois de pisado o figado, e fervido em môlho de peverada, passe-se pela peneira, ponha-se ao lume, ligue-se com o resto do sangue, e sirva-se á parte.

Pernas de lebre lardeadas.

Cortadas as pernas junto ao lombo, tire-se-lhes o osso até á primeira articulação, e lardêem-se com toucinho delgado e cozão-se logo com cenouras, cebolas, um môlho de hervas finas, sal, pimenta e restos de toucinho; cubrão-se com um papel untado de manteiga, e mandem-se á mesa com um môlho conveniente. Serve para uma entrada

Guisado de lebre para uma entrada.

Preparada a lebre como a precedente, e posto o sangue de parte, corte-se em bocados, ponha-se a ferver em uma panellinha com pranchas de toucinho, uma colhér de caldo, um quartilho de vinho, sal, pimenta, uma capella de salsa, tomilho, louro, mangericão, cebola cravejada e uma cabeça de alhos; depois de estar cozida, tirem-se-lhe as pranchas de toucinho, a capella, as cebolas e os alhos; pise-se o figado crú, passado com caldo pela peneira, ajunte-se com o sangue, e posta a lebre ao lume com pouco môlho, ligue-se pouco a pouco, sem que se deixe ferver; sirva-se com alcaparras finas por cima.

Lebre em miudos.

Aos bocados da lebre, preparada e cozida com manteiga, sal e pimentas, accrescente-se para consolida-los, cogumélos, salsa e alhos, tudo picado, e uma colhér de farinha. Humedeça-se tudo com vinho branco e caldo; e quando começar a ferver, tire-se do fogo e sirva-se.

Terrinas de lombos de lebre para fiambre.

Levantem-se os lombos e a carne de duas ou tres lebres, e depois de aparados e postos iguaes, lardêem-se com tou-

cinho mediano temperado com sal, pimenta, especies, salsa, alho, tomilho, louro e mangericão, tudo em pó; arrumem-se depois em uma panellinha, com um bom bocado de manteiga lavada, meio quartilho de aguardente, e uma capella de salsa; cubra-se com pranchas de vitela e de toucinho, e ponha-se a cozer em um lume brando, por espaço de quatro ou cinco horas; estando cozidos, e com pouco môlho, arrumem-se os lombos na sua terrina, e deite-se-lhes o môlho por cima; depois de passados pela peneira, cubrão-se com as mesmas pranchas de toucinho, deixe-se esfriar, e sirva-se para fiambre.

Lebre gelada.

Separe-se-lhe a carne fibrosa, corte-se em pedaços, e ponha-se em adubo. Coza-se logo com caldo e alguma gelatina, cubra-se com um papel untado de manteiga, e ponha-se a fogo moderado, por baixo e por cima. Quando estiver cozido, ajunte-se-lhe gelatina, e sirva-se com um môlho de tomates.

Empada de lebre para fiambre.

Desossadas as lebres, lardêem-se todos os bocados com, toucinho mediano, temperado como é de costume; depois, estende-se a massa sobre umas folhas de papel manteigada-da grossura de meio dedo; poem-se-lhe em cima os bocados da lebre, que fiquem bem justos, com toucinho picado; temperão-se com sal, pimenta e especies finas; cobrem-se com manteiga boa, e pranchas de toucinho; estende-se depois outro bocado da massa, põe-se-lhe por cima, e acaba-se com os ornamentos costumados, deitando-se-lhe duas colherinhas de aguardente pelo buraco da chaminé; metta-se no forno a cozer tres ou quatro horas, e estando de côr dourada, tire-se fóra, tape-se o buraco com massa, deixe-se esfriar, e sirva-se para prato de fiambre.

Lebre armada.

Tire-se a uma lebre a carne do lombo e das pernas, de maneira que fiquem os ossos inteiros, e pique-se com dous arrateis de carneiro, uma quarta de toucinho, e alguns cheiros; logo que tudo estiver picado, se armará em uma frigideira untada de manteiga, ficando a lebre com a proporção que era d'antes; e finalmente se comporá com lardos por cima, e se mandará á mesa sobre sôpas de queijo.— Deste modo se faz o coelho.

Lebrada.

Esfolaráõ uma lebre fresca sem ser lavada, e tirando-lhe a buchada, que limpa dos cabellos ha de ser lavada de sangue, porão a lebre a afogar em uma panella, com a mesma agua em que a buchada se lavou do sangue, com toucinho derretido, limpo dos torresmos, cheiros migados e cebola; logo que estiver cozida, deitaráõ um miolo de

pão de rala (do tamanho de um ovo), torrado e desfeito em vinagre no gral, com especies, cravo, pimenta, algum açafrão, cominho e vinho bom; depois, ponha-se no prato com fatias de pão, e mande-se á mesa com talhadas e sumo de limão azedo.

Coelhos enrolados para uma entrada

Desossados inteiramente os coelhos, excepto a cabeça e o pescoço, que deve ficar junto, estendão-se sobre um panno limpo, com os lombos para baixo, cubrão-se com um picado crú bem ligado, com filetes de presunto, gemmas de ovo duras, tubaras e pistachos, havendo-os, molhadas por cima com claras de ovo batidas; enrolem-se com geito, de fórma que lhe fique a cabeça em cima, atem-se com barbante, e depois de seguros ponhão-se a cozer em uma cassarola com um pouco de caldo, vinho branco, uma capella de salsa, louro, cebola cravejada, algum dente de alho, sal, pimenta e pranchas de toucinho; assim cozido, pouco e pouco, passe-se o môlho por uma peneira, e tirada a gordura, junte-se-lhe um pouco de culi, e posto a ferver e reduzido ao seu ponto, sirva-se por cima dos coelhos com sumo de limão ou de laranja azeda.

Tambem se serve com môlho de enchovas e alcaparras, ou com môlho á hespanhola.

Coelhos de fricassé para uma entrada.

Limpos os coelhos, e feitos em quartos, passem-se por uma cassarola com manteiga ou com toucinho derretido, sal, pimenta, uma capella de salsa, hervas finas, e uma cebola cravejada; estando refogados, e polvilhados com uma pouca de farinha de trigo, molhem-se com caldo, um pouco de vinho branco, espumem-se, e deixem-se ferver pouco a pouco; estando quasi cozidos, póde-se-lhe juntar tubaras ou cogumélos, ou alcachofras prancheadas, e cozidas em um branco; acabado de cozer tudo, e com pouco caldo e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura e a capella, e ligue-se o fricassé com gemmas de ovo desfeitas em um pouco de caldo e sumo de limão. Sirva-se quente.

Patas de coelho cozidas e fritas.

Faça-se com ellas um guizado sem se lhe accrescentar mais do que um môlho de salsa; e quando esteja a ponto, engrosse-se-lhe o môlho com gemmas de ovo. Envolva-se bem nella cada bocado, deitando n'um prato para arrefecerem. Metião-se depois em miolo de pão, córem-se com ovos, e tornando-se a emmassar, frijão-se e sirvão-se com salsa.

Patas de coelho cozidas em papel.

Tirem-lhes os ossos, e refoguem-se em manteiga; logo que estejão cozidas, retirem-se, ajuntando-se á manteiga que ficar cogumélos, alhos e salsa picada. Salpiquem-se

depois com uma colhér de farinha de trigo, e deite-se-lhes o caldo, sendo tostadas de antemão em um papel untado de manteiga.

Coelhos de cebolada á portugueza.

Limpos os coelhos, e desfeitos em quartos, ponhão-se a cozer em uma bréza com caldo, vinho branco, uma capella de salsa, e hervas finas, cobertas com pranchas de toucinho; corte-se uma duzia de cebolas em fatias, e postas a seccar no forno em uma cassarola com um pouco de azeite, temperem-se de sal e pimenta; estando meio cozidos, passem-se para lume mais forte, e em principiando a cozer, molhem-se com um pouco de vinagre, caldo da bréza, um pouco de culi, e deixem-se reduzir de modo que as rodas das cebolas fiquem inteiras; e estando com pouco môlho e de bom gosto, escorre-se-lhe o azeite, tirão-se os quartos do coelho da bréza, e postos no seu prato com o ragú das cebolas por cima, sirvão-se quentes.

Picadinho de coelho.

Desossado e cozido o coelho, tirem-se-lhe as membranas, e pique-se muito miudamente o que ficar da carne. Refoguem-se depois em manteiga todos os seus ossos machucados com restos de vitela, toucinho magro, sal e pimenta, polvilhando-se tudo com uma colhér de farinha de trigo. Depois de bem mexido, deite-se-lhe leite, e quando houver fervido por espaço de uma hora, sem deixar de mexer-se, tire-se tudo, passe-se na peneira, reduza-se até á consistencia de cozido, ponha-se com elle o picadinho, o qual se aquentará sómente, e servirá para uma entrada.

Coelhos de môlho de villão á portugueza.

Ponha-se a ferver em uma cassarola um quartilho de vinagre, com outro tanto de substancia de vacca, caldo ou agua, dous dentes de alho, uma cebola, limão em rodas, salsa em ramos e mangericão, uma folha de louro, pouco azeite, sal e pimenta; estando tudo bem fervido, e o môlho reduzido á metade, ligue-se com os figados dos coelhos, e passado tudo por uma peneira, cortem-se os coelhos em quartos, depois de estarem assados, e mettão-se a aquentar no môlho, sem que fervão, e sirvão-se para uma entrada.

Coelho de salada.

Assados os coelhos que quizerem, se farão logo em gigote, o qual se ha de deitar em um prato de salada mui bem armado, com seu sal e pimenta; quando se houver de mandar á mesa, lhe deitaráõ azeite, vinagre e pimenta fervendo.

Coelho de João Pires.

Ponha-se a afogar meio arratel de toucinho picado com cebola e salsa bem picada; como estiver afogado, lhe deitaráõ dentro os coelhos partidos em pedaços, e depois de

cozidos se temperaráõ com todos os adubos, cominhos, limão, azeite, agraço (se o houver) ou vinagre, e posto sobre fatias de pão com talhadas de limão por cima, se mandará á mesa.

Torresmos de coelho.

Faça-se o picado como dissemos no *Picadinho de coelho*, dividindo-se em porções do tamanho de uma noz, e frijão-se em manteiga; quando estiverem promptas, cubrão-se com miolo de pão, e emmassem-se com ovo; voltão então á frigideira para córarem, e mandão-se para a mesa com salsa frita. Servem para uma entrada.

Coelho de horta.

Depois de mui bem lardeados uns coelhos novos, se assaráõ, e assados se trincharáõ em um prato; pôr-lhes-hão algumas rodas de cebola por cima (que ha de estar em agua) e salsa verde picada; logo lhe deitaráõ azeite, vinagre fervendo, misturado com pimenta e alcaparras.

Deste modo se fazem perdigotos.

Coelho cozido em branco.

Um coelho, depois de esfolado, lavado muito bem, o porão a afogar em uma panella com uma posta de toucinho, outra de presunto, manteiga, cheiros, uma cebola partida pelo meio, adubos pretos e sal; logo que estiver cozido, o mandaráõ á mesa com bem azedo.

Tambem, se quizerem, lhe metteráõ perdizes, pombas ou rôlas.

Guisado de coelho.

Logo que estiver estripado, limpo e dividido, deite-se em uma cassarola com manteiga, e quasi meia libra de toucinho, e logo que tenha tomado côr retire-se do fogo. Ajunte-se-lhe uma colhér de farinha, que se tostará mui levemente, e na qual se envolveráõ os pedaços de coelho humedecidos com meia porção de caldo e meia de vinho branco ou tinto. Quando estiverem a ponto, accrescente-se-lhes o toucinho, cogumélos e um môlho de hervas finas. Um quarto de hora antes de tira-los, deite-se-lhes cebolinhas passadas por manteiga; e reduzidos e desengordurados, sirvão-se.

Coelho albardado.

Um coelho como estiver assado, se porá em um prato sobre fatias, com muitos golpes pelo lombo e pernas; faça-se logo um môlho com uma quarta de toucinho derretido, e limpo do torresmo, uma colhér de manteiga, uma cebola feita em pedaços, muitos cheiros e salsas, tudo muito bem picado, tempere-se com pimenta, cravo, gingibre e pouco açafrão. Feito este môlho, se lançará por cima do coelho, o qual, com seu limão por cima, se mandará á mesa.

Coelho real.

Entesado um coelho, e meio assado, o picarão muito bem, e deitando-o em um arratel de assucar em ponto, com meio arratel de amendoas pisadas, o porão a cozer por espaço de uma hora; logo deitarão vinte réis de pão ralado, oito gemmas de ovo, para que incorpore, canella, cravo da India e almiscar, deitar-se-ha em figelinhas, que córadas se mandarão á mesa.

Coelhos á moda.

Limpos e esfolados os coelhos, cortão-se em bocados ou em quartos; ponhão-se a córar em manteiga, e uma pouca de farinha de trigo; depois desta córada, refoguem se nella os coelhos, molhem-os depois com agua, e um quartilho de vinho tinto; temperem de sal, pimenta, uma capella de salsa, tomilho, louro, mangericão, uma cebola cravejada e uns dentes de alho; postos a cozer, e tiradas as escumas, deixem ferver brandamente; estando quasi cozidos, ajuntem-lhes uma duzia de cebolinhas inteiras entesadas em agua quente; acabados de cozer, e o môlho reduzido e de bom gosto, tira-se-lhe a gordura e a capella dos cheiros, e serve-se com um gole de vinagre.

Coelho com hervas finas.

Corte-se em pedaços, e ponhão-se em manteiga com cogumélos, salsa, louro, tomilho e alfavaca, tudo bem picado; ajunte-se-lhes uma colhér de farinha de trigo, e deite-se-lhes uma porção de vinho e outra de caldo. Tempere-se com sal e pimenta machucada, e quando fôr para a mesa, accrescente-se-lhes o bofe cozido e misturado com o môlho.

Coelhos agachados para uma entrada.

Abertos os coelhos pela barriga, limpos e estripados, tirem o fél dos figados, e fação delles um picado com um bocado de manteiga lavada, pão ralado, duas gemmas de ovo, salsa, cebolinha, cogumélos, sal e pimenta, e com elle recheiem os coelhos; depois de lhes ter enchido as barrigas, cozão-lh'as com linha, puxem-lhes as pernas para baixo da barriga, e as mãos para baixo do focinho, como se estivessem agachados; segurando-os nesta figura com espichos, e amarrados com barbante, ponhão-os a cozer em uma cassarola, com um pouco de caldo, vinho branco, uma capella de salsa, louro, cebola cravejada, algum dente de alho, sal, pimenta e pranchas de toucinho; assim cozidos pouco e pouco, passem o môlho por uma peneira, e tirada a gordura, ajuntem-lhe um pouco de cali; posto a ferver, e reduzido ao seu ponto, sirvão-o por cima dos coelhos, com sumo de limão ou de laranja azeda.

Coelhos em tartaruga para uma entrada

Estripados, esfolados e limpos, tirem-se-lhes sómente os ossos de redor por baixo dos lombos, fure-se-lhes a pelle, de modo que passe pelo buraco metade dos quartos dianteiros dos coelhos, e assim virados, e de figura de uma tartaruga, segure-se com um barbante, postos a cozer em uma bréza; depois de cozidos, sirvão-se com um môlho de bom gosto, e o que melhor parecer.

Láparos em papilhota.

Limpos os láparos, e cortados em quatro ou cinco bocados, quebrem-lhes os ossos maiores com as costas da faca, e tempere-se com pouco sal e pimenta; fazendo um picado com os figados dos mesmos láparos, toucinho raspado, salsa, cebolinha, tubaras, echalota, um dente de alho bem picado, temperado de sal e pimenta; tomem umas folhas de papel, e feitas em quartas, ponhão em cima de cada um, uma pranchinha de toucinho com um pouco do picado acima dito, e o quarto de láparo no meio, com outro tanto picado, e outra prancha de toucinho; embrulhem depois o papel com geito, e por fórma de uma papilhota; o mesmo farão aos mais bocados, e ponhão-os a assar sobre umas grelhas a fogo brando, e sobre uma folha de papel untada com azeite; depois de assados de ambas as bandas, sirvão-se seccos nas suas papilhotas para uma entrada.

Láparo de outra fórma, em papel.

Corte-se o láparo em pedaços, e cozão-se em manteiga; depois ponhão-se em taboleiros de papel, com recheio composto de hervas finas, o figado do mesmo láparo, e duas gemmas de ovo para dar-lhes consistencia. Cubrão-se com o recheio os intervallos do taboleiro, e tape-se tudo com lascas de toucinho e um papel untado de manteiga. Ponha-se assim em um pequeno forno, e antes de ir á mesa, tire-se-lhe a gordura e deite-se-lhe um môlho italiano. Serve para uma entrada.

Láparos para empada quente.

Tomem-se dous coelhos novos ou láparos, e feitos em quartos, lardêem-se com toucinho mediano, temperado tudo com sal, pimenta, especies, e hervas finas; guarneça-se depois o fundo da empada com um picado feito com os figados dos láparos e toucinho raspado, e postos em cima os quartos dos láparos, cobertos com o mesmo picado, pranchas de vitela e de toucinho, acabe-se a empada como é costume, e com os ornamentos necessarios; metta-se no forno a cozer por tempo de duas ou tres horas; em estando cozido, tirem-se-lhe fóra as pranchas de vitela e de toucinho, e sirva-se com môlho á hespanhola.

Tambem se póde servir com môlho e culí dos mesmos figados dos láparos.

As tortas de láparos acabão-se da mesma fórma, e servem-se com ragú de túbaras, morilhas (*), etc.

Láparo frito.

Corte-se o láparo em bocados, e ponha-se em adubo de vinho branco. Ajunte-se ao adubo sumo de limão, tomilho, louro, alho picado, sal e pimenta. Depois de duas horas escorrão-se; lancem-se em farinha diluida, e deixem-se esfriar. Serve, com molho picante, para uma entrada.

Láparo de fricassé.

Pegai n'um láparo esfolado e bem lavado como se costuma, arrancai-lhe as duas pás e as duas côxas; cortai o tronco em tres bocados, e tirai-lhe as pelles da ventrecha. Cortai cada pá em dous pedaços, e os quartos em tres. A cabeça e outros restos servem para os criados.

Cortai uma quarta de toucinho magro em seis bocados, mettei-os n'uma cassarola com meia quarta de manteiga; deitai-lhe dentro todos os pedaços do láparo e fazei-os estrugir. Tanto que tomarem côr, tirai-os para fóra e deitai na manteiga uma pouca de farinha, para fazer embammata louro. Molhai o embammata com duas colhéres da cozinha de caldo da sôpa e um copo de vinho branco; ajuntai-lhe pimenta, um ramo sortido de cheiros, um dente de alho, e seis cogumélos partidos em pedaços. Tornai a metter na cassarola o láparo e o toucinho, deixai ferver doze horas e meia, e tende cuidado em não esmigalhar a vianda. Tirai-lhe emfim o ramo de cheiros, desengordurai, servi-o, arranjando os pedaços de láparo com asseio.

Láparo assado na grélha.

Abra-se o láparo ao comprido; depois de limpo, achate-se com a cutéla, e ponha-se sobre a grélha, circundada de uma folha de papel untada de manteiga. Quando estiver a ponto, tire-se o papel, e sirva-se misturada com hervas finas ou manteiga de enchovas.

(*) Morilhas, certo genero de cogumelos, mas differentes no feitio e gosto

AVES E CAÇA.

ADVERTENCIA.

As entradas que se pódem fazer com a caça são as seguintes: gallinhola recheiada, pato com môlho de coelho, lebre guisada, coelhinho, perdigôto ou perdiz com couves, talhadas de carne de javali, de cabrito montez, e todas as empadas de caça.

DA DISSECÇÃO DAS AVES E CAÇA.

A principal parte da ave é o pescoço, as duas azas, as duas pernas, o peito, a rabadilha e a ossada; os pedaços que se offerecem com preferencia são as azas, e depois o peito, emquanto ás aves assadas; nas cozidas, as pernas são os bocados mais apresentaveis.

A dissecção faz-se tomando a aza com a mão esquerda, ou com um garfo; pega-se com a mão direita na faca para cortar pela junta da aza, e termina-se com a mão esquerda tirando a aza que cede facilmente, no caso de se ter firmado a peça da ave com o garfo; depois, levanta-se do mesmo lado a perna, dá-se um golpe de faca nos nervos da junta, e tira-se da mesma maneira com a mão esquerda. A mesma operação se pratica para o outro lado; corta-se depois o peito, a ossada e a rabadilha em dous; é assim que se partem os frangos, frangas, perdizes e gallinholas; da gallinhola a perna é a mais estimada.

O pombo, quando gordo, póde-se cortar como a carne branca; quando é mediocre, corta-se em dous pelas costas, corta-se a rabadilha com as duas pernas, ou em dous pedaços através.

O passaro do rio e a adem cortão-se sobre o peito por filetes que se offerece pelo mais delicado; depois levantão-se as azas, as pernas e a ossada.

Dos láparos, o mais estimado é o filete; começa a fender-se desde o pescoço ao longo do espinhaço; depois de ser levantado corta-se por pedaços através para se servir; os filetes pequenos de dentro são excellentes; o resto corta-se á vontade.

As lebres novas, o mesmo que os láparos.

Da gallinha, capão e frangos.

A gallinha velha depois de pôr, comê-se cozida, serve para caldos, substancias, restoroes, e lardeada de toucinho grosso, cozida em uma bréza, serve para varias entradas.

Postas em massa, ou cozidas em um adubo, servem para pratos de fiambres.

Gallinha com quingombós.

Pique-se a gallinha em pedaços, com todos os seus miudos; piquem-se á parte quingombòs (quiabos), salsa, cebola, alho e louro, e ajunte-se pimenta moida, pimenta cumari machucada e sal; refoguem-se estes ingredientes em uma panella de barro com toucinho já derretido, e depois ajunte-se lhes a gallinha. Coza-se tudo o tempo necessario, e se fôr preciso deite-se-lhe alguma agua, e quanto baste para que o guisado não pegue.

Gallinha em arroz para prato de relevo.

Peguem em um ou dous arrateis de arroz, e depois de bem lavado e enxuto, ponha-se a cozer em caldo feito com vacca, gallinhas, presunto e um bocado de toucinho magro, raizes e cebola cravejada; cozido o arroz e meio frio, deite se em uma cassarola com gemma de ovo, queijo Parmezão ralado, e uma pouca de noz moscada; misture-se tudo, e depois de frio, fação uma borda da altura de dous dedos, no prato que ha de servir, cubrão-lhe o fundo com um pouco do mesmo arroz, e ponhão-lhe em cima as gallinhas inteiras ou em quartos, cozidas em uma bréza, com uma colher de boa essencia, ligada, cubrão-se com o resto de arroz, e por cima deste, pão e queijo ralado; pingue-se depois de manteiga de vacca, e metta-se a cozer no forno; em estando córadas, escorra-se-lhes a gordura e sirvão-se quentes.

Rôlas, frangas e pombos servem-se do mesmo modo.

Gallinhas com arroz á portugueza.

Tomem-se duas gallinhas gordas, limpem-se e entesem-se, ponhão-se a suar em uma cassarola, com dous bocados de presunto, quatro arrateis de vacca da perna cortada em tres ou quatro bocados, uma cebola cravejada e uma capella de salsa; depois de tudo refogado, e principiando a querer pegar-se, deite-se-lhe uma gotta d'agua quente ou caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidas e de bom gosto, passe-se o caldo por uma peneira, ajunte-se-lhe um pouco de vinagre, uma capella de hortelã e coentro, e depois de ferver deite-se-lhe a quantidade de arroz necessaria para que fique inteiro e enxuto; estando assim cozido, concertão-se as gallinhas nos pratos, com o arroz por cima, guarnecidas com o bocado de presunto cortados em fatias, e sirvão-se quentes.

Da mesma sorte se fazem perús, adens, patos, pombos, rôlas, perdizes, gallinhas e todas as aves.

Peitos de frangos ou gallinhas novas, assados por varios modos.

Depois de assadas as gallinhas ou os capões, deixão-se

esfriar; depois tirão-se-lhes os peitos, cortão-se em filetes, sem se despegarem, deitão-se em uma cassarola com môlho de sóssa de Aspic, e sirvão-se quentes para pratinhos de diversos manjares que servem no primeiro serviço.

Tambem se cortão em fatias delgadas ou em filetes, e servem-se com um pouco de restorão ou branco, que se fará com uma fatia de presunto cortada em pedacinhos, e molhada com um pouco de caldo temperado com cebola, uma capellinha de salsa, sal e pimenta: estando reduzido, tira-se-lhe a gordura, deitão-se os filetes, e estando quentes, ligão-se com tres ou quatro gemmas de ovo desfeitas em leite ou em caldo, com sumo de limão.

Podem-se tambem deitar os ditos peitos, depois de cortados em filetes, ou em pedacinhos, em uma bexaméla de bom gosto.

Advertencia.

Deve-se observar que todos estes peitos de gallinhas assadas se cortão por differentes modos, segundo o para que devem servir; como, por exemplo, se fôrem para pastelinhos, cortão-se em pedacinhos; da mesma fórma se devem cortar quando servirem para caixinhas de pão.

Cortão-se a comprido, e como uns alfineies, se houverem de servir em caixas de papel, ou em qualquer outra fórma, com um picado delicado por baixo ou por cima, ou em crispina de vitela.

Cortados em pedacinhos para deitar em uma bexaméla bem ligada, para servirem embrulhados em obréa, e fritos; finalmente, para tudo o que se quizerem servir delles, conforme a capacidade do official, e segundo lhe fôr necessario e melhor parecer.

Manjar branco.

Depois que um peito de gallinha estiver meio cozido, desfiado e desfeito em um tacho, com a colhér se lhe deitão duas canadas de leite, dous arrateis de assucar, e arratel e quarta de farinha de arroz; mexendo-se ao cozer, deitando-se-lhe pouco a pouco meia canada de leite, para se refrescar, e um arratel de assucar; quando estiver cozido (o que se póde conhecer mettendo-lhe a ponta de uma faca, e esta se despegando liso), deita-se-lhe agua de flôr, tira-se do lume, e corta-se em pelles.

Do mesmo modo se faz de peixe, ou de lagosta, em lugar de gallinha.

Manjar branco amarello.

Logo que estiver mais de meio cozido um peito de gallinha, desfiado e desfeito com a colhér em um tacho, com *canada e meia de leite; dous arrateis de assucar*, e um arratel de farinha de arroz, ponha-se a cozer, deitando-se-lhe pouco a pouco meia canada de leite; e quando estiver

quasi cozido, deitem-se-lhe ovos molles, quantidade de uma duzia de gemmas, e depois de cozidos, agua de flôr; tire-se do lume e deite-se nos pratos.

Gallinha de alfitete.

Para se fazer uma gallinha de alfitete, coza-se a gallinha com um arratel de toucinho e cheiros, com todos os adubos e agua pouca, para que fique bastante substancia: logo que estiver cozida, se derreterá o toucinho, e se lançará em uma tigela baixa, em que se deitará a gallinha em quartos para se córar em lume brando por baixo e por cima; estando cozida, faça-se a massa fina de uma oitava de farinha de trigo, com meio arratel de assucar, seis ovos, alguma manteiga, e um gole de vinho; desta massa se irão fazendo uns bolinhos com folhas de louro, frigindo-se, e pondo-se em cama, com assucar e canella por cima, em um prato, até se encher; em cima se deitará a gallinha.

Neste prato se podem pôr ovos de aletria, se quizerem.

Assim tambem se faz carneiro, pombos, frangos e cabrito.

Carril de gallinha á asiatica.

Refoguem-se em manteiga de vacca duas cebolas, salsa bem picada, e depois deitem-lhes um frango cortado em pedaços com a sua cabidella, o leite de um côco ralado, cardamomo inteiro, tomates bem picados, açafrão, pimenta da India e de crumari, metade de uma manga verde descascada, ou sumo de limão na sua falta, sal e alho. Coza-se tudo, e mande-se á mesa, para se comer com arroz pouco cozido em agua e sal, inteiro e enxuto.

Se fôr de peixes ou de mariscos, faça se do mesmo modo, mas em lugar da manteiga, devem usar de azeite doce.

Fricassé de gallinha.

Pegai n'uma gallinha morta, que esteja bem limpa, gorda e branca, arrancai-lhe as côxas, depois as azas, puxando com as mãos desde que a articulação estiver cortada, afim de não esfarrapar os peitos. Cortai-lhe o pescoço em dous pedaços, separai o peito interior, e dividi a rabadilha do costado, retorcendo-a para cima. Cortai com as thesouras as pontas das costellas, das azas e algumas pelles. Separai as côxas das pernas, cortando-as por cima da articulação. Encurtai as carnes da côxa e das azas, cortai os ossos salientes.

Ponde agua a ferver, deitai-lhe dentro todos os pedaços e deixai-os entesar alguns minutos. Tirai-os depois e ponde-os a escorrer sobre uma toalha lavada.

Deitai n'uma cassarola meia quarta de manteiga com uma colhér de farinha, e fazei-a derreter, revolvendo-a sempre. Tanto que estiver derretida, ajuntai-lhe um quartilho de agua a ferver, sal, pimenta, raspas de noz moscada, um ramo sortido de cheiros, um dente de alho, seis cogumélos

partidos, o sumo de um limão, e depois deitai-lhe dentro os pedaços da gallinha. Fazei ferver tudo tres quartos de hora, e tirai-lhe então o ramo de cheiros. Deixai apurar o caldo até ao ponto conveniente, e depois desfazei n'um prato tres gemmas de ovo com uma colhér de nata; tirai os bolados todos, collocai-os n'um prato em fórma de pyramides; deitai as gemmas de ovo desfeitas no môlho da cassarola, tendo-a tirado do lume, e remexendo tudo muito bem, deitai-o por cima da gallinha. Póde supprir os cogumélos, mas não é tão bom.

Se crescer alguma cousa disto de um jantar para outro, podeis frigi-lo, e servi-lo guarnecido de salsa, que é um prainho delicado.

Gallinha mourisca.

Ponha-se a frigir um arratel de toucinho, cortado em pedacinhos, e deite-se o pingo limpo dos torresmos em uma tigela com o peito de uma gallinha, que ha de estar meia assada, um gole de vinho branco, pouco vinagre, agua quanto baste, e ponha-se a afogar; tempere-se com todos os adubos, com duas folhas de louro, e coalhe-se com *duas gemmas de ovo; põe-se fatias por baixo, e limão por* cima.

Deste modo se fazem: perús, pombos, cabritos e lombos.

Gallinha sem osso.

Depenne-se uma gallinha em secco, e ainda quente; abrindo-a pelas costas, lhe tirem toda a carne e ossos, deixando-lhe só as pontas das azas para quando se armar; pique-se logo a carne da gallinha com dous arrateis de carneiro, meio de toucinho, cheiros bem picados; fritos em manteiga, leve-se ao cepo para se temperar de todos os adubos; encha-se logo a gallinha com o picado e com oito ovos cozidos, ponha-se a cozer na tigela em lume brando; estando cozida, tempere-se outra vez com todos os adubos, feito isto, ponha-se em um prato ou frigideira, em que ha de estar já feita uma sôpa de queijo.

O mesmo se faz de frangos, pombos ou perú.

Gallinha ensopada.

Uma gallinha cortada em pedaços põe-se a afogar com uma quarta de toucinho, cheiros, sal e vinagre; tempera-se com todos os adubos, coalha-se no fim com quatro ovos (se lhe não quizerem ovos, fação-lhe potagem de salsa), ponha-se sobre fatias, sumo de limão por cima, e mande-se á mesa.

O mesmo se faz de perú, pombos, frangos e cabritos.

Gallinha armada.

Pica-se uma gallinha com dous arrateis de carneiro, meio arratel de toucinho, e todos os cheiros, deixando-se

com advertencia os ovos da gallinha inteiros; logo que estiver afogada a metade de toda esta carne, se tornará no cepo para se picar junto com a outra metade, e temperar com todos os adubos, vinagre, quatro ovos e um quarto de pão ralado; depois de temperada a carne, arma-se a gallinha com ossos em uma frigideira untada de manteiga; logo que estiver do tamanho que era, componha-se com lardos de toucinho por cima, e ponha-se a cozer em lume brando por baixo e por cima; quando estiver cozida, deite-se sobre sôpa de nata feita na fórma da dourada, e mande-se á mesa.

Deste modo se fazem: perús, frangos e pombos.

Tambem se fazem perdizes e coelhos, mas põe-se sobre sôpa de queijo.

Gallinha de Fernão de Souza.

Metta-se em uma panella uma gallinha com um arratel de carneiro, outro de toucinho, tres cebolas, um mólho de cheiros, vinagre e agua pouca; ponha-se a cozer, e logo que estiver mais de meia cozida, tire-se fóra, pique-se a gallinha em uma parte, o carneiro em outra, o toucinho com os cheiros em outra; piquem-se tambem uma duzia de gemmas de ovo; logo que isto estiver feito, ponhão-se umas fatias em uma frigideira ou prato, untado de manteiga, e depois de molhadas com a substancia que ficou da gallinha, e aboboradas sobre ella, ponha-se uma camada de gallinha com gemma de ovo picada por cima; sobre esta camada ponha-se outra de carneiro com a gemma de ovo picada por cima, e sobre esta camada outra de toucinho, cheiros e gemmas de ovo picadas; nesta ordem se continuem as camadas até se acabar tudo, ficando a fórma disto á maneira de uma cópa de chapéo; deitem-se logo por cima seis gemmas de ovo crúas, e entre gemma e gemma alguns tutanos de vacca; coza-se em lume brando, por baixo e por cima, e mande-se assim, na mesma frigideira ou prato, á mesa.

O mesmo se faz de frangos, pombos e perú; mas o perú leva dobrado picado.

Gallinha em potagem á franceza.

Assada uma gallinha, asse-se o figado della, o qual, depois de pisado, deite-se em uma pequena porção de mostarda já preparada, e logo que tiver derretido meio arratel de toucinho, e limpo dos torresmos, frijão-se nelle duas cebolas picadas, e na mesma certã deitarão a mostarda misturada com o figado, para que tudo junto se torne a frigir; tempere-se com pimenta, cravo, noz moscada, cardamomo, de sorte que fique bem picante; se lhe quizerem deitar cheiros, não lhe deitem mostarda. Feita esta potagem, põe-se a gallinha assada no prato em pedaços com esta potagem e sumo de limão por cima.

O mesmo se faz para perús, frangos, pombos, coelho e cabrito.

Tambem se faz para perdiz; mas em vez de toucinho, leva azeite e alhos.

Gallinha em pé.

Ponha-se a cozer uma gallinha com um meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, vinagre, cheiro, todos os adubos e um quartilho de agua; tanto que a agua se gastar, e ficar a substancia, se trinchará a gallinha, e não picando as titellas, se picará mais carne no cepo com toucinho e cheiros; depois de muito bem picada, se deitará em uma tigela e se temperará outra vez com todos os adubos pisados, o miolo de dous pães ralados, e a titella da gallinha desfiada em fevatas grossas e doze gemmas de ovo: logo batendo-se tudo, para que fique bem moido, se irá deitando em uma frigideira com manteiga fervendo, ás colhéres, frigindo-se cada colhér sobre si, e pondo-se em prato sobre fatias albarcadas; depois que estiver cheio o peito, com sumo de limão por cima, mande-se á mesa.

Deste modo se faz tambem perú.

Gallinha recheiada.

ara se recheiar uma gallinha pica-se em uma parte arratel e meio de carneiro, e em outra parte uma quarta de toucinho com cheiros, tudo muito bem picado; ponha-se logo a afogar o toucinho e os cheiros, com a metade do carneiro; estando meio afogado, se deitará no cepo, misturando-se com outra metade do carneiro; pique-se tudo junto com tres ovos, todos os adubos, vinagre e pão ralado. Feito isto, recheia-se a gallinha e põe-se a assar em uma frigideira, ou a cozer se quizerem, e pondo-se sobre a sôpa dourada com sumo de limão por cima, mande-se á mesa.

Assim se fazem pombos, frangos e perús.

Gallinha com cidrão.

Coza-se uma gallinha com uma quarta de toucinho e cheiros, e depois de cozida tempere-se com todos os adubos; faz-se logo um pão em fatias, e cortadas em pedacinhos poem-se em um prato, em que se ha de deitar todo o caldo de gallinha, para que fiquem brandas, e assucar e limão, para fazer esta sôpa agridoce, e ha de córar-se com lume por baixo e por cima; logo ponha-se a gallinha em cima, feita em quartos, e passados por ovos batidos com bastante limão; corte-se meio arratel de cidrão em talhadas delgadas, e depois de passadas pelos mesmos ovos, pôr-se-hão á roda do prato, entre a gallinha; assim se leva á mesa.

Deste modo se fazem frangos, pombos, cabritos e qualquer ave.

Olha podrida.

Ponha-se em uma panella a cozer um pedaço de vacca muito gorda, uma gallinha, uma ave, uma perdiz, ou pombos, um coelho, uma lebre (havendo-o), uma orelheira ou pá de porco, um pedaço de lacão, chouriços, linguiça e lombo de porco; tudo misturado com nabos, ou rabanos, tres cabeças de alhos grandes, grãos, duas ou tres duzias de castanhas, sal e cheiros; logo que estiver cozido, mande-se á mesa em um prato sobre sôpas de pão.

Olha franceza.

Coza-se em uma panella uma gallinha, dous pombos, duas perdizes, um coelho, dous arrateis de presunto e chouriços com uma capella de cheiros por baixo, tres cebolas, quatro cabeças de alho, quatro olhos de alfaces, grãos, especies inteiras, vinagre, e agua que cubra tudo isto; como estiver cozida, tempere-se com todos os adubos, e por cima uma capella de cheiros.

Tambem esta olha é boa para o verão.

Olha Moura fina.

Ponha-se a cozer vinte e quatro horas em borralho de carvão de sôbro, uma panella com quatro arrateis de vacca do peito, duas linguas de vacca, uma duzia de tutanos, dous ossos de correr, uma oitava de grãos, seis cabeças de alhos, cravo, pimenta, noz moscada, segurelha e hortelã; depois de cozida mande-se á meza sobre sôpas.

Olha podrida em massa.

Irão podrigando em toucinho picado as cousas seguintes, cada uma sobre si: quatro arrateis de maçã de vacca, outros quatro de lombo de porco, duas gallinhas, duas perdizes, quatro pombos, meia duzia de tordos, dous coelhos, meia duzia de linguas de porco, nabos, couves, alhos, grãos e todas as especies inteiras. Quando tudo estiver podrigado (que é meio afogado em toucinho), se amassará um alqueire de farinha de trigo com manteiga e ovos; tirada a massa testa, farão de toda ella dous ovos; um delles se porá com papel por baixo sobre uma folha de forno, no qual se porão dous pães de vintem bem feitos em sôpas, e sobre ellas talhadas de peito de vacca, e por cima das talhadas se irão accommodando em boa fórma as cousas sobreditas; cobrirão com outro bôlo, estendendo-o mais para que cubra tudo, e lhe farão o repolego mui grosso para que não arrebente; abrirão um buraco em cima, para que por elle se deite dentro a substancia que ficou do podrigado, e depois de lhe fazerem duas azas de massa (como na panella), e seu tosto lavrado, o porão em uma fórma a assar de vagar; quando se mandar á mesa, a sangrarão tirando-lhe o môlho.

Esta olha se faz pelo tempo de entrudo, e todo o anno.

Substancia de gallinha.

Para se fazer esta substancia, metta-se uma gallinha gorda em uma prensa, depois de meia assada, na qual se apertará até se delirem os ossos; apanharão a substancia em uma tigela, e temperando-a de sal, se misturará, se fôr para são, com outro tanto caldo de gallinha; e se fôr para doente, em uma tigela de caldo, se deitará uma ou duas colhéres pequeninas da dita substancia.

Almondegas de gallinha — vide almondegas de carneiro.

Gallinha de outros muitos modos — vide o indice.

Côxas de gallinha com queijo Parmezão.

Preparadas as côxas, recheiadas e cozidas, depois de desossadas, sendo recheiadas com um picado fino á créma, que levará no meio um pouco de salpicão de peito de gallinha assada, figados gordos, molejas de vitela, túbaras, tudo passado ao branco em uma bexaméla bem ligada com gemmas de ovo; fechadas as côxas mui bem de roda com barbante e agulha, e depois de mui bem atadas, postas a cozer em uma bréza branca bem nutrida, deite-se no fundo de um prato um pouco de culí com uma mão cheia de queijo Parmezão ralado, arrumem em cima as côxas das gallinhas, deitem-lhe em cima outro pouco de culí engrossado, com uma pouca de manteiga, cubra-se tudo de queijo ralado, e ponha-se a córar no fôrno; estando córada escorra-se-lhe a gordura e sirva-se quente.

Tambem se lhe póde deitar uma bexaméla ligada com gemmas de ovo, e cobrir-se com metade de pão ralado e metade de queijo, e depois de córadas, servirem-se do mesmo modo.

Outras vezes, podem deitar no fundo do prato um pouco de picado, fazendo-lhe as bordas do mesmo picado da altura de dous dedos; arrumem-lhe no meio as pernas das gallinhas, com algum ragú frio, para guarnição, cubra-se de picado, e por cima pão ralado fino, e metta-se a cozer no forno; cozidas, escorre-se-lhes a gordura, e servem-se como está dito.

Póde-se tambem recheiar as pernas com um picado á Italiana, feito de differentes hervas entesadas, peitos de gallinha, queijo, ovos, nata, e outros varios recheios conforme quizerem.

Côxas de gallinha em botinas.

Tomem-se tres ou quatro gallinhas, e depois de chamuscadas e escanhoadas, tirem-se-lhes fóra as pernas, deixando-se-lhes bastantes pelles de roda; tirem-se-lhes todos os ossos, excepto a ponta do osso do cabo; faça-se depois um salpicão de peito de perdizes, presunto, algumas molejas de vitela, e túbaras; tudo cortado em pedacinhos, temperado com sal, pimenta, salsa, echalota e hervas finas, misturado com toucinho raspado; abertas então as

côxas sobre um guardanapo, recheião-se com isto, cosem-se de roda com barbante fino, e poem-se a entesar em toucinho derretido; entesadas que sejão, poem-se a cozer em uma bréza bem nutrida; cozidas que estejão, enxugão-se da gordura, e servem-se com môlho de enchovas e alcaparras, ou com môlho a italiana, ou com qualquer outro de bom gosto.

Gallinhas com arroz á persiana.

Tomem duas gallinhas novas, e depois de bem escanhoadas, tirem-lhes todos os ossos da parte do pescoço; ao mesmo tempo ponhão a cozer uma quarta de arroz em um pouco de caldo; estando meio aberto, tire-se do lume, ajuntem-lhe um pouco de tutano de vacca derretido, noz moscada ralada, pimenta e um pouco de açafrão desfeito em uma gotta de caldo; peguem em dous peitos de perdizes, cortem-se em fatias delgadas, umas fatias de presunto cortadas em pedacinhos, passem-se por um instante pelo lume em toucinho derretido; estando assim refogados, misturem-se com o arroz, e estando frio, recheiem-se com isto as gallinhas: depois de recheiadas, cosão-se com linha ou barbante, entesem-se, e ponhão-se depois a cozer em caldo com um bocado de presunto e outro de toucinho; estando meias cozidas, deite-se-lhes meio arratel de arroz bem lavado, deixem-se ferver pouco e pouco; acabadas de cozer as gallinhas, e enxuto o arroz, endireitão-se no prato, e servem-se guarnecidas de presunto, tendo cuidado em que o arroz fique com o grão inteiro.

Outras vezes, podem deitar-lhes queijo ralado por cima, e córado no forno, servir-se quentes para uma entrada.

Da mesma fórma se podem servir: perus, capões, frangos grandes, perdizes, e qualquer outra caça que fôr mais conveniente.

Empadas de gallinha.

Afogue-se em meio arratel de toucinho uma gallinha inteira; depois de afogada, dando-lhe um golpe nas juntas, tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar; logo amassando uma oitava de farinha de trigo com meio arratel de manteiga e tres ovos, faça-se della uma caixa em que caiba a gallinha, com môlho; cozida, mande-se á mesa.

Deste modo se fazem empadas de frangos, pombos, perus, rôlas, adens, lombos de vacca ou de porco, mas com agraço ou limão.

Do capão e franga.

O capão é, como todos sabem, um frango que se castra quando tem dous ou tres mezes, e assim castrado engorda muito mais. Os bons, para se comerem, não devem passar de um anno; hão de ser gordos, de carne branca e pelle fina e delicada.

A franga é uma gallinha nova, muitas vezes castrada, e cevada como o capão; e como o uso que se faz della para se comer é quasi o mesmo, se explicarão brevemente os melhores modos de se prepararem.

Capão e franga assados.

Depois do capão ou franga depennados e mortificados, chamuscão-se em uma formalha bem acesa, e sem fumo, vasão-se com limpeza, bate-se-lhes o peito, endireitão-se e poem-se em boa figura; entesão-se, esfregão-se logo com toucinho, limpão-se, escanhôão-se, atão-se pelas côxas com barbante; cobrem-se-lhes os peitos com pranchas de toucinho, mettem-se no espeto, e poem-se a assar cobertos de folhas de papel manteigadas; assados como é costume tire-se-lhes o papel, e córado que esteja o toucinho, servem-se quentes para pratos de assado. Quando não, tirado o toucinho, cobertos de pão ralado, e postos a côrar, sirvão-se com agriões á roda, temperados com sal e vinagre.

Ou tambem, se não fôrem demasiadamente gordos, lardêem-se com toucinho fino, e sirvão-se com sal, pimenta e sumo de agraço ou limão.

Frangos fritos.

Feitos os frangos em bocados, deitem-se em adubo com azeite, sumo de limão ou vinagre, sal, pimenta, cebolas, e uma mão cheia de salsa picada; cozão-se e frijão-se na frigideira, e sirvão-se com um môlho de azeite, em que se tenha ajuntado sal, pimenta, rodas de limão e salsa picada miuda.

Frangos de outro modo.

Proceda-se como dissemos no artigo antecedente, emmassando-se depois com pão ralado, e segunda vez com ovos; depois frigem-se, e quando estiverem promptos, mandem-se á mesa adornados de salsa frita.

Cristas e figados de gallo.

Cortem-se as cristas nas extremidades para ficarem exhaustas de sangue, lavem-se differentes vezes em agua quente, e tirem-se della quando a pelle inchar; limpem-se então com um panno, sem que se rompão, e cozão-se n'uma panella de caldo um tanto grosso; ajuntem-lhes sumo de limão, e só se misturarão com os figados quando estiverem de todo cozidas.

Capões em bóla.

Coza-se o capão em uma cassarola com manteiga, sal, pimenta e um môlho de hervas finas, remexendo-se de quando em quando, para cozer por igual. Tire-se e passe-se em manteiga com tubaras, cogumélos, alhos e salsa picada, e deite-se tudo isto sobre o capão inteiro. Logo que

estiver frio, encha-se-lhe o interior com metade de hervas finas, e colloque-se sobre quatro folhas de papel untadas com manteiga. Ajunte-se-lhe uma cobertura de toucinho, e envolva-se com o resto que ficou das hervas finas, e ponha-se-lhe por cima outra capa de toucinho. Forme-se na parte superior uma tampa quadrada com a primeira folha de papel, e ponhão-se-lhe igualmente as outras, de modo que as dobras não se encontrem. Assim disposto, ate-se, e ponha-se no forno de modo que se não queime o papel. Quando estiver quente, faça-se uma abertura no dito papel, erguendo-se-lhe as bordas, e deite-se-lhe dentro um môlho italiano, e corte-se o capão pela abertura da borda. Serve para uma entrada.

Capão recheiado.

Depois de estar o capão cozido, pique-se toda a carne que se lhe tirou de dentro, com um caldo composto de miolo de pão cozido com nata, uma quarta de manteiga, salsa, cebolinhos, cogumélos picados muito finos e passados em manteiga, sal, pimenta e tres gemmas de ovo. Encha-se todo o interior com o recheio, cobrindo-se levemente com pão ralado. Colore-se o capão com manteiga derretida, e torne-se a emmassar; dê-se-lhe côr no fornozinho, e sirva-se com um môlho picante. É para uma entrada.

Capão ou franga com enchovas.

Preparadas como as antecedentes, despegue-se-lhes com geito a pelle de cima do peito, e recheiem-se com um picado feito com toucinho raspado, duas enchovas, salsa, cebolinha, pouco sal, pimenta; passe-se-lhes depois o cabo da pelle pelas pontas das azas, endireitem-se, atem-se com barbante, entesem-se com toucinho derretido, passem-se-lhes umas brocas de canna, amarrem-se ao espeto, cubrão-se de folhas de papel, e ponhão-se a assar; estando assado, sirva-se com o seu culí e enchovas picadas, sumo de laranja azeda ou limão.

Capão cozido.

Preparado o capão, e com as pernas viradas, esfregue-se com sumo de limão, cubra-se com lascas de toucinho, e coza-se a fogo brando com cebolas, alhos, toucinho picado miudo, e o seu pescoço com um môlho de hervas finas, restos de vitela, sal e pimenta, tudo humedecido com caldo. Mande-se á mesa com a sua mesma gordura e algum sal Serve assim para uma entrada.

Capão com arroz.

Depois de cozido o capão em caldo, no qual se tenha deitado um môlho de hervas finas, coza-se o arroz á parte no mesmo caldo, e antes de ir para a mesa ponha-se-lhe o capão no centro, cobrindo-se com arroz. Póde comer-se com sumo de limão, e tambem serve para uma entrada.

Capões e frangas com cerneau, para uma entrada.

Cerneau, em francez, é o mesmo que miolos de nozes verdes, das quaes se tomarão tres ou quatro, e depois de esbrugadas e bem picadas, misturem-se com toucinho raspado, salsa, cebolinha, sal, pimenta e poucas hervas finas, e rechêem-se por dentro; depois de fechadas e entesadas em toucinho derretido, cubrão-se com pranchas de toucinho e sirvão-se com môlho de essencia de presunto, posto a aquentar na hora que deva servir, ou dentro de duas duzias de nozes esbrugadas e entesadas em agua, com sumo de limão.

DOS FRANGOS.

Os frangos são excellentes para a saude, e como são de facil digestão, é um dos principaes alimentos que se dá aos doentes; delles se faz um meio caldo para os febricitantes que carecem de alimento ligeiro, a que se chama *agua de frango*. Quando se quizer a dita agua para remedio, e com certa virtude, recheião-se com as hervas e drogas necessarias para isto; para os que têm saude, compõe-se na cozinha por differentes modos como se segue.

Advertencia ácerca dos frangos.

Deve-se advertir que os frangos podem-se recheiar de lombos de coelho, de perdizes, ou de outra qualquer caça, sem que seja necessario desossa-los; depois de marinados, e cobertos de pranchas de toucinho e folhas de papel, mettem-se em um espetinho, que se atará a um espeto grande, e assão-se; estando assados, servem-se com o môlho que parecer.

Tambem depois dos frangos entesados, cortão-se ao meio e marinão-se; depois de marinados, põe-se cada metade em pranchas de toucinho, cobrem-se de papel, assão-se nas grelhas e servem-se quentes na sua papilhota.

Póde-se tambem, depois de os passar pelo fogo, cobri-los de pão ralado fino, pinga-los, assa-los nas grelhas, e servi-los com môlho de echalota e sumo de limão.

Os frangos, depois de limpos, entesados, e feitos em quartos ou em mais bocados, servem-se tambem para empadas quentes, tortas, timbalas, popetões e terrinas, com varios môlhos e varias guarnições.

Frangos com hervas finas.

Piquem-se os figados bem miudos, misturem-se com manteiga, hervas finas, sal e pimenta, rechêe-se depois com isso tudo o interior do frango, e passe-se este em manteiga, antes de se metter no espeto, coberto com uma capa de toucinho, e tudo junto em um taboleiro com banha. Deite-se na manteiga, pela qual terá passado cebola, um alho pôrro em pedacinhos, louro, tomilho e alfavaca. Molhe-se tudo com caldo e vinho branco, e ferva por alguns

minutos; passe-se n'uma peneira, accrescentando-se-lhe hervas finas picadas, e torne ao fogo por meia hora sem que ferva, ajuntando-se-lhe alguma manteiga, sal e pimenta; reduza-se, e sirva-se sobre o frango.

Frangos cozidos debaixo da cinza.

Desossados os frangos como os de cima, rechèem-se do mesmo modo, ou quando não com lombos de coelho, ou peitos de perdizes cortados em filetes delgados, temperados ou marinados, duas ou tres horas antes, em azeite bom, sal, pimenta, hervas finas e sumo de limão; estando recheiados, cozidos sobre lenha, temperados e marinados, cubrão-se com pranchas de toucinho e folhas de papel, com toda a sua marinada juntamente, atem-se com barbante, borrifem-se com agua, mettão-se debaixo de cinza quente, deitem-se-lhes brazas por cima, e deixem-se cozer por espaço de duas horas; em estando cozidos, tira-se-lhes o papel e o toucinho, e servem-se quentes com um môlho picante.

Frangos em fórma de pêras, para uma entrada.

Faça-se uma salpicão de molejas de vitelas, já entesadas, presunto, tubaras, tudo misturado com toucinho raspado, sal pimentado e hervas finas; depois, tirem-se todos os ossos a cinco ou seis frangos, deixando-se-lhes pegado sómente um pé, recheiem-se com salpicão, endireitem-se por fórma de pêra, servindo o pé do frango em lugar do pé da pera, atem-se com um barbante; embrulhe-se cada um em uma prancha de toucinho, e ponhão-se a cozer em uma bréza nutrida com alguns bocados de vitela, e molhada com um copo de vinho branco; estando cozidos, tirem-se, ponhão-se a escorrer: depois de enxutos e bem apropriados, deite-se uma colhér de culi no fundo da mesma bréza, passe-se pela peneira, tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se os frangos quentes com este môlho e sumo de limão.

Frangos com legumes.

Depois de picados os figados como acima dissemos, com toucinho, salsa, cebolinho, cogumélos, sal e pimenta, recheie-se com isto o frango e coza-se a fogo vivo. Preparem-se á parte couves-flôres, ou outra qualquer especie de legumes, e quando estiverem meio cozidos, ponhão-se com o frango, desengordurando-o antecipadamente, e sirva-se a ave com os legumes.

Frangos feitos em chouriços.

Limpos e escanhoados cinco ou seis frangos, desossão-se inteiramente e recheião-se com um picado feito de peitos de gallinha assados, banha de porco, leite fervido em um pouco de tomilho, louro, e semente de coentro secco,

passado pela peneira, a que se ajuntará miolo de pão: tudo ligado com gemmas de ovo, e temperado com sal e pimenta; depois de recheiados os frangos, e cosidos com linha, ponhão-se a entesar em caldo; entesados que sejão, enxuguem-se, e ponhão-se a cozer em uma cassarola com pranchas de toucinho, rodas de cebola, hervas finas, sal, cravos, pimenta inteira e leite de vacca, de fórma que fervão, e se cozão pouco a pouco; estando cozidos e enxutos, sirvão-se com um mólho de culí á Rainha.

Frangos á Veneziana.

Abra-se um frango, limpo, estripado e chamuscado pelas postas e achate se com a cutéla. Deite-se em manteiga com vinho branco e caldo, ajunte-lhe um mólho de salsa, pimenta e sal; e coza-se a fogo lento. Passe-se, e reduza-se depois o caldo; accrescente-se-lhe manteiga misturada com farinha de trigo, que se deitará sobre um prato que supporte fogo. Cubra-se o frango e o mólho com queijo ralado, pondo-se a fogo moderado em um fornozinho. Sirva-se quando tiver tomado côr, e o mólho fique apurado

Frangos embrulhados em redenho.

Preparados e cozidos os frangos, como os precedentes, estendão-se em cima de um panno tantos bocados de redenho quantos fôrem os frangos, pondo sobre estes e de roda um picado feito de peitos de gallinha ou de vitela á créma; e para que o picado não possa sahir para fóra, esfreguem-se com o pincel as bordas dos bocados do redenho, embrulhe-se cada um sobre si com o seu frangão no meio, e ponhão-se no forno a cozer em uma torteira com pranchas de toucinho por baixo; depois de cozidos, sirvão-se com um mólho de essencia de presunto ou qualquer outro.

Todos estes frangos desossados, estando cozidos, podem-se passar duas vezes por ovos e pão ralado, servirem-se fritos e quentes, com salsa frita de roda.

Frangos assados.

Escolhão-se que sejão gordos, e que não tenhão mais de dous mezes; depois de sangrados, depennados e mortificados, vasem-se, como se costuma, endireitem-se e entesem-se sobre as brasas, lardèem-se de toucinho, mettão-se no espeto, cubrão-se de folhas de papel manteigado, ponhão-se a assar, andando sempre de roda com fogo sufficiente; depois de assados, tira-se o papel, e estando córados, servem-se quentes.

Tambem, em lugar de serem lardeados, se cobrem com pranchas de toucinho.

Ou tambem, depois de assados, tirado o toucinho, cobrem-se de pão ralado fino, córão-se e servem-se quentes para prato de assado.

Frangos de fricassé para uma entrada.

Sangrados e depennados em agua quente tres ou quatro frangos, cortem-se em bocados, e deitem-se de môlho por algum tempo; depois, entesem-se em agua quente, aparem-se e passem-se para uma cassarola com manteiga, ou toucinho derretido, uma fatia de presunto, uma capella de salsa, cebola cravejada, temperados de sal e pimenta; estando refogados, deitem-lhes uns pós de farinha de trigo, uma colhér de agua quente e outra de caldo; ponhão-se a ferver pouco e pouco; em estando cozidos, tire-se-lhes a gordura, a capella e a cebola; liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em caldo, salsa picada e sumo de limão; sirvão-se quentes.

Frangos de fricassé em agraço.

Preparão-se, refogão-se e cozem-se como os precedentes, com a differença que as gemmas de ovo se devem fazer em sumo de agraço, de que se deixaráõ ir alguns bocados inteiros entesados em agua.

Frangos de fricassé com vinho branco.

Cortão-se e preparão-se da mesma fórma que os antecedentes; com a differença porém de que, depois de molhados, se lhes deita um copo de vinho branco, que tenha fervido, e liga-se com gemmas de ovo desfeitas em caldo, com salsa picada e sumo de limão.

Observações sobre os fricassés de frango.

Deve-se advertir que em todos os fricassés, depois de molhados, se lhes póde ajuntar fatias de tubaras brancas, postas de môlho e aparadas; em outras occasiões, fundos de alcachofras, cozidos primeiramente em caldo branco; outras vezes ervilhas verdes, pontas de espargos, cogumelos, musserões; finalmente aquella guarnição que melhor parecer e fôr de gosto.

Do mesmo modo se póde preparar cabrito, cordeiro, lápatos pequenos, pombos, gallinhas novas, azas de perús, peitos de vitela, e tudo quanto se quizer.

Frangos de fricassé.

Tomaráõ cebola, salsa e toucinho muito bem picado, se deitará em uma tigela com manteiga e agua, quanto bastar para o que se quizer fazer; isto se porá a ferver emquanto se está cozendo; terão muito bem lavados os frangos (gallinhas ou pombos que quizerem fazer), e estarão de môlho em agua; depois que o picado de cebola, salsa e toucinho estiver bem cozido, se lhe deitará dentro, feitos em pequenos, o que se quizer fazer, e tanto que estiverem cozidos com os adubos (que são: açafrão, pouco cravo, pimenta, canella e vinagre) se lhe deitará um pequeno miolo de pão ralado, quanto baste para engrossar

este môlho; tanto que parecer que está com algum cozimento este pão, desfarão em uma tigela as gemmas de ovo que o prato permittir, e se lhe deitarão, mexendo sempre de sorte que se não coalhe logo, e feito isto, se deitará no prato sobre fatias e com sumo de limão por cima.

Assim se fazem tambem gallinhas, pombos, etc.

Frangos estrellados.

Cozão-se em uma olha quatro frangos; depois tirem-se fóra inteiros, e depois de muito bem salpimentados, ponhão-se a frigir em toucinho derretido até córarem; estando córados, se deitarão em um prato sobre fatias torradas, com o toucinho por cima e com bastante limão. Arma-se este prato com salchichas, torresmos de presunto ou lombo, e mande-se á mesa.

Frangos fritos.

Depois que os frangos estiverem por espaço de duas horas em conserva de vinho, vinagre, alhos e ourégos, se porão a frigir em manteiga de porco com suas fatias de pão; logo que estiverem feitas, deite-se um bocado de toucinho picado, estando derretido, deite-se em uma pouca de conserva dos mesmos frangos; tempere-se com todas as especies, e ponhão-se neste môlho a ferver os frangos; depois de passados pela fervura, mandem-se á mesa com sumo e talhadas de limão por cima.

Assim se fazem pombo, carneiro e cabrito.

Frangos albardados.

Dous frangos, depois de meio assados, partidos em metades, e salpimentados, se passarão em uma tigela por quatro ovos batidos; logo que estiverem muito bem passados, os frigirão com o ovo em manteiga de porco, até que fiquem bem córados; poem-se no prato sobre fatias de pão albardadas com talhadas de limão por cima.

Deste modo se faz qualquer especie de carne, guarnecendo-se com tutanos albardados.

Frangos doces.

Depois de assados dous frangos grandes, tomando o pingo delles, os deitarão em um arratel de assucar, que ha de estar em meio ponto, com meio arratel amendoas pisadas muito bem, e o dito pingo; quando os frangos estiverem cozidos e o pólme grosso, se deitarão no prato sobre fatias de pão, com o pólme e canella por cima.

Desta sorte se fazem gallinhas e pombos.

Frangos com fidéos.

Ponhão-se a afogar dous frangos em pedaços com uma quarta de toucinho, cheiros e vinagre; estando meio cozidos, temperem-se com todos os adubos; immediatamente se deitarão neste guisado uns fidéos de massa, que são como

pinhões torrados, e tirando-se fóra do lume, ponhão-se em um rescaldo, emquanto não vão á mesa, e quando fôrem, lhe deitaráõ limão por cima.

Deste modo se fazem gallinhas e pombos.

Tambem se poderá fazer disto um pastel.

Frangos á franceza.

Quatro frangos depois de muito bem limpos, com seus bicos e pés, se metteráõ em uma olha; estando meio cozidos, se tiraráõ fóra, recheiaráõ logo com dous arrateis de carneiro picado, e temperado como para pasteis um pão de vintem, e os frangos, abrindo-os pelas costas; ponha-se o pão recheiado no meio de um prato untado de manteiga, e accommodará á roda os frangos, e entre elles quatro olhos de chicoria, alface ou cardo; logo que o prato estiver apartado, se porão por cima seis gemmas de ovo batidas com limão, e uma colhér de caldo da panella; logo córaráõ o prato, e o mandaráõ á mesa.

Assim se fazem pombos, tordos e frangos de varios modos.

Frangos de caldo de vacca.

Cozeráõ os frangos na gordura de vacca, com uma capella de todos os cheiros; depois de cozidos, farão uma sôpa do mesmo caldo, sobre ella se porão os frangos, e com talhadas de paio ao redor do prato se mandaráõ á mesa.

Capões e frangos com presunto.

Depois de recheiados por dentro com um picado feito com os seus proprios figados, toucinho e hervas finas, direitos e atados com barbante, entesem-se em manteiga de porco, ou toucinho derretido; depois de enxutos e frios, lardêe-se toda a parte por cima do peito com uns bocadinhos de presunto, de modo que só appareção as pontinhas em fórma de ouriços; cubrão-se com pranchas de toucinho e folhas de papel, e depois de assados, e postos no seu prato, sirvão-se guarnecidos com fatias de presunto, e môlho picante feito com um pouco de culi, vinho branco, uma capella de salsa, hervas finas, dentes de alho, cebola cravejada, passada pela peneira e sumo de limão.

Frangas á ingleza para uma entrada.

Tomem duas frangas, e depois de limpas e empernadas, entesem-se em agua; depois enfarinhem-se, cubrão-se com uma prancha de toucinho, e ponhão-se a cozer em uma panella com agua e sal; cozidas que sejão, sirvão-se com manteiga derretida, e ligada com uma gotta de caldo, deitando-lhe dentro salsa entesada e bem picada.

Ou tambem guarnecidas de couve-flôr, repolho cozido, ou outra qualquer especie de legumes.

Frangas ou gallinhas novas de escalope.

Peguem em quatro frangas, tirem-lhes os peitos, cortem-se em filetes delgados e iguaes, marinem-as em azeite e toucinho derretido, pouco sal, pimenta, echalota, um dente de alho, tudo picado fino; cubrão o fundo de uma cassarola com fatias de presunto delgadas, arrumem-lhes em cima os filetes dos peitos das frangas com a sua marinada, cubra-se com pranchas de toucinho, e ponha-se a suar entre dous fogos um pouco de tempo; tirem-se depois os filetes para outra cassarola, deite-se na bréza, em que se cozerá uma pouca de substancia, uma gotta de vinho branco e um pouco de culi, e deixe-se ferver um pouco de tempo; estando reduzido, passe-se pela peneira, tire-se-lhe a gordura, mettão-se dentro os filetes de gallinha, sómente a aquentar, e sirvão-se com sumo de limão.

Frangos de fricassé para uma entrada.

Sangrados e depennados em agua quente tres ou quatro frangos, cortem-se em bocados, e deitem-se de môlho por algum tempo; depois entesem-se em agua quente, aparem-se, passem-se para uma cassarola com manteiga, ou toucinho derretido, uma fatia de presunto, uma capella de salsa, cebola cravejada; temperados de sal, pimenta, e refogados, deitem-lhes uns pós de farinha de trigo, uma colhér de agua quente, outra de caldo, e ponhão-se a ferver pouco e pouco; em estando cozidos, tire-se-lhes a gordura, a capella e a cebola, liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em caldo, salsa picada, sumo de limão, e sirvão-se quentes.

Frangos de fricassé com vinho branco.

Cortão-se e preparão-se da mesma fórma que os antecedentes, com a differença porém de que depois de molhados se lhes deita um copo de vinho branco que tenha fervido e liga-se com gemmas de ovo desfeitas em caldo, com salsa picada e sumo de limão.

Observações sobre os fricassés de frango.

Deve-se advertir que em todos os fricassés, depois de molhados, se lhes póde ajuntar fatias de tubaras brancas, postas de môlho e aparadas; em outras occasiões fundos de alcachofras, cozidos primeiramente em um caldo branco, outras vezes ervilhas verdes, pontas de espargos, cogumelos, mosserões, finalmente aquella guarnição que bem parecer e fôr do gosto de cada um.

Do mesmo modo se póde preparar: cabrito, cordeiro, láparos, pombos, gallinhas novas, azas de peru, peitos de vitela, e tudo que fôr mais conveniente.

Frangos assados por diversos modos.

Para se servirem frangos assados no espeto para entradas, é necessario escolhê-los gordos, e depois de mortificados, limpos e escanhoados, deixar-lhes as pernas, cortando-lhes sómente as unhas, enchê-los com um picadinho feito com os seus mesmos figados e toucinho raspado, temperados de sal, pimenta e hervas finas; depois de assim preparados e atados com um barbante, entesem-se em manteiga de porco, tirem-se, cubrão-se de pranchas de toucinho e folhas de papel, atem-se a um espeto, e assem-se; depois de assados, sirvão-se com qualquer dos môlhos seguintes:

Môlho á Hespanhola.
» á Italiana.
» á Allemã.
» á Ingleza.
» de Ravigota.
» de Enchovas e Alcaparras.
» de Ovinhos.
» Picantes.
» de Echalotas.
» de Presunto.
» de Louro.
» de Aspic.

Frangos lardeados com salsa para entrada.

Tomem os frangos que lhes fôrem necessarios, e depois de recheiados com um picado dos seus mesmos figados, entesem-se em toucinho derretido, e lardêem-se depois pelo peito com raminhos de salsa; estando assim lardeados, mettão-se em um espeto, e ponhão-se a assar, pingando-se com toucinho derretido quente; estando assados, e a salsa crespa e verde, sirvão-se com o môlho que fôr mais do seu gosto.

Da mesma fórma se podem preparar: perús, frangas e pombos.

Frangos em caixa.

Desossados os frangos, e recheiados com um salpicão feito de túbaras, presunto, figados gordos, molejas de vitela, toucinho raspado, hervas finas, echalota, sal e pimenta, cozão-se com linha, e marinem-se em azeite bom, com sal, pimenta, louro, mangericão, rodas de cebola e de limão; depois de tomarem gosto nesta marinada, fação umas caixas de papel, e posto cada frango em sua caixa, coberto com pranchas de toucinho, ponhão-se a assar nas grelhas com lume brando; estando assados, escorrão-lhes a gordura e sirvão-se com um môlho de essencia e sumo de limão.

Frangos de marinada.

Faça-se uma marinada com um bocado de manteiga polvilhada com pouca farinha de trigo, duas colhéres de agua, vinagre, cebolas em rodas, um dente de alho, sal, pimenta, folhas de louro e mangericão; posta ao lume até ferver, tire-se, mettão-se dentro os frangos cortados em quartos, e deixem-os ficar duas ou tres horas, depois de terem tomado gosto, tirem-os, enxuguem-os, molhem-os em farinha de trigo, e frijão-os em manteiga de porco, frios e córados, sirvão-se guarnecidos de salsa.

Tambem podem ser cozidos na mesma marinada, e depois de cozidos, passem-se por um pólme feito com farinha de trigo, vinho branco, sal, pimenta, e uma pouca de manteiga derretida; depois de fritos, servem-se como os de cima.

Frangas com azeitonas para uma entrada.

Depois de preparadas as frangas ou capões, como se tem dito, cubrão-se com pranchas de toucinho e papel manteigado, e ponhão-se a assar; depois passe-se por toucinho derretido em uma cassarola, molejas de vitela, figados gordos em pedacinhos, e polvilhadas com uma pouca de farinha de trigo, molhe-se com uma colhér de substancia, um copo de vinho branco, uma colherinha de azeite, sal, pimenta, uma capellinha de salsa e hervas finas; deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozido e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura e todo o azeite, ajuntem-se-lhe duas ou tres duzias de azeitonas sem caroço e fervidas em uma pouca de agua; estando assadas, tire-se-lhes o papel e o toucinho, cubrão-se de pão ralado fino, córe-se muito bem, tire-se-lhe o barbante, dèem-se-lhes uns golpes com a faca sobre o peito, e nas juntas das côxas, esprema-se entre dous pratos, e pondo-se por um instante com o seu sumo dentro do môlho, sirva-se quente com sumo de laranja azeda ou de limão.

Frangas com ovinhos.

Recheiadas as frangas com os seus figados, e toucinho raspado, temperado com hervas finas, como se costuma, e ligado com duas gemmas de ovo, cubrão-se com pranchas de toucinho e folhas de papel, como as precedentes; depois de assadas no espeto, faz-se um môlho com quatro gemmas de ovo duras, picadas sobre um panno, e deitadas em uma essencia de presunto, ligada com manteiga, mas que não ferva, serve-se com sumo de limão.

Frangas com máriscos para entrada

Peguem-se em duas ou tres frangas, e preparem-se da mesma sorte que as frangas com hervas finas, estando assadas, sirvão-se com ragú de ostras ou de camarões,

para o que se devem tomar tres ou quatro duzias de ostras, entesa-las na mesma agua, advertindo em não as deixar ferver, aparadas que sejão, deitem-se em uma essencia de presunto, com um bocado de manteiga polvilhada de farinha de trigo, e uma enchova bem picada; estando ligado o môlho, deite-se por cima das frangas, e sirvão-se com sumo de limão.

Estas mesmas frangas ou capões tambem se podem fardear com toucinho grosso, cozer em uma bréza e servir com o ragú do marisco que melhor parecer.

Tambem, em lugar de essencia de presunto, se póde servir com culi de camarões.

Da mesma fórma se podem servir perús, patos, frangos, capões, etc.

Frangas de fricandó.

Limpas e preparadas uma ou duas frangas, que sejão boas, tire-se-lhe o osso do peito, empernem-se, e entesem-se em gordura de porco; ou então podem-se entesar em uma fornalha com agua fervendo; depois lardêem-se com toucinho fino, ponhão-se a cozer, acabem-se do mesmo modo que o fricandó de vitela e sirvão-se com ragu de pepinos ou de chicoria á bexaméla, ou qualquer outro.

Frangas de manjar branco para entrada.

Depois de mortificadas duas ou tres frangas, bem escanhoadas e limpas, desossem-se inteiramente pelo pescoço, com a cautela de lhes não furar a pelle: tome-se depois meia canada de leite de vacca bom, e ponha-se a ferver com uma folha de louro, mangericão e um pouco de coentro pisado; estando reduzido a um quartilho, deite-lhe um punhado de amendoas doces bem pisadas, e esprema-se na estamenha, deitem-se-lhes mais os peitos de duas gallinhas assadas, um arratel de banha de porco cortada bem fina, e oito gemmas de ovo; tempere-se de sal, pimenta, especies, noz-moscada, e encorpore-se em lume brando; estando ligado e frio, rechêem-se as gallinhas e cozão-se com linha para não sahir o recheiado para fóra; ponhão-se a entesar em agua fervendo; depois, ponhão-se a cozer em leite quente n'uma cassarola, salsa, coentro secco, e cobertas com pranchas de toucinho e folhas de papel, que fervão pouco e pouco; estando cozidas, tirem-se fóra, e sirvão-se com culi branco á Rainha.

Frangas á créma.

Pegue-se em duas frangas assadas, tire-se-lhes toda a carne do peito, e pique-se misturado com um bocado de vitela, gordura de vacca e toucinho entesado; depois de tudo picado, pise-se muito bem em um gral, junte-se-lhe um miolo de pão ensopado em leite, tempere-se de sal, pimenta, hervas finas, salsa, echalotas, e ligue-se com gemmas de ovo e algumas claras batidas; temperado

tudo, de bom gosto, e pisado, enchão-se os corpos das frangas no lugar d'onde se lhes tirou a carne, como se estivessem inteiras, unido tudo muito bem com a prancha da faca, molhada em ovos; cubrão-se de pão ralado, mettão-se no forno a cozer em uma torteira com pranchas de toucinho por baixo; estando cozidas e córadas, sirvão-se com essencia de bom gosto, ou qualquer mòlho que parecer.

Frangas feitas com sangue para uma entrada.

Limpas e mortificadas duas ou tres frangas, desossem-se como as precedentes; tome-se depois meia canada de sangue de porco, ou de vitela, ou de gallinha, um arratel de banha de porco cortada em pedacinhos, salsa, cebolinhas, sete ou oito gemmas de ovo; tempere-se de sal, pimenta, coentro pisado, e ponha-se a ligar em lume brando; depois de incorporado e de bom gosto, deixe-se esfriar, rechéem-se com isto as frangas, passem-se com a agulha, e ponhão-se a cozer em um adubo branco com hervas finas e coentro secco, que fervão pouco e pouco; depois de cozidas, tirem-se fóra, e sirvão-se com essencia de presunto.

Do mesmo modo se preparão e servem perús e frangos. Tambem se podem servir assados, deixando-se-lhes os ossos das pernas e do cropião.

Frangas encrostadas para entrada.

Tomem-se duas ou tres frangas gordas, endireitem-se como se costuma, e depois de limpas e entesadas, lardèem-se com toucinho grosso e presunto; guarneça-se o fundo de uma cassarola com pranchas de toucinho, ponhão-se as frangas em cima, tempere-se de sal, pimenta inteira, uma folha de louro, uma capella de salsa, uma pouca de semente de coentro secco, cubrão-se com outras pranchas de toucinho, e ponhão-se a suar pouco e pouco sobre uma fornalha; depois, molhem-se com leite de vacca fervendo, e deixem-se cozer em lume brando, fervendo brandamente; cozidas que sejão, deixem-se esfriar, e cobrem-se depois com um mòlho ligado, feito com um bocado de manteiga polvilhada de farinha de trigo, duas gemmas de ovo e uma gotta de leite, cubrão-se depois com um pouco de pão ralado fino; mettão-se a córar no forno, e sirvão-se depois de córadas com um mòlho de peverada ligado, ou qualquer outro que melhor parecer.

Frangas ou gallinhas novas de marinada.

Tome-se uma franga, que seja bem tenra, tire-se-lhe a pelle, corte-se por membros, e marine-se em agua e vinagre, um bocado de manteiga polvilhada de farinha de trigo, sal, pimenta, rodas de cebola, salsa, dous ou tres cravos da India, dous ou tres dentes de alho, duas folhas de louro e mangericão: ponha-se tudo isto a aquentar sobre a

fornalha e mexa-se até que a manteiga se derreta: deite-se-lhe dentro a gallinha cortada como se disse acima, e tendo tomado o gosto da marinada, tire-se fóra, enxugue-se em um panno branco, enfarinhe-se cada bocado, frijão-se em manteiga de porco, e sirvão-se com salsa frita de roda.

Tambem se poderão passar por um pólme, frigir e servir da mesma fórma.

DO PERÚ.

O perú é uma ave de grande uso e muito conhecida na America. A sua carne é de muito nutrimento, e é com pouca differença da mesma natureza da gallinha ou do capão, e produz o mesmo succo. A femea tem a carne mais delicada que o macho, e para se comerem, devem-se escolher sempre dos mais gordos; quando passão do anno, tem-a dura, tenaz e é de difficil digestão.

Nos seguintes artigos se ensinarão os differentes modos de se prepararem e servirem com delicadeza nas mesas de maior fausto.

O maçuco e o jacú, sendo como são mais delicados e saborosos, estão comtudo no caso de serem preparados do mesmo modo que vamos dizer do perú.

Cabidela de perú para uma entrada.

Limpe-se-lhe a cabeça, pescoço, azas e moéla, e passem-se em manteiga, polvilhando-se tudo com farinha, e humedecendo-se com caldo ou agua. Tempere-se ajuntando-se-lhes um mólho de hervas finas, e cozendo-se a fogo vivo. Quando tudo estiver quasi cozido, ajuntem-lhe nabos passados em manteiga, e desengordure-se antes de ir para a mesa; tambem lhe podem accrescentar castanhas.

Perú para guisados e assados.

Primeiramente ha de ser sangrado emquanto estiver quente; no verão, tire-se-lhe logo a tripa sem se abrir, e depois de estar pendurado em lugar fresco, ao menos vinte e quatro horas, e mortificado, abra-se, vase-se, endireite-se com toda a limpeza; entese-se depois sobre uma fornalha bem acesa, e esfregue-se emquanto quente com um pedaço de toucinho; depois de enxuto e escanhoado, ate-se com geito pelas cóxas, lardêe-se com toucinho miudo, metta-se no espeto, cubra-se com folhas de papel manteigado, e ponha-se a assar com cuidado; estando quasi assado, tire-se-lhe o papel, e acabe-se de assar; estando lardeado bem dourado, tire-se do espeto, e sirva-se o mais quente que fôr possivel.

Perú em lobo para uma entrada.

Depois de chamuscado e bem escanhoado o perú, abra-se pelas costas, tire-se-lhe todos os ossos; tomem-se depois algumas molejas, figados gordos, túbaras, pranchas de presunto, corte-se tudo em pedacinhos, e misturem-se com

toucinho raspado, salsa, echalota, hervas finas, um dente de alho, pouco sal e pimenta; encha-se o perú com este salpicão, e passe-se tudo em roda com agulha e barbante, fechando-se de modo que fique inteiramente redondo como uma bola; depois entese-se em manteiga de porco, ponha-se a cozer em uma bréza com pranchas de toucinho, bocados de vitela, cebolas, adubos, hervas finas, um pouco de caldo, e meia canada de vinho branco; estando cozido, tire-se o barbante, e sirva-se com boa essencia ou ravigota, ou môlho que melhor parecer.

Da mesma fórma se podem compôr capões, frangos, perdigotos, e todas as aves que fôrem tenras, com os môlhos e ragús que melhor convierem a cada uma.

Azas de perú para uma entrada.

Desossem-se primeiramente, lancem-se em uma cassarola com toucinho, cenouras, cebolas, e um môlho de hervas finas. Molhe-se tudo isso com caldo de modo que fique banhado perfeitamente; e depois coza-se a fogo lento, e sirva-se com o cozimento reduzido, ou sobre feijões, ou sobre substancia, ou com qualquer outra guarnição.

Azas de perú fritas.

Depois de cozidas como temos dito, e frias, cubrão-se com um môlho conveniente e emmassem-se; tornem-se a emmassar com ovos, e frijão-se. Sirvão-se com salsa frita, para uma entrada.

Azas de perú á marinheira.

Passem-se as azas por manteiga com uma colhér de farinha de trigo, e depois ajunte-se-lhes uma porção de vinho, outra de caldo, e temperem-se. Cozão-se a fogo forte, e quando estiverem meio cozidas, ajuntem-lhes cebolas fritas em manteiga, e cogumelos. Serve-se este guisado com fatias de pão, para uma entrada.

Azas de perú lardeadas.

Tirem-lhes os ossos, e lancem as azas em agua quente por alguns minutos; chamusquem-se e lardêem-se com toucinho delgado, ponhão-se a cozer em caldo, e cubrão-se com um papel barrado de manteiga. Quando estiverem cozidas, córem-se, reduzindo-se o môlho a gelatina; e mandem-se á mesa sobre chicorias ou feijões, com uma guarnição de cogumelos ou outra qualquer. Serve para uma entrada.

Perú em fricandó.

Escanhoado e limpo um perú novo, e com as pernas mettidas por dentro, segundo o costume, estese-se em uma fornalha acesa, e esfregue-se com uma prancha de toucinho; depois de bem enxuto, lardêe-se com toucinho fino, deite-se-lhe de môlho, e ponha-se a cozer em caldo sem sal, com pranchas de vitela, presunto, cebola cravejada, capella de salsa, e pranchas de toucinho; depois de bem

escumado e cozido, passe-se o caldo pela peneira, reduza-se, acabe-se o verniz, como se faz aos dos fricandós de vitela, e ponha-se-lhe o perú com o lardeado para baixo; estando pegado ao toucinho e de boa côr, tire-se o barbante, e sirva-se com essencia clara, passada pelo que fica no fundo da cassarola, e sumo de limão.

Tambem se póde servir com ragú de pepinos ou de chicoria á bexamela, ou com môlho de espinafres á créma, ou com môlho de azeda ou qualquer outro.

Perú á bréza para uma entrada.

Escanhoado e limpo o perú, endireite-se com as pernas por dentro do corpo, entese-se, e lardêe-se com toucinho grosso, temperado com sal, pimenta e hervas finas; ate-se depois com barbante, e ponha-se a cozer em uma bréza bem nutrida de toucinho, pranchas de vitela, cebolas, raizes, sal, pimenta, cravos da India e hervas finas; posto a suar entre dous fogos, molhe-se com caldo e um pouco de vinho branco; estando cozido, ponha-se a escorrer, tire-se-lhe o barbante, e sirva-se com ragú de legumes, ou qualquer outro.

Perú á cardeal para uma entrada.

Um perú ou perúa nova, mortificado de dous dias, rechêe-se com um picado feito com seus mesmos figados, salsa, cebolinhas, túbaras, cogumelos temperados de sal, pimenta, toucinho raspado e ligado com duas gemmas d'ovo; ate-se depois o perú, deixando-lhe as duas pernas estendidas, despegue-se-lhe com geito a pelle do peito, de fórma que não rompa, e encha-se de manteiga córada com cascas de camarões pisadas, para que fique encarnada; segura a pelle na ponta das azas, ponha-se a assar no espeto, coberto de pranchas de toucinho e folhas de papel; estando assado como deve ser, tire-se-lhe o papel e o barbante; sirva-se com môlho de culí de camarões.

Perú em galantina para uma entrada ou para fiambre.

Pegue-se em dous ou tres perús, segundo as galantinas que fôrem necessarias, e depois de chamuscados e escanhoados, abrão-se pelas costas, desossem-se sem lhes romper a pelle, tirem-se-lhes os peitos, e o melhor das côxas, cortando-se isto em filetes; e juntamente presunto, toucinho, pistaches e ovos duros, tudo em filetes; do restante das carnes, junto com carne de vitela, um bocado de toucinho e outro de presunto, faz-se um picado crú temperado de sal, pimenta, especies, hervas finas, salsa e echalotas; depois de bem picado, pise-se em um gral de pedra e ligue-se com gemmas d'ovo. Pegue-se depois nas pelles de perús, estendão-se sobre um panno, e cubrão-se de picado, que fique da grossura de meio dedo, pondo-se-lhe em cima os filetes da carne do perú, do presunto e os outros, cada um por sua ordem; ajuntem-se ao comprido como se os perús

estivessem inteiros. Cosão-se depois as pelles com linha, cubrão-se por cima com pranchas de toucinho e com um bocado de estamenha em cima destas, e ponhão-se a cozer em um adubo de caldo, vinho branco, adubos e hervas finas; estando cozidos, deixem-se esfriar no mesmo adubo; frios que sejão, enxuguem-se, aparem-se muito bem, e sirvão-se para prato de fiambre para entradas, ou sejão cortados em rodas ou inteiros, com môlho de essencia de presunto, ou com môlho á hespanhola de bom gosto.

Perúa provençal para uma entrada.

Preparada, e mortificada que seja uma perúa tenra, metta-se no espeto coberta de pranchas de toucinho e folhas de papel, e ao mesmo tempo que se estiver assando vai-se fazendo um guisado de figados gordos, molejas de vitela (que se passarão pelo fogo em toucinho derretido), uma pouca de farinha de trigo, e molhe-se com um quartilho de vinho branco, uma pouca de substancia, uma capella de hervas finas, temperado com pouco sal e pimenta; tendo fervido e estando de bom gosto, ajunte-se-lhe uma enchova picada, alcaparras, azeitonas sem caroço, acabe-se de ligar com um pouco de culí, e sopre-se a gordura; depois tire-se a perúa do espeto, ponha-se no seu prato, e sirva-se com o seu ragú em cima e com sumo de limão.

Do mesmo modo se servem capões, frangos, perdizes, gallinhas, tordos e trambolas.

Perúa com hervas finas para uma entrada.

Tome-se uma perúa tenra e mortificada, despregue-se-lhe a pelle da carne do peito, rechée-se com um picado feito de toucinho crú, picado e pisado em um gral, com salsa, cebolinha picada, e toda a qualidade de hervas finas, temperado de sal e pimenta; depois de recheiado o peito, e mettido no mesmo picado dentro do corpo da perúa, ente-se-se em uma cassarola com manteiga de porco, e deixe-se esfriar; depois de fria e limpa, metta-se em um espetinho, e ate-se a um espeto grande, coberta de pranchas de toucinho e folhas de papel; ponha-se a assar com cuidado; estando assada, tire-se-lhe fóra o papel e o toucinho, sirva-se com môlho ou ragú de toda a qualidade de guarnições.

Perú recheiado com salchichas e castanhas para uma entrada.

Passadas as castanhas pelo fogo, para se lhes poder tirar a pelle, e muito bem esbrugadas, misturem-se assim mesmo inteiras com um picado feito dos figados do mesmo perú, e das gallinhas, toucinho raspado, manteiga, sal, pimenta, salsa, cebolas, hervas finas, e recheiado com elle o perú, depois de mortificado, ajuntem-se-lhe algumas salchichas já entesadas, feche-se, ate-se com um barbante, e ponha-se

a entesar em uma cassarola com manteiga de porco; depois de assim refeito, metta-se no espeto coberto de pranchas de toucinho e folhas de papel; posto a assar em lume brando duas ou tres horas, tire-se do espeto, desate-se o barbante, e sirva-se com ragú feito de metade das castanhas e bocados de salchichas cozidas em caldo, e ligado com uma essencia de presunto e culí.

Picadinho de perú.

Tirem-se todas as membranas e tendões da carne de um perú, cozão o resto, pique-se muito miudo, e sirva-se com uma guarnição de codeas de pão. Podem collocar-se em cima alguns ovos escalfados.

Serve para uma entrada.

Perú á crêma, e assado para uma entrada.

Depois de chamuscado, preparado e direito o perú, como se costuma, entese-se em uma fornalha, ate-se com barbante, lardêe-se com toucinho e presunto de mediana grossura; depois, deite-se de môlho, em uma cassarola, com meia canada de leite quente, um bocado de manteiga, hervas finas, coentro secco machucado, sal, pimenta e cebolas em rodas; estando assim marinado tres ou quatro horas, metta-se no espeto coberto de pranchas de toucinho e folhas de papel; estando meio assado, tire-se-lhe o papel e o toucinho, pingue-se com a sua marinada; depois, ligue-se esta com um pouco de leite, duas gemmas de ovo, um bocado de manteiga, farinha de trigo e sal; estando ligado, vai-se pouco a pouco deitando por cima do peru, de maneira que sobre elle se forme uma côdea, e que esta se faça de boa côr dourada; acabada assim de assar, tire-se e sirva-se com uma peverada ligada por baixo, ou com qualquer outro môlho picante que parecer.

Roupa velha de perú.

Derreta-se uma pouca de manteiga, diluindo-se na mesma uma colhér de farinha de trigo; deitem-se-lhe depois cogumelos, salsa e alhos picados, e molhe-se tudo com uma porção de vinho branco, e outra de caldo. Composto o môlho, desengordure-se e aquentem-se nelle por espaço de um quarto de hora os pedaços de perú ou de outras aves, e sirvão-se com fatias de pão.

Peitos de perú para uma entrada.

Tomem-se os peitos dos perús a que já se tiver tirado as côxas, e batão-se entre dous pannos com a folha da faca; tire-se a pelle fóra, lardêe-se muito bem com toucinho miudo, deitem-se de môlho, e depois entesem-se em agua; ponhão-se a cozer cobertos de pranchas de toucinho e de vitela, uma fatia de presunto, uma capella de salsa, louro, mangericão e uma cebola cravejada; cozidos que sejão,

e o caldo reduzido, tire-se-lhe a gordura e ponha-se a ferver até que chegue a ponto de giaça; deite-se em cima dos peitos, e pegado que esteja o verniz nelles, e de boa côr, tirem-se fóra e sirvão-se com um môlho de chicoria á bexaméla, ou com outro qualquer legume que parecer; advertindo porém que se deve despegar o que fica pegado no fundo da cassarola, com uma gota de caldo.

Tambem se podem servir com essencia clara, passada pelo que ficou do verniz e sumo de limão.

Deve-se advertir que nas funcções grandes em que se gastão muitos perus, servem as pelles para algunas entradas, as pernas para outras, e os peitos, que é o melhor e o mais delicado, podem-se differençar por varios modos, como sejão: cortados em fatias delgadas e bem iguaes, e depois de marinadas, emollem-se com polpêtas, assão-se e cobrem-se de pão ralado.

Tambem se cortão em lombinhos, mettidos em caixinhas de papel.

Outras vezes fazem-se delles uns pãeszinhos como os de lombos de lebre ou de coelho.

Querendo-se, podem-se lardear, cortados ao comprido, para umas entradas chamadas *Princezas*.

Tambem delles se fazem picados para equeneffes e para rissólas.

Podem-se tambem cortar em filetes depois de assados.

Emfim, o diversifica-los por infinitos modos depende do official que trabalha; e depois de postos em uma bexaméla, ou em qualquer outro môlho, podem-se servir em pastelinhos, tortas, caixas, pãeszinhos, filetes, etc.

Perú assado á italiana para uma entrada.

Tome-se um perú, alimpe-se e encha-se por dentro com um picado feito de figados de gallinha; endireite-se, passe-se com barbante, e ponha-se a entesar ao lume em uma cassarola com manteiga de porco, fatias de limão, salsa e mangericão branco; entesado que seja, deixe-se esfriar, e metta-se no espeto coberto de pranchas de toucinho e papel; ponha-se a assar. Depois, pegue-se em uma pouca de salsa, cebolinhas, estragão, hortelã e entese-se tudo em agua quente; esprema-se depois muito bem, pique-se tudo bem miudo, deite-se o que fôr necessario em uma cassarola com quatro gemmas de ovo, meio copo de vinho branco, um pouco de azeite bom, um par de enchovas, um par de recambolas (certa qualidade de alhos), tudo bem picado, sal, pimenta, um pouco de culi, e ponha-se ao lume com duas fatias de limão sem casca, e mexa-se sempre de roda com uma colhér de páo, havendo cuidado para que se não corte; estando ligado e de bom gosto, e assado o peru, tire-se-lhe o papel e o toucinho, ponha-se e concerte-se no seu prato com o môlho referido por cima, e sirva-se quente.

Perú assado com presunto.

Tome-se um perú tenro, entese-se e lardêe-se; depois de presunto cortado muito miudo, como o toucinho, tendo o cuidado de o cortar ao comprido; depois de bem lardeado, metta-se no espeto, bem coberto de pranchas de toucinho e de folhas de papel; estando assado, sirva-se com essencia clara de presunto, echalota e sumo de limão.

Perú á Montmorency.

Pegue-se em um perú tenro, e estando escanhoado, abra-se pelas costas, tire-se-lhe a carcassa até ao cropião, e os ossos grandes do peito, mettão-se-lhe as pernas para dentro, encha-se com uma prancha de toucinho e umas folhas de papel; torne-se a unir pelas costas, como se estivesse inteiro, ate-se e ponha-se a entesar em manteiga de porco; depois de entesado, lardêe-se de toucinho miudo, e acabado isto, tire-se-lhe o papel e o toucinho que tem dentro, recheie-se com um bom picado, e um ragú de passarinhos, ou de molejas de vitela, tubaras e morilhas no meio; recheiado que seja, cosa-se com um barbante, passe-se com umas brocas, e ponha-se a assar no espeto, coberto de folhas de papel; assado que seja e de boa côr, sirva-se com essencia clara de bom gosto e sumo de limão.

Perú á princeza para uma entrada.

Preparado e escanhoado o perú, corta-se pelo meio, bata-se entre dous pannos, tirem-se-lhe os nossos maiores, e ponhão-se a cozer em uma bréza bem nutrida; depois de cozido e frio, apare-se, cubra-se de pão ralado fino, como se costuma, e frija-se em manteiga de porco; estando frito e côrado, sirva-se quente com môlho de remolada, feito com enchovas, alcaparras, salsa e outros temperos, como se diz no artigo *môlhos.*

Tambem, em lugar de frito, se póde assar nas grelhas, e servir-se com o mesmo môlho, ou com outro qualquer môlho picante.

Do mesmo modo se servem capões, gallinhas, frangos, patos ou qualquer outra caça.

Aleirões de perú de varios modos.

Não obstante ter mostrado os melhores modos de se concertarem as azas dos perús, se indicão outras fórmas de se guiarem e poderem servir nas melhores mesas; como as acima ditas, deitadas de môlho e entesadas, ponhão-se a cozer em uma bréza branca bem nutrida, e cozidas que sejão, servi-las com ragú de ervilhas bem acabado e de bom gosto.

Tambem se podem servir com ragú de ostras e camarões, ou com um môlho á hespanhola ou á italiana, ou tambem em terrinas.

Finalmente, o official que trabalha póde-se servir dellas conforme o pedirem as circumstancias e as occasiões.

Alceirões de perú recheiados para entrada.

Para isto necessita-se de uns moldes de cobre, que imitem as azas dos perús, cujos moldes se guarneceráõ por dentro com as pelles dos perús, gallinhas ou frangos, a que se tiverem tirado os peitos, e sobre estas um picado á créma, acabando de encher as fôrmas com uns filetes de capões, ou de gallinhas assadas, postas em uma bexaméla ligada, e de bom gosto; por cima disto uma camada de picado, que se poz por baixo, e cubrão-se com o resto das pelles, soldadas com ovos, e por cima de tudo uma prancha de toucinho; isto assim feito, mettão-se a cozer no forno, ou em lume brando por tempo de uma hora; tirem-se fóra, escorra-se-lhes a gordura, voltem-se as fôrmas com geito sobre o seu prato e sirvão-se com um môlho de bom gosto, segundo parecer.

Estas mesmas azas de perú recheiadas, em lugar dos filetes de caça á bexaméla, podem-se variar com differentes ragús, sendo estes bem acabados e de bom gosto.

Perú em adubo.

Depois de depennado, esfriado e chamuscado o perú, tirem-se-lhe os pés, o pescoço, as azas, e lancem-se em uma panella preparada com lascas de toucinho no fundo. Colloquem-se-lhe em torno restos de carne, cenouras, cebolas, um môlho de hervas finas, e duas mãos de vitela, molhando-se tudo com caldo ou agua, e um copo de vinho branco, Coza-se a fogo lento, e quando estiver a ponto, tire-se e passe-se n'uma peneira o que ficar. Arrefeça para desengordurar, e cubra-se tudo com gelatina. Tambem poderáõ tirar-lhe os ossos, pois assim serão melhores Serve para uma entrada.

Adubo de perú.

O que ficar de um perú corte-se em pequenos pedaços e ponha-se n'um adubo cozido; escorra-se depois, e amassem-se e frijão-se. Mande-se á mesa rodeado de salsa, e serve para uma entrada.

Empada de perú sem ossos.

Faça-se um perú sem osso da mesma maneira que gallinha sem osso, lardeando-o muito bem com lardos de toucinho salpimentado; amassem logo uma quarta de farinha de trigo, fazendo a massa bem tenra; ponhão nella o perú, salpimentando-o por fóra, fechem a empada mui bem, ponhão-se em uma ponta os pés do perú, e em outra a cabeça com bico, para que pareça vivo, e depois de cozida a empada em lume brando, mande-se á mesa.

Tambem se faz de gallinhas, frangos e pombos.

Deste modo se fazem empadas de peito de vitela recheiados.

Perú salchichado.

Um perú, depois de limpo e depennado, móe-se com o páo da massa, e entesa-se na olha ou em agua e sal, e lardeando-se primeiro com lardos de toucinho grosso salpimentados, mette-se em uma panella com toucinho picado, seis maçãs azedas, todos os adubos inteiros e pisados (excepto açafrão), um gole de vinho, pouco vinagre e um quartilho de agua; logo barrando-se a panella para que não saia bafo, mette-se no forno tres horas, ou põe-se em um rescaldo ao redor do lume quatro horas, tendo-se cuidado de ir virando a panella; tanto que está feito, põe-se em um prato sobre fatias, com sumo de limão por cima, ou agraço, havendo-o.

Deste modo se fazem coelhos, lebres, vitela e lombo.

Perú assado com tubaras.

Cortem-se as tubaras em pedacinhos, deitem-se em manteiga, e polvilhem-se de sal e pimenta. Mate-se o perú, depenne-se e chamusque-se, tirem-se-lhe logo as tripas, recheie-se com as tubaras e coza-se. Quando estiver cozido guarde-se em sitio fresco, para depois assar-se no espeto, e serve-se.

Perú com salsa real.

Assado um perú no forno em uma frigideira com um bocado de manteiga, adubos, um dente de alho, um gole de vinagre e outro de agua, se coará o môlho em uma tigela de fogo, em a qual se porão a cozer seis quartos de marmelo e quatro de camoêzas e o temperarão com vinagre e todos os adubos, de sorte que fique picante. Feito o perú em pedaços, se porá em um prato sobre fatias; por cima deitar-se-hão o môlho, com os quartos de fruta e limão; assim vai á mesa.

Perú, pato ou gallinha mourisca.

Tomarão um perú, e o afogarão em quartos em um arratel de toucinho; afogado, o deitarão em uma frigideira sobre fatias com o mesmo toucinho; terão feito fóra um môlho de carne de carneiro, com meia duzia de nozes pisadas e uma pouca de mostarda, feito com uma fatia de pão de rala: em fervendo este môlho, o temperarão com todos os adubos e o deitarão por cima dos quartos do perú, postos na frigideira; assim o corarão e mandarão á mesa.

Differentes modo de compôr os perús velhos.

Ordinariamente os perús velhos servem para pratos de fiambre, depois de serem cozidos em um adubo.

Servem para empadas, e tambem para differentes entradas, depois de cozidos em uma bréza.

Para se servirem cozidos em adubo, deve-se (depois do perú morto e mortificado durante tres ou quatro dias)

vasar com destreza, metter-lhe as pernas para dentro, entesar-se sobre as brasas, e depois de bem limpo, lardear-se com toucinho grosso, temperado de sal, pimenta salsa, alho e echalota, tudo bem picado; cubra-se com pranchas de toucinho, ate-se com barbante, e ponha-se a cozer em uma panella ou estufadeira do seu tamanho, com caldo, vinho branco, raizes, cebolas cravejadas, uma capella de hervas finas, temperado de sal e pimenta inteira, e deixe-se ferver cinco ou seis horas; cozida que seja, deixe-se esfriar no mesmo adubo, e depois de frio, tire-se fóra, mettão dentro do corpo do perú o caldo em que se cozeu, que ha de estar gelado, e cubrão o perú de manteiga de porco com varios debuxos, ponhão-o no seu prato, com um guardanapo dobrado por baixo, e sirvão-o.

Tambem se póde guarnecer com rodas de leitôa em galantina, rodas de paio, de linguas de fumo, e outras como se costuma.

Perú velho estufado.

Pegai do vosso perú, tirai-lhe as pernas, as azas e o pescoço. Picai meio arratel de carne e um pedaço de toucinho, fazei-o córar um instante n'uma cassarola, mettei-o depois dentro do perú e cortai-o como se costuma. Mettei-o depois no fundo de uma estufadeira sobre uma camada de fatias de toucinho, aparado dos couros e do ranço. Elle deve repousar sobre o dito toucinho com o peito, e no dorso lhe poreis outra camada do mesmo. Ajuntai-lhe uma cebola cravejada com dous cravinhos da India, um ramo sortido de hervas cheirosas, uma pouca de canella em pó, alguma pimenta e duas colhéres de aguardente. Enchei a estufadeira de agua ou de caldo da panella, que é melhor; cobri com o testo, e tapai a junta com um panno molhado. Deixai-o cozer brandamente e sem interrupção por tempo de quatro horas.

Depois de cozido tirai-o, coai a calda por um panno de estôpa, deitai uma pouca sobre o perú, e guardai o resto para outro dia.

Adens ordinarias ou extraordinarias.

Assando-se uma ave brava ou mansa, se irá tomando o pingo até estar meia assada, no qual pingo se deitará um gole de vinho branco, e lançando-se em uma tigela de fogo, se porá a afogar nella a ave inteira com duas onças de manteiga, um marmelo em quartos apartados, e todos os adubos; como estiver cozida, a poráõ no prato sobre fatias tostadas com o môlho, quartos de marmelo, e limão por cima.

Adem de marquim.

Depois de estar uma adem meia assada, e mui bem salpimentada, lhe metteráõ por dentro lascas de presunto, lombo ou toucinho, tambem salpimentadas; logo, untando a

adem muito bem de manteiga, lhe poráõ por cima umas folhinhas (que hão de ser feitas de massa tenra muito fina) e embrulharáõ em papel untado em manteiga; tornaráõ ao lume, e acabaráõ de assar; depois de assada, tirando-lhe o papel, e pondo-se no prato, a mandaráõ á mesa.

Poderáõ tambem, se quizerem, fazer-lhe uma costrada de ovos e assucar, ou pão ralado.

Deste modo se fazem pombos, frangos, marrecas, patos, ou pratos de qualquer casta de caça.

Pato assado.

Coza-se o pato em uma cassarola sem lardear-se ou albardar-se; introduza-se-lhe no interior uma colher de azeite, sumo de limão, sal e pimenta com alguma agua; e, depois de prompto, sirva-se com esse mesmo molho.

Ante-pato de descahidas.

Afogaráõ muito bem os figados das gallinhas com uma posta de toucinho e cheiros; temperem-os com todos os adubos, ponhão-se sobre fatias, com talhadas e sumo de limão por cima, e mandem-se á mesa.

Caprotada de pato.

Depois de assado o pato e feito em pedaços, se assenta um prato ou frigideira sobre fatias, logo lhe deitaráõ por cima duas colhéres de caldo gordo, cobrindo-se o prato com um quarto de queijo ralado misturado com salsa picada, e molharáõ com outra colhér de caldo por cima. Feito isto, o poráõ a aboborar em umas brézas; depois de enxuto o mandaráõ á mesa.

Pato recheiado.

Desosse-se todo inteiro, tire-se-lhe quanta carne se puder, e pique-se com outro tanto de lombo de vitela; ajunte-se-lhe manteiga em maior quantidade que a carne, com salsa, cogumelos, cebolas, duas gemmas de ovo cruas, e uma pouca de nata. Tempere-se convenientemente este recheio picado, encha-se com elle o pato, e coza-se a fogo vivo. Póde ir á mesa com uma guarnição de castanhas concertadas com o cozimento.

Patos dourados.

Um pato partido em quartos, depois de bem cozido, o afogaráõ em toucinho derretido; afogado que seja, de sorte que fiquem os quartos inteiros, os passaráõ por ovos batidos; logo, assentando-os em sôpa de nata sem assucar, os mandaráõ córar.

N. B. O tempero deste prato é geral para qualquer casta de carne, e ainda de peixe.

Pato com vinho branco.

Depois de preparado o pato morto como o da receita antecedente, mettei n'uma cassarola uma camada de fatias

de toucinho aparado; ponde-lhe o dito pato em cima com o ventre para baixo; ajuntai-lhe um ramo sortido de cheiros, uma forte pitada de coentro secco, a metade de uma cenoura, uma cebola, tanto como um ovo de manteiga amassada com farinha, tres quartilhos de caldo de sôpa, e mais um de vinho branco. Fazei ferver tudo docemente hora e meia; passai o môlho na peneira e servi-o, ajuntando-lhe uma colhér de substancia de carne, se a tiverdes.

Pato com nabos.

Depois de limpo e preparado o pato, coza-se com manteiga, ajuntando-se-lhe alguma farinha e molhando-se com caldo e um copo de vinho branco; deite-se-lhe logo um môlho de hervas finas, sal e pimenta. Quando estiver meio cozido, lancem-lhe nabos passados em manteiga até que adquirão boa côr. Feito este cozimento, desengordura-se e serve-se.

Pato com môlho.

Poráõ em uma tigela um pouco de vinagre destemperado debaixo do pato, que se ha de estar assando, para que nella tome pingo, no qual deitaráõ uma pequena porção de manteiga, pimenta pisada e algum açafrão, e havendo uvas maduras, lhe espremeráõ o cacho; logo que estiver assado o pato, o córaráõ, e lhe daráõ uma fervura na tigela do môlho; quando o quizerem mandar á mesa, o deitaráõ com o môlho no prato sobre fatias de pão.

N. B. Para outros pratos differentes, vide o Indice.

Pato de cassarola.

Depois de voltadas as patas ao longo das ancas, por meio de um barbante, atravessa-se com uma agulha grossa entre o osso da anca e as patas, apertando-se bem para que se não desarranje; introduza-se a rabadilha em o seu interior, e esfregue-se com sumo de limão, cobrindo-se depois com lascas de toucinho. Ponha-se deste modo em uma cassarola com cebolas, cenouras, um môlho de hervas finas, restos de vitela e pescoços de patos ou de outras aves. Humedeça-se tudo com caldo ou vinho branco, tempere-se e coza-se a fogo lento. Quando estiver a ponto, tire-se o barbante, e mande-se á mesa com substancia de tentilhas, nabos, môlho verde, etc. Serve para uma entrada.

Ganso.

Lardêe-se um ganso, e recheie-se com castanhas cozidas; ate-se e ponha-se em uma panella com meia libra de perna de vitela e lascas de toucinho, e rodeado de alhos, cebolas, e um môlho de hervas finas. Cubra-se tudo com novas lascas de toucinho, molhando-se com meia porção de vinho branco e outro tanto de caldo. Coza-se a fogo moderado e desengordure-se; e quando estiver a ponto, passe-se o cozimento pela peneira,

clarifique-se com uma gemma de ovo, e mande-se frio á mesa, como uma entrada que é.

Ancas de ganso.

Ponhão-se as ancas por algum tempo em agua fervendo, sem que todavia fervão inteiramente; enxuguem-se, e depois cozão-se com vinagre e vinho, em que se tenha misturado alguma gelatina. Continúe se o cozimento sem completar-se, e mettão-se em garrafas de gargalo largo, afim de enchê-las de salmoura. Depois de bem esfriado tudo, tapem-se com uma rolha e lacrem-se, e por cima amarrem uma bexiga ou pergaminho molhado.

Serve para uma entrada quando queirão.

Modo de conservar as azas e ancas dos gansos.

Cozidos que sejão gansos bem cevados, cortem-se-lhes as azas e ancas. Deixem-se arrefecer, e esfreguem-se com uma mistura de sal e nitro, e colloquem-se em camadas umas sobre outras. Entre cada camada deite-se-lhe outra de folhas de louro, salsa e tomilho; reuna-se então toda a gordura que possão lançar ambos os lados; tirem-se do adubo os pedaços do ganso, e cozão-se de todo com sua mesma banha. Conhece-se que estão em ponto quando se picarem com um alfinete, ou outro qualquer instrumento, sem que sinta resistencia. Antes que de todo esfriem, ponhão-se no fundo de uma vasilha bem apertados uns com os outros, e deite-se-lhe boa porção de gordura, afim de que ella os cubra ao menos duas ou tres pollegadas; e se a quantidade desta que elles de si lançarem não fôr sufficiente para o dito fim, então ajuntem-lhe a necessaria porção de gordura de porco, para completar o cozimento.

DOS POMBOS.

Ha varias qualidades de pombos, mas reduzir-se-hão duas classes geraes, que são: pombos bravos e mansos uns e outros para se comerem assados devem ser novos, tenros e gordos; e tambem servem para differentes guisados.

Os pombos velhos, depois de cozidos em bréza, servem por muitas fórmas, e para varias entradas com suas guarnições differentes, como se segue:

Pombos velhos em bréza.

Limpos e entesados os pombos, lardêem-se com toucinho grosso, ponhão-se a cozer em uma bréza com pranchas de vitela ou de vacca, raizes, cebola cravejada, uma capella de hervas finas, tudo temperado com sal e pimenta, e todos cobertos com outras pranchas de toucinho, de vitela ou de vacca, e ponhão-se a assar entre dous fogos; depois deite-se-lhes uma colhér de caldo e um quartilho de vinho branco, deixem-se ferver pouco a pouco; estando cozidos, sirvão-se

se com os môlhos e as guarnições dos legumes que melhor parecer, como sejão: couves lombardas, cebolinhas inteiras, nabos e ervilhas.

Tambem se podem servir para terrinas e empadas.

Pombos novos.

Os pombos novos, limpos e entesados, cobertos com pranchas de toucinho, servem para prato de assado e para varias entradas, feitos no espeto. Depois de chamuscados e vasados, picão-se os figados com um pouco de toucinho, temperado de pouco sal, pimenta, salsa e echalotas; recheiados com este picado, cobertos com uma prancha de toucinho e folhas de papel, poem-se a assar; estando assados, servem-se com os môlhos e guarnições differentes, como são as seguintes:

Môlho de echalota.	Môlho de ovinhos.
— de ravigota.	— á Italiana.
— á Ingleza.	— de funcho.

As guarnições são:

De pontas de espargos.	De morilhas.
De ervilhas.	De tubaras.
De talos de cardos.	De mosserões.

Pombos assados nas grelhas.

Tomem quatro pombos novos, de casta grande e gordos; depois de limpos, chamuscados e as pernas para dentro, abrão-se pelas costas ou pelo peito, batão-se entre dous pannos com a prancha da cutella, temperem-se de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, azeite bom, folhas de louro, mangericão, e deixem-se estar assim duas ou tres horas para tomarem gosto; polvilhem-se de miolo de pão ralado fino, e ponhão-se a assar sobre as grelhas, pingando-se com a sua marinada; estando assados e de boa côr, sirvão-se com môlho de echalota ou com um môlho picante.

Pombos á cardeal.

Esfreguem-se os pombos com sumo de limão para se branquearem e refoguem-se em manteiga de porco, sem que se deixem tomar côr. Colloquem-se depois em uma cassarola preparada com toucinho, deite-se-lhes por cima a manteiga em que cozêrão, cubrão-se com outras lascas de toucinho, e um papel untado de gordura ou manteiga; e quando estiverem a ponto, mandem-se para a mesa, pondo-se entre elles carangueijos, com o môlho destes preparados; e servirá para uma entrada.

Pombos de outro modo.

Abrão-se os pombos pelas costas, sem de todo se dividirem. Achatem-se, temperem-se com sal e pimenta, e banhem-se em manteiga morna; ponhão-se depois na grelha até estarem assados, para depois irem á mesa com um môlho picante. Servem para uma entrada.

Pombinhos em compota de ervilhas.

Cinco ou seis pombinhos depois de limpos, direitos e entesados, passem-se pelo fogo em uma cassarola, deitem-se dous arrateis de ervilhas verdes e um pouco de caldo; depois de cozido e de bom gosto, liguem-se em ovos e leite, e sirvão-se quentes.

Tambem depois de cozidos os pombinhos entre pranchas de toucinho e bem brancos, sirvão-se em uma bexaméla, ligados com gemmas de ovo.

Pombinhos á marinheira.

Deitem-se os pombos em manteiga com toucinho cortado em pedaços, molhem-se com meia porção de caldo e vinho branco, ajuntando-se-lhes cogumelos, cozão-se, e mandem-se á mesa como uma entrada.

Pombinhos por outra fórma.

Abrão-se os pombinhos a meio, deitem-se em manteiga derretida, e quando tiverem tomado côr, e estiverem meio cozidos, ajuntem-se-lhes cogumelos e salsa picada. Tirem os pombos um instante depois, e dilua-se a sua gordura gelada com um pouco de caldo ou vinho branco deitado em cima. Serve para uma entrada.

Pombinhos de fricandó.

Preparados os pombos, chamuscados, com as perna mettidas para dentro, achatão-se entre dous pannos com a prancha da cutella, e depois de emborcados, entesados, limpos e escanhoados, lardeão-se com toucinho fino, e lançados um pouco de tempo em agua fria, tornem-se a entesar em agua quente, e ponhão-se depois a cozer entre pranchas de toucinho, uma prancha de presunto, uma capella de salsa, louro, mangericão, cebola cravejada, e um pouco de caldo; deixem-se ferver pouco e pouco: estando cozidos, tirem-se fóra, passe-se o caldo pela peneira, tire-se-lhe a gordura, ajunte-se em um giaça de vitela; depois de reduzido e de boa côr, giacem-se os pombos, e sirvão-se com o môlho ou guarnição de legumes que parecer.

Pombinhos em papel.

Cortem-se-lhes as azas, dividão-se ao comprido, salpiquem-se com sal moido, e passem-se em manteiga. Quando estiverem em consistencia, tirem-se e deite-se-lhes alguma farinha de trigo, caldo, cogumelos e salsa picada. Logo, que o môlho esteja reduzido, derrame-se sobre os pombos metade sobre cada um. Ponha-se-lhes uma lasca de toucinho de cada lado, e envolvão-se em papel untado de manteiga, e assem-se nas brasas. Servem assim para uma entrada.

Pepetões de pombo.

egue-se em uma pouca de carne de vitela, gordura de vacca e toucinho; temperado tudo com pouco sal, pimenta,

salsa, echalota picada, adubo e hervas finas, pique-se tudo muito bem: pise-se em um gral com um miolo de pão ensopado em leite, quatro gemmas de ovo, um bocadinho de noz moscada ralada; estando tudo bem picado, guarneça-se uma popeteira com pranchas de toucinho como por baixo, e metta-se a cozer no forno; estando prompto, vire-se sobre o seu prato, tirem-se-lhe as pranchas de toucinho e toda a gordura; sirva-se com môlho de essencia e um pouco de culí para uma entrada.

Assim mesmo se fazem e servem popetões de perdigotos, de frangos, cordonizes, rôlas, tordos e outros passarinhos.

Pombos com pontas de espargos.

Preparem-se como temos dito, á excepção de que as pontas de espargos deverão ser branqueadas de antemão, afim de se deitarem nos pombos unicamente quando estes tiverem tomado bom sabor para uma entrada.

DAS EMPADAS, TORTAS E TIMBALES.

Fazem-se empadas de muitas fórmas, tanto de peixe, como de carne, e umas servem para entradas, outras para entremeio.

Figados de ave guisados.

Tomem-se os figados inteiros, separem-se-lhes com precaução as veiasinhas biliares ou amargas, lavem-se por alguns minutos em agua fervendo, e deitem-se em uma cassarola com sufficiente quantidade de essencia ou caldo bom, e um copo de optimo vinho branco. Adubem-se depois com um môlho de salsa, cebolinha, alho e pimenta; e no fim de meia hora desengordurem-se para irem á mesa como entrada.

Empadas de pombo.

Depenem-se em agua quente os pombos necessarios, vasem-se, concertem-se com os pés mettidos dentro do corpo, entesem-se, alimpem-se escanhôem-se, refoguem-se em toucinho derretido com túbaras, salsa e cebolinha picada; temperem-se de sal e pimenta, deixem-se esfriar, e no entanto, guarneça-se o fundo da caixa da empada com um picado de vitela; ponhão-se os pombos em cima com uma cebola cravejada, uma capella de salsa e hervas finas: cubrão-se com o mesmo picado, manteiga e pranchas de toucinho; cubra-se com a sua tampa, acabe-se como as precedentes; estando cozido, tire-se a capella, a cebola e as pranchas, escorra-se a gordura, e sirva-se com culí de presunto e de vitela e sumo de limão.

As empadas de patos, frangos, tordos, cordonizes, rôlas e outras aves deste genero, se fazem do mesmo modo.

Timbales de frangos ou pombos.

Untado de manteiga um timbale ou uma cassarola, guarneça-se de massa tenra ou folhado grosso, ponha-se no fundo e por toda a roda um picado á crèma, mettão-se-lhe dentro os frangos ou pombos feitos com um môlho branco, ou com culi pardo, guarnecidos de tubaras, molèjas, fins de alcachofras, tudo ligado e de bom gosto; deixe-se esfriar, e depois de frio, cubra-se com a sua tampa de massa, e metta-se no forno a cozer; estando cozido, abre-se, deite-lhe dentro môlho de essencia, ou qualquer outro que parecer, e sirva-se quente.

Pombos assados nas grelhas.

Tomem-se quatro pombos novos de casta grande e gordos; depois de limpos, chamuscados, e as pernas para dentro, abrão-se pelas costas ou pelo peito, batão-se entre dous pannos com a prancha da cutella, temperem-se de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, azeite bom, folhas de louro e mangericão; deixem-se estar assim duas ou tres horas, para tomarem gosto; polvilhem-se de miolo de pão ralado fino, e ponhão-se a assar sobre as grelhas, pingando-se com a sua marinada; estando assados e de boa côr, sirvão-se com môlho de echalota, ou com um môlho picante.

Fricassé de pombos feito com sangue.

Tomem-se cinco ou seis pombinhos, guarde-se-lhe o sangue, mexendo-se até esfriar, para que se não coalhe; endireitem-se os pombos da mesma fórma que os de compota, e depois de passados pelo lume em uma cassarola com toucinho derretido, sal, pimenta, uma fatia de presunto, uma capella de salsa e uma cebola cravejada, molhem-se com substancia, e liguem-se com um pouco de culi de vitela; estando cozidos, sopre-se-lhes a gordura, passe-se o sangue pela peneira, e deite-se no fricassé, tendo cuidado que não ferva; estando ligado e de bom gosto, concertem-se no seu prato, e sirvão-se quentes para entrada.

Pombinhos em conchas com queijo parmezão.

Tomem-se seis pombinhos, e depois de preparados e direitos, deitem-se em uma cassarola com manteiga fresca, molèja, tubaras e presunto; tudo cortado em pedacinhos, passe-se pelo fogo; molhem-se depois com substancia, e liguem-se com um pouco de culi; estando cozido e reduzido o môlho, deite-se um pouco de queijo parmezão ralado no fundo da concha, ponha-se-lhe em cima o pombo com a sua guarnição, com pouco môlho e queijo ralado por cima; estando assim acabados, mettão-se a côrar no forno e sirvão-se quentes.

Os pombos em conchas podem servir-se por differentes modos; umas conchas poderão servir-se com môlho

branco, outras com culi de camarões, outras com sóssa á Hespanhola, outras com sangue e outras com ostras; emfim, podem-se differençar por infinitos modos, segundo melhor parecer a cada um fazê-los.

Pombos em sol para entrada.

Pegue-se em cinco ou seis pombinhos, e depois de vasados, escanhôados e bem limpos, deixando-se-lhes as azas, pés, cabeças, recheiem-se com um picado á crêma e ponhão-se a cozer entre pranchas de toucinho e hervas finas; molhados com meia canada de leite de vacca já fervido, tempere-se com sal, pimenta inteira, cravo, um pouco de coentro secco, e deixem-se ferver pouco e pouco, tendo o cuidado de os não deixar cozer muito; estando cozidos, faça-se um pólme com farinha, vinho branco, um bocadinho de manteiga clarificada, duas claras de ovo batidas de nevada, molhem-se nelle os pombos, e frijão-se em manteiga de porco; estando fritos e com boa côr, sirvão-se guarnecidos com salsa frita.

Pombos dourados.

Logo que estiverem limpos os pombos, abrindo-se pelas costas, lhes metterão presunto e descaidas, cortado tudo em pedacinhos miudos; feito isto, tornarão a ajustar os pombos, e assentando-os em uma frigideira, lhes deitarão uma colhér de caldo da panella; ponha-se ao lume a cozer de vagar, juntamente com a tampa de brasas por cima, e estando cozidos, se untarão por cima com uma gemma de ovo; poem-se sobre sôpa dourada, e assim se mandão á mesa.

N. B. Deste modo se fazem rôlas e frangos.

Pombos de D. Fernando.

Depois de assados os pombos, se afogará um pequeno pedaço de toucinho com uma pouca de manteiga, todas as especies, cheiros, vinho branco, um gole de vinagre, agraço inteiro, se o houver, e quando não, sumo de limão, para que fique appettitoso; estando temperado, ponhão-se os pombos sobre fatias de pão, e lance-se por cima o môlho; assim vai á mesa.

Pombos de salsa negra.

Uns pombos novos, meio fritos, em toucinho derretido, tirando-se fóra os pombos, em o mesmo toucinho frigirão uma pequena cebola e salsa picada; estando frita, a lançarão em uma tigela, com uma pequena quantidade de salsa frita, todos os adubos pretos, um gole de vinho branco, outro de vinagre; pondo os pombos por cima, acabarão de cozê-los neste môlho, o qual se fará mais grosso com uma pequena quantidade de farinha de trigo bem parda; e põe-se sobre fatias, e assim vai á mesa.

N. B. Deste modo se fazem frangos.

Pombos recheiados.

Depois de abertos os pombos pelas costas, peitos e pernas, se recheiaráõ com carneiro mui bem picado e temperado convenientemente; logo os cozeráõ com lume brando em uma tijela baixa, que ha de estar com caldo fervendo; temperão-se com todas as especies, e coalhão-se para que fique o caldo grosso nos pratos com gemmas de ovo, põe-se sobre fatias com sumo de limão e canella por cima.

Assim se recheião frangos, peitinho de carneiro e cabecinha de cabrito.

Pombos enredados.

Entalaráõ dous pombos inteiros em toucinho, e temperados com adubos se irão assando, mettidos no espeto; quando estiverem córados, cobriráõ cada um por si com um pequeno pedaço de folhado portuguez; logo embrulhando-os em uma folha de papel, e atando-os com um cordel, se irão assando outra vez no espeto até se cozer a massa; tire-se-lhes o papel, e quentes mandem-se á mesa.

Deste modo se faz qualquer carne.

Pombos turcos.

Dous pombos depois de limpos, os partiráõ em metades, e afogaráõ em meio arratel de toucinho, e um quartilho de caldo ou agua quente; estando meio cozido, se temperaráõ com todos os adubos; depois se tiraráõ fóra do caldo, e se poráõ em um prato sobre fatias de pão-de-ló, molhadas em meia canada de leite, que ha de estar cozendo *com seis gemmas de ovo e uma pouca de farinha de trigo*, até que fique grosso; entretando que isto se faz, se porão a cozer dous cardos partidos em pequenos bocados, e estando meio cozidos, se tiraráõ da primeira agua, e se acabaráõ de cozer no caldo que ficou dos pombos, e juntamente se temperaráõ com todos os adubos; logo se comporão os pombos no prato, encamando-os com cardo, e lhes deitaráõ por cima leite cozido; córão-se no forno com lume por baixo e por cima, e depois de córados mandão-se á mesa.

Pombos á Delfina.

Devem os pombinhos ter ainda pennugem, e depois de sangrados, escanhôados e limpos, emborcão-se com os pés por dentro do corpo, entesão-se em agua quente, cozem-se depois entre pranchas de toucinho, duas rodas de limão sem casca e uma capella de salsa; estando cozidos, servem-se todos guarnecidos de molejas de vitela, lardeadas de toucinho fino, e giaçados com o fricandó, com o môlho de essencia e sumo de limão.

Outras vezes servem-se com môlho á rainha, culi verde, culi de camarões ou qualquer outro.

Torta de pombos e nata.

Picada a carne de quatro pombos assados, misture-se com seis tigelas de nata, doze gemmas de ovo, meio arratel de assucar, cravo e canella; logo faça-se a torta tomando a massa com agua e sal, sovando-a muito bem, fazendo o folhado francez ou o que quizerem; lavrada que seja muito bem, cozão-a em lume brando com o picado e mistura dentro, e mande-se á mesa.

DAS RÔLAS, CODORNIZES E TORDOS.

Estas aves são de especie de pombo, porém muito mais delicadas; quando são novas, sovadas e gordas, são deliciosas; servem para pratos de assados ordinariamente; para isto, depois de depennadas, vasadas e entesadas, mettem-se em um espetinho, cobertas com uma folha de parra, e pranchas de toucinho, amarrão-se a outro espeto e assão-se; estando de boa côr, servem com limão ou laranja azeda.

Umas e outras são de arribação.

Rôlas e codornizes com louro.

Depois de chamuscadas e vasadas, recheiem-se com um picado feito com os seus mesmos figados, toucinho raspado, salsa, cebolinha picada, duas gemmas de ovo, e temperado com sal e pimenta; depois de recheiadas, mettão-se em um espetinho cobertas com pranchas de toucinho e folhas de papel; estando assadas, servem-se com culi de presunto, e seis folhas de louro fervidas primeiro em agua com sumo de laranja azeda.

Tambem se podem abrir pelas costas, e passando-as pelo fogo em uma cassarola com toucinho derretido, sal, pimenta, salsa e cebolinha pisada; depois de assim refogadas tirão-se, cobrem-se de pão ralado fino, assão-se nas grelhas por ambas as bandas, e servem-se com môlho de echalotas e sumo de laranja ou de limão.

Rôlas e codornizes á Italiana.

Depois de limpas as rôlas ou codornizes, abrão-se pelas costas, marinem-se em azeite bom, folhas de louro, mangericão inteiro, algumas fatias de presunto, cortado bem delgado e bem quadrado, sumo de limão, sal e pimenta; um quarto de hora antes de servirem-se, passão-se pelo lume em uma cassarola com a mesma marinada; depois de assim passadas, tirem-se fóra, concertem-se no seu prato, deite-se na cassarola um dente de alho, uma gotta de vinho branco, substancia e um pouco de culi; reduza-se, e estando de bom gosto, passe-se pela peneira, deite-se por cima das codornizes ou rôlas, e sirva-se com sumo de limão.

Rôlas e codornizes com presunto.

Tomem-se as rôlas ou codornizes que fôrem necessarias, e que sejão gordas; depois de limpas, entesadas e preparadas, assem-se n'um espeto coberto de pranchas de *toucinho e folhas de papel*; estando assadas, poem-se a assar meia duzia de fatias de presunto com manteiga, que não seja salgada, e de boa qualidade; córado o presunto de ambos os lados, tire-se fóra, deite-se no que ficar no fundo da cassarola dous dentes de alho machucados, uma folha de louro, uma gotta de vinagre e uma gotta de vinho branco, e um pouco de culi; tempere-se com pimenta e sal, se precisar delle; deixe-se ferver um pouco, passe-se pela peneira, deite-se por cima das rôlas ou codornizes, e sirva-se.

Tordos guisados.

Tome-se uma duzia de tordos, depennem-se, chamusquem-se, endireitem-se, mettendo-lhes as pernas dentro do corpo, esfreguem-se com toucinho derretido, polvilhem-se depois com farinha de trigo em uma cassarola com vinho branco, sal, pimenta, uma capella com cebolinha, hervas finas e dous cravos da India; ponha-se a ferver pouco e pouco; estando cozidos e ligados com uma pouca de essencia, sirvão-se com sumo de limão.

Tambem se servem com azeitonas.

Rôlas assadas nas grelhas com hervas finas.

Limpas muito bem as rôlas, e as pernas mettidas dentro do corpo, abrão-se pelas costas, batão-se com a prancha da cutella, passem-se em uma cassarola por instante pelo fogo com azeite e bom toucinho derretido, e toda a qualidade de hervas finas, sal e pimenta; deixem-se esfriar, e depois de frias, cubrão-se de pão ralado fino, pinguem-se com o que fica na cassarola, ponhão-se a assar nas grelhas, e depois de assadas, sirvão-se com sôssa de echalota e sumo de limão.

Rôlas em cassarola para uma entrada.

Limpas, e as pernas para dentro, abrão-se não muito, pelas costas, e recheiem-se com um picado de figados de gallinha gordos; depois, cubrão o fundo de uma cassarola de pranchas de presunto, temperado como se costuma, mettão-se dentro, e cubrão-se com outras pranchas, como as que se puzerão por baixo; metta-se a suar em lume brando por espaço de duas horas; estando assim cozidas, tirem-se fóra, deitem na mesma cassarola uma gotta de caldo, ponha-se a ferver um instante, passe-se depois pela peneira, sopre-se-lhe a gordura, e reduza-se; estando reduzido, mettão-lhe dentro as rôlas, com os peitos para baixo; sendo de boa côr, concertem-as no seu prato, deitem depois uma pouca de essencia no que ficar no fundo da cassarola, deitem-o depois por cima das rôlas, e sirvão-se com sumo de limão.

Rôlas com repolho para uma entrada.

Entese-se um repolho em agua quente, esprema-se mui bem, e ponha-se a cozer em uma cassarola bem estanhada, com um bocado de toucinho magro tambem engrolado; umo duzia de rôlas bem limpas, entesadas em toucinho derretido; deitem-lhes um pouco de caldo e um pouco do fundo da bréza, uma capella e uma cebola cravejada; estando tudo cozido, escorra-se a gordura; arrumem-se no seu prato, e sirvão-se com essencia de presunto de bom gosto por cima.

Da mesma sorte se podem servir ádens, perdizes, pombos, e toda a qualidade de caça, por mais velha e dura que seja.

Rôlas em gratém para uma entrada.

Depennadas, limpas e empernadas, abrão-se alguma cousa pelas costas, e enchão-se com picado de figados gordos, em que deve dominar o folho ou funcho; ponhão-se a cozer em uma boa bréza secca; depois estendão no fundo do prato que ha de servir, um pouco do mesmo picado, e ponha-se sobre lume brando; estando pegado, escorra-se-lhe a gordura, concertem-se em cima as rôlas, com sóssa á Hespanhola por cima.

Do mesmo modo se prepárão: pombos, frangos, cochichos, costellas de vitela, etc.

DAS PERDIZES.

Ha tres castas de perdizes, vermelhas, cinzentas e brancas; estas só se achão nos montes Alpes e Pyrenêos; têm os pés calçados como os das lebres, são cobertas de pennas brancas como jaspe, excepto as do pescoço, que são salpicadas de manchas pretas, e os bicos tambem são pretos; as outras são genericas, e todas se compoem com pouca differença.

Perdizes velhas, feitas em bréza com differentes guarnições.

Depois das perdizes depennadas, vasadas, com as pernas mettidas dentro do corpo, e entesadas, lardèem-se de toutinho grosso, temperado de sal, pimenta, hervas finas e especies finas; depois guarneça-se o fundo de uma panella de pranchas de toucinho e pranchas de vacca, algumas raizes e rodas de cebola; mettão-se-lhe dentro as perdizes bem arrumadas com os peitos para baixo, e temperem-se de sal, pimenta inteira, alguns dentes de alho, folhas de louro, e cravos tambem inteiros; cubrão-se depois com pranchas de vacca e de toucinho, cubra-se a panella com a sua tampa, e ponhão-se a cozer pouco e pouco entre brazas; estando cozidas, tirem-se fóra e sirvão-se com o ragú de legumes e raizes que lhes fôrem mais convenientes.

Tambem se servem em terrinas, com culi de lentilhas ou com repolhos.

Serve-se mais com ragú de castanhas, de azeitonas, de túbaras ou de talhos de cardo.

Servem-se ainda mais para empadas quentes e frias; e cozidas na panella, servem para guarnecer sôpas.

Perdiz estufada.

Pegai n'uma perdiz morta e arranjai-a como se costuma. Depois de bem lavada, envolvei-lhe o peito com duas fatias de toucinho apertado em fios de linhas. Guarnecei o fundo de uma pequena cassarola com outras fatias de toucinho, e ponde-lhe a perdiz em cima de ventre para baixo. Ajuntai-lhe uma quarta de carne de boi sem gordura, uns pedaços de cenoura, uma peneira de aipo, um ramo de cheiros sortido, duas pitadas de coentro, um cravinho da India, um pó de pimenta, uma boa colhér de cozinha de caldo da sôpa, e um copo de vinho branco; cobri e deixai cozer hora e meia. Depois deste tempo fazei n'outra cassarola um embammata louro com uma colhér de manteiga e outra de farinha; molhai-o com o caldo da perdiz passado no passador; mettei-lhe esta dentro, tirai-lhe a gordura, deixai apurar, e servi-a neste môlho guarnecida com as fatias de toucinho.

Perdizes com couves para uma entrada.

Tome-se uma couve de tamanho razoavel, e branqueie-se em agua fervendo. Depois de escorrida e secca, esprema-se toda a agua que ella contiver, e atem-se as duas partes da mesma couve com duas perdizes bem limpas, torcendo-se-lhes os pés, e lardeando-se. Ponhão-se no fundo de uma cassarola algumas lascas de toucinho, com dous miolos, seis salchichas, duas cenouras, duas cebolas, e tempere-se de sal e pimenta; coza-se a fogo lento com novas lascas de toucinho. Depois de tudo cozido, tire-se a couve partindo-se, para que não sáia todo o caldo, e ponhão-se as perdizes com a couve partida em tiras. Colloque-se sobre cada uma dellas meia salchicha, um bocadinho de toucinho e outro de miolos cortados e cenouras, ordenadas da mesma maneira. Passe-se o cozido, e sirva-se em cima das couves.

Perdizes novas e perdigotos.

Para se distinguirem as perdizes novas das velhas, devem ter a primeira penna das azas aguda, e com uma malha branca no fim; depois de mortificadas dous ou tres dias, limpem-se, lardêem-se, ou cubrão se com pranchas de toucinho, mettão-se no espeto embrulhadas em papel manteigado, e ponhão-se a assar; depois de assadas e de boa côr, servem-se para prato de assado.

Querendo servir-se dellas para uma entrada, ou para prato de guisado, depois de chamuscadas e vasadas, faça-se um

picado dos seus mesmos figados, toucinho raspado, pouco sal, pimenta, salsa e cebolinha picada; depois de recheiadas e atadas com os pés sobre o peito, entesem-se em manteiga de porco, com algumas rodas de limão sem casca; entesadas que sejão, tirem-se, cubrão-se de pranchas de toucinho e papel manteigado, atravessem-se pelas côxas em um espetinho, atem-se a outro espeto grande, e ponhão-se a assar; depois sirvão-se com qualquer mòlho ou guarnição que parecer, como são:

Mòlho á Hespanhola.
— de laranjas azedas.
— de echalotas.
— de funcho.
Ragús de azeitonas.
— de túbaras.
— de morilhas.
— de enxovas á Provençal.

Picado de perdigotos.

Preparem-se os perdigotos assados, tirando-se-lhes as membranas e tendões. Piquem-se-lhes as carnes mui miudamente, refeguem-se n'uma cassarola com manteiga, cogumelos, salsa e alhos, e ajunte-se-lhe caldo e vinho branco. Ponha-se este mòlho no picadinho, e coza-se tudo sem ferver. Vai para a mesa com côdeas de pão; e serve para uma entrada.

Perdigotos em papilhota.

Depois de vasados e chamuscados tres ou quatro perdigotos, com as pernas mettidas dentro do corpo, achatem-se entre dous pannos com a prancha da cutella, e marinem-se em azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinha, túbaras, meio dente de alho, tudo picado fino; depois de marinado duas ou tres horas, para tomarem gosto, embrulhe-se cada um em meia folha de papel, com os mesmos temperos, e ponha-se a assar nas grelhas em lume brando, de fórma que não queime o papel; estando assados de ambas as bandas, sirvão-se embrulhados no mesmo papel.

Outros perdigotos em papel.

Divididos os perdigotos pelo meio, e salpicados com salsa e manteiga, ponhão-se a meio cozer; retirem-se, e coza-se o que ficar em manteiga, cogumelos, cenouras e salsa picada, salpicando-se com farinha, e deitando-se-lhes caldo e vinho branco. Quando tudo estiver reduzido, lance-se sobre os perdigotos, e cubra-se cada uma das duas metades com lascas delgadas de toucinho, e por cima ponha-se-lhes um papel untado de manteiga, e assem-se na grelha a fogo lento. Serve tambem para uma entrada.

Ancas de perdigotos.

Coza-se um pouco de toucinho em bocadinhos, e depois

de retirado, misture-se uma colhér de farinha de trigo com manteiga, na qual se refogaráõ as ancas dos perdigotos, deitando-se-lhes vinho branco e caldo. Ajuntem-se-lhes cogumelos, cebolas fritas, castanhas cozidas, e salchichas cozidas em tres pedaços e sem pelle. Coza-se tudo a fogo lento; reduza-se, desengordure-se, e mande-se á mesa com fatias de pão. Tambem poderá fazer-se com túbaras; e serve para uma entrada.

Perdigotos á ingleza.

Abrão-se os perdigotos desde a rabadilha até ao bucho. Depois de depennados, estripados, chamuscados e limpos, e arranjados os pés, achatem-se com a cutella, e deitem-se em adubo de azeite; passem para a grelha e assem-se a fogo vivo. Servem, com um môlho de pimenta ou outro qualquer, para uma entrada.

Perdigotos por outro modo.

Assados, e depois de tirar-se-lhes o osso do externo e do peito, corte-se-lhes a carne em bocadinhos quadrados, e o mesmo se faça a túbaras e cogumelos que se lhes ajuntaráõ. Coza-se tudo em môlho hespanhol, deitando-se só os pedaços de perdigotos em o momento em que estejão cozidas as túbaras e os cogumelos. Emquanto isto se conceria mantenhão-se quentes, e quando fôrem á mesa, colloque-se a guarnição no ouco dos perdigotos com um môlho; e assim serve para uma entrada.

Perdigotos com túbaras.

Cortem-se as túbaras do tamanho de avelãs, e passem-se em manteiga com cogumelos e especies finas, misturando-se com carne picada e machucada de aves. Enchão-se com esse picadinho os perdigotos, cozão-se e ajuntem-se-lhes um môlho de túbaras.

Salada de perdigotos.

Cozão-se os perdigotos e ponhão-se em um prato, depois de estarem em adubo com olhos de alface cortados em dous ou quatro pedaços, e enchendo-se-lhes os intervallos com pepinitos, ovos, enchovas ou túbaras para guarnecerem o prato; e ao momento de manda-los para a mesa, deite-se-lhes a pimentada do adubo; e servirá para um prato de entremeio.

Empadas de perdizes.

Depois de entesadas em agua duas perdizes, lardêem-se, muito bem com lardos de toucinho, e o que sobrar de meio arratel, tirados os lardos, mui bem salpimentados, pique-se com alguns dentes de alho; amassada a massa com meio arratel de manteiga, fazendo della um bolo grande, ponhão-se nella as perdizes, com o toucinho picado por baixo e por

cima, e duas folhas de louro; fechem a empada com repolego grosso, para que quando se cozer não arrebente; depois de cozida, mande-se á mesa.

Deste modo se faz: coelho, lebre, vitela.

DAS GALLINHOLAS E NARCEJAS.

A gallinhola, a narceja e a tarambola, são passaros de arribação, que grassão dos paizes septentrionaes; todas estas aves se nutrem do succo da terra; para serem boas, devem ser novas e gordas.

Compoem-se de varias maneiras.

A jacutinga, e ainda o macuco e jacú, podem preparar-se do mesmo modo que as gallinholas.

Gallinhola assada.

As gallinholas, narcejas e taramholas, ordinariamente comem-se assadas, as quaes depois de depennadas, e emborcadas com os seus proprios bicos, entesão-se sobre as brasas, e depois de entesadas e escanhôadas, lardeião-se de toucinho fino, ou prancheião-se, e sem se lhes tirar as tripas, assão-se em um espetinho, que se ata a outro espeto grande, e debaixo põe-se fatias de pão, para receberem o pingo, depois de assadas e de boa côr, servem-se guarnecidas, de roda ou por cima, das mesmas fatias, com laranjas azedas.

Gallinhola recheiada.

Aberta pela parte exterior para vasar-se, pique-se todo o seu conteúdo com meia porção de toucinho em tiras finas, e ajuntem-se-lhe salsa, cenouras, sal, pimenta machucada e recheio. Cubra-se toda essa mistura com tiras de toucinho, enfie-se no espeto, e depois de assada sirva-se com as que se seguem.

Gallinhola á paisana.

Depois de assadas, dividão-se em pedaços, e pique-se tudo, excepto as moélas. Ajuntem-se-lhes cenouras, salsa, pimenta, alguma manteiga, e dous copos de vinho branco. Ferva-se tudo, accrescentando-se-lhes um pouco de miolo de pão ralado, e no fim de algum tempo colloquem-se as gallinholas para se requentarem e mandarem-se á mesa.

Gallinholas guisadas para entrada.

Depennadas e chamuscadas as gallinholas, abrão-se pelas costas, para se lhes tirarem as tripas e os figados, e depois destes picados, ajunte-se-lhe toucinho raspado, duas gemmas de ovo, salsa, cebolinha picada, tempere-se com sal, e recheiem-se as gallinholas; depois de recheiadas e cozidas com linhas, para o picado se não vasar, emborquem-se com os seus mesmos bicos, cubrão-se com pranchas de toucinho e papel manteigado, ponhão-se a assar; depois,

tire-se-lhe o papel e toucinho, sirvão-se com o môlho ou guarnição que parecer, como de azeitonas, de enxovas, de alcaparras, etc.

Do mesmo modo se servem as narcejas, etc.

Torrijas de gallinhola.

Pique-se um peito de gallinha (ou o figado e tripas de gallinha, que hão de estar de môlho), com uma quarta de assucar muito bem pisado, canella moída, e quatro gemmas de ovo: depois de picado tudo, ponhão-se umas fatias de pão em uma bacia de farte ou frigideira, com uns pós de farinha de trigo por baixo, e sobre ellas o picado; pondo-se sobre umas brasas, e depois de córadas com a tampa das brasas por cima, tirem-se fóra, e mandem-se á mesa.

GALEIRÕES.

O galeirão é um passaro que quasi sempre vive no mar ou nas lagôas, onde mergulha até ao fundo, para procurar peixes miudos, marisco e outros insectos de que se nutre; e como participa da natureza do peixe, o seu uso é permittido na quaresma.

Preciso se torna que estes passaros, depois de depennados e limpos, se esfreguem com bastante limão, para tirar-lhes a maresia.

Galeirões assados no espeto.

Limpos os galeirões, tiradas as tripas, os pés mettidos por detrás das côxas e atados com barbante, mettem-se no espeto e poem-se a assar, pingando-se com uma calda feita de vinagre, manteiga, sal e pimenta; estando assados, faz-se um môlho com figados dos mesmos galeirões pisados, sal, pimenta, nozmoscada ralada, e um bocado de manteiga; sirva-se com sumo de laranja azeda.

DAS TERRINAS E POPETÕES.

Terrinas reaes.

Limpas, aparadas e entesadas as carnes e aves seguintes, lardêem-se com toucinho mediano e temperado: duas perdizes, duas gallinholas, quatro pombos, dous coelhos, seis codornizes ou rôlas, uns bocados de lombo de vacca, e quatro lombinhos de carneiro; depois de tudo isto lardeado, tempere-se com sal, pimenta, especies e hervas finas; depois, guarneça-se o fundo de uma panella de pranchas de toucinho, ponhão-se-lhe em cima todas as carnes entremeiadas, uma capella de salsa, mangericão e folhas de louro; cubra-se tudo com uma prancha de vacca, e de vitela batidas, e pranchas de toucinho; ponha-se a cozer pouco a pouco entre brasas cinco ou seis horas; estando cozidos, tirem-se os bocados dos lombos, e todas as aves; ponhão-se na terrina que ha de servir, e deite-se-lhe por cima um ragú de tubaras, mosserôes, molejas e custas,

bem acabado, a que se ajuntará o fundo da bréza, e sirva-se para uma entrada.

Ragú de cristas.

Escaldem, e pellem-se duas duzias de cristas; ponhão-se a cozer em vinho branco; estando cozidas, deitem-se em essencia de presunto; dêm-se nellas quatro fervuras, tirem-se, deite-se-lhe sumo de limão, e sirva como as precedentes.

Todos os ragús de molejas, de ovinhos, cristas, e outros varios cozidos em um branco, molhados em caldo, e ligados com gemmas de ovo, leite e sumo de limão, servem para entremeios.

Ragú de ovinhos e grãos de gallo.

Entese-se em agua quente um pratinho de grãos de gallo e de ovinhos de gallinha; deitem-se depois de entesados, em agua fria, tirem-se-lhe as pelles, deitem-se em uma essencia de presunto, e deixem-se ferver nella um instante em tendo bom gosto, tire-se do lume, deite-se-lhe sumo de um limão, e sirva para guarnição.

Guisado particularissimo.

Recheie-se uma boa azeitona com alcaparras e enchova picada, deite-se em adubo de ázeite, e metta-se dentro de qualquer passarinho, cuja delicadeza seja conhecida, e introduza-se este em outro passaro maior. Tome-se logo uma cotovia, á qual se tirarão os pés e a cabeça, para servirem de coberta aos outros passaros. Envolva-se a cotovia em uma lasca de toucinho mui delgada, e metta-se dentro de um tordo, e este será ainda mettido dentro de uma codorniz, esta dentro de uma ave fria; esta n'um pardal, este n'um perdigão, este n'uma gallinhola, esta n'uma cercêta, a qual entrará em uma franga, esta n'um pato, este n'um faisão, o qual se cobrirá com um ganso, e tudo entrará em um pavão, o qual se cobrirá com uma *bétarda*; e se nella, por acaso, ficar algum vazio, recheie-se com cogumelos, raslonhas ou tubaras. Metta-se tudo isso em uma cassarola de sufficiente capacidade, com cebolinhas picadas, cenouras, presunto picado, cravo da India, aipo, um molho de salsa, pimenta contusa, algumas lascas de toucinho, especies, e uma ou duas cabeças de alho. Coza-se esta mistura a fogo continuo por espaço de vinte e quatro horas, ou melhor n'um forno que esteja bastante quente; desengordure-se, e sirva-se em um prato.

Prescindindo de uma complicação como esta, poderá variar-se infinitamente, segundo os lugares e estações, este modo de preparar muitos objectos em um só.

Pasteis de passarinhos.

Afogadas em meio arratel de toucinho duas duzias de passarinhos, com umas talhadinhas de lombo de porco, e

temperados com todos os adubos, picados, ponhão-se a esfriar depois de cozidos. Constão estes pasteis de uma oitava de farinha de trigo com meio arratel de manteiga e duas gemmas de ovo, feitos em massa bem sovada; fazem-se caixinhas, mettendo-se-lhes dentro os passarinhos, poem-se a cozer, e mandão-se á mesa.

Tambem se fazem de gallinhas, frangos, pombos, rôlas, tudo cortado em pequenos.

Pastel quente de caça

Com um punhado de hervas finas, sal e pimenta, frijão-se diversas peças de caça menor. Faça-se depois uma massa espessissima com farinha dura quanto fôr possivel, e colloque-se no meio, em fórma de um prato, a caça, erguendo-se as duas ilhargas da massa, de modo que tudo fique como n'um sacco. Envolva-se a dita massa em um panno limpo, e suspenda-se em meio de uma panella de agua fervendo por espaço de uma hora; tire-se, e abra-se a massa, para se lhe deitar dentro um bom môlho, e então póde servir-se este pastel como entrada.

Passarinhos de varias qualidades.

Come-se no campo uma grande variedade de passarinhos que se apanhão em laços; todos elles são bons quando estão bem gordos. Estripão-se e bardão-se com toucinho; depois assão-se n'um espeto, cousa de um quarto de hora; deixados para outro dia fazem-se de salmi.

Faisão.

Depois de lardeado finamente, envolva-se-lhe a cabeça e as pernas da cauda com um papel, afim de poderem conservar-se, e apresentarem-se na mesa com todos os seus adornos.

Faisão de outro modo.

Lardeado o faisão com tubaras, passem-se outras em manteiga, e temperadas, tirem-se alguns minutos depois, e deixem-se arrefecer, ajuntando-se vinte e cinco ou trinta castanhas assadas. Enchão com tudo isto o corpo da ave, o qual se cobrirá com lascas de vitela ou de carneiro muito finas, sobrepostas com outras de toucinho, e colloque-se em uma vasilha sobre outras lascas. Deite-se sobre tudo isto vinho de Malaga; e quando estiver sufficientemente cozido, retire-se, desengordure-se o cozimento, e ajuntem-se-lhe talhadas de tubaras; engrossando-se o môlho com algumas castanhas machucadas. Serve para uma entrada.

Tordos.

É este um manjar excellente, e bom durante as vindimas. Para se concertarem, envolvão-se em folhas de parras; e como se não destripão, guisão-se como as gallinholas.

Tordos em vinagre.

Depois de tirar-lhes as cabeças e as pernas, ponhão-se na grelha, ou enfiem-se no espeto, de modo que fiquem meio tostados, para se acabarem de temperar com vinagre condimentado com folhas de louro, e especies finas em sufficiente quantidade. Ponhão-se depois em uma vasilha, e deite-se-lhes em cima salmoura quente, e cubrão-se com uma camada de gordura. Tape-se hermeticamente a vasilha com uma bexiga ou pergaminho, e colloque-se em sitio fresco e á sombra. Os tordos são bons de comer durante todo o anno, preparados deste modo.

Cotovias.

Cobrem-se regularmente estas áves com uma fatia de toucinho, e assão-se no espeto enfileiradas.

Cotovias em papel.

Depois de tirados os ossos ás cotovias, recheião-se com um cozido, no qual se deite figado picado e cogumelos. Faça-se para cada uma ave um taboleiro de papel untado de manteiga, no fundo do qual se ponha o recheio, e sobre elle a cotovia com uma coberta de toucinho, e em cima deste um papel untado de manteiga. Cozão-se deste modo em um fornosinho; e quando fôrem á mesa, desengordurem-se, e deitem-lhes qualquer môlho.

Cotovias por outro modo.

Tirados os ossos e abertas por detrás, rechêem-se, pondo-se n'um prato uma capa do mesmo recheio, e as cotovias em torno. O recheio deve occupar os intervallos, e unicamente se deixará visivel a parte superior do estomago dos passaros até ao meio. Cubrão-se com miolo de pão e fatias, e tudo com lascas de toucinho, e um papel untado de manteiga, para ir ao forno. Quando houverem tomado gosto, tirem-se-lhes as fatias de pão e as lascas de toucinho, desengordure-se, e mande-se para a mesa com cogumelos, ou com o môlho que mais agradar. Serve para uma entrada.

Cotovias por outra fórma.

Preparem-se como já dissemos, refoguem-se em manteiga com cogumelos e salsa picada, ajunte-se-lhe um copo de vinho branco e caldo, e quando tudo começar a ferver, retire-se do fogo e mande-se á mesa com fatias de pão: servirá para uma entrada.

PEIXE.

Dos peixes do mar, dos rios, e mariscos; o que ordinariamente se come: cozido, assado, ou frito.

ADVERTENCIA.

São tantas as entradas que se pódem fazer com as diversas qualidades de pescados, que impossivel se torna enumera-las; diremos comtudo, que ellas compoem-se regularmente de enguias, sáveis, azevias, carpas, arenques, bacalháo, arraia, linguados, barbos, salmões, tencas, bonitos, trutas e rodovalhos.

Parece-nos a proposito, antes de entrarmos nos differentes methodos de preparar os guisados de peixes, explicarmos aos leitores o que se entende por *cozimento de pescados;* e por isso passamos a descrevê-los.

Cozimento branco.

Quando quizerem preparar alguns peixes maiores, deite-se em agua e sal sufficiente quantidade de hervas aromaticas, e ferva-se tudo isso. Passe-se este cozimento pela peneira, ajuntando-se-lhe depois uma terça parte ou metade de leite para se cozer o peixe a fogo moderadissimo.

Cozimento verde.

Ás postas do peixe accrescente-se cebola cortada, cenouras, alhos, salsa, tomilho, alfavaca e sal, e molhe-se tudo com iguaes porções de vinho e agua. O môlho branco só differe deste em razão de se deitar vinho branco ou vinagre em lugar de vinho tinto.

Cozimento de peixe.

Ponha-se ao fogo uma cassarola com uma pouca de manteiga, cenouras, cebolas, aipo, nabos e toda a casta de legumes cortados miudamente. Ajunte-se-lhes o peixe em restos, molhe-se com uma pouca de agua, e quando tudo tiver tomado gosto, accrescente-se-lhe agua fervendo com um môlho de hervas finas e sal, e depois passe-se na peneira, para usos communs.

Cozido simples.

Com agua, vinho branco ou tinto, ou com vinagre concertado com manteiga, sal, especiarias, alecrim, tomilho, louro e especies finas, cozem-se os peixes que são grossos; e depois de frios, deitão-se em uma toalha com algumas dobras, fazendo-se-lhes immediatamente um môlho com azeite e vinagre, ou qualquer outro.

Ha quem diga que deve ferver-se por alguns minutos tudo o que compõe o môlho do peixe, afim de communicar-lhe melhor sabor. Ponha-se-lhe depois o peixe que se ha de preparar, sobretudo se fôr brando e apto a cozer logo.

Agua e sal.

Ferva-se o sal commum em agua, escume-se e retire-se do fogo. Quando a agua tiver embebido o sal, seja qual fôr a sua porção, passe-se para se servirem della quando fôr preciso. O que sobejar de sal ficará no fundo da vasilha.

Adubo cozido.

Este adubo se faz de carne, quando aos mesmos aromas do cozido simples se accrescentar caldo preparado com carne e vinho branco ou tinto, cozendo-se tudo por espaço de uma hora. Será magro, quando em vez de caldo só tenha agua. Póde-se tambem usar de vinagre ou agraço em lugar de caldo.

DO SOLHO.

Este peixe de rios é geralmente grande, e por isso se costuma cozer, depois de partido em postas; é preciso porém advertir que estas postas se devem atar com barbante, a que vulgarmente chamão guita, para não se desfazerem, e ficarem com toda a perfeição.

O essencial da cozedura é que seja metade agua e metade vinho branco o liquido transmittente do calor. Ajunta-se-lhes sal em proporção, pimenta inteira, cravos da India, rodas de cebola, um bocado de manteiga, um ramo sortido de hervas cheirosas, como é a salsa, o tomilho, o loureiro, o mangericão, a mangerona, etc. Deve ferver duas horas coberto para que a evaporação não faça diminuir a calda, e obrigue a accrescenta-la. Serve-se guarnecido de salsa.

Solho assado em hervas finas.

Corta-se em postas da grossura de um dedo; marinem-se por tempo de duas ou tres horas em manteiga derretida, sal, pimentas, hervas finas, salsa e cebolinha picada; cubrão-se depois de pão ralado, e assem se nas grelhas de uma e outra banda, pingando-se de quando em quando com manteiga derretida; em estando assados e com boa côr, sirvão-se com remolada quente ou com môlho picante.

Solho assado no espeto.

Corte-se uma posta de solho do tamanho do prato que ha de servir, lardêe-se com enxovas, e bocados de cirós em filetes, e temperados; ate-se em um espeto e ponha-se a assar, pingando-se com uma marinada feita de caldo de peixe, vinagre, rodas de cebola e de limão, folhas de louro, sal, pimenta e um bocado de manteiga; estando assado, sirva-se para entrada com môlho do restante da marinada, ligado com uma colher de culi e uma pouca de manteiga lavada.

Solho assado para dia de carne.

Lardêe-se de toucinho grosso, temperado como é costume, uma posta grande de solho; marine-se por duas ou tres horas em agua morna, vinagre, sal, pimenta, alguns cravos da India, cebolinha, alhos, salsa, hervas finas e um bocado de manteiga, polvilhada de farinha de trigo; ate-se depois a um espeto, ponha-se a assar, pingando-se com a parte mais gorda da sua marinada; estando assado, sirva-se com qualquer ragu ou môlho de bom gosto.

Solho á maruja.

Corta-se uma posta de solho em tiras delgadas, arrumão-se no fundo de uma cassarola untada primeiro com manteiga; deita-se-lhe em cima salsa, cebolinha, echalota picada, pouco sal e pimenta; em as tiras estando côradas de uma banda, virem-se da outra, e estando cozidas, tirem-se fóra; deita-se na manteiga uma pouca de farinha de trigo, uma gotta de vinho tinto, uma gotta de caldo ou de substancia, uma folha de louro, e deixa-se ferver pouco a pouco um quarto de hora; em estando reduzido e de bom gosto, aquentem-se nelles as tiras do solho, e sem que fervão, sirvão-se guarnecidas com bocados de miolo de pão fritos e passados pelo mesmo môlho.

Solho de fricandó para dia de carne.

Lardêa-se com toucinho fino, e só de uma banda, uma posta de solho da largura de dous dedos e põe-se a cozer em um adubo feito de caldo, vinho branco, sal, pimenta, uma capella de salsa, cebolinho, pouco tomilho, louro, mangericão, tudo atado em um môlho, tres cravos da India, dous dentes de alho e duas talhadas de limão; estando cozida, tire-se fóra, e posta com o lardeado sobre uma giaça de vitela, estando de boa côr, sirva-se com um môlho, ou com a guarnição de hervas ou legumes que parecer.

SAVEL.

O savel é peixe do mar, mas no principio da primavera entra nos rios; quando sahe do mar vem magro, arido e secco, e tem muito máo gosto; mas em se detendo algum tempo em agua doce, cria carne, engorda e toma um gosto

agradavel; e as femeas, antes de desovarem, são melhores que os machos.

Este peixe prepara-se por muitos modos, de que nos artigos seguintes diremos os mais usados.

Savel cozido ao carbuyon.

Escamado, estripado e sem guelras um savel, ponha-se a ferver pouco e pouco em uma calda feita com vinho branco ou tinto, uma gotta de vinagre, pouco sal, pimenta inteira, rodas de cebola, alguns cravos da India, mangericão, um bocado de casca de limão verde e um bocado de manteiga; em estando cozido, sirva-se sobre um guardanapo guarnecido de salsa.

LAMPRÊA.

A lamprêa é peixe do mar, que tambem entra como o savel e outros peixes nos rios de agua doce, no principio da primavera; é pela figura de um eiró grande, e tem a barriga branca e o lombo salpicado de manchas azues e brancas.

Concerta-se por differentes modos.

Lamprêa guisada para uma entrada.

Lavada e sangrada uma lamprêa, guarda-se o sangue; deita-se a lamprêa em agua quente, e depois de escaldada e limada com as costas de uma faca, tira-se-lhe a tripa, corta-se em bocados iguaes, refogão-se por um instante em manteiga com farinha córada; deita-se-lhe um pouco de vinho e uma colhér de caldo; tempera-se de sal, pimenta, noz moscada, uma capella de hervas finas e cebola, com tres cravos; deixe-se ferver pouco e pouco, e em estando cozida e reduzido o môlho, deite-se-lhe o sangue, e depois de ligado, sirva-se quente com sumo de limão.

Lamprêa guisada com môlho doce.

Sangrada, limpa e preparada a lamprêa, como a antecedente, corte-se em bocados, fervão-se em vinho tinto com um bocado de manteiga córada, assucar em pedra, canella e sal; estando cozida, ajunte-se-lhe o sangue mexendo-se, para que não se corte; em se lhe dando uma fervura e estando ligado, sirva-se com sumo de limão.

Lamprêa assada no espeto.

Limpe-se a lamprêa, corte-se em bocados iguaes, marine-se em azeite, com sal, pimenta, especies e hervas finas cortem-se outras tantas fatias de pão, mettão-se alternativamente em um espetinho, amarre-se a outro espeto grande e ponhão-se a assar, pingando-se com manteiga; em estando assada, sirva-se com um môlho doce, ou môlho picante.

EIRÓ OU ENGUIA.

O eiró é peixe de agua doce, da figura de uma cobra; tem a pelle lisa e cinzenta, e prepara-se por muitos modos, como se verá nos artigos seguintes.

Ha no Brasil o *mossum* e a cobra d'agua, que lhe são mui semelhantes e do mesmo sabor; e por conseguinte preparão-se como o eiró.

Eiró de fricandó para dia de carne.

Esfolado e limpo um eiró grande, corte-se-lhe a cabeça e a ponta do rabo; parta-se pelo meio, tirem-se-lhe os lombos, lardêem-se com toucinho fino, fervão-se por um instante em vinho branco, com cebolas em rodas e umas pedras de sal; tirem-se fóra, ponhão-se sobre um caldo de vitela reduzido e quasi em ponto de giaça, com o lardeado para baixo, e acabem-se de cozer pouco a pouco, em estando córados como fricandó, sirvão-se com ragú de legumes á bexaméla ou com qualquer outro môlho, ou com essencia ligada de bom gosto ou conforme parecer,

Enguia assada.

Divida-se em postas de seis pollegadas, e lardeadas com toucinho delgado depois de lançadas em adubo, escorrão-se e enfiem-se no espeto com um bocado de miolo de pão do mesmo tamanho posto entre cada posta de enguia. Vão-se assim assando e untando de manteiga, e quando estiverem promptas, sirvão-se com um môlho de pimenta. Póde tambem não ser lardeada a enguia, e servir-se com um môlho picante.

Eiró frito á basilica.

Desossados os eirós, depois de pellados e limpos, cortem-se em filetes iguaes, deitem-se sobre um pouco de picado á crêma bem ligado e enrolem-se como as polpetas de vitela; atem-se com barbante e ponhão-se a ferver por seis minutos em um adubo com manteiga, vinho branco, hervas finas e sal; depois de ferverem, tirem-se, passem-se duas vezes por ovos batidos e pão ralado fino, e frijão-se em manteiga clarificada; estando fritos e de boa côr, sirvão-se com salsa frita em roda.

Enguias á tartara.

Tire-se-lhes a pelle depois de destripadas, fação-se em postas á vontade, e deitem-se em adubo. Passem-se logo em manteiga e immediatamente em ovos, e frijão-se. Mandão-se á mesa com um môlho simples verde e servem para uma entrada.

Eirós ou enguias marinadas e fritas.

Depois de preparados os eirós como os antecedentes, e cortados em bocados iguaes, marinem-se com vinagre, sal, pimenta, louro, cebolas e sumo de limão, depois de

marinados, por duas ou tres horas, enxuguem-se, esfarinhem-se, frijão-se em manteiga clarificada, e sirvão-se guarnecidos de salsa frita em roda.

Enguias lardeadas.

Lardêem-se as enguias com toucinho delgado em toda a extensão do lombo, e por meio de um barbante banhado, ponhão-se em circulo e colloquem-se em um fornozinho; depois de promptas, mandem-se á mesa com toda a sorte de tempero; póde tambem emmassar-se, e serve para uma entrada.

Pargos, dourados, robalos, corvina e cherne cozidos.

Escamado, limpo, sem tripas nem guelras, qualquer destes peixes, ponha-se a ferver pouco e pouco em uma calda feita de agua, de sorte que o peixe fique coberto, uma canada de vinho branco, meio quartilho de vinagre, temperada de sal, pimenta inteira, cravos da India, cebolas em rodas, uma capella de salsa, hervas finas e um bocado de manteiga; em estando cozidos, tirem-se com uma folha, para não se quebrarem, ponhão-se a escorrer, e sirvão-se depois sobre um guardanapo, guarnecidos com salsa em roda.

Dourados, pargos e robalos assados nas grelhas.

Limpo, preparado e lavado em tres aguas, qualquer destes peixes, enxugue-se em um panno limpo, faz-se-lhe uma incisão de cada banda com a ponta da faca; marinem-se, e temperem-se com sal, pimenta, rodas de cebola e de limão, salsa, louro, e um pouco de vinagre; depois de marinados, assem-se sobre as grelhas com lume brando, pingando-se com a mesma marinada; em estando assados e de boa côr, unão-se com môlho de remolada ou com ragú de ostras, de mexilhões, de camarão, ou outro qualquer.

Pargos ou robalos enrolados.

Escamados e limpos, tirem-se-lhes as espinhas, como aos antecedentes, deixando-lhes porém a cabeça pegada aos dous hombros, e não as querendo deixar, seja um bocado de rabo; sal, pimenta, sumo de limão, endireitem-se em um prato, se fôr de prata, com os filetes cobertos de picado; enrole-se então o peixe de roda da cabeça ou do rabo, que devem ficar no meio; deita-se-lhe por cima manteiga derretida, misturada com gemmas de ovo; cubrão-se de pão ralado fino, pinguem-se, como é de costume, e mettão-se a coser no forno, ou debaixo de uma tampa; em estando cozidos, escorra-se-lhes a gordura, e sirvão-se com culi de camarões ou com outro qualquer.

Todos estes peixes, cortados os lombos em filetes e marinados, se servem cozidos no forno, em caixas de prata ou de papel, com picado por baixo, ou sem elle, segundo parecer.

Pargos e outros peixes á hollandeza.

Preparados os peixes, faça-se uma salmoura de agua e sal, e ponha-se a ferver; em fervendo, metta-se o peixe dentro, e deixe-se continuar a ferver pouco e pouco; em estando cozido, tire-se fóra e sirva-se com môlho de manteiga, uma enxova, alcaparras, salsa, cebolinha picada, pimenta, noz moscada ralada e sumo de limão.

Robalos e tainhas á maruja.

Depois de limpos e preparados quaesquer destes peixes, cortem-se em postas iguaes, arrumem-se em uma cassarola proporcionada, com uma duzia ou duas de cebolas inteiras, meio cozidas em agua e esbrugadas; tempere-se de sal, pimenta, uma capella de salsa, hervas finas e uma cebola cravejada; deita-se-lhe em cima uma calda feita de manteiga e farinha córada, vinho e uma gotta de agua ou caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco; em o peixe estando cozido, e o môlho reduzido, tire-se-lhe a capella e a cebola cravejada, e sirva-se com sumo de laranja ou de limão.

Douradas e robalos com hervas finas.

Estando limpo o peixe, abre-se por qualquer dos lados, desossa-se inteiramente, deixando-lhe sómente a cabeça pegada no lombo, podendo-se deixar inteiros; quando não, podem-se cortar em filetes, sem os separar da cabeça; depois temperem-se e marinem-se com azeite, salsa, echalota, um bocadinho de alho, sal, pimenta, tudo picado, e hervas finas pisadas; guarneça-se então o fundo de uma torteira com manteiga e algumas rodas de cebola; endireite-se o peixe em cima com os seus filetes enrolados em torno da cabeça, que ha de ficar no meio; cubra-se de pão ralado fino, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, passe-se para o prato com geito, e sirva-se com pouco môlho por baixo, e sumo de limão.

Douradas, pargos, e outros peixes á crêma.

Depois de assado nas grelhas qualquer destes peixes, arrume-se ao comprido sobre um plafon com manteiga, e fatias de miolo de pão delgadas por baixo: tire-se-lhe a carne da parte de cima, deixando-lhe a da parte debaixo com a espinha, cabeça e rabo pegado; do que se lhe tirou faz-se um picado, com mais algum bocado de pescada ou de qualquer outro peixe; depois, deite-se em um gral, com o miolo de um vintem de pão ensopado em leite, e pisando-se muito bem, tempere-se com sal, pimenta, noz moscada ralada, salsa, cebolinha e echalotas; ligue-se com sete ou oito gemmas de ovo e umas poucas de claras levantadas; endireite-se este picado sobre o peito, como se estivesse inteiro, cubra-se de miolo de pão ralado, e metta-se a cozer no forno; estando feito e de boa côr, passe-se com geito para o prato em que se ha de servir com culi, e môlho picante por baixo.

Chernes, robalos, dourados, e salmões á Chambôr.

Limpos e preparados quaesquer destes peixes, e tirada de uma só banda a pelle, lardêem-se com toucinho fino, desde a cabeça até ao rabo; rechêem-se depois com um picado á crêma, metta-se-lhe no meio com um salpicão de tubaras e molejas; guarneça-se depois o fundo de uma torteira comprida de pranchas de toucinho e rodas de cebola; ponha-se-lhe o peixe em cima com vinho branco, tempere-se de sal, pimenta, cravos da India, louro, mangericão, e um bocado de manteiga; cubra-se com pranchas de toucinho e folhas de papel, e ponha-se a cozer no forno; em estando cozidos, tirem-se-lhes as pranchas, e depois de côrado, sirva-se com môlho de essencia pouco ligado, e sumo de limão.

SALMÃO.

O salmão é peixe do mar, mas no principio da primavera mette-se nos rios; os melhores são os passados em agua clara e corrente, e devem ser gordos, bem nutridos, e a carne côr de rosa; ordinariamente comem-se á corbuyon, cozidos em calda, e de escabeche; estando em manteiga e hervas finas, e assados nas grelhas, e feitos em postas, servem para empadas, terrinas, e mais pratos, como se verá nos artigos seguintes.

Salmão para uma entrada em dia de carne.

Cortadas as postas da grossura de dous dedos, arrumem-se em uma panella proporcionada, ou cassarola, com pranchas de toucinho, de vitela, de presunto, raizes, cebolas, alguns dentes de alho, hervas finas, sal, pimenta e cravos; deite-se-lhe um pouco de vinho branco, e estufe-se muito bem entre dous fogos de brasas; em estando cozido, sirva-se com caldo do fundo da bréza, ligado com um bocadinho de manteiga lavada, e um pouco de culi.

Sendo para dia de peixe, coza-se em uma calda com manteiga, hervas finas, vinho tinto, e sirva-se com môlho de manteiga, enxovas, salsa e alcaparras.

Postas de salmão em caixa.

Cortem-se duas ou tres postas de salmão da grossura de dous dedos, marinem-se em azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinhas, túbaras, cogumêlos, e um dente de alho, tudo picado muito fino; fação-se depois umas caixas de papel untadas por dentro de manteiga; e pondo-se em cada uma a sua posta de salmão com toda a marinada, assem-se nas grelhas em fogo lento, de uma e outra banda; em estando assados, esprema-se em cima o sumo de um limão, e sirvão-se nas mesmas caixas.

Pescada cozida para entrada.

As pescadas e as pescadinhas comem-se ordinariamente cozidas grandes servem-se inteiras, ou em

postas, e cozem-se em agua, sal e um pouco de vinagre, e servem-se ao natural guarnecidas de salsa; e quando não, com um môlho feito de manteiga lavada, uns pós de farinha, duas gemmas de ovo, salsa, cebolinha picada, enxovas, alcaparras, e meia colhér do mesmo caldo com que se cozer a pescada, e depois de temperada com pimenta e noz moscada, ligue-se ao lume e sirva-se com sumo de limão.

Pescada guizada para entrada.

Abra-se a pescada pelas costas, desde a cabeça até ao rabo, tirem-se-lhe os lombos e marinem-se por espaço de uma hora em vinagre, sal, pimenta, rodas de cebola, e umas poucas de hervas finas; depois enxuguem-se em um panno, enfarinhem-se e frijão-se em manteiga clarificada, ou em azeite bem quente, e lume bem vivo; estando fritas, dá-se-lhe uma leve fervura em um môlho de manteiga, farinha de trigo córada, uma pouca de substancia de peixe, vinho branco, enxovas e alcaparras, temperado com sal, pimenta e uma folha de louro; estando feito, sirvão-se com sumo de limão.

Pescadinhas fritas.

Escamadas as pescadinhas, limpas e bem lavadas, salpicão-se com sal pisado fino; enxugão-se depois, esfarinhão-se e frigem-se em azeite bem quente sobre lume vivo; depois de fritas, servem-se com salsa frita córada.

Do mesmo modo se servem todos os peixes pequenos, tanto do mar como dos rios.

RODOVALHO.

Peixe assim chamado por ser de figura redonda e ser um dos melhores, dos mais gostosos e delicados; de ordinario habita nas margens do mar e nas embocaduras dos rios, onde se nutre de peixes pequenos, se não encontra camarões.

Prepara-se por diversos modos tanto para gordo como para magro, das maneiras seguintes:

Rodovalho ao corbuyon branco.

Depois de limpo pelas guelras, e sem se abrir, um rodovalho, lava-se muito bem, e ferve-se em uma cassarola redonda, com um guardanapo por baixo e uma salmoura de agua e sal; em fervendo nella meia hora pouco e pouco, estando quasi cozido, tire-se a cassarola, ponha-se sobre umas poucas de brasas; deita-se-lhe uma canada de leite quente, deixa-se estar, sem que ferva, meia hora; estando cozido, suspende-se o guardanapo, para que não se quebre, e posto no ponto em que se ha de servir, mande-se á mesa guarnecido de salsa.

Rodovalho para uma entrada em dia de carne.

Escolha-se um rodovalho do tamanho e proporção do prato que ha de servir, e depois de limpo e aparado, lardêe-se com toucinho fino, e se fôr demasiadamente grande, tirem-se-lhe os lombos, e lardêem-se; guarneça-se o fundo de uma torteira com pranchas de toucinho, ponha-se em cima o peixe; tempere-se com pouco sal, rodas de cebola, dous ou tres cravos da India, hervas finas, duas fatias de presunto; cubra-se com outras pranchas de toucinho, e metta-se no forno; depois de estar dentro um pouco de tempo, deita-se-lhe um quartilho de vinho do Reno ou branco, e deixa-se acabar de cozer devagar; estando cozido e de boa côr, sirva-se com môlho á hespanhola e sumo de limão.

LINGOADOS.

O lingoado é um dos melhores e mais delicados peixes que se comem, e pelo bom gosto que tem póde ser chamado a perdiz do mar; estes preparão-se por muitos modos, porque delles se fazem empadas, tortas, timbales, popetões e terrinas; além disto, servem para frigir, e outros diversos guisados.

Lingoado cozido.

Escamado, limpo e preparado que seja um lingoado grande, faça-se-lhe uma incisão pela banda das costas, desde a cabeça até ao rabo, e ponha-se a cozer em uma calda ou em uma salmoura, com os outros peixes, e deixe-se a ferver pouco e pouco; em estando cozido, sirvão-se com môlho á hollandeza, ou quando não, coma-se com môlho de azeite bom, vinagre, pimenta e sal.

Lingoados feitos com vinho branco.

Limpos e preparados os lingoados, cortem-lhes a cabeça e o rabo, lavem-se, aparem-se e arrumem-se depois em uma cassarola, ou inteiros, ou em postas, com sal, pimenta, uma cebola cravejada, uma capella de salsa, hervas finas, meia duzia de cebolinhas verdes, uma roda de limão, um bocado de manteiga, um quartilho de vinho branco, e um pouco de caldo, e ponha-se a ferver em uma fornalha bem acesa; depois de cozidos, liguem-se com uma pouca de côdea de pão ralada fina, e um bocado de manteiga lavada, e sirvão-se depois de ligados com pouco môlho e sumo de limão ou de laranja azeda.

Lingoados fritos para prato de assado.

Depois de escamados, limpos e bem lavados os lingoados salpiquem-se com sal moído bem fino, abrão-se depois pelas costas com a ponta da faca, desde a cabeça até ao rabo, enxuguem-se muito bem em um panno, enfarinhem-se e frijão-se em manteiga clarificada, ou em azeite bem quente;

estando fritos e com boa côr, sirvão-se guarnecidos de salsa frita.

Lingoados em polpetas e fritos.

Preparados dous ou tres lingoados, tirão-se-lhes os filetes, cobrem-se com um pouco de picado bem ligado, e depois de enrolados e atados, arrumão-se em uma cassarola pequena com manteiga por baixo, quatro rodas de cebola, uma gotta de vinho branco, sal, pimenta e hervas finas; cobre-se com papel manteigado, e poem-se a ferver meia hora com fogo por baixo e por cima; tirão-se, passão-se duas vezes por ovos cobertos de pão ralado, frigem-se em manteiga clarificada, e servem-se depois de promptos, com salsa frita em roda.

Lingoados recheiados para dia de peixe.

Preparados os lingoados, cortão-se-lhes a cabeça e a ponta do rabo, abrem-se pelo meio, tira-se-lhes a espinha, deitão-se em um torteira, com manteiga e rodas de cebola por baixo, rechêem-se com um picado á crêma fino e bem ligado, pinguem-se com manteiga clarificada e gemmas de ovo; tudo misturado, mettão-se no forno a cozer, ou debaixo da tampa de uma torteira; feitos de boa côr, sirvão-se com um môlho de culi de enxovas e sumo de laranja azeda.

Lingoados recheiados para dia de carne.

Preparados e sem espinha dous ou tres lingoados, como acima fica dito, guarnece-se o fundo de uma torteira com pranchas de toucinho, rodas de cebola, e algumas fatias de presunto, e postos os lingoados sobre tudo isto, rechêem-se com um picado feito de peitos de capão, lombos de peixe assado, ubres de vitela cozidos, toucinho, gordura de vacca, tudo temperado e ligado com miolo de pão ensopado em leite, e gemmas de ovo; estando recheiados, cubrão-se de miolo de pão ralado, e mettão-se a cozer no forno; depois de cozidos e córados, sirvão-se com môlho á hespanhola ou môlho de essencia claro, com sumo de limão.

Salmonete, vezugos, gorazes e cachuchos.

O salmonete é peixe do mar e muito estimado, porém é melhor de inverno que de verão; e os pescados entre rochedos são melhores que os que se pescão nas embocaduras dos rios, porque estes tomão o gosto da maresia e sabem a lôdo.

Todos estes peixes podem ser cozidos, e comem-se com qualquer môlho.

Salmonetes assados.

Tiradas as guelras e as tripas aos salmonetes e muito bem lavados, corte-se-lhes a ponta do rabo, enxuguem-se em um panno limpo, salpiquem-se, molhem-se em

manteiga derretida, e ponhão-se a assar sobre as grelhas; assados que sejão de uma e outra banda com fogo moderado e de boa côr, servem-se com um môlho feito de seus proprios figados, azeite bom, sal, pimenta, e sumo de limão ou de laranja azeda.

Tambem póde-se em outras occasiões, depois de assados os salmonetes, escama-los, e servi-los com môlho de manteiga, com enxovas, a que se póde ajuntar meia colhér de culi de camarões ou qualquer outro que parecer.

Sarda assada.

Tirada a tripa, e lavada muito bem a sarda, corta-se-lhe a cabeça e a ponta do rabo, abre-se pelas costas, e marina-se em azeite, sal e pimenta; depois deita-se a assar nas grelhas; assa-se muito bem, põe-se no prato em que se ha de servir, abre-se, tira-se-lhe a espinha, e serve-se com môlho de manteiga e alcaparras.

Tambem se podem servir com môlho de manteiga queimada e salsa frita.

Sardinhas fritas sem espinha e com olhos.

Preparadas e lavadas as sardinhas, dê-se-lhes um golpe circular ao pé do rabo, corte-se-lhes a cabeça, comprimão-se as sardinhas e puxem-lhes pela espinha, que facilmente cahirá. Deitem-se em uma vasilha com o competente sal, e quando as quizerem frigir em azeite ou banha de porco, passem-as por um pôlme grosso feito de ovos batidos com farinha de trigo.

Sardinhas de tigelada.

Refogue-se um pouco uma cebola cortada em rodas, salsa picada, pimenta verde e da India, alho, louro, sal e azeite doce, tudo em uma cassarola. Retire-se do fogo, e acamem-se-lhe as sardinhas, e por cima dellas espremão-lhe limão. Volta tudo ao fogo que será brando, até que tenhão soffrido tres fervuras. Se o caldo estiver muito grosso, ou houver receio de que o peixe pegue, deite-se-lhe uma diminuta quantidade de agua.

Sardinhas com hervas finas.

Escamadas as sardinhas, tiradas as tripas, cortada a cabeça e a ponta do rabo, e muito bem lavadas, marinem-se em azeite, sal, pimenta, alho picado e hervas finas; depois de marinadas, dispoem-se em uma caixa de prata sobre uma pouca de manteiga ou de picado; cobrem-se de pão ralado fino, e mettem-se a cozer no forno; promptas, servem-se com um môlho picante por cima.

Ordinariamente comem-se assadas, fritas e de tigelada.

ARRAIA.

São varias as qualidades que ha de arraias, mas as melhores são as que têm uns espinhos ou púas pelo costado. Os modos de as prepararem são differentes.

Corta-se a arraia em duas metades; tirado o fôle dos figados, estripada e muito bem lavada, ponha-se a ferver cinco ou seis minutos em agua, sal e um pouco de vinagre; depois tire-se-lhe a pelle de uma e outra banda, com as costas de uma faca, apare-se, deite-se no prato, e sirva-se com um môlho ligado de manteiga, alcaparras, enxovas, pimenta e uma gotta de vinagre.

Arraia assada nas grelhas.

Depois de entesadas, pelladas e aparadas duas metades de arraia, derrete-se em uma cassaroia um bocado de manteiga, mette-se-lhe dentro a arraia, tempera-se de sal, pimenta e hervas finas; depois tira-se, cobre-se de pão ralado fino, põe-se a assar sobre as grelhas, pingando-se de quando em quando; assada que seja por uma e outra banda e de boa côr, serve-se com um môlho de remolada ou então com culi de enxovas, e o figado de arraia pisado, e que seja quente e picante.

Arraia de môlho pardo.

Refogue-se em manteiga e farinha côrada, cebola pisada fina, a que se ajuntem duas enxovas; depois deite-se-lhe um copo de vinho branco ou tinto, meia colher de caldo e meia dita de substancia; tempere-se de sal, pimenta, uma capellinha de salsa, uma folha de louro, um raminho de mangericão, e deixe-se ferver um instante; depois mettem-se-lhe dentro duas metades de arraia fritas, com alcaparras inteiras, e serve-se quente com um gole de vinagre ou sumo de limão.

Arraia frita.

Cortada a arraia em postas iguaes, entese-se, pelle-se, e marine-se por duas ou tres horas em agua morna, vinagre, manteiga, hervas finas, sal, pimenta, alhos, cebola em rodas, salsa, cravos da India e um limão em rodas; depois de marinada, tire-se para um peneiro, enxugue-se em um panno, enfarinhe-se, frija-se em manteiga clarificada, e sirva-se depois com salsa frita de roda.

Todas estas metades de arraia, ou sejão cozidas, assadas ou fritas, se servem com môlho de manteiga queimada, fervida com vinagre, sal e pimenta, e salsa frita por cima e de roda.

DO ATUM E DO PEIXE AGULHA.

Estes peixes para serem bons não devem passar de arroba e meia, devem ser novos e gordos, e com carne branca, como a de vitela; ordinariamente, comem-se cortados em postas da grossura de dous dedos, cozidos, assados ou fritos. O atum, cozido em salmoura e enxuto depois, conserva-se em azeite com algumas folhas de louro. O atum e o peixe agulha servem para empadas fritas e quentes, lardeados de toucinho grosso e cozidos entre pranchas de toucinho

e de vitela, hervas finas, adubos, sal, pimenta, uma garrafa de vinho do Rheno ou branco; servem para entradas com môlho e ragús differentes.

Querendo-se usar delles em dia de carne ou em dia de peixe, preparem-se e sirvão-se como ficou dito do solho e do salmão.

Tortinha de atum.

Por cada seis pessoas, tomem-se duas ovas de carpa, bem lavadas, as quaes se branquearão, deixando-se por oito minutos em agua já fervida e levemente salgada. Ajunte-se-lhes um pedaço de atum fresco e uma cabeça de alho cortada miudamente. Piquem-se juntamente as ovas e o atum de modo que fique tudo bem combinado. Deite-se tudo em uma cassarola com uma pouca de manteiga, e refogue-se até derreter a manteiga. Tome-se logo outra manteiga, una-se com salsa e cebolas, e deite-se n'um prato côvo e comprido, rociado com sumo de limão, sobre cinzas quentes. Batão-se doze ovos frescos, as ovas e o atum, mexendo-se tudo até estar bem ligado. A tortinha deve ficar espessa e esponjosa para se comer logo. Para que a dita tortinha fique bem feita, não devem ferver as ovas, nem o atum, aliás ficarião duros. O prato travessa deve aquentar-se antes de receber a torta e o môlho. Deve pôr-se promptamente na mesa, para se não coalhar; e servirá para um entremeio.

Empadas de atum.

Duas postas de atum fresco, depois que estiverem duas horas em conserva de vinho, vinagre e alhos, ponhão-se a assar no forno em uma frigideira com uma pequena quantidade da calda em que esteve e um gole de azeite; e logo que estiver meio cozido, tempere-se de todos os adubos pretos e sumo de limão; faça-se a caixa de uma oitava de farinha de trigo; mettendo-lhe o atum com môlho dentro, ponha-se a cozer e mande-se á mesa.

Deste modo se prepara o peixe agulha.

TRUTA.

Truta é um peixe dos rios, coberto de escamas salpicadas de manchas encarnadas e tem grande agilidade no nadar; as grandes têm muita semelhança com o salmão, e são differentes os modos de as preparar.

Trutas cozidas ao azul.

Põe-se a ferver meia canada de vinagre o mais tinto que puder ser, com sal, pimenta, rodas de cebola, raizes e ramos de salsa, tomilho, louro, mangericão e alguns dentes de alho; depois de ter fervido um pouco de tempo, deite-se assim mesmo quente em cima das trutas (que devem estar sómente sem tripas nem guelras e conservar a escama), em uma cassarola a que se juntará passados

alguns minutos, vinho tinto e agua, de fórma que fiquem cobertas; deixem-se ferver alguns minutos; estando cozidas, sirvão-se sobre um guardanapo dobrado com ramos de salsa em roda.

Todos os peixes grandes, cozidos ao azul, se fazem deste mesmo modo, e se servem sobre guardanapos dobrados, guarnecidos de salsa, por prato de assado.

Trutas á Genebrina para uma entrada.

Escamadas as trutas, sem as guelras e tripas, ficando inteiras, enche-se-lhes o vasio com um bocado de manteiga, misturada com pouco sal, pimenta e hervas finas; mettem-se em uma cassarola, deita-se-lhes uma ou duas garrafas de vinho branco ou tinto, de modo que fiquem as trutas cobertas; tempere-se de sal, pimenta, uma capella de salsa, hervas finas, uma cebola cravejada, um bocado de côdea de pão, e deixa-se ferver com lume forte, até que se lhe pegue o fogo; tanto que a chamma fôr apagando, deite-se no môlho meio arratel de manteiga fresca, mas não toda junta, e sim aos bocados, uns depois dos outros; tirão-se depois as trutas, e estando o môlho reduzido, tire-se-lhe a cebola e a capella, e sirva-se sobre as trutas, com sumo de limão ou de laranja azeda.

Trutas assadas com môlho de enxovas.

Escamadas, limpas e preparadas as trutas, com as suas incisões pelos lados, marinem-se em meio quartilho de azeite bom, com sal, pimenta, salsa, alho, cebolinha, tudo picado; deitem-se em uma torteira, ou em um prato, como se costuma, com toda a sua marinada; cubrão-se de pão ralado fino, e mettão-se a cozer no forno; estando cozidas, sirvão-se com um môlho de enxovas por baixo.

Faz-se este môlho com duas enxovas picadas, meia colhér de culi, e um bom bocado de manteiga fresca, e depois de ligado serve-se com sumo de limão.

Tambem se podem servir assadas nas grelhas e fritas, e com môlhos differentes ou em secco.

Além disso servem para empadas, tortas, ou para o que melhor parecer.

DO MERLUZ OU MERLUZA.

O merluz é o que em portuguez chama-se vulgarmente bacalháo; ordinariamente é de salmoura ou secco; este é o que commumente nos trazem os inglezes; o melhor era o da Terra-Nova; porém hoje vai apparecendo um vindo da Suecia, muito superior em gosto, tamanho e arranjo, pelo seu estado frescal, gosto e barateza; é de todos o mais especial, e applicavel a bons guisados que este peixe fornece.

Bacalháo á provençal.

Escolha-se o bacalháo o mais claro que se puder achar, deite-se de môlho um ou dous dias mudando-se duas ou

tres vezes a agua, escame-se depois e ponha-se ao lume em bastante agua; tanto que levantar fervura, tire-se fóra, abre-se por meia hora, desfaça-se em bocados, tirando-se as espinhas; passe-se, depois de desfeito, pelo fogo com azeite e alhos picados, junte-se-lhe um bocado de manteiga fresca, uma gotta d'agua ou de leite, mexendo-se sempre sobre a fornalha acesa até se ligar; sirva-se quente.

Bacalháo á bexaméla.

Cozido o bacalháo, desfie-se bem miudo, deite-se em uma bexaméla bem acabada e de bom gosto, e se fôr para um prato sómente, deite-se-lhe meia duzia de gemmas de ovo, e um quarto de hora antes que se sirva ajuntem-se-lhe as claras batidas; esfregue-se depois o fundo de um prato com manteiga, deite-se-lhe dentro o bacalháo, e metta-se a cozer no forno, ou debaixo de uma tampa de torteira; em estando levantado e de boa côr, sirva-se quente no mesmo prato.

Bacalháo assado nas grelhas, ou por outros modos.

Se os bacalháos fôrem grandes, cortem-se ao meio; quando não, em varios pedaços; cozem-se, e depois de cozidos, tirem-se para um prato; passem-se depois de escorridos por azeite ou manteiga derretida, cubrão-se de pão ralado, assem-se nas grelhas, e sirvão-se com azeite e sumo de laranja ou limão.

Tambem se corta em postas, e depois de cozido, enfarinha-se, frege-se, e serve-se com um môlho verde ou pardo, com enxovas e alcaparras.

Tambem se faz: mexido com ovos e manteiga; desfeito com manteiga, salsa e cebolinha picada; coberto de pão ralado, e córado no forno; em filetes depois de fritos, serve-se com sóssa Robert; os mesmos filetes, passados por um pólme e fritos, servem-se guarnecidos de salsa frita.

Bacalháo ensopado.

Deite-se de molho o bacalháo por 24 horas; depois ponha-se ao fogo em uma panella com agua e retire-se logo que começar a ferver. Tome-se uma cassarola á parte e deite-se-lhe manteiga, azeite, salsa e alho, e deixe-se diluir tudo a fogo moderado. Limpe-se o bacalháo, faça-se em lascas e deite-se na cassarola a fogo forte, deitando-se-lhe de quando em quando algum azeite, manteiga ou leite; quando estiver espesso, mexa-se a miudo, para reduzir o bacalháo a uma especie de nata. Se quizerem o guisado verde, substituão espinafres machucados á salsa; e servirá para uma entrada.

Bacalháo por outro modo.

Preparado o bacalháo como acima dissemos, refoguem-se em azeite doce, cebolas, salsa, tomates, alhos, vinagre, louro e pimenta do reino e de crumari; deite-se-lhes em

cima o bacalhão; ajunte-se-lhe alguma agua e ensope-se. Póde ser engrossado com farinha e tambem cobrir-se de ovos batidos com salsa mui picadinha e farinha de trigo.

Bacalhão ensopado com quiabos.

Refoguem-se n'uma panella vidrada, com azeite doce, cebolas, salsa, pimenta do reino e crumari, alhos e louro, e depois ajunte-se-lhes o bacalhão já cozido á parte e desfeito em lascas: mexa-se para tomar gosto, e logo após deitem-lhes uma porção de quiabos (*quingombós*) cortados em rodelas mui finas; mexa-se tudo, e ajuntem-lhe pouca agua. Coza-se, e quando estiver a ponto, podem deitar-lhe quanto queirão de azeite de dendê.

Por esta fórma se fazem os camarões, peixes e quaesquer mariscos.

Bacalhão ensopado com camarões.

Este guisado faz-se como dissemos no *bacalhão por outro modo*, accrescentando-se uma porção de camarões, que serão descascados crus; socão-se depois as cabeças, deita-se-lhes agua a ferver, e espremem-se as cascas ou passão-se em uma peneira, para se ajuntar o extracto ao guisado, *em lugar de agua pura*.

Vatapá de bacalhão.

Depois de molhado, aferventa-se o bacalhão em postas, alimpe-se e asse-se um pouco; depois ponha-se a cozer em uma panella e tempere-se com tomates, cebolas, pimenta crumari e todos os temperos de que usamos, e açafrão, menos vinagre, e por ultimo azeite de dendê. Podem-se ajuntar alguns quiabos cortados muito miudamente. Depois de tudo bem cozido, engrosse-se o caldo com farinha de mandioca peneirada e misturada com a farinha de amendoim torrado, na quantidade de dous vintens. Depois de prompto come-se com massa de farinha de arroz, de milho ou de mandioca. A pimenta de crumari deita-se-lhe á vontade de cada um. Por este modo tambem se faz vatapá de qualquer peixe, não assado, de bagres da Laguna assados, de camarões e de toda a qualidade de mariscos.

Bacalhão em almondeguinhas ou bolos.

Depois de demolhado, limpo das espinhas e da pelle, coza-se o bacalhão por pouco tempo, esfarelle-se bem, e bata-se com quantos ovos quizerem em um prato, com salsa picada, cebola frita e esmagada, ajuntando-se-lhe algum assucar ou passas, se o quizerem. Mexa-se tudo, e formem-se as almondegas ou bolos, e frijão-se em banha de porco ou em azeite. Depois de fritas, componhão na mesma frigideira o seguinte molho: deite-se na mesma frigideira alguma cebola, a qual se revolverá com algumas gottas de vinagre: deitando-se-lhes agua morna, se tiverem

sido fritas em azeite, e caldo se o tiverem sido em manteiga; mexa-se tudo e mandem-se assim as almondeguinhas para a mesa.

Nós os Brasileiros e Portuguezes fazemos estas almondegas ou bolos do modo que se segue, que não deixa de ser mais grato ao paladar:

Bolos ou almondegas de bacalhão á Brasileira.

Demolhado o bacalhão, coza-se, e depois limpe-se unicamente das espinhas e desfaça-se; passe depois a um pilão para ficar bem socado; refogue-se em azeite, cebolas, salsa picada miudamente, tomates, alhos bastantes, vinagre, pimenta do reino, louro e pimenta crumari; batão-se os ovos que quizerem, com o bacalhão desfiado; tire-se a cassarola dos temperos do fogo e vão-se misturando aos poucos os ovos e o bacalhão; depois fação-se os bolos ou almondegas, empregando alguma farinha de trigo; passem-se em novos ovos batidos e frijão-se logo em azeite. É deste modo que são mais saborosos.

Bacalhão em pastel.

Pique-se o bacalhão, depois de demolhado e limpo; ajuntem-lhe ovos batidos quantos quizerem, com passas, especiarias e alguns bocados de peras ou limão de conserva. Deite-se essa massa em uma torteira ou fôrma e cozinhe-se a fogo lento. Póde encerrar-se este pastel em duas cobertas de boa massa folhada.

Bacalhão de escabeche.

Demolhado, limpo e escamado o bacalhão, enxugue-se e deite-se na frigideira. Quando tenha adquirido uma côr amarella, tire-se e esfrie-se. Metta-se depois em uma vasilha limpa com tampa e deite-se-lhe meia porção de vinagre, algumas rodas de limão e louro; conservando-se neste môlho por espaço de vinte e quatro horas. Coma-se depois como cada um quizer.

Bacalhão com môlho de avelãs.

Coza-se um pouco do bacalhão dos lombos ou da cauda, em agua, caldo ou vinho branco. Machuquem depois algumas avelãs ou pinhões e ajunte-se-lhe algum açafrão e salsa pisada, uma pequena porção de miolo de pão esfarellado e alho. Dilua-se esta mistura no caldo, ferva-se tudo e vá para a mesa.

Bacalhão cozido á brasileira e á portugueza.

O bacalhão cozido á brasileira leva quiabos, cebolas fendidas, maxixes, gilós e bananas da terra quasi maduras; e come-se com um môlho de azeite, vinagre e pimenta crumari.

O bacalhão cozido á portugueza leva batatas, cebolas fendidas e um môlho de couves, que servem tambem para attrahir o sal. Come-se com um môlho de azeite, vinagre,

alhos e pimenta do reino: e alguns deitão no môlho cebolas crúas picadas miudamente.

TARTARUGA.

A tartaruga é um animal de uma especie particular, mettido em uma concha, manchada de differentes côres; a cabeça e o rabo são como os da cobra, e os pés como os do lagarto. Ha tartaruga do mar, da terra e da agua doce.

Tartaruga de fricassé.

Ponha-se ao lume uma panella com agua, rodas de cebola e hervas finas; em fervendo, mettão-lhe dentro as tartarugas, cortadas as cabeças e os pés; em estando entesadas e de modo que com facilidade se lhes possão separar as conchas, tirem-lhes as carnes, alimpem-se, fação-se em quartos e refoguem-se em manteiga polvilhada, com uma pouca de farinha de trigo; depois deitem-lhe uma gotta de caldo, tempere-se de sal, pimenta e hervas finas. Estando cozidas e ligadas com ovos, salsa picada, sumo de limão, sirvão-se quentes para prato de entrada.

Tartaruga de môlho pardo.

Depois de cozidas e feitas em quartos, passem-se em uma cassarola com manteiga e farinha córada; refoguem-se depois com cebolinha picada; em estando refogadas, deitem-lhes um copo de vinho e uma colhér de substancia, temperem-se como as antecedentes e deixem-se ferver pouco e pouco; estando cozidas e o môlho reduzido e de bom gosto, deitem-lhes umas alcaparras e sirvão-se com sumo de limão.

N. B. Tambem servem para sopas, tortas, terrinas e empadas.

Tartarugas para dia de carne.

Como as tartarugas do mar são ordinariamente grandes, depois de cozidas em agua e sal fazem-se em quartos, alimpão-se, lardêão-se com toucinho temperado com sal, pimenta, salsa, echalotas picadas; depois coze-se em uma bréza entre pranchas de toucinho, pranchas de vacca, hervas finas e uma gotta de vinho branco; em estando cozidas e enxutas, servem-se com um môlho picante ou com ragú de legumes que melhor parecer.

N. B. Podem tambem lardêa-las com toucinho fino, entesar-se em vinho branco e acaba-las como o rodovalho de fricandó, e servir-se com os mesmos môlhos e do mesmo modo.

Escabeche.

Ferva-se em uma tigela um pouco de vinagre destemperado com agua, um pouco de azeite, sal e folhas de louro,

sumo de limão e de lima, e gengibre pisado com as mais especies pretas.

Feito isto, tempere-se do que lhe fôr necessario, provando-se para que não fique forte o escabeche; e sempre se fará a quantidade proporcionada á do peixe para que houver de servir.

Peixe mourisco.

Mettão-se em uma panella duas postas de qualquer peixe, com meio arratel de manteiga, um quartilho de vinho branco, duas cabeças de alho, e todos os adubos inteiros; tapada a panella, e barrada por fóra com massa para que não sáia o bafo, ponha-se a cozer em lume brando; como estiver cozido, deite-se o peixe sobre fatias, e com limão por cima mande-se á mesa.

Deste modo se fazem linguados.

Tainhas ou paratis assados á pescadora.

Tome-se a tainha ou parati grande, lave-se inteiro, e com as escamas, dêm-se-lhes dous lanhos ao correr do lombo um de cada lado, metta-se nelles sal moido, e asse-se o peixe nas brasas ou na grelha. Quando estiver assado, ponha-se no prato, e sirva-se deitando-se-lhe por cima um môlho composto de agua fria, pimenta de crumari, sumo de limão e sal. É muito saboroso.

Peixe frito em manteiga.

Tomaráõ em uma tijela uma pequena porção de manteiga, e a porão a derreter em pouco lume; derretida que seja, vá-se-lhe tirando a escuma, e ficará o sal no fundo; então deite-se a dita manteiga em uma frigideira, onde se ha de frigir o peixe, e preparado este, vai-se frigindo tudo o que quizerem; depois de frito, faça-se-lhe o môlho, pondo-se uma tigela nova, e se irá tirando com uma colhér, para que se não corte a dita manteiga, e deitem-lhe duas ou tres gemmas de ovo, conforme a quantidade do peixe, sumo de limão, e deite-se tudo em cima do peixe, e com alguns ramos de salsa e rodas de limão por cima, mande-se á mesa.

Este môlho se faz tambem para peixe cozido.

Peixe inteiro assado, cozido e frito.

Corta-se um peixe em tres partes, dando-lhe dous golpes, ficando a cabeça sendo uma parte, o meio outra, e o rabo outra; peguem-lhe pela cabeça e pelo rabo, frijão-lhe o meio, e virando-o na mesma fórma, frijão-o da outra banda; depois de frito o meio, assem-lhe o rabo em uma grelha, de uma e outra banda; logo que estiver assado, embrulhem a parte frita e assada em papel, e pegando-lhe com as mãos, cozão-lhe a cabeça em um tacho de agua fervendo. Feito tudo isto, ponha-se o peixe em um prato sobre empada sem tampa, e fação-se tres caixinhas, para que em uma se ponha môlho quente para assado, em outra môlho

frio para cozido, em outra escabeche para frito; logo que estiver feito, mande-se á mesa.

Recheio de peixe.

Picadas duas postas de pescada, sem pelle nem espinhas, ponhão-se a frigir duas cebolas picadas com salsa, e deitem-se na mesma frigideira dous ovos batidos com cheiros, mexendo-se tudo até se coalharem os ovos: misture-se logo tudo isto com a pescada, que está no cepo picada, e picando-a outra vez com mais tres ovos crús e dez réis de pão ralado, tempere-se com todos os adubos, sal, vinagre e limão; logo que estiver temperado este picado, se póde recheiar com elle qualquer peixe que quizerem.

N. B. Com este picado se podem recheiar: ovos, beringelas, cebolas, chicorias, alfaces, couves, nabos, alcachofras.

Tambem delle se fazem: capellas, almondegas, trouxas, e tudo o mais que quizerem, accrescentando ou diminuindo, conforme fôr a quantidade.

Zôrô, Zonzôrô ou Zôrôrô.

Este guisado brasileiro é o mesmo *carurú*, porém feito como este, quiabos cortados em rodas finas, bagres da Laguna, bredos e beldroegas, ou ainda *ora-pro-nobis*, e grelos de abobora, tudo bem aferventado

Torta de peixe.

Pique-se uma pequena quantidade de salsa e cebola muito bem, e ponha-se a afogar; logo que estiver afogada, piquem-se muito bem duas postas de qualquer peixe, e ponha-se a afogar nos mesmos cheiros, com algum vinagre; quando estiver cozido, tempere-se com todos os adubos, deitem-lhe camarões ou ameijoas, ou mexilhões, coalhe-se com quatro gemmas de ovo, e deixe-se para esfriar; faça-se a massa da maneira que quizerem; feita e cozida a torta, mande-se á mesa.

Fatias com peixe.

Piquem-se sobre uma mesa uns filetes de peixe, como eirós, chernes, robalo ou pescada; deite-se em um gral de pedra, tempere-se com sal, salsa, casca de limão, assucar fino, e alguns biscoutos de amendoas doces e amargas; tudo picado e feito em massa, e um bocado de manteiga ligados depois em gemmas de ovo e um bocado de miolo de pão ensopado em leite, corte-se um pão em fatias delgadas, ponhão-se em uma torteira untada de manteiga, e guarneção-se as fatias com o picado, e mettão-se a cozer no forno; em estando cozidas, giacem-se com assucar fino e a pá quente, e sirvão-se para entremeio.

Alluméla de enxovas.

Lavem-se tres duzias de enxovas, abrão-se em duas partes, tirem-se-lhes as espinhas, deitem-se de môlho em

um quartilho de azeite; tirado o sal, deitem-se sobre um panno e enxuguem-se, passem-se por um pólme feito com farinha de trigo, vinho branco, um pouco de azeite, e frijão-se; fritas e de boa côr, sirvão-se quentes para entremeio.

Popetões para dias de magro.

Tire-se toda a carne de uma pescada, de eirós, e de outros peixes bons, tempere-se com sal, pimenta, especies e um pouco de coentro secco, tudo pisado, salsa e cebola, pique-se sobre uma banca muito bem, e depois pise-se com miolo de pão dessecado em leite, e ligue-se com gemmas de ovo; isto feito, guarneça-se uma popeteira de folhas de papel manteigado, deite-se o picado no fundo e de roda; metta-se no meio um ragú de lombos de lingoados e rabos de camarões, cubra-se com o resto do mesmo picado e por cima uma folha de papel manteigado, e mette-se no forno a cozer; estando cozido, tirado o papel, vire-se sobre o prato, tire-se-lhe mais o papel, e sirva-se com culi de camarões, ou com qualquer outro que melhor parecer.

Tambem se fazem popetões com ragú de ostras e de outros mariscos, e de lombos de diversos peixes.

Empadas de lombos ou filetes de lingoados.

Guarneça-se de picado o fundo de uma caixa de empada, ponha-se-lhe em cima os filetes de uns poucos de lingoados fritos, com salsa, echalotas e cogumelos, tudo picado e temperado com sal, pimenta, uma capella de hervas finas, e uma cebolinha cravejada; cubra-se tudo com outro pouco de picado, um bocado de manteiga fresca, e feche-se a empada com a sua tampa de massa; acabe-se como é de costume, e metta-se no forno a cozer; depois de cozida abra-se, tire-se a capella e a cebola, escorra-se-lhe a gordura, e deite-se-lhe um ragú de tubaras e rabos de camarões; bem acabado e de bom gosto, serve-se quente.

As tortas, popetões e timbales acabão-se e servem-se da mesma fórma.

Timbales de enguias e outros peixes.

Tomem-se umas poucas de enguias, por outro nome eirós, cortem-se em bocados, refoguem-se em manteiga e farinha de trigo córada; depois de refogadas, deite-se-lhes uma pouca de substancia e vinho branco; temperem-se de sal, pimenta, cebola cravejada, uma capella de hervas finas e salsa, deixe-se cozer; estando cozidas, ajuntem-se-lhes rabos e culi de camarões; no entanto, guarneça-se uma cassarola por dentro com massa tenra ou de folhado grosso, ponha-se por cima desta um picado de peixe á crema; depois, deitem-se dentro os eirós com todo o seu molho, mas frio; cubrão-se com o mesmo picado, tape-se com a sua tampa de massa, pegada de roda com ovos

batidos, e ponha-se a cozer no forno; estando-o, abra-se, deite-se-lhe dentro um pouco de culí picante e sirva-se quente para uma entrada.

Todos os timbales de peixe, ou seja este em postas, ou em filetes fritos e mettidos em ragús, com suas guarnições differentes e fritos, acabão-se e servem-se como os precedentes.

Enguia á Tartara.

Esfolai, estripai e lavai uma enguia, tirai-lhe a cabeça, cortai-a em postas de quatro pollegadas, e deitai-as n'uma cassarola com meia quarta de manteiga, um dente de alho, cebola e salsa picada, pimenta e sal. Fazei-as estrugir dez minutos, e depois tirai-as, envolvei-as em pão ralado, fazendo-lhe apegar o mais que puder ser. Batei a gemma e a clara de um ovo, molhai nelle as postas sem despegar o pão ralado, até lhe formar uma boa capa, e depois assai-as nas grelhas, virando-as de todos os lados. Servem-se com um môlho de remolada, como o de perú, ou com môlho de mostarda.

Enguia á la poulette.

Limpai e preparai a enguia, como a de cima, e cortai-a em postas de duas pollegadas. Fazei-as branquear em agua a ferver cinco minutos, ajuntando-lhe um gole de vinagre; tirai-as e ponde-as a escorrer. Deitai n'uma cassarola uma colhér de farinha e meia quarta de manteiga; mexei e fazei-a derreter, mas não é preciso, nem é bom que tome côr. Tanto que estiver derretida, ajuntai-lhe um colhér de cozinha de agua a ferver, e tornai a mexer; deitai-lhes um copo de vinho branco, sal, pimenta, um pedaço de toucinho do tamanho do dedo pollegar, o sumo de um limão, um pequeno ramo sortido de cheiros, seis cogumélos partidos em quatro pedaços cada um, deitai-lhe dentro as postas da enguia. Deixai ferver meia hora, desengordurai e deitai-lhes tres gemmas de ovo amassadas fóra do lume.

Caril para qualquer peixe.

Afogadas duas cebolas bem picadas em uma quarta de manteiga de vacca, deitem-lhes uns poucos de camarões ou ameijoas, com leite e uma quarta de amendoas, cozendo-se tudo até que fique um tanto grosso, tempere-se de adubos. Feito isto, coza-se meio arratel de arroz em agua e sal, ponha-se no prato, e sobre elle algumas postas de peixe que quizerem, cozidas em agua; e deite-se por cima o caril.

Deste modo se faz tambem caril para carne, mas não leva marisco.

Outro caril á Asiatica.

Tempere-se qualquer peixe, como dissemos no *caril de gallinha*, mudando-se unicamente a manteiga para azeite

doce; e obter-se-ha um bello caril, como o usão em toda a Asia e Africa Oriental.

Conserva de peixe.

Ponhão-se em conserva de vinho, vinagre, alhos ouregos e sal, duas postas de peixe que quizerem, por espaço de duas horas; tirado o peixe da conserva, assado e posto no prato, fação-lhe um môlho de uma pouca de conserva em que esteve, com um gole de azeite, e deitando-o por cima do peixe, mande-se á mesa.

Esta conserva serve para todos os peixes.

BANQUETE DE PEIXE PARA QUARESMA.

1. Quatro pratos grandes de favas com ovos.
   Vinte pratinhos de cartuxas de ovos com camarões.
2. Quatro pratos de saveis assados.
   Vinte pratinhos de ameijoas de escabeche.
3. Quatro pratos de lingoados recheiados.
   Vinte pratinhos de azevias assadas, com alcaparras e outras hervas.
4. Quatro pratos de cherne ou pargo de conserva.
   Vinte pratinhos de salmonetes ou ovas albardadas.
5. Quatro pratos de tigelada de lingoados ou de qualquer outro peixe.
   Vinte pratos de pastelinhos de marisco.
6. Quatro pratos de cardo de Fernão de Souza.
   Vinte pratinhos de espargos ou alcachofras.
7. Quatro pratos de empadas de lampréas ou de outro qualquer peixe.
   Vinte pratinhos de ciba em gigote.
8. Quatro pratos de tortas de frutas.
   Vinte pratinhos de milicia de amendoas.
9. Quatro pratos de peixe frito.
   Vinte pratinhos de fruta de ciringa.
10. Quatro pratos de pasteis de ovos molles.
    Vinte pratinhos de cidrão assado.

N. B. Este banquete póde modificar-se, accrescentar-se ou diminuir-se da fórma que quizerem.

MARISCOS.

DO MARISCO.

Todas as cousas têm seu tempo proprio, em que a curiosidade e a experiencia descobrio melhores effeitos; estes mesmos se achão no marisco; porque qualquer marisco fóra de seu tempo é menos saboroso e mais damnoso. Esta é a causa por que as lagostas, camarões e ostras são melhores no verão; porém devem ser escolhidos desde a lua nova até a lua cheia, porque então são mais cheios e saborosos.

E notem os leitores que as lagostas têm no lombo uma *tripa* ou veia que é muito damnosa á saude; e por isso deve-se-lhes tirar depois de aferventada. O caramujo ou caracol da pedra (*muricí*) tem igualmente uma veia nas costas (da qual se extrahe, emquanto vivo, uma bella e duradoura tinta para marcar roupas brancas), cuja veia tambem se lhes deve tirar depois do marisco cozido e limpo do casco ou costra com que elle cobre a cabeça; e só depois disto é que este marisco póde ser applicado aos differentes guisados. O *sambagoiá* (especie de ameijoa do Brasil) deve igualmente ser aberto em uma panella posta ao fogo sem agua, e depois de extrahirem-se os mariscos das suas conchas, embebem-se em sumo de limão, mexem-se e lavão-se bem em agua, para deste modo neutralisar-lhes um certo gosto que elles têm, de sarro de cachimbo; feito isto, sirvão-se delles para os guisados. Quanto ás lulas, devem tirar-se-lhes com cuidado as tripas, para que se não derrame o fel, e igual cautela se terá com a extracção dos olhos. Finalmente deve haver o mesmo cuidado com o polvo; e para que este fique bem macio, basta só que se lhe tire, emquanto crú, uma espinha ou cartilagem que elle contém na cabeça.

N. B. Advirto que todas as vezes que dissermos adubos pretos, é cravo, pimenta e canella.

Ragú de mariscos por differentes modos.

Deve-se advertir que sem embargo destes ragús de mariscos servirem para guarnições de entradas, tambem servem para pratos de entremeio, com a metade de uma côdea de pão no meio. Além disto, tambem servem com môlho branco ligado com gemmas de ovo, tanto para dias de carne, como de peixe, com a differença que em lugar de otucinho e culi de carne, suppra a manteiga ou azeite e molhem-se com substancia e culi magros.

LAGOSTINS E CAMARÕES.

Ha duas castas de lagostins e camarões; uns são do mar e outros de agua doce; mas uns e outros têm as mesmas qualidades e são excellentes para sôpas, culis, ragus, saladas e differentes outras guarnições.

Bolinhos de lagosta á moda do Algarve.

Depois de cozida a lagosta, de lhe tirar a tripa e de a lavar muito bem, picai-a grosseiramente com cebola e salsa; ajuntai-lhe miolo de pão ralado e gemmas esmigalhadas de ovo cozido. Ligai tudo isto com alguma farinha e fritai os bolos em manteiga. Servi-os seccos com ramos de salsa ou com molho de pevitada. (São gostosissimos).

Camarões guisados.

Passados os camarões por duas aguas e muito bem limpos, deitem-se por um quarto de hora em agua fervendo com sal por cima, e postos depois dentro, passados e muito bem esburgados os rabos, passem-se pelo lume com manteiga, musserões e tubaras em fatias, uma capella de salsa e hervas finas; deite-se-lhes depois uma gota de caldo de peixe, e deixem-se ferver pouco e pouco; reduzido o molho e de bom gosto, sopre-se-lhe a manteiga, liguem-se com um culi de camarões, e sirvão-se quentes para entremeio.

Camarões com cajús á Brasileira

Cortem-se os cajús em rodellas, áferventem-se, e quando estiverem meio cozidos, retirem-se e escorrão-se. Descasquem então uma porção de camarões, e deitem-se em uma panella, onde se tenha refogado em manteiga, gordura ou azeite, cebolas, tomates, salsa, alhos, louro, pimenta da India e crumari, e por ultimo ajuntem-lhes os cajús. Logo que tudo esteja refogado, e tenha tomado sabor, passe-se para uma frigideira, acame-se muito bem, volte para o fogo, e cubra-se com um batido de ovos. Sirva-se depois.

Palmitada de camarões.

Escolha-se o palmito, corte-se em pedaços, lave-se e coza-se em agua e sal. Descasquem os camarões crús; refoguem á parte em azeite doce ou manteiga todos os temperos, como dissemos nos *camarões com cajús*, deitem-lhes os camarões, e depois os palmitos, tirados com a escumadeira; deixe-se que tudo tome gosto, e deite-se-lhes alguma agua pura e vinagre, para acabar de cozer. Cubra-se tudo então com ovos batidos, e mande-se para a mesa.

Deste modo se fazem *palmitadas* de gallinha ou de outras aves, de peixes ou de mariscos.

Camarões guisados.

Lavai os camarões duas vezes, deitai-os em agua a ferver com o sal preciso por tempo de um quarto de hora; ponde-os no passador para lhe escorrer a agua, e esburgai-os.

Deitai n'uma *cassarola uma pouca de manteiga*, que seja proporcionada aos camarões, com salsa e algum caldo de peixe, ou agua a ferver; ajuntai-lhe tubaras em fatias e mettei-lhe os camarões dentro. Deixai apurar o môlho, tirai a manteiga que sobrenadar, engrossai-o com um restorão de peixe e servi-os quentes.

N. B. Depois de esburgados os camarões podem servir para sôpas, arroz, salada e môlhos. Tambem se podem guisar para dias de carne com toucinho derretido em vez de manteiga, ajuntando-lhe tubaras e salsa

Camarões de salada.

Cozidos e esburgados os rabos dos camarões, temperem-se de sal, pimenta, azeite, vinagre, cebolinhas em rodas e uma pouca de *salsa picada*; *deitem-se no prato com o seu* môlho, concertem-se com geito e sirvão-se guarnecidos de salsa pelo meio.

Querendo-se, tambem se podem servir com môlho de remolada e com mostarda, parecendo.

Ragú de camarões.

Cozidos os camarões e esburgados os rabos, refoguem-se em toucinho derretido, com fatias de tubaras, musserões, e um bocado de presunto; em estando tudo refogado, deite-se-lhe uma colher de substancia, temperem-se, e deixem-se cozer; liguem-se com um pouco de culi de camarões; e acabado e de bom gosto, serve-se para o que se quer.

Camarões á bexaméla.

Limpos e esburgados os rabos dos camarões, cozão-se em bom adubo, feito de vinho branco, manteiga e hervas finas; depois de cozidos, passem-se para uma bexaméla, feita como é de costume e de bom gosto, e postos ao lume a aquentar, liguem-se com duas ou tres gemmas de ovo batidas, sumo de limão, e sirvão-se quentes para entremeio.

Camarões torrados.

Lavem-se os camarões, e aparem-se-lhes um pouco as caudas, as barbas e os ferrões. Deite-se em uma panella azeite doce, cebolas e salsa picada, alho, louro, pimenta da India, e bastante de crumari, sal e vinagre; refogue-se tudo, e depois lancem-lhes em cima os camarões, e deixem-se tostar bem, mexendo-se a miudo. Depois mandem-se á mesa, e, se o quizerem, podem ajuntar-lhes um môlho proprio; mas não serão assim tão saborosos.

Chouriços de lagostas e camarões.

Assadas no forno ou debaixo de brasa tres ou quatro cebolas, piquem-se, pisem-se e misturem-se com banha de porco cortada em pedaços miudinhos; os rabos de meio cento de camarões picados, oito ou dez gemmas de ovo, duas colhéres de culi dos mesmos camarões; posto sobre

o lume, e mexendo sempre, temperado de sal, pimenta, salsa picada, hervas finas e especies finas, tire-se em principiando a ligar-se, sem que ferva, e de bom gosto, enchão-se as tripas como se tem dito e cozão-se em vinho branco, tendo cuidado de pica-las com uma agulha, para que não arrebentem (advertencia que se deve ter em todos os mais); em esfriando, assem-se sobre as grelhas com papel por baixo, e sirvão-se em pratos pequenos com filetes de miolo de pão entremeados e laranja azeda.

Polvo, lagostas, ostras e lulas.

Pescadas as lagostas, atem-se com um barbante, deitem-se em agua fervendo e sal, deixem-se cozer meia hora, tirem-se depois para fóra, deixem-se esfriar, abrão-se, *tire-se-lhes a tripa, e sirvão-se sobre um guardanapo*, guarnecidas de salsa.

Polvo ensopado.

Depois de cozido o polvo em agua e sal, corta-se em pedaços, e ensopa-se com todos os temperos, segundo o gosto brasileiro ou europêo.

Polvo em salada.

Cozido o polvo como acima dissemos, e cortado em bocados miudos, tempere-se como salada, e mande se á mesa.

Lulas em saladas ou ensopadas.

As lulas preparão-se da mesma fórma que o polvo.

Lulas recheiadas.

Limpas as lulas, mas não abertas, aferventem-se; e depois enchão-se com um recheio feito á parte em azeite doce com camarões picados, cebolas, tomates, salsa, louro, alhos, pimenta da India e de crumari, e alguma agua, vinagre e sal; cobrem-se as lulas, depois de cheias, com as suas cabeças, e cozem-se com agulha e linha, e vão assim a frigir em azeite. Depois deitão-se em um môlho preparado com todos os temperos que aqui notamos e vinagre. Por este mesmo modo se recheião os peixes.

Lagostas guisadas.

Depois de cozidas as lagostas, ponhão-se a esfriar, abrão-se, tire-se-lhes a tripa do rabo, cortem-se em filetes iguaes, refoguem-se em manteiga com salsa, cebolinha e tubaras, tudo picado; deite-se-lhes, depois de refogadas, meio quartilho de vinho branco, meia colhér de culi, um dente de alho, uma gotta de azeite, e deixe-se ferver tudo pouco e pouco; em o môlho estando reduzido e de bom gosto, sirvão-se quentes com sumo de limão.

Tambem se servem com môlho branco e com môlho dos fricassés.

Ostras ao Natal.

Lavadas e abertas as ostras, aparão-se, e servem-se assim mesmo cruas nas suas conchas, com pimenta e limão.

Tambem se comem abertas sobre as grelhas com fogo debaixo e a pá quente.

Ostras em conchas, assadas nas grelhas.

Abertas as ostras, e aparadas pelos contornos, tempera-se cada uma com pimenta, salsa picada, azeite ou manteiga derretida; polvilhão-se com côdea de pão ralado fino, assão-se sobre as grelhas, córão-se com uma pá de ferro quente, e servem-se com sumo de limão.

Ostras de cassarola.

Abertas e deitadas com a sua propria agua em uma cassarola, poem-se ao lume, e antes que fervão, tirem-se fóra, aparem-se, arrumem-se em um prato com manteiga lavada no fundo, meio dente de alho, salsa picada bem miuda, pimenta, e uma ou duas colherinhas de vinho branco. cubrão-se com outro bocado de manteiga e de pão ralado fino; mettão-se no forno ou debaixo de uma tampa; em estando cozidas e córadas, sirvão-se para um prato de entremeio.

Ostras de comadre.

Entesadas as ostras, sem que fervão, ponhão-se a escorrer em um peneiro; depois, piquem-se bem miudas, deitem-se em um gral de pedra, pisem-se com miolo de pão fervido em leite, salsa, enxovas e cebolinha, tudo picado primeiro, um bocado de manteiga lavada, pouco sal, pimenta e noz moscada; ligue-se com algumas gemmas de ovo, e com este apparelho se enchem as mesmas cascas, cobrem-se de miolo de pão ralado fino, e mettem-se a cozer no forno; estando córadas, servem-se para entremeio.

Ostras em conchas de romeiro.

Faça-se um picado de ostras misturado com um bocado de peixe, pelo mesmo modo que o antecedente, e depois de pisado e temperado da mesma sorte, guarnece-se com elle o fundo e rodas de umas conxas de peregrino, pondo-se-lhe no meio duas ou tres ostras temperadas com hervas finas e manteiga; cubrão-se, como por baixo, com o mesmo picado, e por cima deste miolo de pão ralado fino; mettão-se a cozer no forno, e em estando muito bem córadas, sirvão-se para prato de entremeio.

Ostras com queijo parmezão.

Guarneça-se o fundo de um prato de manteiga lavada, ponhão-se-lhe em cima as ostras polvilhadas de pimenta e salsa picada, deite-se-lhe meio copo de vinho branco,

cubrão-se com outro bocado de manteiga e queijo parmezão ralado, mettão-se a cozer no forno, e em estando cozidas, sirvão-se para entremeio, como as antecedentes.

Bolinhos de ostras.

Ponde as ostras frescas sobre as grelhas, para as fazer abrir, e auxiliai isto com a pá quente pela parte de cima. Depois de abertas, deixai-as entesar na sua propria agua, sem que fervão. Tirai-as da concha, alimpai-as e lavai-as; ponde-as a marinar n'um prato covo com algum vinho branco, alhos pisados, cebola e salsa picada, pimenta e rodas de limão; deitai-lhes algum sal. Passadas duas horas, tirai-as, escorrei-as no peneiro, enxugai-as n'um panno lavado, e misturai-as n'um pólme grosso de farinha, gemmas de ovo anassadas e vinho branco, a que ajuntareis tambem algumas gemmas esmigalhadas de ovo cozido e miolo de pão ralado em pouca quantidade.

Tirai com uma colhér de ferro a porção que vos parecer para cada bolinho, e fritai-os com manteiga. Deixai-os escorrer e servi-os seccos com salsa frita como a dos *croquetes.*

Ostras em fórma de sonhos.

Abertas e entesadas as ostras, assim como as antecedentes, alimpem-se e marinem-se em vinho branco, com alho, cebolas, hervas finas, sal, pimenta e rodas de limão; em estando marinadas o tempo necessario, escorrão-se, enxuguem-se em um panno; passe-se por um pólme feito com farinha de trigo, ovos e vinho branco; depois frijão-se em manteiga clarificada; fritas e de boa côr, sirvão-se para prato de entremeio, guarnecidas com salsa frita de roda.

Ragú de ostras.

Desfação-se duas enxovas em uma pouca de manteiga ou toucinho derretido; deite-se-lhes, depois de desfeitas, meio copo de vinho branco e meia colhér de substancia, tempere-se de pimenta, uma capella e uma cebolinha com dous cravos da India; deixe-se reduzir, ligue-se depois com um pouco de culi, ajunte-se-lhe duas ou tres duzias de ostras entesadas e aparadas; ponha-se sobre o lume, e sem que ferva e de bom gosto, servirá para varias guarnições.

Pastelinhos de ostras.

Guarnecidas as fôrmas da massa folhada, metta-se-lhe um pouco de picado, e em cima deste, uma ostra passada primeiro por uma pouca de salsa e alho picado e temperadas de pimenta, cubra-se com outro bocado de picado, e este de manteiga lavada; ponha-se-lhe a sua tampa de massa, doure-se, coza-se no forno, e em estando côradas, sirvão-se *quentes.*

Todos os pasteis de marisco, como são: mexilhões, camarões e ameijoas, se podem fazer desta fórma.

MEXILHÕES.

O mexilhão é marisco muito gostoso, e do tamanho de uma fava; encerra-se entre duas cascas ou conchas, negras e azuladas, e prepara-se por muitas fórmas.

Mexilhões para dia de carne.

Limpos e abertos os mexilhões, tiradas todas as cascas, e os caranguejos que tiverem dentro, guarde-se a agua que deitarem, passem-se por toucinho derretido, fatias de tubaras, e um bocado de presunto, uma capella de salsa e um pó de pimenta; deite-se-lhes depois uma colhér de substancia, e deixem-se ferver pouco e pouco; em as tubaras estando cozidas, liguem-se com um pouco de culi, soprez-lhe toda a gordura, deitem-se dentro os mexilhões, com uma gotta de sua mesma agua, conservem-se sobre lume brando um pouco de tempo, e antes que fervão, sirvão-se com sumo de limão para prato de entremeio.

Mexilhões á Provençal.

Lavados e limpos os mexilhões, deitão-se em uma cassarola, e poem-se ao lume para se abrirem; estando abertos, tira-se-lhes a metade das cascas, e a outra metade com o mexilhão dentro, refoga-se em azeite, com pimenta, salsa e alho picado; depois de refogados, deita-se-lhes meia colhér da sua mesma agua, e sem que fervão, assim mesmo quentes, sirvão-se para prato de entremeio.

Mexilhões para dia de peixe.

Abertos os mexilhões, tirados das conchas e limpos, como os antecedentes, passem-se pelo lume em uma cassarola com manteiga, cebolinha e salsa picada; deitem-se-lhes depois duas colhérinhas da sua propria agua, temperem-se com uma pouca de pimenta, um dente de alho e uma folha de louro; ligue-se com um pouco de culi, deixem-se por um instante sobre lume brando, e sem que fervão, sirvão-se com sumo de laranja azeda ou de limão.

Querendo-se servir com môlho branco, deite-se-lhes sómente da sua agua, e liguem-se com gemmas de ovo, como para um fricassé.

Os mexilhões servem-se para sôpas, tortas e outras varias guarnições.

Ragú de mexilhões.

Abertos sobre o lume e descascados os mexilhões, guarde-se uma pouca da sua propria agua; refoguem-se á parte tubaras e cogumelos em manteiga derretida ou em toucinho, temperados com pimenta, uma capella de salsa e hervas finas; deite-se-lhes depois de refogados uma gotta de vinho branco e substancia, e deixe-se ferver pouco e pouco; reduzido o môlho, ligue-se com um culi de vitela e de presunto, deitem-se-lhes os mexilhões com a sua agua,

e tendo bom gosto, e sem que ferva, sirva-se este ragú para todas as entradas com mexilhões.

Mexilhões com achar.

Ponha-se a ferver um pouco de vinagre forte, e quando ferver deitem-lhe canella inteira, pimenta, vinagre, mostarda e noz moscada, tudo mal pisado; depois de temperado o vinagre com estes adubos, passem por elles os mexilhões, os quaes, depois de passados, se irão pondo em camas em um boião, e em cada cama deitem uns pós dos ditos adubos; quando estiver cheio o boião, deitem-lhe o vinagre fervendo, e se não bastar para cobrir os mexilhões, deitem-lhe vinagre frio, e por cima sal e azeite, que faça laço para se não corromperem.

N. B. Com esta conserva se fazem: marmellos, cebolas, couves, murcianas e beringelas.

Tambem se fazem pepinos e cenouras, mas hão de estar primeiro dez dias em salmoura, e tirando se della lavão-se em vinagre

Tortas de mexilhões.

Pique-se muito bem uma pequena quantidade de salsa e cebola e ponha-se a afogar; depois de afogada, deitem-lhes os mexilhões com seu vinagre; quando ferverem, tempere-se com ovos e ponha-se a esfriar; feita a torta, e cozida que seja, mande-se á mesa.

Bribigões de tigelada.

Lavados muito bem os bribigões da arêa, ponhão-se a abrir em um tacho; quando estiverem abertos, lavem-se outra vez em agua limpa, enxuguem-se em um panno lavado, e enfarinhando-os com uns pós de farinha de trigo, mandem-se ao forno em uma tigela com azeite, vinagre, alhos e sumo de limão; depois de cozidos, mande-se á mesa na mesma tigela.

Deste modo se faz — tigelada de mexilhões.

Pasteis de bribigões.

Depois de descascados os bribigões e afogados com salsa e cebola, temperem-se com quatro gemmas de ovo (como quem faz picado de peixe); fação-se os pasteis de folhado do tamanho que quizerem, e mandem-se á mesa quentes.

N. B. Deste modo se fazem pasteis de camarões, ameijoas ou mexilhões.

Galeirões assados e recheiados.

Chamuscados, limpos, e tiradas as tripas aos galeirões, recheião-se com um picado feito de miolo de pão ralado, uma quarta de manteiga fresca, uns pós de farinha de trigo, duas colherinhas de vinho tinto, salsa, alho picado, temperado com sal, pimenta, cravo, noz moscada ralada, louro e tomilho em pó; tudo amassado junto e mettido dentro

dos galeirões, coza-se a abertura com linhas, mettão-se em um espeto e ponhão-se a assar, pingando-se com vinho branco, sal e manteiga derretida; estando assados, sirvão-se com o seu mesmo môlho, polvilhados com côdea de pão ralado e sumo de limão.

Galeirões de varios modos para entradas.

Depois de limpos os galeirões, entesados e lardeados com filetes de enguias e de enxovas, recheiem-se com um picado feito dos seus figados, manteiga, hervas finas, salsa, meio dente de alho, temperado com sal, pimenta, noz moscada ralada, uns bocadinhos de casca de laranja azeda, tudo picado e ligado com duas gemmas de ovo; recheiados os galeirões, coza-se a abertura com linhas, atem-se com barbante, mettão-se em uma panella com caldo magro, isto é, de peixe, um copo de vinho tinto, temperado com sal, pimenta, uma capella de salsa e hervas finas, uns ramos de segurelha, uma cebola cravejada e dous dentes de alho; deixe-se ferver pouco e pouco quatro ou cinco horas; estando cozidos, tirem-se fóra, faça-se um ragú de nabos cozidos na mesma calda, e depois de ligados e sem gordura ajuntem-se-lhes uns bocados de miolo de pão fritos, sirvão-se com sumo de laranja azeda ou limão.

Tambem se podem servir com ragús e guarnições differentes, como são: ostras, mexilhões, tubaras, camarões ou qualquer outro que parecer.

LEGUMES

DO USO QUE DIARIAMENTE SE FAZ NAS COZINHAS DOS LEGUMES, RAIZES E SEMENTES; DO MODO DE SE CONSERVAREM PARA O INVERNO E EMBARQUES DE VIAGENS PROLONGADAS.

Ervilhas verdes e seccas.

As ervilhas verdes são excellentes e servem com varias caças e differentes carnes, como carneiro, vitela e cabrito ou seja para sôpas, entradas, terrinas, pratos de entremeio, tanto para dia de jejum, como para dias de carne; observando os diversos modos de se prepararem que se tem dito nos artigos indicados.

As ervilhas seccas servem para dar corpo e fazer caldo para dias de peixe, para sôpas, poreas, e para molhar as substancias.

As mesmas ervilhas cozidas com carne de porco, ou sejão inteiras ou passadas pela peneira, são de grande recurso para os navegantes.

Lentilhas.

As lentilhas ordinarias, depois de lavadas, limpas e cozidas em agua, escorrem-se, refogão-se em manteiga e uma pouca de farinha de trigo córada, temperão-se e servem-se como os feijões brancos abaixo ditos.

As lentilhas pequenas, cozidas em caldo e passadas pela estamenha ou pela peneira, servem de ordinario para varias sôpas e terrinas, como foi dito.

Lentilhas por outro modo.

Cozão-se a fogo lento, em uma cassarola, com alguma manteiga, sal, pimenta e um môlho de salsa. Podem igualmente cozer-se com um bocado de toucinho ou com um bom salchichão, e ainda mesmo com agua e sal, concertando-se depois com cebolas.

Cenouras e panacios.

São raizes que ordinariamente servem para dar gosto a toda a qualidade de sôpas, substancias, culis e brézas; além disto, servem para guarnições de entradas, sendo cortadas com igualdade e torneadas de roda; depois de entesadas, refogão-se em toucinho derretido com uma fatia de presunto; refogadas, deite-se-lhes uma colhér de caldo e outra de substancia, e um pouco de vinho branco;

depois de temperadas e cozidas, liguem-se com um pouco de culí; e tendo bom gosto, tire-se-lhes a gordura e sirvão-se dellas no que fôr necessario, como para terrinas e outras entradas variadas.

Em caso de necessidade, cortadas em filetes, servem para pratos de entremeio, passadas por manteiga derretida, polvilhadas de farinha de trigo, temperadas e molhadas depois com um pouco de caldo; em estando cozidas, liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em leite, e sirvão-se com um gole de vinagre.

Tambem, cortadas duas cebolas em filetes, e refogadas em manteiga córada com farinha de trigo, molhem-se com caldo, temperem-se de sal e pimenta, e em estando cozidas, deitem-lhes os filetes das raizes, já cozidas na panella, e uma gotta de vinagre; em tendo bom gosto, ajuntem-lhe uma pouca de mostarda, e sirva-se quente.

Cenouras de potagem.

Depois de cozidas as cenouras, fação-se em quartos, e afoguem-se em manteiga de vacca com azeite e cebola; logo que estiverem afogadas, ponhão-se a cozer em uma panella em agua quente, tempere-se com sal, vinagre ou limão, todos os adubos, mel ou assucar, farinha de trigo frita bem torrada, e um pouco de caldo em que se cozeráõ; depois de cozido, mande-se á mesa.

Tambem se lhe deitão ovos estrellados duros, querendo.

Cenouras de tigelada.

Cozidas as cenouras, depois de fritas em quartos, e passadas por pólme de farinha de trigo, ponhão-se a frigir, vão-as escumando em uma frigideira, e deitem-lhes por cima uma potagem, que se fará afogando em manteiga de vacca um pouco de perrexil, coentro, salsa, cebola e hortelã, temperando-se com vinagre, canella, todos os adubos, mel ou assucar, para que fique bem agra e doce; sobre esta potagem deitem-se seis ovos batidos, coza-se em lume brando por baixo e por cima, e córada mande-se á mesa.

Hervas quaesquer que quizerem.

Tomaráõ umas hervas, as escaldaráõ em agua fervendo, e as abafaráõ; logo que estiverem bem escaldadas, as frigiráõ; e depois as passaráõ por ovos batidos, e a modo de trouxas as irão escamando em um prato ou frigideira, até a encher, com todos os adubos; córada em lume brando, mandaráõ á mesa.

N. B. Assim se faz de caldo amarello, e tambem de hervilhas.

Cebolas, salsa e cebolinhas.

Estas tres cousas são de muita utilidade nas cozinhas; das cebolas devem servir-se com moderação: usa-se dellas em muita variedade de sôpas, nas substancias, nos culis,

como foi dito. As cebolas pequenas, que são brancas, redondas e iguaes, servem de ordinario para guarnições de sôpas e de varias entradas, segundo foi explicado; cozidas só por si, servem para saladas, temperadas com sal, pimenta, azeite e vinagre.

A salsa e a cebolinha servem para differentes môlhos e temperos, como já mostrámos.

Cebolas recheiadas.

Assem-se na cinza cebolas grandes, e quando estiverem promptas, limpem-se, tire-se-lhes o interior, e deite-se-lhes recheio cozido; cubrão-lhes a superficie com miôlo de pão, e mettão-se em um fornozinho. Tambem se podem recheiar crúas.

Alhos-porros e nabos.

O alho-porro, em dia de carne, deitado na panella, serve sómente para dar bom gosto ao caldo; em dias de jejum, cortados em filetes, serve para sôpas de peixe, de lamprea, e para varios legumes.

Os nabos tambem servem para sôpas, guarnições de entradas e terrinas.

Nabos gelados.

Cortem-se os nabos, branquêem-se, refresquem-se, e escorrão-se, para se deitarem em manteiga. Ajuntem-lhes nata, algum assucar, uma colhér de caldo, e apure-se tudo. Retirem-se á medida que fôrem tomando côr; concertem-se em um prato, deitando-se-lhes por cima a gelatina que se tiver despegado, e accrescentando-se-lhes quatro ou cinco colhéres de caldo passado na peneira. Serve para um entremeio.

Nabos com mostarda.

Depois de cortados, cozão-se os nabos com algum sal e manteiga, e depois deitem-se em um môlho branco, ajuntando-lhe uma colhér de mostarda. Tambem se póde supprimir a mostarda. Servem para um entremeio.

Alhos, rocambolas e echalotas.

O alho, a rocambola e a echalota servem para ragús e môlhos appetitosos, como repetidas vezes temos mostrado.

Agriões, estragão, cerefolio, hortelã e pimpinella.

As fôlhas dos agriões, temperadas com sal e vinagre, servem para guarnecer capões, perús, gallinhas gordas, e outros pratos de assados; as outras todas servem para guarnições de salada e para diversos môlhos.

O agrião usa-se tambem cozido, para guarnição de vacca cozida.

Tomilho, louro, mangericão, funcho e mangerona.

O tomilho, louro e mangericão, atados com salsa, servem para adubos, brézas e capellas em que entrão as hervas finas.

A mangerona serve só para favas verdes.

O funcho, depois de cozido em agua, serve para diversos môlhos.

Adubos que ordinariamente servem nas cozinhas.

Os adubos mais usados são: o sal, a pimenta da India, o cravo da India, a canella, a noz-moscada, o macir ou flôr de noz-moscada, o gengibre, a pimenta longa, a semente de coentro, a herva doce, o cominho e a semente do funcho.

Elles tanto servem inteiros como pisados, para darem gosto aos adubos, brézas, peças de fiambre, presunto e peças de vacca; ajuntão-se-lhes, por vezes, grãos de genebra e algum salitre, para dar uma côr escariate ás peças de vacca, ás cabeças de porco, etc., assim como hervas finas, como fica declarado em varios artigos.

Rabãos e rabinhos, ou rabanetes.

Servem-se ordinariamente estas raizes no principio da mesa, e comem-se crúas com sal, azeite e vinagre, querendo.

Aipo e alfaces.

Sendo o aipo tenro e branco, come-se de ordinario em salada, temperado com sal, pimenta, azeite, vinagre e mostarda.

Tambem serve mettido na panella para dar gosto ao caldo, e para guarnições, como fica dito.

As alfaces tambem se comem em salada, quando são brancas e tenras; tambem servem para sôpas, ragús, e outros differentes pratos de entremeio.

Aipo frito.

Depois de limpo e branqueado o aipo, escorra-se e coza-se em caldo, molhe-se depois em uma massa conveniente para frigir-se. Servirá para um entremeio

Aipo com ervilhas.

Corte-se o aipo muito miudamente, e fação o mesmo aos espargos, ou, em lugar destes, ajuntem-lhe ervilhas. Afervente-se tudo, escorra-se e deite-se em manteiga, salpicando-se com farinha de trigo e humedecendo-se com caldo. Quando tudo estiver cozido, misture-se-lhe um batido de gemmas de ovo, e mande-se á mesa com fatias de pão.

Alfaces recheiadas.

Branquêem-se, refresquem-se e espremão-se as alfaces para extrahir-lhes toda a agua, abrão-se e separem-se-lhes

as folhas, para se recheiarem; depois reunão-as e amarrem-se para cozerem a fogo vivo. Tire-se quando estiverem a ponto, e passe-se na peneira o fundo do cozimento, e ajunte-se-lhe um copo de vinho branco, e apure-se. Antes de irem á mesa, accrescente-se-lhes uma pouca de manteiga para ligar o môlho.

N. B. Os espinafres cozinhão-se do mesmo modo que as alfaces.

Alfaces fritas.

Escolhão-se as alfaces redondas, pequenas e repolhudas, e depois de limpas e amarradas com um barbante, cozão-se com uma capa de toucinho, cenouras, cebolinhas, sal, pimenta, noz-moscada e um môlho de hervas finas, humedecendo-se tudo com caldo. Quando tomarem sabor, *separem-se n'uma toalha, e depois de frias, emmassem-se* e frijão-se. Serve para um entremeio.

Alfaces magras.

Preparadas como fica dito, escorrão-se e deitem-se em *uma cassarola com manteiga fresca ou azeite, e uma co*lhêr de farinha diluida; e depois temperem-se convenientemente com sal, pimenta, noz-moscada, algum sumo de limão, vinagre, e deixe-se ferver por um quarto de hora. Póde supprimir-se o acido, e irem á mesa com leite, nata, algum assucar e um batido de gemmas de ovo.

Chicoria branca e ordinaria.

Se é tenra, come-se em salada, temperada segundo o costume; além disto, serve para guarnições de entrada, ou posta em ragú com essencia de presunto, ou em uma bexaméla; outras vezes, póde ligar-se com gemmas de ovo desfeitas em leite, e servir para entremeio.

Chicoria brava.

Tambem serve para salada, se é branca e tenra; se verde, serve para caldos refrigerantes e medicinaes.

Chicoria á portugueza.

Refoguem-se em azeite uns dentes de alho picados; depois deitem-lhes uma gotta de agua quente, uma gotta de vinagre, sal, pimenta, e liguem-se com farinha de trigo; deitem-lhe dentro a chicoria picada, cozida e espremida, e deixe-se ferver pouco e pouco; tendo bom gosto, serve-se *com ovos escalfados para entremeio.*

Feijões verdes á ingleza.

Derreta-se uma pouca de manteiga misturada com hervas finas picadas, sal e pimenta; lancem-lhes em cima os feijões, *que devem ter estado por algum tempo em agua fer*vendo; refogue-se tudo em uma cassarola; ajunte-se-lhe mais uma pouca de manteiga com farinha e sumo de limão, e servirá para um entremeio.

Feijão verde á franceza.

Tomai sufficiente quantidade de feijões verdes tenros com a casca, tirai-lhe as duas extremidades e os fios. Pendurai nas cadêas sobre a fogueira um pote de aza de ferro coado com bastante agua e um pouco de sal. Quando a agua ferver a grande caixão, deitai-lhes o feijão dentro, todo de uma vez, e avivai o lume para que não cesse de ferver; a agua deve cobrir sempre o feijão. Passados dez minutos, vêde se estão cozidos, e não é necessario que se esmigalhem. Tirai-os para fóra com a escumadeira, e deitai-os n'um alguidar de agua fria. Deitai n'uma cassarola uma pouca de manteiga fresca, um bocadinho de cebola picada, e ajuntai-lhe duas colhéres lançadeiras de agua a ferver e uns grãos de pimenta.

Escorrei os feijões na peneira, e deitai-os dentro da cassarola; sacudi-os e deixai-os ferver cinco minutos. Deitai-lhes fóra do lume umas gemmas de ovo amassadas, e algumas gottas de sumo de limão. Em se cozendo o ovo e engrossando o môlho, servi-os.

Nunca deiteis farinha no feijão verde nem nas ervilhas; porque as torna indigestas e lhes tira o seu gosto natural.

Feijões verdes á paisana.

Derreta-se em uma cassarola uma pouca de manteiga com salsa picada, e deitem-lhe os feijões; mexa-se e apure-se o môlho; porém antes de irem para a mesa, ajunte-se-lhes um batido de gemmas de ovo, diluido com sumo de limão ou vinagre. Serve para um entremeio.

Feijões verdes com cebola.

Deite-se em uma cassarola uma pouca de manteiga, e a cebola muito bem picada; salpique-se com farinha de trigo, e molhe-se com caldo em alguma substancia. Reduza-se o môlho, e accrescentem-lhe os feijões verdes cozidos já em agua e sal. É um entremeio.

Feijões brancos.

Ponhão-se a cozer em agua; cozidos, escorrão-se; depois derreta-se em uma cassarola um bocado de manteiga, e deite-se-lhe meia mão cheia de farinha de trigo; em esta estando córada, refogue-se nella uma cebola picada; depois ajuntem-se-lhe os feijões, deite-se-lhe agua quanto baste, temperem-se de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada e um gole de vinagre; em fervendo um pouco de tempo e tendo bom gosto, sirvão-se quentes.

Se fôrem para dia de carne, passem-se por toucinho derretido, e em lugar de agua, use-se de substancia e essencia de presunto, e servirão para guarnições de varias entradas.

Assim se fazem lentilhas

Feijões verdes com camarões á brasileira

Limpas as vagens, cortem-se miudas, e cozão-se em agua e sal. Deite-se em uma cassarola azeite doce, cebola, salsa, tomates e alhos bem picados, louro, pimenta da India e de crumari, e por ultimo vinagre e sal; refogue-se tudo isto, e deitem-se-lhe camarões descascados crús e as vagens; ajunte-se-lhes alguma agua. Pisem-se em um gral as cabeças dos camarões, deitem-lhes agua fervendo, espremão-se em uma peneira, e ajunte-se este caldo ao guisado. Quando tudo estiver cozido, engrosse-se com farinha e mande-se á mesa.

Feijões verdes á provençal.

Cortem-se as cebolas em rodas, deitem-se n'uma cassarola com azeite, e ajuntem-lhe os feijões com salsa picada, sal e pimenta; depois de tudo haver cozido por alguns momentos, concertem-se em um prato, deitando-lhes por cima algumas gottas de vinagre fervido na cassarola. É igualmente um entremeio.

Feijões verdes de fricassé.

Cozidos os feijões em agua simples, refoguem-se com manteiga, polvilhados de farinha de trigo, e temperados de sal e pimenta; depois deitem-lhes uma colhér de caldo, dêm-lhes uma fervura, e liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em leite, com uma pouca de salsa picada, um dente de alho e um gole de vinagre; tendo bom gosto, sirvão-se para entremeio.

Feijões com vinho.

Cozão-se os feijões como temos dito, deite-se-lhes depois alguma cebola em manteiga, até que comece a tomar côr, e misturem-se-lhes os feijões, humedeça-se com vinho e temperem-se com sal e pimenta. Serve para um entremeio.

Tutú ou feijão preto á mineira.

Cozinhe-se o feijão preto em agua e sal; e logo que esteja aberto escorra-se-lhe o caldo todo. Pique-se uma boa porção de toucinho, derreta-se em uma panella separada, e guardem-se os torresmos, ajunte-se á gordura salsa e cebolas bem picadas, alho, louro, pimenta do reino, e bastante quantidade da de crumari; refogue-se tudo muito bem, e ajuntem-lhe os feijões para acabar de refogar esta mistura; depois do que lhes deitaráõ agua a ferver, e acabem de cozer-se, temperando-se de sal. Logo que estejão promptos, vá-se-lhe deitando farinha de mandioca, mexendo-se até se fazer de tudo uma massa que não fique molle. Tire-se então para um prato travéssa, arranje-se com a colhér, enfeite-se com os torresmos, deitando-se-lhe por cima mais alguma gordura de toucinho derretido, e mande-se á mesa. Come-se com lombo de Minas, com linguiças, carne ou lombo de porco assado.

Feijões verdes á provençal.

Pisem duas enxovas, salsa, um dente de alho, e desfação tudo em azeite; desfeito, deite-se por cima dos feijões, já cozidos em agua; temperem-se com sal moido e pimenta, tudo misturado e mexido, e sirvão-se conforme parecer.

Feijão preto com leite de coco á bahiana.

Coza-se o feijão preto em pouca agua temperada de sal, cebolas, alhos, pimenta do reino, salsa e gordura de porco derretida; quando estiver meio cozido, deite-se-lhe o leite de um côco ralado, acabe-se de cozinhar, e mande-se á mesa. Come-se com peixes salgados.

Guandus, andús ou guandús.

Esta especie de feijões cozinhão-se do mesmo modo que o feijão miudo ou fradinho. São mui gostosos quando se ensopão com camarões, azeite, sal, pimenta da India e de crumarí, cebola, salsa, tomates, alho, louro e vinagre. Muitas pessoas passão estes grãos na peneira, depois de cozidos em agua e sal, para rejeitar-lhes a casca, que é mui dura, e temperão-os depois.

Favas.

Quando as favas são pequenas e tenras, tirão-se-lhes sómente as extremidades; porém sendo grandes rejeita-se-lhes a casca; branqueião-se depois umas ou outras em agua e sal; deixão-se escorrer, e vão depois a cozer em uma cassarola com manteiga, um môlho de salsa, segurelha, pimenta e sal, a que se ajunta caldo e agua; temperão-se depois, e quando estiverem a ponto, ajuntem-lhes um batido de gemmas de ovo e algum assucar. Servem para um entremeio.

Favas de fricassé.

Esburgadas e entesadas as favas, refoguem-se em manteiga com uma capella de salsa, segurelha, uma cebolinha com dous cravos, e polvilhadas de farinha de trigo; depois, deitem-lhe uma gotta de agua quente, temperem-se de sal e pimenta; em estando cozidas e com pouco môlho, liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em leite, salsa picada, noz moscada e um gole de vinagre; estando com bom gosto, sirvão para entremeio.

Favas á provençal.

Tomem favas bem tenras, refoguem-se em azeite com meia duzia de alcachofras tambem tenras, e cortadas em quartos, temperadas de sal, pimenta, uma capella de salsa e segurelha e uma cebola; polvilhadas de farinha de trigo, deixem-se cozer na sua mesma substancia; cozidas que sejão, liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em vinagre, com noz moscada ralada; depois de ligadas e com bom gosto, sirvão-se para entremeio.

Favas á portugueza.

Fervão-se as favas com uns olhos de alfaces em agua simples; escorrão-se pela peneira, deitem-se em uma cassarola com azeite, temperadas de sal, pimenta, cebolinha e coentro picado, e refoguem-se pouco e pouco; depois de refogadas, deitem-lhes uma gotta de agua quente, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas e com pouco môlho, deitem-se no prato com assucar e ovos escalfados em cima, e sirvão-se conforme parecer.

Ervilhas á ingleza.

Deitem as ervilhas em agua fervendo, com algum sal, e cozão-se a fogo vivo. Quando estiverem cozidas, escorrão-se em uma peneira, depois deitem-se em um prato, no qual já estará uma pouca de manteiga derretida, com salsa picada e sal. Serve para um entremeio.

Ervilhas á créma.

Tomem-se ervilhas bem tenras, passem-se por manteiga derretida polvilhada de farinha de trigo; deite-se-lhes depois um copo de agua quente, temperem-se de sal, uma capella de salsa, uma cebolinha e dous cravos, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, deite-se-lhes um bocadinho de assucar, liguem-se com gemmas de ovo desfeitas com créma de leite, e sirva-se para prato de entremeio.

Ervilhas com toucinho.

Corte-se um pouco de toucinho em pedacinhos e frija-se, molhando-se depois com agua ou caldo, e deitem-lhe as ervilhas com um môlho de hervas finas e algum sal, e pimenta, e cozão tudo a fogo lento. É igualmente outro entremeio.

Ervilhas á flamenga.

Deitem-se as ervilhas em agua fervendo com sal e um bocado de assucar; em estando cozidas, escorrão-se pela peneira, passem-se por uma cassarola com manteiga, e dando-se-lhes duas voltas ao lume, serve para entremeio.

Ervilhas á jardineira.

Deitem-se as ervilhas em uma cassarola com manteiga, olhos de alface, uma capella de salsa, cebolinha, dous cravos da India; e postas sobre lume brando, deixe-se suar e cozer pouco e pouco; em estando cozidas, temperem-se de sal, um bocado de assucar, liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em leite, e sirvão-se para entremeio.

CARDOS, ALCACHOFRAS, ESPARGOS E COUVES.

São todos de muito uso nas cozinhas, para varias guarnições, diversos pratos e entremeio, como está explicado.

Cardos de Fernão de Souza.

Depois de cozidos os cardos em agua, muito bem picados, afoguem-se com cheiros e manteiga, temperando-os com todos os adubos, e coalhem-se com gemmas de ovo (como carneiro picado), deitem-se em uma frigideira, e com ovos batidos por cima ponhão-se a córar, e mande-se á mesa.

Cardos com queijo.

Ajunte-se a um môlho branco o queijo ralado, e colloquem nelle os cardos. Polvilhe-se um prato com o mesmo queijo, e deitem-lhe em cima miolo de pão esfarellado, e depois os cardos, salpicando-se com queijo, e assim se vão acamando, até que fiquem bem cobertos com o môlho e o queijo; comtanto, porém, que a ultima camada deve ser feita com miolo de pão esfarellado e bem combinado com queijo ralado. Ponha-se então sobre um fogo moderado, e coberto com tampa, deitando-se-lhe então manteiga derretida sobre o miolo de pão. Serve-se como entremeio.

Trouxas de cardo.

Picados e afogados os cardos (como acima dissemos), frijão-se em um ovo batido á maneira de uma filhó espalmada; ponha-se nesta filhó o cardo picado, e dobrando-a, deitem-se no prato; deste modo vão-se fazendo as trouxas até encherem o prato.

N. B. Tambem se fazem de qualquer peixe picado ou marisco.

Do mesmo cardo picado se fazem tambem pasteis.

Cardos com queijo parmezão.

Cortem-se os cardos do tamanho que quizerem, entesem-se e cozão-se em um branco; cozidos, deitem-se em um môlho de essencia ou em um môlho á bexaméla, arrumem-se em um prato, com uma pouca de manteiga, e queijo ralado por baixo; deitem-lhes o resto do môlho por cima, cubrão-se de queijo ralado, mettão-se a córar no forno; depois de córados, alimpem-se as bordas do prato, e sirvão-se para entremeio.

Alcachofras.

Limpas as alcachofras, tirem-lhes o talo de dentro, e depois de muito bem cozidas, recheem-as por dentro, e entre folha e folha, de maneira que fiquem como um pastel, com o recheio que quizerem; ponhão em uma frigideira untada de manteiga com gemmas de ovo por baixo e por cima e uma gotta de caldo; cozão devagar em lume brando por baixo e por cima, coalhem-se com gemmas de ovo, e mande-se á mesa sobre fatias com canella por cima.

Alcachofras geladas.

Cortem-se as alcachofras em quatro ou seis partes, tire-se-lhes o interior, passem-se por manteiga em uma

cassarola, polvilhando-se com sal fino, e cozão-se com brazas sobre a tampa. Quando tiverem tomado gosto e côr, deitem-se no prato com a cabeça para baixo, para que appareça a parte gelada, e deite-se-lhes manteiga por cima. É um entremeio.

Alcachofras á italiana.

Dividão-se as alcachofras em quatro partes iguaes, tire-se-lhes o interior, esfreguem-se com sumo de limão, e cozão-se em agua, sal e sumo de um limão ou agraço. Retirem-se quando estiverem cozidas, escorrão-se e mandem-se á mesa com môlho á italiana. Serve para um entremeio.

Pratinho de alcachofras.

Escaldadas as alcachofras, e cortadas as pontas e pés dellas, afoguem-se em manteiga com cheiros, vinagre e todos os adubos; coalhem-se de gemmas de ovo, e mandem-se á mesa com canella, e limão por cima.

N. B. Deste modo se fazem cardos e espargos.

Alcachofras recheiadas.

Aparadas e entesadas as alcachofras, tire-se-lhes o feno que tiverem no meio, recheiem-se com qualquer picado de carne, de peixe ou de hervas, e ponhão-se a cozer entre pranchas de toucinho, com meia colhér de caldo, sal, pimenta, dous cravos e uma capella de hervas finas; em estando cozidas, ponhão-se a escorrer sobre a peneira, e sirvão-se depois com essencia de presunto.

Alcachofras cozidas.

Cortadas com igualdade as pontas das folhas de umas alcachofras, deixem-se ferver em agua e sal, com um bocado de manteiga; estando cozidas, ponhão-se a escorrer, tire-se-lhes o feno com uma colhér, concertem-se no prato, e sirvão-se com um môlho de essencia ligada com manteiga pimenta grossa e um gote de vinagre.

Alcachofras á provençal.

Cortadas as pontas das alcachofras, temperem-se com sal, pimenta e azeite; ponhão-se em uma torteira, mettão-se a cozer no forno, e deixem-se ferver pouco e pouco; estando assadas, tirem-se, ponhão-se no prato, deite-se-lhes uma gotta de azeite, e sirvão-se para entremeio.

Alcachofras fritas.

Aparadas as alcachofras, cortadas em quartos, tirado o feno e as primeiras folhas, deitem-se em agua fria e um pouco de vinagre; escorrão-se depois, e ao tempo de se servirem deitem-se em uma tigela com ovos, farinha de trigo, sal, pimenta e um gote de vinagre; misturado tudo muito bem, frijão-se pouco e pouco em manteiga de porco, que

não esteja demasiadamente quente; em estando fritas, sirvão-se guarnecidas de salsa para prato de entremeio.

Querendo-se para dia de peixe, frijão-se em manteiga de vacca ou em azeite.

Cebolas geladas.

Descasquem-se doze cebolas grandes, sem se lhes tocar na cabeça, colloquem-se n'uma cassarola, afim de que picadas possão manter-se umas ao lado das outras. Deite-se-lhes manteiga derretida com sal, quasi uma onça de assucar, e um pouco de caldo por cima; cozão-se, e logo que tomem côr, ponhão-se ao redor da entrada em que hão de servir, com um garfo. Torne-se depois a deitar algum caldo, ou vinho na cassarola, para despegar-lhes o que tiver ficado gelado, e lance-se esse resto na entrada, depois de passado na peneira.

Couve-flôr de varios modos.

Entesadas em agua, e cozidas depois em um branco, escorrão-se sobre a peneira, arrumem-se em um prato, e sirvão-se com um môlho de manteiga ligada, pimenta e vinagre.

Tambem depois de cozidas, e arrumadas no prato com manteiga e queijo ralado por baixo, cobertas com um môlho e queijo ralado, côrão-se e servem para entremeio.

Tambem se servem em salada, e passada por um pólme, servem-se fritas.

Couve-flôr á Gertrudinhas.

Coze-se em agua e sal; corta-se em bocados, e passão-se estes por gemmas de ovo batidas; frigem-se em manteiga de porco, depois faz-se um môlho de fricassé, e servem-se para entremeio.

Tambem são excellentes, sómente fritas.

Couve com toucinho.

Depois de branqueada a couve, divida-se em quatro partes, e deite-se na panella com um bocado de toucinho, e um salchichão; tempere-se, e ponha-se logo a ferver, e depois a cozer a fogo lento. Quando tiver tomado gosto, concerte-se a couve com o toucinho por cima, apure-se o cozimento, ajuntando-se-lhe alguma manteiga misturada com farinha, e sirva-se sobre ella como uma entrada.

Couve lombarda.

Coza-se a couve por algum tempo, e depois corte-se-lhe o talo e pique-se a couve em pedaços: coza-se a fogo lento em uma cassarola, com alguma manteiga, sal e pimenta, mexendo-se sempre, para que ella embeba bem a manteiga. Serve para um entremeio.

Couves com nata.

Limpas as couves, cozão-se em agua e sal, refresquem-se e escorrão-se, e depois cortem-se em bocados grossos, e passem-se em manteiga, com sal, pimenta e noz-moscada ralada. Humedeça-se tudo com nata, e apure-se a fogo brando, até que a couve esteja bem concertada.

Couves recheiadas.

Tomem-se couves de tamanho commum, tirem-lhes as folhas verdes mais grossas, branquèem-se em agua fervendo por espaço de um quarto de hora. Tirem-se e escorrão-se, apertando-as com as mãos; tirem-lhes depois os olhos, e recheiem se com uma mistura de carne de salchichas e castanhas picadas, ou outro qualquer recheio. Cubra-se cada couve com as suas folhas, amarrem-se, prepare-se com toucinho o fundo de uma cassarola, e ponha-se nella cada uma couve coberta com outras lascas de toucinho. Ajuntem-lhesem circumferencia restos de cenouras e de cèbolas, deitem-lhes caldo e algum vinho branco, e cozão-se a fogo lento. Logo que estejão bem cozidas e o môlho apurado, tirem-se do fogo e concertem-se, rociando-se com o môlho passado na peneira. Serve para uma entrada.

Couve frita.

Esta couve deve ter estado em adubo de sal, vinagre e salsa, antes de pôr-se a cozer. Escorre-se depois em massa, e frige-se. Serve para entremeio.

Guisado de couves.

Limpe-se uma couve inteira, lave-se e esprema-se nas mãos; tirem-se-lhe depois as folhas grandes, e o que ficar do talo ponha-se em uma cassarola com sufficiente quantidade de manteiga, e ajunte-se-lhe algum caldo e uma pouca de farinha de trigo. Coza-se tudo a fogo brando, e tempere-se com sal, pimenta e noz-moscada, para servir de recipiente a toda a sorte de carne, ou como entremeio.

Espargos com manteiga.

Aparados os espargos, cozão-se inteiros em agua e sal; depois de cozidos, escorrão-se, arrumem-se com geito, mettendo as pontas para o meio do prato; faça-se depois um môlho com manteiga polvilhada de farinha de trigo, uma gotta de agua, pimenta, vinagre, noz moscada ralada, e posto ao lume, e mexendo-se sempre até se ligar, deite-se sobre os espargos e sirva-se para entremeio.

Tambem se servem: depois de entesados e feitos em bocadinhos de fricassé, á crêma com essencia de presunto, para sôpas; em salada, com azeite, vinagre e pimenta.

Bringelas recheiadas.

Limpas e cozidas em ametades as bringelas, tirem-lhes os miólos, piquem-se logo esses miólos com parte de bringelas, cheiros afogados em manteiga de vacca, pão ralado, ovos e queijo; recheiem-se as bringelas com este picado, deite-se em um prato côvo ou frigideira, sobre fatias já molhadas com um caldo grosso, feito de duas gêmmas de ovo desfeitas em uma pequena porção de caldo, em que se afogaráõ cheiros; coza-se com lume brando por baixo e por cima, deitando-lhe primeiro o caldo que ficou no afogado, e com canella por cima e queijo ralado, mande-se á mesa.

Bringelas recheiadas de outro modo.

Cozidas em metades as bringelas, e espremidas, tirem todo o miôlo de dentro a umas poucas dellas, e piquem outras; estas, depois de picadas, misturem-se com uma pouca de cebola, que ha de estar ao lume já frita em manteiga e azeite; deitem-lhes hortelã e ovos crús, e no mesmo lume cozão-se, mexendo-se até que fiquem bem seccas; ponhão-se no taboleiro ou cepo, piquem-se com ovos, pão ralado e queijo, e tempere-se com assucar, canella e todos os adubos; recheiem-se as bringelas com este picado, albardem-se com ovos, frijão-se com canella e assucar, e mandem-se á mesa.

N. B. Este mesmo recheio serve para dia de carne, deitando-lhe carneiro picado ou bofes de carneiro.

Bringelas de tigelada.

Cozidas as bringelas em quartos e escaldadas por dentro, abafem-as um pouco, cozão-se em agua e sal, e depois de espremidas e enfarinhadas com farinha de trigo, ponhão-se em uma frigideira (não indo umas sobre outras), deitem-lhe por cima manteiga derretida, que as unte todas, um môlho de vinagre destemperado com mel quanto baste para o fazer doce, e cravo pisado; cozão-se no forno, e mandem-se á mesa com canella por cima.

PEPINOS, ABOBORAS, MELANCIAS E MELÕES.

Em toda a parte é o pepino conhecido por uma das *quatro sementes frias*, e assim mesmo as aboboras, melancias e melões; o pepino e abobora, ainda que de varias castas, servem para sopas, ragús, fricassés, guarniçoes de entradas, e diversos pratos de entremeio, como foi dito.

O melão serve crú com sal no principio da mesa ou com assucar na sobremesa.

A melancia na sobremesa com vinho e assucar.

Pepinos com nata.

Mondados e divididos em duas porções os pepinos, tire-se-lhes o interior, corteem-se em bocadinhos, e branqueem-se

em agua e sal. Retirem-se quando estiverem meio cozidos, escorrão-se e enxuguem-se em uma toalha. Façãolhes então um môlho de nata e deite-se sobre os peninos quando estiver a ponto para aquenta-los sem que fervão. É um prato de entremeio.

Pepinos á bexaméla.

Cortem-se em bocados iguaes tres ou quatro pepinos, entesem-se, escorrão-se e deitem-se em um môlho á bexaméla de bom gosto; em fervendo nelle um pouco e estando cozidos, liguem-se com gemmas de ovo, e sirvão para entremeio.

Pepinos magros.

Limpos, cortados e cozidos, passem-se simplesmente em manteiga, e sem que tomem côr, temperem-se e cozão-se a fogo manso. Quando estiverem a ponto, retirem-se e sirvão-se como entremeio com um môlho magro, passado pela peneira.

Pepinos recheiados.

Pellados e tirada a tripa a cinco ou seis pepinos, entesem-se, recheiem-se depois com um picado á crêma bem ligado, e ponhão-se a cozer em caldo com pranchas de toucinho, cebola em rodas e hervas finas; em estando cozidos, ponhão-se a escorrer em uma peneira, e sirvão-se com essencia de presunto e sumo de limão para entremeio.

Pepinos emmassados.

Cozão-se os pepinos como se fossem para recheiar-se, e cubrão-se com um môlho de nata, emmassem-se e ponhão-se n'um fornozinho. Servem igualmente para um entremeio.

Pepinos com queijo parmezão.

Recheiados os pepinos e cozidos em caldo, arrumem-se em um prato com uma pouca de manteiga por baixo, e deitando por cima delles uma pouca de essencia de presunto misturada com manteiga, cubrão-se de queijo ralado e mettão-se no forno; depois de córados, sirvão-se como os antecedentes.

Tambem, depois dos pepinos recheiados e cozidos, cortão-se em bocados, passão-se por ovos e pão ralado, frigem-se e servem guarnecidos de salsa para entremeio.

Pepinos pequenos e massarocas de milho de conserva.

Tema-se a quantidade de massarocas de milho que parecer, que estejão ainda verdes e como em tutano; fervem-se em agua meio quarto de hora, passão-se para agua fria e arrumão-se depois em uma tigela; deitão-lhe em cima uma salmoura fervendo, feita com agua e uma terça parte de vinagre branco e forte, e alguns cravos da India e sal; põe-se sobre rescaldo até ao outro dia, em que lhe deitarão

outra tanta quantidade de salmoura, o que se fará até ficarem bem verdes; depois mettem-se em boiões ou vidros, tapão-se e guardão-se em lugar fresco para usarem delles quando parecer.

O mesmo se fará aos pepinos pequenos a que os Francezes, assim conservados, chamão—*Cornixões*.

COGUMELOS, ESPINAFRES, ABOBORA D'AGUA, GRELOS E OUTROS LEGUMES.

Observação ácerca dos cogumelos.

Apezar do muito que os botanicos têm dito ácerca dos cogumelos, muitas pessoas se tem enganado na sua escolha. É preciso pois que se saiba que o cogumelo de boa qualidade deve ser firme, branco por cima e avermelhado até dentro; os máos têm estes signaes em opposição. Se porém houver a infelicidade de se comerem cogumelos venenosos, obsta-se aos seus máos effeitos, provocando-se immediatamente o vomito a quem os tiver comido, bebendo logo agua com bastante assucar e vinagre ou agraço ou outro qualquer acido; aguardente em pequenas porções, ether diluido em duas ou tres gemmas de ovo, e estas em agua com assucar.

Cogumelos em geral.

Devem escolher-se os maiores e mais grossos, tire-se-lhes a superficie, lavem-se em agua, e ponhão-se depois, em adubo com azeite, sal e pimenta. Tirem-se depois, dividão-se e assem-se de ambos os lados na grelha; e depois servem-se com azeite em que se tenha apurado nabos, salsa picada com sal e pimenta machucada. Serve para um pratinho.

Cogumelos com hervas finas.

Tomem os cogumelos como fica dito, tirem-se-lhes as caudas, apertem-se em uma toalha para extrahir-se-lhes a agua, e ajunte-se-lhes salsa picada, nabos, pepinitos e alcaparras muito bem picadas, sal e pimenta esmagada, misturando-se tudo isto muito bem com azeite e ao fogo Recheiem-se com esse picado os cogumelos, salpiquem-se com pão ralado e ponhão-se no fornozinho

Espinafres com arroz.

Coza-se e tempere-se com os adubos convenientes uma porção de arroz, e quando estiver em meio ponto, deite-se-lhe uma porção de espinafres lavados e limpos. Deste modo ficará um guisado sahoroso, o qual é muito usado em Lisboa. Póde tambem ajuntar-se qualquer vianda ou ave, e então mais gostoso será.

Espinafres á ingleza.

Mondem, lavem e piquem os espinafres em bocados, e depois passem-se em manteiga com sal, noz moscada

ralada e pimenta. Ajunte-se-lhes alguma manteiga e agua, e sirvão este entremeio com fatias de pão fritas.

Espinafres com nata.

Deitem os espinafres em uma cassarola com uma pouca de manteiga e polvilhados com uma colhér de farinha de trigo, e depois humedeção-se com nata, accrescentando-lhes algum assucar, e por ultimo concerte-se este entremeio com côdeas de pão fritas em circumferencia.

Abobora de agua ensopada com camarões.

Descascada, cortada e limpa do miôlo a abobora d'agua, lave-se, corte-se em bocadinhos e coza-se em agua e sal. Refoguem-se á parte, e em uma cassarola, salsa picada, cebola, tomates, alho, louro e pimenta do reino com bastante azeite ou gordura; descasque-se uma porção de camarões lavados e crús e deitem-se com os temperos, mexa-se e ajuntem-lhe a abobora escorrida e alguma agua; coza-se tudo, ajuntando-lhe o liquido que se extrahir das cabeças dos camarões socadas em um gral e espremidas. Depois de prompto o guisado, podem deitar-lhe alguma pimenta de cumari e engrossar o caldo com farinha. Tambem se póde ensopar a abobora só, deitando-lhe gordura e algum caldo ou com qualquer carne, presunto ou salchichas.

Grelos de nabos á portugueza.

Dê-se uma boa fervura em agua e sal a uma porção de grelos tenros de nabos; espremão-se depois bem, e piquem-se; refoguem-se á parte, e em uma cassarola com azeite ou manteiga, cebolas, alhos, louro, pimenta do reino, salsa e sal, e depois deitem-se sobre tudo isto os grelos, temperem-se com vinagre, deitem-lhes quanto baste de agua para não pegarem, mexão-se, e depois de haverem tomado bem o gosto, mandem-se á mesa.

Brócos de salada.

Escolhão-se e lavem-se os brócos, cozão-se em agua e sal, e depois deitem-se em um prato, já bem escorridos. Cortem-se depois, e deite-se-lhes em cima um môlho composto de azeite, alhos picados, pimenta, sal e vinagre; e mandem-se á mesa.

Cerefolio de carne.

Mondem-se azedas, alfaces, acelgas e algum cerefolio, tudo bem lavado e picado em pedaços grandes, lancem-se em uma cassarola com manteiga; depois escorrão-se e ajunte-se-lhes outra porção de manteiga, e humedeção-se com caldo. Mandem-se á mesa, e serviráõ de um entremeio.

Cerofolio magro.

Faz-se como o antecedente; mas em lugar de caldo, leva leite e um batido de gemmas de ovo, e é igualmente um entremeio.

Receita para preparar azeitonas á moda franceza.

Peguem na quantidade de cinza que se julgar necessaria, e ferva-se em dous ou tres almudes de agua, de fórma que depois de fervida fique uma censada forte; deixe-se depois descansar e esfriar; côe-se por um panno, tomem dous ou tres alqueires de azeitonas verdes, deitem-se-lhe dentro, e deixe-se estar até que a censada as penetre até ao caroço, o que se fará no espaço de vinte e quatro horas; escorra-se-lhes a censada, deitem-lhes agua fria, e mudando-lhes esta tres ou quatro vezes, até sahir clara, deixem-se ficar nella oito dias, mudando-se-lhes a agua pela manhã e á tarde; em as azeitonas estando com um verde-claro e sem amargo, deitem-se em uma talha ou em boiões vidrados; cubrão-se de salmoura, tapem-se, ponhão-se em lugar fresco, e sirvão-se dellas passados quinze dias, ou quando se fizerem necessarias.

Bem advertido que a salmoura será feita sómente com agua e o sal necessario, e que se ha de deitar quente, com uns ramos de ouregãos, outros de funcho, e umas folhas de louro e páo-rosa; depois de tudo fervido, deixe-se descansar, e deite-se quente em cima das azeitonas, como fica dito.

BETERRABAS, BATATAS E TUBARAS.

As beterrabas cozidas n'agua, ou assadas no forno, comem-se em salada, com hervas finas e mostarda.

As batatas, depois de cozidas em agua e pelladas, comem-se com môlho de manteiga e mostarda.

Tambem acompanhão a carne cozida como guarnições.

Tambem cortão-se em fatias mui delgadas, e frigem-se em manteiga, com lume vivo, de sorte que fiquem torradinhas e crocantes, sem comtudo ficarem queimadas; sirvão-se quentinhas no acto de se comerem, polvilhadas de sal e pimenta.

As túbaras grandes são as mais estimadas; as que vêm marinadas da França são as melhores, e servem para ragús, guarnições de entradas e entremeios; picadas, servem para differentes môlhos e manjares delicadissimos, como fica explicado.

Batatas á Leoneza.

Cozão-se as batatas em agua, cortem-se em talhadas, e frijão-se em substancia de cebolas. Serve para um entremeio.

Torresmos de batatas.

Assem-se as batatas na cinza, e bem limpas, esmaguem-se n'um gral com nata, e passando-se tudo em uma peneira,

ajunte-se-lhe manteiga, salsa picada, gemmas e claras de ovo batidas, envolvão-se em miôlo de pão esfarelado, e depois frijão-se. Servem para uma entrada. Podem-lhes tambem ajuntar assucar e agua de flôr de laranja.

Batatas fritas.

Cortem-se em rodas, refresquem-se, escorrão-se em um panno, e deitem-se na frigideira, que deve estar já com a manteiga bem quente; polvilhem-se com sal, e mandem-se á mesa, como entremeio que é.

Substancia de batatas.

Depois de cozidas a vapor, como temos dito, e bem mondadas, machuquem-se em um gral, ajuntando-se-lhes caldo passado em uma peneira. Deitem n'uma cassarola com manteiga e novo caldo, e quando tiverem chegado ao ponto de papas muito espessas, sirvão-se com fatias de pão mettidas nellas.

Tambem se prepárão magras, ajuntando-se-lhes nata, em lugar de caldo e assucar; e concertão-se sobre um prato com essa substancia polvilhada de assucar; congela-se com a pá quente, ou em um forno pequenino; e serve assim para um entremeio.

Ragú de túbaras.

Pelladas e cortadas as túbaras em fatias delgadas, refoguem-se com uma fatia de presunto e toucinho derretido; depois deite-se-lhes caldo, meio copo de vinho branco, uma capella de salsa, e uma cebolinha com dous cravos, e pimenta; deixe-se ferver pouco e pouco: estando cozidas, e sem gordura, deite-se-lhes uma colhér de culí, e sirva-se para guarnições de qualquer entrada.

Trufas ou túbaras á italiana.

Depois de lavadas, e tirar-lhes a pelle, cortão-se as túbaras em bocados miudos, e poem-se ao fogo em uma cassarola com manteiga; depois deitem-lhe môlho italiano e um copo de vinho branco; desengordurem-se e sirvão-se com fatias de pão.

Túbaras sob as cinzas.

Deitem-se em uma cassarola lascas de toucinho, adubem-se com pimenta machucada, e envolvão-se com as lascas as túbaras mais grossas; embrulhem-se depois em quatro pedaços de papel, collocados uns sobre os outros, de modo que fiquem oppostos aos primeiros as juncturas dos segundos. Uma hora antes de irem as túbaras para a mesa, molhem-se os papelinhos com agua fria, e ponhão-se assim em cinzas quentissimas. Quando assentarem que as túbaras estão bem assadas, tirem-se do fogo, e tambem as duas primeiras folhas de papel, e sirvão-se.

Túbaras á Provençal.

Cortem-se as túbaras em bocados miudos, e ponhão-se ao fogo com azeite e sal, alho pisado e pimenta machucada Quando estiverem bem cozidas, sirvão-se com sumo de limão.

Túbaras com vinho.

Faça um adubo cozido, no qual se deite vinho branco ou tinto, ajuntando-se-lhe um fundo de cozido; e quando tiver tomado sabor, passe-se na peneira; e deitem-lhe então as túbaras, até que fiquem cozidas de todo, o que levará meia hora; retirem-se, escorrão-se, e sirvão-se em um guardanapo.

Tortinha com túbaras.

Depois de cortadas as túbaras em bocados, deitem-se em uma cassarola com manteiga, e acabem de cozer-se com um môlho hespanhol. Preparem-se então os ovos, segundo a regra, colloquem-se no meio as tubaras, e sirvão se como entremeio.

COGUMELOS, MORILHAS E MOSSERÔES.

Os cogumélos verdes comem-se em ragú, de fricassé, e com hervas finas; mas sendo seccos, como de ordinario o são, assim como as morilhas e mosserões, deitão-se de môlho em agua morna, apartão-se e servem para guarnições de entradas, tortas e varios pratos de entremeio.

ALCAPARRAS E PERREXEL.

As alcaparras e o perrexel, deitados de conserva, servem ra guarnecer saladas, cozidos, salada de enxovas, de atum marinado, de ovas de peixe, e para varios môlhos e guarnições como fica dito.

Guisado de túbaras.

Descascadas e cortadas as tubaras em tiras, ponhão-se em uma cassarola com manteiga, cebolinhas, um môlho de salsa, cravo da India, e um punhado de farinha, molhando-se com partes iguaes de caldo e vinho branco. Ponha-se ao fogo por meia hora, desengordure-se, e accrescente-se-lhe caldo coado, para servir de entremeio.

Tomates recheiados.

Tomem-se tomates grandes, tire-se-lhes a parte superior, e extráia-se-lhes a semente com uma colherinha; esprema-se-lhes a agua que contiverem, mediante uma pressão ligeira com os dedos; e enchão-se com um picado composto de salsa, pepinos, ovos cozidos duros, alcaparras e pepinitos; tudo picado muito miudamente, enxovas em pequenos pedaços, sal e azeite. Depois de cheios os tomates, envolvão-se em miôlo de pão ralado, e cozão-se em um pequeno forno.

MÔLHOS

PIMENTADAS E ESSENCIAS.

MÔLHOS.

Fazem-se môlhos, pimentadas e essencias de muitas qualidades.

Môlho á bexaméla.

Cortem-se em pedaços grandes uns bocados de vitela e de presunto, duas raizes e uma cebola; passe-se tudo pelo fogo em uma cassarola, com toucinho derretido e um bocado de manteiga polvilhada de farinha de trigo; deite-se-lhes depois restorão e leite de vacca reduzido, sal, pimenta, um dente de alho, uma cebolinha cravejada, hervas finas, e deixe-se ferver pouco e pouco, estando cozido e reduzido, passe-se pela peneira, e sirva-se este môlho para filetes de vacca assada, legumes e outras guarnições.

Môlho doce.

Deite-se a ferver em uma cassarola um quartilho de vinho tinto, e assucar em pedra, dous cravos, canella, um bocado de casca de limão, uma pouca de semente de coentro, e deixe-se cozer pouco e pouco; estando reduzido a duas terças partes, passe-se pela peneira, e sirva-se á parte em salseiras, para linguas assadas, lebres, láparos, ou qualquer outra caça brava.

Môlho de enxovas.

Lavem-se bem, tirem-se-lhes as espinhas, piquem-se miudamente, e deitem-se em uma cassarola com substancia de vitela, presunto, pimenta, sal, noz moscada e especies finas; e coze-se tudo, até ficar reduzido a boa consistencia; e para dar-lhes o seu ponto ajuntem-lhes sumo de limão.

Póde servir esta pimentada para ancas ou lebres assadas. Faz-se regularmente com o succo destas peças algum caldo, com enxovas picadas, alcaparras, estragão, pimenta e vinagre. Notorio é que as enxovas são de um uso mui vantajoso em todos os môlhos picantes.

Môlho de echalotas.

Piquem-se cinco ou seis echalotas, deitem-se em uma cassarola com substancia de vacca ou de vitela, sal,

pimenta e sumo de limão; ponha-se ao lume a aquentar, e sem que ferva, servirá para vitela, vacca, carneiro assado e costellas assadas nas grelhas.

Tambem, em lugar de substancia, podem-se deitar as echalotas em uma essencia clara.

Môlho de manteiga negra.

Aquente-se em uma cassarola uma pouca de manteiga, até que fique preta, mas não queimada; escume-se e deite-se sobre a peça que tem de ir á mesa. Ponha-se outra vez a cassarola ao fogo, e derrame-se o seu conteúdo em uma mistura de vinagre e pouco sal, e logo que ferva, deite-se sobre manteiga.

Môlho branco.

Ponha-se em uma cassarola uma pouca de manteiga, alguma farinha ou fécula de batatas, sal e agua; vai assim tudo ao fogo, mexendo-se sempre, e quando tiver adquirido bastante consistencia, deite-se-lhe sumo de limão e vinagre, ou antes uma pouca de noz moscada ralada. Quando se quizer este môlho preparado com antecedencia, dilua-se a fécula em agua, e depois de ajuntar-lhe sal, pimenta e noz moscada, ferva-se esta mistura, mexendo-se sempre, e retire-se logo do fogo, para se expôr a um calor moderado. No momento de ir para a mesa, deite-se-lhe a manteiga com algumas gottas de vinagre ou sumo de limão.

Môlho de salsa.

Deite-se em uma cassarola meia colhér de caldo, um pouco de culi, uma enxova, salsa entesada e picada miuda, uma gotta de vinagre, um bocado de manteiga e pimenta; posto ao lume, mexendo-se sempre até estar ligado, serve para toda a qualidade de caça ou peixe que parecer.

Môlho de alcaparras e pepinitos.

Derrete-se em uma cassarola uma porção de manteiga, e ajunte-se-lhe quanto baste de farinha. Quando começar a ferver, diminua-se-lhe o fogo, de modo que fique moderado por espaço de tres horas, mexendo-se sem cessar, até que adquira uma côr loura; e então tire-se da cassarola, e guarde-se para quando fôr necessario, advertindo porém que durante a cocção devem deitar-se-lhe as alcaparras e os pepinitos cortados em talhadas.

Môlho de crême.

Misture-se em uma cassarola uma pouca de manteiga fresca com uma colhér de farinha, e humedeça-se com um copo de crême fervendo. Mexa-se incessantemente, para não pegar, e ajuntem-se-lhe dous copos de nata; depois de cozido, passe-se tudo. Serve-se este môlho para diversos pescados, e para entremeios de legumes e ovos. Tempera-se com assucar, se quizerem.

Mólho geral.

Misture-se um quartilho de caldo com meio de vinho branco e tempere-se com sal, pimenta, casca de limão, louro e algum vinagre. Deixe-se tudo de infusão a fogo brando por espaço de dez a doze horas; passe-se depois pela peneira; e servirá para toda a casta de aves, legumes e peixes.

Mólho de pobres.

Deitem em uma tigela ou salseira cebolinha picada, sal, pimenta e agua, e sirva-se frio.

Podem tambem picar umas echalotas, deita-las em uma cassarola com agua, sal, pimenta e sumo de limão, e posto a aquentar sem que ferva, ir quente.

Podem, outrosim, pisar cebolas, dous dentes de alho e echalotas; desfazer tudo em uma gotta de agua e vinho branco; pôr a ferver temperado de sal e pimenta, ajuntar-lhes sumo de laranja azeda, coar por um panno e servir para o que o fôr.

Outro mólho.

Reuna-se quantidade sufficiente de substancia com um mólho á escolha de cada um; deite-se tudo em uma cassarola, desengordure-se e ferva; ajuntando-lhe depois cerefolio, salsa, pimpinella e cebolinho picado e limpo em agua fervendo. Rocie-se com vinagre, e sirva-se.

Mólho de pobres com azeite.

Piquem duas cebolinhas verdes e uma pouca de salsa, deite-se em uma tigela com sal, pimenta, azeite e vinagre, e sirva-se frio.

Mólho holiandez.

Deitem em uma cassarola uma porção de manteiga, misture-se com farinha e ajuntem-se-lhes algumas gottas de vinagre, meio copo de agua, sal, noz moscada raspada e um batido de gemmas de ovo. Ponha-se tudo ao fogo, mexendo-se continuamente; e não deixará ferver para não coalhar.

Mólho á Robert.

Tomem-se quatro cebolas, cortem-se em rodas ou em pedacinhos, refoguem-se em toucinho ou em manteiga derretida, e em principiando a córar-se, deite-se-lhes substancia e culi de vitela; temperem-se de sal e pimenta, e deixem-se ferver pouco a pouco; em estando cozidas, sopre-se-lhes a gordura, deitem-se-lhes duas colhéres de mostarda, e serve-se para o que se quer.

Mólho de vinagre.

Tomem quantidades iguaes de vinagre e caldo em uma cassarola e ajuntem-lhes sal, pimenta, cinco ou seis alhos picados, um grande mólho de salsa tambem picada, e

ponha-se tudo ao fogo, até que os alhos estejão completamente cozidos. Este môlho serve para todos os restos de carnes assadas, sejão quaes fôrem.

Môlho de Arlequim.

Tome-se um bocado de presunto cozido, peito de gallinha assado, pepino marinado, gemmas de ovo duras, uma enxova, duas echalotas, salsa entesada; corte-se tudo igual e que fique do tamanho de cabeças de alfinete; deite-se em um restorão ou em essencia clara com sumo de limão, e sirva-se para entradas de bréza, de espeto e para tudo o mais que quizerem.

Môlho picante.

Misture-se um copo de caldo e de vinho branco, e coza-se até ficar reduzido á metade; ajuntem-lhe então salsa e alhos. Depois de ferver por alguns minutos, tempere-se, e quando fôr para a mesa, accrescente-se-lhe sumo de limão e algum azeite.

Môlho do almirante.

Ponha-se ao lume uma cassarola com um pouco de restorão ou essencia clara, enxova picada, alcaparras miudas, seis rocambolas, pimenta pisada, noz moscada ralada, um bocado de manteiga polvilhada de farinha de trigo, e mexa-se até estar ligado; estando de bom gosto, sirva com sumo de agraço ou de limão.

Môlho á portugueza.

Metta-se em um forno a calor moderado uma cassarola com seis onças de manteiga fresca, duas gemmas de ovo cruas, uma colhér de sumo de limão, pimenta em pó e sal. Mexa-se tudo sem cessar, tirando-se de quando em quando o môlho com uma colher para torna-lo a deitar. Mexa-se depois fortemente para incorporar os ovos á manteiga, e se ficar muito espesso, deite-se-lhe alguma agua. Este môlho deve fazer-se quando fôr para a mesa. Tambem se costuma ajuntar a este môlho noz moscada raspada, açafrão em pó, e dous ou tres pimentões maduros.

Môlho de princeza.

Piquem muito miudo tubaras, cogumelos, salsa e cebolinha; refoguem tudo em manteiga, presunto e uma folha de louro; deitem-lhe meio copo de vinho branco, uma colhér de caldo e um pouco de culi; tempere-se de sal e pimenta, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, tirem a gordura, o louro e o presunto, ligue-se com tres gemmas de ovo desfeitas em limão e caldo, e tendo bom gosto, sirvão-se delle para o que fôr preciso

Môlho á provençal.

Deitem-se em uma cassarola duas gemmas de ovo, uma colhér de sumo de limão, pimenta moida e alho esmagado;

tempere-se, e ponha-se a fogo muito brando, mexendo-se sempre, e ajuntando-lhe por ultimo uma colhér de azeite.

Môlho de marfim.

Refoguem por um instante em toucinho derretido uns bocados de vitela e de presunto; depois, deitem-lhes um copo de vinho branco, duas colhéres de caldo, dous dentes de alho, uma capella de salsa e hervas finas, dous cravos, sal, pimenta, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozido, passe-se pelo peneiro, com miôlo de pão ensopado em leite, quatro gemmas de ovo pisadas, e um pouco de leite reduzido; posto a aquentar, sem que ferva, servirá para frangos, pombinhos, e para tudo o mais que fôr necessario.

Môlho de rábãos.

Depois de tirada a sua primeira pelle, raspe-se o rábão o mais miudo possivel, e ajuntem-lhe sal e vinagre. O rábão tambem se come com *môlho branco.*

Môlho á allemã.

Refoguem em manteiga córada presunto, túbaras, cogumelos, cebolinhas, salsa, um dente de alho, tudo picado; depois, deitem-lhe uma colhér de caldo, tempere-se de pimenta e uma folha de louro, e deixe-se ferver pouco e pouco; reduzido o caldo, ligue-se com duas gemmas de ovo e um bocado de manteiga, e deitem-lhe umas poucas de pistachias e uns poucos de pinhões.

N. B. Este môlho serve para frangos, ou para qualquer caça que quizerem.

Môlho á allemã para veado.

Deite-se em uma cassarola uma garrafa de vinho, e outro tanto de vinagre, ajunte-se-lhe assucar, canella, duas fatias de limão, ponha-se a ferver até estar reduzido á metade; e tendo-se cozido umas ginjas ou ameixas em um pouco de assucar, misture-se no môlho, passe-se por uma peneira, e servirá para veado, bico, gamo, lebre e toda a mais caça brava.

Môlho de coelhos.

Misture-se com o *môlho hespanhol* um copo de vinho branco, alhos, um môlho de salsa, e accrescentem-se-lhes restos de perdizes pisadas com algum caldo. Desengordure-se e ponha-se em ponto, passando-o por uma peneira de cabello. Podem tambem ajuntar-se-lhe túbaras cortadas miudas.

Môlho tartaro.

Tome-se sufficiente porção de mostarda, ajunte-se-lhe sal, pimenta, alhos, cerefolio e estragão, tudo bem miudo, e algum vinagre; ponha-se ao fogo, mexendo-se até que

tudo esteja bem combinado, accrescentando-se-lhe duas partes de azeite por uma de mostarda. Se este môlho ficar muito grosso, liquide-se com vinagre; e sirva-se em uma molheira.

Môlho á hollandeza.

Polvilha-se de farinha de trigo um bom bocado de manteiga fresca; deite-se em uma cassarola com meia colhér de caldo, ajunte-se-lhe uma enxova picada, salsa fervida, tempere-se de sal e pimenta, ponha-se ao lume, mexendo-se sempre até estar ligado; depois, deite-se-lhe sumo de limão. Este môlho serve para qualquer caça ou peixe.

Môlho de tomates.

Cortem-se pelo meio seis tomates grandes, esprema-se-lhes a agua, e ponhão-se em uma cassarola com sufficiente quantidade de caldo, quatro dentes de alho, salsa e algum vinagre; ferva-se por pouco tempo, e passe-se tudo n'uma peneira.

Outro môlho de tomates.

Tome-se uma onça de assucar por cada tomate, e cozão-se n'uma cassarola até ao ponto de poderem comer-se. Ajunta-se-lhes então a decima parte de cebolas cortadas miudamente, e quando estas principiarem a córar, deitem-lhes os tomates, com sal, pimenta, cravo da India e noz moscada ralada. Ferva-se tudo a fogo forte, e quando estiver bem espesso, passe-se na peneira, e torne-se a pôr logo ao fogo até que esta marmelada fique solida, e deite-se depois em boiões cobertos com papel dobrado, em sitio escuro. Esta marmelada póde tambem compôr-se sem cebolas, e neste caso serve para diversos môlhos.

Môlho á ingleza.

Deite-se em uma cassarola essencia clara, uma enxova picada, alcaparras miudas, duas cebolinhas inteiras, e um bocado de manteiga fresca; posto sobre o lume, e mexendo-se sempre até estar ligado, ajuntem-se-lhe duas gemmas de ovo duras picadas sobre um panno, e sumo de limão.

Este môlho serve para caça cozida, assada, ou como parecer.

Môlho á moscovita.

Deite-se em uma cassarola: uma colhér de essencia de presunto, meia mão cheia de passas de Corintho, pepinos de conserva em filetes, duas rodas de limão sem casca, e posto ao lume, ajunte-se-lhe pimenta e um bocado de manteiga; em estando ligado, serve-se, etc.

Môlho á hespanhola.

Guarnece-se uma cassarola com pranchas de vitela e fatias de presunto, uma perdiz e duas raizes; ponha-se no lume a suar pouco e pouco; em se pegando, deite-se-lhe

uma gotta de caldo, meia garrafa de vinho branco já fervido e uma colhér de culi; tempere-se de pimenta, semente de coentro, dentes de alho, uma capella de salsa, hervas finas, cebola cravejada, azeite bom, e deixe-se ferver pouco e pouco por espaço de duas horas; ajuntem-se-lhe depois duas rodas de limão, e estando reduzido, tire-se-lhe a gordura, passe-se pela peneira, e sirva-se delle.

Môlho á provençal.

Piquem-se duas enxovas, túbaras, cogumelos, cebolinha, salsa, e refogue-se tudo em azeite; em estando refogado, deite-se-lhe um copo de vinho branco, dous dentes de alho, pimenta, meia folha de louro, e duas fatias de limão; em fervendo, ajunte-se-lhe uma colhér de culi de vitela e presunto, em estando de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e sirva-se com sumo de limão, no que fôr util.

Môlho á romana.

Guarnece-se o fundo de uma cassarola com pranchas de vitela, de presunto, raizes, cebolas em rodas, e ponhão-se ao lume a suar pouco e pouco; em a substancia se pegando, deite-se-lhe um copo de vinho branco, duas colhéres de caldo; ajunte-se-lhe aipo, duas echalotas, dous dentes de alho, semente de coentro, duas rodas de limão sem casca; tempere-se de sal, pimenta, dous cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, ligue-se com um pouco de culi, e tendo bom gosto, tire-se-lhe a gordura, passe-se pela peneira, e sirva-se para o que fôr necessario.

Agraços.

Tirem-se-lhes primeiramente os grãos, pise-se o bagaço m um gral, e extráia-se-lhes o succo, espremendo-se em um panno forte. Côe-se depois este liquido e clarifique-se, ajuntando-lhe quatro oitavas de sal refinado por cada quartilho de sumo. Impregnem-se as garrafas em que tem de lançar-se para conservar-se, com um vapor sulphureo, para obstar a que fermente e se corrompa; e para esse effeito ate se na ponta de um arame uma mécha acesa, e embebase até o fundo da garrafa; tape-se então com uma rôlha unida ao arame, e conserve-se assim até que a garrafa esteja cheia de vapor. Desta sorte póde conservar-se por muito tempo o agraço guardado em uma adéga.

Espinafres.

Cozão-se e enxugue-se-lhes a agua que contiverem, piquem-se muito miudos, e passem-se por uma peneira. O que resultar serve para dar a côr verde aos môlhos. Póde tambem fazer-se com espinafres crús, machucando-os, e extrahindo-lhes o sumo exprimidos em um panno; fervão-se immediatamente, e use-se da parte colorida, separando-a da agua.

Môlho de laranja.

Deite-se em uma cassarola uma colhér de culí de vitela e de presunto, ajunte-se-lhe um bocado de manteiga fresca, alguns filetes de casca de laranja, e o sumo dellas espremidas; tempere-se de pimenta, e em estando ligado, serve para patos e marrecas assadas, etc.

Môlho para salmís.

Assadas duas ou tres gallinholas, tirem-se-lhes os peitos e as côxas; ponhão-se de parte as moellas, pisem-se os ossos, tripas e figados; depois de tudo muito bem pisado, desfaça-se em vinho tinto e um pouco de restorão, e deixe-se ferver temperado com sal, pimenta e uma folha de louro; em estando reduzido, passe-se pela peneira, e mettão-se-lhe dentro os quartos das gallinholas com filetes, e sumo de laranjas azedas; em estando quentes, mas que não fervão, sirva para patos, maçaricos, tarambolas, narcejas, tordos e outros passaros, guarnecidos com bocados de miôlo de pão fritos.

Môlhos para dias de peixe.

Todos os môlhos e ragús de legumes e mariscos que se fizerem para os dias de peixe se devem molhar com caldo, substancia e culis proprios do dia, e temperarem-se e acabarem-se como os môlhos de carne já acima dito

Môlhos picantes.

Deite-se em uma cassarola meio copo de vinagre, dous dentes de alho, umas rodas de cebola, mangericão secco, uma folha de louro, salsa inteira, duas fatias de limão sem casca, sal, pimenta, e ponha-se a ferver: em fervendo um instante, ajunte-se-lhe uma colhér de substancia, meia de culí, e deixe-se ir fervendo pouco e pouco; em estando reduzido e de bom gosto, passe-se pela peneira, e sirva-se para lebres, veados e toda a caça brava que se quizer.

Môlho de aspic picante.

Deitem-se em uma cassarola bocados de vitela e de presunto, caldo sufficiente, meio quartilho de vinho branco, uma capella de salsa e hervas finas, um raminho de hortelã, semente de coentro, dous cravos, macis, gengibre, dentes de alho, quatro echalotas, sal, pimenta, fatias de limão sem casca, duas colherinhas de azeite fino, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, deite-se-lhe meio copo de vinagre bom e branco, e deixe-se ferver; em fervendo, tire-se-lhe o azeite, ligue-se com meia colhér de culí, passe-se pela peneira, e tendo um bom gosto, sirva-se para o que urgir.

Môlho verde picante.

Refoguem-se em toucinho derretido uns bocados de vitela e de presunto, polvilhados de farinha de trigo; depois de refogados, deite-se-lhes um copo de vinho branco, duas

colhéres de caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco, pise-se depois salsa, cerefolio, estragão, hortelã, rabos de cebolinha, e esprema-se tudo com sumo de limão; tirado o succo verde, desfaça-se com quatro gemmas de ovo, ligue-se com isto o môlho, passe-se pela peneira; tendo bom gosto, serve-se para frangãos, vitela, cordeiro, cabrito, e tudo o mais que fôr tenro.

Outro môlho verde, frio.

Pise-se em um gral de pedra: cerefolio, pimpinella, estragão, hortelã, beldroegas, cebolinha verde, de cada um segundo a sua força; em estando pisado, desfaz-se tudo em azeite fino, meio dente de alho picado, sal, pimenta, uma gotta de agua, vinagre, duas colherinhas de mostarda; misture-se tudo, e tendo bom gosto, sirva-se á parte em uma salseira.

Môlho de remolada.

Pique-se muito miudo uma enxova, cebolinha, salsa, dous dentes de alho; passem-se por um pouco de azeite em uma cassarola ao lume; deite-se-lhe depois um pouco de vinagre e meia colhér de culi, sal, pimenta, uma capella de salsa, louro, dous cravos, e deixe-se ferver tudo um instante; tire-se do lume, tire-se-lhe a capella, o azeite e o louro, deite-se-lhe mostarda, e tendo bom gosto, sirvão-se delle para assados nas grelhas e no espeto.

Môlho de remolada frio.

Piquem-se duas enxovas, alcaparras, cebolinhas, salsa e meio dente de alho, pise-se depois muito bem; em estando pisado, desfaz-se em azeite fino, mostarda e vinagre salpimentado; serve-se á parte em uma salseira.

Este môlho serve para perdizes, gallinhas, capões assados no espeto ou nas grelhas.

Môlho de presunto.

Guarnece-se o fundo de uma cassarola com fatias de presunto; põe-se ao lume a suar por ambos os lados, e principiando a pegar-se, deite-se-lhe um pouco de vinho branco, uma colhér de substancia, tempere-se de pimenta, uma capella de hervas finas, uma cebolinha com dous cravos, e em estando reduzido á metade, ajunte-se-lhe meia colhér de culi de vitela, e deixe-se ferver mais um pouco; passe-se depois pela peneira, e sirva-se para empadas, tortas, guisados, etc.

Essencia de alhos.

Ponha-se em uma cassarola sobre o fogo uma garrafa de vinho branco e meio copo de vinagre com seis cabeças de alhos, outros tantos cravos da India, a quarta parte de uma noz moscada ralada, e duas folhas de louro. Quando tudo estiver para ferver, modere-se-lhe o fogo, e deixe-se sobre cinzas quentes.

Essencia de caça menor.

Pratique-se o mesmo que acima dissemos ácerca de todos os restos de aves menores, seja qual fôr a sua especie; e o mesmo com a lebre, coelho e cabrito.

Essencia de presunto.

Guarnecido o fundo de uma cassarola de fatias de presunto, com duas raizes, duas cebolas em rodas e um pouco de toucinho derretido, ponha-se ao lume a suar pouco e pouco; em estando córado, e principiando a pegar-se, deitem-lhe um quartilho de vinho branco, uma colhér de caldo e duas de substancia; tempere-se de pimenta, uma capella de salsa e hervas finas, duas cebolinhas verdes com dous cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; reduza-se, ligue-se depois com duas colhéres de culi, tire-se-lhe a gordura, e tendo bom gosto, passe-se pela peneira ou pela estamenha, e servirá para todos os môlhos ou ragús em que convier melhor.

Essencia de aves.

Pisem-se em um gral restos de aves cozidas ou assadas; mettão-se logo em uma cassarola, ajuntando-se-lhes uma cenoura e um môlho de salsa. Humedeça-se tudo com caldo de carne ou com agua; adube-se e coza-se a fogo lento, passando-se depois por uma peneira fina

Gelatina.

Tome-se uma libra de carne de vacca, uma mão de vitela inteira, tirando-se-lhe o osso principal, uma libra de jarretes da mesma, e metade de uma gallinha. Deite-se tudo em uma panella com sufficiente quantidade de agua, escume-se, salgue-se e ajuntem-lhes duas cenouras e duas cebolas. Finda a cocção, tirão-se as carnes que ainda possão servir, e passa-se esta gelatina por uma peneira de seda, clarificando-se com gemmas de ovo, e accrescentando-se-lhes algum sumo de limão; deixe-se esfriar para servir em toda a sorte de comestiveis.

Gelatina gelada.

Faça-se com o resto da carne de aves domesticas uma substancia que se passará na peneira. Ponha-se logo ao fogo, ajuntando-lhe duas ou tres gemmas de ovo bem batidas; e mexa-se tudo, até que ferva. Retire-se logo a cassarola, e ponhão-se brasas sobre a tampa que a cobrir. Deitem-se-lhes as claras de ovo, e cozidas que sejão, passe-se tudo por um panno humido, e ponha-se o resultado a fogo vivo, mexendo-se com uma colhér de páo para que se não pegue. Feita assim a *gelatina gelada*, deite-se em uma vasilha para se servirem della quando quizerem. Podem tirar, se fôr necessario, uma porção desta gelatina, e deita-la em uma pequena cassarola, e pô-la a fogo moderado. Emquanto estiver quente, molhão-se com ella, e mediante um pincel de pennas, quaesquer entradas.

Manteiga de enxovas.

Lavem-se bem as enxovas, depois de tiradas as espinhas enxuguem-se, piquem-se, pisem-se em um gral, e depois de reduzidas a massa, ajunte-se-lhes dobrada porção de manteiga fresca, e reduza-se tudo.

Manteiga de caranguejos.

Tirem-lhes as conchas, e pise-se-lhes o interior; misture-se com uma pequena porção de manteiga, e quando tudo estiver quente sem tomar côr, passe-se por uma peneira e deite-se em agua fresca.

Manteiga de hervas finas.

Tome-se uma porção de cerefolio, meia de pimpinella, estragão, cebolinho e malpica; lavem-se e cortem-se muito miudas, e cozão-se com boa manteiga fresca.

Manteiga de pimentos.

Esta é feita, misturando-se boa manteiga com bastante quantidade de pimentões moidos.

Ramalhete para a ôlha.

Ajunte-se uma porção de salsa, tomilho, cebolas, uma folha de louro, e amarre-se com um barbante para que se não desfaça, e coza-se. Este ramalhete serve para qualquer cozido, ficando na ôlha o tempo que cada um julgar necessario.

Pimentada commum.

Deitem-se em uma cassarola algumas tiras de toucinho, vitela ou carne de vacca cortada miudamente, e tempere-se tudo com sal, pimenta, salsa, cebolinho e cenouras cortadas em tiras. Ponhão em cima disto o que se quizer cozer, e ajuntem-lhe um copo de vinho branco, agua ou caldo, para que fique tudo sufficientemente banhado. Ponhão-se depois sobre fogo moderado e continuo, tapando-se a cassarola bem hermeticamente para impedir a evaporação.

Dá-se o nome de môlho branco ao que se faz com algumas fatias de toucinho, pedaços de vitela ou outro adubo semelhante. Elle convem só a peças pequenas, como sejão pombinhos e frangos. Porém, no que respeita a outras maiores, especialmente para adubar uma perna de carneiro, tem lugar o primeiro.

Alcaparras e mastruços de conserva.

Ponhão-se alcaparras em bom vinagre, e ajuntem-lhes algum sal. O vinagre deve ser em quantidade que cubra duas pollegadas acima das alcaparras para se não seccarem. Quanto aos mastruços, basta que se sequem á sombra antes de se metterem em vinagre.

Pepinitos de conserva.

Limpem-se e esfreguem-se com um panno aspero os pepinos grandes e pequenos. Deitem-lhes immediatamente sal, e passado algum tempo, lancem-os em agua. Tirem-se della, escorrão-se e mettão-se em uma vasilha de louça fina, ajuntando-se-lhes sufficiente quantidade de estragão, pimenta crumari, cebolinho e alho. Cubra-se tudo com vinagre fervendo, e depois de vinte e quatro horas retire-se. Tornem a ferver, deitando-se-lhes vinagre por algumas vezes; e depois de frios tape-se a vasilha com pergaminho ou bexiga molhada, e ponha-se em sitio sombrio e secco.

Vinagre composto para temperar saladas.

Tome-se de estragão, de cegurelha, de tomilho e de alface, de cada cousa tres onças, e uma mão cheia de folhas de hortelã; tudo quasi secco e bem cortado, ou levemente contuso, mette-se em um frasco grande com tres canadas de vinagre branco, e deixa-se de infusão ao sol por quinze dias; depois côa-se e espreme-se o residuo, e deixa-se clarificar pelo repouso; tira-se depois o liquido claro, e guarda-se em garrafas bem tapadas. Faz este vinagre um saboroso tempero nas saladas, e é salutifero.

Adubo.

Com partes iguaes de vinagre e agua, cortem-se cebolas em talhadas, com salsa, alhos, sal e pimenta. Quando se quizerem adubar legumes para frigir, v. g., escorcioneira e aipo, omitte-se o alho e cebolas. Podem tambem adubar-se com azeite, ou do modo seguinte: Deite-se manteiga em uma cassarola, e ajuntem-lhe cenouras, uma cebola muito picada, e bastante quantidade de pimenta, sal, alho, louro e salsa, e humedecendo-se com caldo ou agua, e uma terça parte de vinagre; passando-se tudo, depois de cozido, na peneira. Com isto podem-se adubar todas as carnes que se quizerem frigir.

Substancia de cenouras.

Corte-se uma quantidade de cenouras, e ajuntem-lhe duas cebolas cortadas. Deite-se tudo n'uma cassarola com manteiga, ponha-se ao fogo, e humedeça-se com caldo ou agua. Cozão-se, até que possão ser esmagadas para se passarem pela peneira, molhando-se com um pouco do seu mesmo caldo. Torne tudo depois ao fogo com manteiga fresca, e logo que tomar consistencia, desengordure-se e sirva-se.

Substancia de legumes seccos.

Cozão-se feijões, lentilhas ou ervilhas seccas em agua e sal, com um mòlho de hervas finas. Machuquem-se e passem-se em uma peneira, deitando-lhes a agua em que se cozêrão. Volta tudo depois ao fogo com manteiga e o conveniente adubo. Estas substancias tambem podem ser feitas

toucinho, humedecendo-se com caldo, e então serão carnes.

Substancia de castanhas.

Cozão-se as castanhas de modo que se tire a casca, e a pellicula que as envolve. Deitem-se em uma cassarola, e humedeção-se com um copo de vinho branco. Ponhão-se depois a fogo moderado; e quando estiverem em ponto, esmaguem-se, e passem-se na peneira, ajuntando-se-lhes substancia de caldo.

Substancia de nabos tenros.

Observem o mesmo que acabamos de dizer das antecedentes.

Substancia de cebolas.

O methodo para esta substancia é o mesmo que já temos antecedentemente dito, com a excepção de ajuntar-se-lhe vinho branco, e o cortarem-se as cebolas, para que não fiquem acres. É muito melhor branqueia-las antes em agua fervendo e deixa-las escorrer.

Substancias de azedas.

Cortem-se as azedas, ajuntando-lhes algum cerefolio, e ponhão-se ao fogo em uma cassarola com manteiga. Quando estiverem a ponto, deitem-lhes caldo ou agua, passe-se na peneira, e voltem ao fogo, accrescentando-se-lhes gemmas de ovo. Tambem se faz esta substancia magra, ajuntando-se-lhe leite e gemmas de ovo.

Vinagre de estragão.

Deite-se em bom vinagre branco o estragão mondado e posto ao calor do sol por alguns dias. Deixe-se de infusão por espaço de 15 dias; depois côe-se, engarrafe-se e guarde-se em lugar fresco, para servir quando quizerem.

Culi ordinario.

Guarnece-se o fundo de uma cassarola com pranchas de vitela e duas fatias de presunto, algumas raizes e cebolas; ponha-se a suar sobre lume brando, deitando-se-lhe de quando em quando uma gotta de caldo; escume-se e tempere-se com uma capella de salsa e hervas finas, uma cebola com dous ou tres cravos; ligue-se com farinha de trigo córada, ou então com farinha desfeita em substancia, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando cozida a carne, tire-se-lhe a gordura, passe-se pela peneira e sirva-se para ragüs.

Culi magro.

Deite-se em uma cassarola um bocado de manteiga, cebolas em rodas, paneis, cenouras e postas de peixe; deixe-se suar pouco e pouco; em estando pegado, deite-se-lhe caldo, uma colher de substancia, e ligue-se com farinha de trigo córada em manteiga; tempere-se com meio

quartilho de vinho branco, uma capella de salsa, hervas finas e alguns dentes de alho; em estando cozido e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, passe-se pela peneira, e sirva para todos os môlhos em que fôr necessario.

Culi branco.

Guarnece-se o fundo de uma cassarola com pranchas de vitela, de presunto, cebolas, raizes, como para culi ordinario, e depois de ter suado e antes de se pegar, molhe-se com caldo, e tempere-se com uma capella de salsa, hervas finas e uma cebola cravejada; deixe-se ferver pouco e pouco; estando a carne cozida e de bom gosto, pisem-se os peitos de gallinha, de capão ou de perdizes assadas, gemmas de ovo duras, e miôlo de pão ensopado em leite; desfeito tudo com o caldo, passe-se pela peneira, e depois de quente, mas que não ferva, servirá para sôpas, môlhos e ragús brancos.

Culi de camarões.

Guarnece-se uma cassarola com manteiga, cebolas, raizes e postas de peixe, como para culi magro, e depois de ter suado, pricipiando a pegar-se, molhe-se com caldo, e tempere-se com uma capella de salsa e hervas finas, dous ou tres cravos da India, e deixe-se ferver uma hora; pisem-se depois uns camarões com algumas amendoas, quatro gemmas de ovo duras, duas côdeas de pão ensopadas, e desfeito tudo no caldo, passe-se pela peneira, ponha-se a aquentar, e sem que ferva, sirva para sôpas, entradas, terrinas, tortas, e para tudo o que necessitar de culi de camarões.

Culi de perdizes para sôpas.

Assado um bocado de vacca e duas perdizes, tirem-se-lhes os peitos, e pise-se o mais com bocados de côdeas de pão; desfaça-se depois com boa substancia e caldo; temperado e de bom gosto, dêm-se-lhe quatro fervuras, passe-se depois pela estamenha ou pela peneira, e servirá para sôpas.

Outro culi de perdizes, ou de outra qualquer caça.

Deitem-se em uma cassarola tres ou quatro arrateis de vitela, meio arratel de presunto, duas cebolas em rodas, duas raizes; em estando pegado, deitem-se-lhe um pouco de toucinho derretido, uma pouca de farinha de trigo, e mexendo sempre até tomar côr, deitem-se-lhe tres ou quatro colhéres de caldo e outras tantas de substancia; tempere-se com sal, pimenta, dous cravos, uma capella de salsa e hervas finas, umas fatias de tubaras e alguns musserões, deixe-se ferver pouco e pouco; em estando tudo cozido, ajunte-se-lhe umas côdeas de pão e duas perdizes assadas e pisadas; passe-se depois pela estamenha, e estando quente, e sem que ferva, sirva em tudo o que fôr necessario.

Em lugar de perdizes, poder-se-ha usar de gallinhas, de capões, de gallinholas, adens, pombos bravos, codornizes, coelhos, e de tudo que fizer mais arranjo.

Culí de castanhas.

Tirada a primeira casca a meio cento de castanhas, mettão-se no forno, para se lhes tirarem as segundas; em estando pelladas, ponhão-se a cozer em substancia ou em caldo; depois de cozidas, pisem-se em um gral de pedra, e pisadas desfação-se com substancia de vitela e de presunto; passem-se pela estamenha, deitem-se em uma cassarola, ponhão-se ao lume, escumem-se, e estando com boa côr e de bom gosto, serve para sôpas, terrinas e outras entradas.

Todos os culís de legumes e de raizes se acabarão deste mesmo modo.

Ragú de alfaces e aipos.

Os ragús de alfaces ou de aipos fazem-se como os das chicorias que ao diante se seguem, e servem para guarnições de entradas e de entremeios.

Tambem se servem recheiadas, cozidas em brézas e fritas á basilica.

Ragú de nabos.

Cortem-se os nabos em bocados iguaes, fervão-se em agua por um instante, escorrão-se, passem-se pelo lume em uma cassarola com manteiga ou toucinho derretido, e um bocado de presunto; polvilhem-se com farinha de trigo, deite-se-lhe uma pouca de substancia, temperem-se de sal e pimenta, uma capella e uma cebola com dous cravos; deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidos, tire-se-lhes a capella e a gordura, liguem-se com culí e tendo bom gosto, serve para terrinas e guarnições de entradas.

Ragú de cardos.

Cortem-se uns pés de cardos em bocados iguaes, fervão-se em agua com uma gotta de vinagre, deitem-se depois em agua fria, alimpem-se dos fios; deitem-se depois a cozer em um branco com manteiga ou gordura de vacca e rodas de limão; em estando cozidos, escorrão-se e deitem-se por um instante a ferver em uma boa essencia; depois junte-se-lhe um bocadinho de manteiga, um gole de vinagre, e serve para entradas.

Ragú branco de cardos.

Cozidos os cardos em um caldo branco, como os antecedentes, escorrem-se depois, deitão-se em uma bexamêla de bom gosto, dão-se-lhes algumas fervuras nella, ligue-se depois com gemmas de ovo, noz moscada e um gole de vinagre branco. Serve para entremeio.

Ragú de azedas.

Lavadas e amortecidas as azedas em agua, escorrão-se por uma peneira; pinguem-se e refogue-se em manteiga uma cebola picada; depois desta refogada, deitem-se-lhe dentro as azedas e uma pouca de essencia, e deixe-se ferver um instante; estando de bom gosto, liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em leite, e sirvão-se por baixo de qualquer entrada, ou para entremeios com ovos por cima.

Ragú de perrexil e outros legumes.

Deitem-se as folhas de perrexil de môlho; depois, passem-se por agua fervendo para se lhes tirar o sal e o vinagre; espremão-se, e ponhão-se a ferver por um instante em uma pouca de substancia: estando cozidas, liguem-se com culi de vitela e de presunto, e sirva-se para guarnições de entradas.

Os pepinos, feijões verdes e outros legumes de conserva, servem-se pelo mesmo modo.

Ragú de castanhas.

Tomem-se meio cento de castanhas verdes, descasquem-se, pellem-se em agua fervendo, acabem-se de cozer em vinho branco e caldo ou substancia; estando cozidas e inteiras, liguem-se com um culi de presunto ou de vitela e tendo bom gosto, sirva para terrinas e outras entradas; e tambem se lhe podem juntar salchichas.

Ragú de azeitonas.

Pegue-se em um cento de azeitonas, tirem-se-lhes os caroços por fórma que pareção inteiras; deitem-se a entesar em agua, escorrão-se, e ponhão-se a ferver um instante em culi de vitela com uma enxova picada, uma capella e vinho branco: depois de ferverem quanto baste, tire-se-lhe a capella, e tendo bom gosto, serve para entradas de tordos, gallinholas ou qualquer peça de caça.

Ragú de alcachofras.

Tome-se meia duzia de alcachofras, cortem-se em quartos, aparem-se; entesem-se e deite-se a cozer em uma bréza; estando cozidas, mettão-se em uma essencia de presunto, dêm-se-lhe quatro fervuras, e liguem-se com um pouco de culi: serve para guarnições de entrada.

Tambem se podem fazer: brancas, polvilhadas com farinha de trigo, cozidas em caldo, e ligadas com ovo e leite, e assim servirão para entremeio.

Ragú de ervilhas.

Refoguem-se as ervilhas em toucinho derretido ou em manteiga; depois de refogadas, deite-se-lhes uma pouca de substancia, uma capella de salsa, uma cebolinha com dous cravos, e deixem-se cozer: tire-se-lhe depois a gordura,

liguem-se com um culi de vitela e de presunto; e tendo bom gosto, serve-se para guarnições de entradas com sumo de limão.

Ragú de feijões.

Escolhão-se os mais tenros e os mais verdes, quebrem-se-lhes as pontas, e cozão-se em agua simples; depois de cozidos, refoguem-se em manteiga com cebolinha e salsa picada, temperados de sal e pimenta: em estando refogados molhem-se com substancia, liguem-se depois com culi de vitela e de presunto, e sirva-se para guarnições de entradas.

Ragú de espargos.

Cortem-se os espargos em bocados iguaes, entesem-se, passem-se depois por manteiga, com uma fatia de presunto, e polvilhados de farinha de trigo; deite-se lhes depois uma pouca de substancia, temperem-se de sal e pimenta e uma capella de salsa: deixem-se ferver um instante; em estando cozidos, tire-se-lhes a manteiga, a capella e o presunto; liguem-se com culi de limão; e tendo bom gosto, sirva-se para guarnições de qualquer entrada.

Ragú de espinafres.

Lavadas e cozidas em agua simples as folhas dos espinafres, pisadas e bem espremidas, refoguem-se em manteiga ou em toucinho derretido; depois de refogadas, deite-se-lhes uma essencia de bom gosto, ou então molhem-se com uma bexaméla; depois, ligue-se com gemmas de ovo, e servirá por baixo de entradas, lardeadas de presunto e de tudo o que fôr conveniente.

Ragú de pepinos.

Pellados e cortados em dados os pepinos e duas alfaces, marinem-se em vinagre e sal; depois, espremão-se em um panno; refoguem-se em manteiga córada e uma fatia de presunto; depois de refogados, molhem-se com substancia, temperem-se e deixem-se cozer; tire-se-lhes a gordura, liguem-se com culi de vitela, e sirva-se para todas as entradas de bréza, de espeto ou lardeados.

Ragú de couve-flôr.

Partão-se as couves em bocados, tirem-se-lhes as pelles, e ponhão-se a cozer em agua com sal, farinha de trigo e um bocado de toucinho ou de manteiga; estando cozidas, ponhão-se em roda de qualquer peça de carne com essencia e um bocado de manteiga ligada por cima.

Ragú de repolhos e couves lombardas.

Cortados os repolhos em quartos, entesem-se em agua, espremão-se, atem-se com um barbante, e cozão-se em uma meia bréza ligeira; depois de cozidos, escorrão-se, arrumem-se de roda de qualquer caça ou peça de carne, e sirvão-se com essencia por cima.

Tambem se servem recheiados com picados e varias guarnições no meio.

Tambem cozidos com peças de carne de porco, chouriços, salchichas, presunto, com môlho claro em cima, e são excellentes.

Ragú de chicorias.

Lavadas muito bem as chicorias e entesadas, espremão-se, atem-se com um barbante, e cozão-se com uma bréza ligeira; escorrão-se, cortem-se em bocados iguaes, deitem-se em uma boa essencia, e deixem-se ferver um instante, ajuntando-lhe echalota picada, e depois sumo de limão. Serve para guarnecer entradas.

Ragú branco de chicoria.

Entesadas as chicorias, e depois cozidas em uma bréza, escorrem-se; cortão-se em bocados iguaes, deitão-se a ferver por um instante em um môlho á bexaméla; ligue-se depois com gemmas de ovo, e estando com bom gosto, serve para varias entradas, e tambem para entremeios com ovos escalfados por cima.

Ragú de túbaras.

Pelladas, e cortadas as túbaras em fatias delgadas, refoguem-se com uma fatia de presunto e toucinho derretido; depois, deitem-lhes caldo, meio copo de vinho branco, uma capella e uma cebolinha com dous cravos e pimentas, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidas, e sem gordura, deitem-lhes uma colhér de culí, e sirvão para guarnições de qualquer entrada.

Ragú de presunto.

Cortem de um mesmo tamanho, e bem iguaes, seis fatias de presunto; deitem-se duas horas de môlho em agua, enxuguem-se muito bem, e ponhão-se a suar em toucinho derretido; em estando córadas de ambos os lados, tirem-se fóra, deitem no que ficou pegado no fundo da cassaroia um pouco de vinho branco e um pouco de culí; dêm-lhe quatro fervuras, ajuntem-lhe pimenta, e uma gotta de vinagre, tire-se-lhe a gordura, passe pela peneira, e sirva para guarnição de entrada.

Ragú de ostras.

Desfação duas enxovas em uma pouca de manteiga ou toucinho derretido, deitem-lhe meio copo de vinho branco e meia colhér de substancia, tempere-se de pimenta, uma capella e uma cebolinha, com dous cravos da India; deixe-se reduzir, ligue-se depois com um pouco de culí, ajuntem-lhe duas ou tres duzias de ostras, entesadas e aparadas, ponha-se sobre o lume, e sem que ferva e de bom gosto, servirá para varias guarnições.

Ragú de camarões.

Cozidos os camarões, e esburgados os rabos, refoguem-se em toucinho derretido, com fatias de túbaras, mosserões e um bocado de presunto; em estando refogados, deitem-lhe uma colhér de substancia, temperem-se e deixem-se cozer; em estando cozidos, liguem-se com um pouco de culi de camarões, e acabado e de bom gosto, sirva para o que quizerem.

Ragú de mariscos por differentes modos.

Deve-se advertir que sem embargo destes ragús de mariscos servirem para guarnições de entradas, tambem servem para pratos de entremeio com a metade de uma côdea de pão no meio.

Além disto, tambem servem com môlho branco, ligado com gemmas de ovo, tanto para dias de carne como para dias de peixe, com a differença que em lugar de toucinho e culi de carne, sirvão-se de manteiga ou de azeite, e molhem-se com substancia e culi magros.

Substancia de carne.

Guarneça-se o fundo de uma cassarola com um pouco de toucinho e cebolas em rodas; deitem-se-lhe em cima pranchas de vacca ou de vitela, cortadas delgadas, e batidas entre dous pannos; algumas raizes, como paneis e cenouras, e ponha-se ao lume a suar pouco e pouco, deitando-lhe de quando em quando umas gottas de caldo, para que não queime; em estando sufficientemente pegado, deite-se-lhe caldo, e deixe-se ferver pouco a pouco; estando cozida a carne, tire-se-lhe a gordura, passe-se pela peneira, e depois de descansar e estar clara, serve para sôpas, ragús, e outros môlhos.

Substancia de peixe.

Cortem-se em rodas meia duzia de cebolas, quatro paneis e cenouras; refoguem-se em manteiga, e em as cebolas estando córadas como convém, deite-se-lhe caldo de peixe ou de raizes, e ajunte-se-lhe algum ruivo, charrôco, ou fragmentos de outros peixes; estando tudo cozido, temperado e de bom gosto, passe-se pela peneira, deixe-se descansar, e sirva para sôpas, ragús e môlhos.

Restorão.

Ponha-se no fundo de uma panella, tres ou quatro arrateis de vitela, fatias de presunto, uma gallinha em quartos, duas raizes, duas cebolas, uns dentes de alho, uma capella de salsa e hervas finas, dous cravos da India, um pouco de toucinho derretido, e uma gotta de azeite bom; cubra-se a panella, e ponha-se sobre o lume vivo, e em a carne estando refeita e tesa, deite-se-lhe caldo sufficiente, espume-se, e deixe-se ferver pouco e pouco quatro horas;

estando reduzido e de bom gosto, passe-se pela peneira, e tirada a gordura, sirva para dar alma a varios ragús e môlhos.

Restorão para dias de peixe.

Deite-se um bocado de manteiga em uma marmita ou panella, deitem-se-lhe em cima rodas de cebolas, postas de peixe bom, quatro lagostinhas machucadas, raizes, uma capella de salsa e hervas finas, uma cabeça de alho, dous ou tres cravos da India, e deixe-se suar por meia hora em lume brando; passe-se depois para lume mais forte, e em principiando a pegar-se, deite-se-lhe um copo de vinho branco, e outro de caldo magro, que seja bom, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido e de bom gosto, passe-se pela peneira, e sirva para todos os môlhos e ragus que se quizer.

OVOS.

DOS OVOS.

Os ovos constituem um alimento excellente e nutritivo, que chega ao doente, ao rico e ao pobre. Depois da carne e do peixe, são os ovos que fazem mais diversidade nas cozinhas.

Ovos cozidos na sua casca.

Nada parece mais simples do que seja cozer ovos; mas é bem raro que uma cozinheira faça isto com perfeição. Ponde uma cassarola larga ao fogo, e tanto que a agua ferver deitai-lhe os ovos todos juntos dentro; olhai para o relogio, e passados dous minutos e meio tirai-os para fóra com a escumadeira o mais depressa que seja possivel. Depois de os tirardes, rolai-os em cima de um panno para converter a clara em leite, e servi-os quentes, sobre um guardanapo dobrado.

Nunca deiteis a cozer senão ovos frescos, postos do mesmo dia. A agua não deve cessar de ferver desde que lhe metterdes dentro os ovos.

Ovos molles de varios modos ou escalfados.

Ponha-se ao lume uma cassarola meia de agua, com sal e um pouco de vinagre; em fervendo, cozão nella os ovos, que são frescos, e quebrando-os, fiquem uns separados dos outros; tirem-os fóra antes que endureção, passem-se para outra agua que esteja morna, aparem-se e sirvão-se com varios môlhos, como môlho de substancia, de essencia, de presunto, sóssa-Robert, sóssa de enxovas e de alcaparras, môlho branco, môlho verde; com ragus de legumes, como são: espargos, alfaces, chicorias, aipo, espinafres e azedas; ragú de tubaras, de molejas, de cogumelos, ou qualquer outro que bem parecer.

Ovos fritos com diversos môlhos.

Se fôrem para dia de carne, frijão-se em manteiga de porco, e para dia de peixe em manteiga de vacca, uma e outra que esteja derretida e bem quente; e frijão-se os ovos de modo que liquem redondos, e cozidos de fórma que a gemma não fique dura; servem-se com os mesmos môlhos e ragús com que se servem os ovos que antecedentemente dissemos.

Fritada de ovos.

Deita-se em um vaso a quantidade de ovos que se necessitar, temperão-se com sal fino, deita-se-lhes um pouco de manteiga ou mesmo agua, e batem-se bem; derrete-se manteiga em uma frigideira sem que aqueça muito, e deitão-se-lhe os ovos continuando a bater, e fazem-se cozer sacudindo a frigideira com força, repetidas vezes, para os despegar. Logo que estiverem promptos com boa côr, deitar-se-lhe-ha um pouco de manteiga em cima; dá-se-lhe volta ou dobra-se ao meio, e deita-se no prato. Desta maneira será menos secca, e conseguintemente mais delicada.

Fritada de ovos com hervas picadas.

O processo é o mesmo, excepto deitar nos ovos antes de se começarem a bater, salsa e agriões, ou outra qualquer herva, tudo picado bem miudo, não esquecendo uma pedra de sal.

Fritada de ovos com rim de vitela.

Cortando-se bem miudo um rim de vitela depois de cozido ou assado no espeto, deita-se esse picado nos ovos quando se começarem a bater, e faz-se depois o mesmo que fica recommendado.

Fritada de ovos com assucar.

Batem-se os ovos como acima fica recommendado, misturão-se-lhes algumas casquinhas de limão, deita-se-lhes assucar fino e poem-se a frigir em manteiga; deitão-se depois de promptos em um prato, pulverisão-se de assucar e passa-se-lhes uma pá de ferro em braza por cima.

Ovos de fricassé branco e pardo.

Refogue-se em manteiga de vacca uma cebola picada, e polvilhada de farinha de trigo, deitem-lhe uma gotta de aguardente ou de leite, tempere-se de pimenta, e depois de ter fervido e estar reduzido o môlho, cortem em rodas os ovos, que devem estar cozidos e duros, e deitados a aquentar dentro do môlho; e dando-lhes uma fervura, liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em leite, com noz moscada ralada e sumo de limão, e sirvão para entrada.

Refoguem-se em manteiga córada com farinha de trigo, quatro cebolas cortadas em filetes delgados; depois de refogadas, deitem-lhes um copo de vinho branco e meia colhér de substancia; tempere-se de sal e pimenta, e deixem se ferver pouco e pouco; ajuntem-lhe depois as claras de ovo cortadas em filetes, deixando ficar inteiras as gemmas; em estando o môlho reduzido e de bom gosto, sirva-se por cima das gemmas com um gole de vinagre ou sumo de limão.

Ovos meridos.

Derretida uma pouca de manteiga em uma cassarola, deitem-lhe uns poucos de ovos batidos com uma pouca de

nata de leite, temperados de sal e pimenta; e mexendo-se sempre com uma colhér até estarem cozidos, sirvão-se quentes.

Ovos mexidos com legumes.

Tomem uma duzia de gemmas de ovo e meia duzia de claras, batão-se muito bem, e deitem-se em uma cassarola com manteiga derretida, a que ajuntaráõ duas ou tres colhéres de um ragú de pontas de espargos bem acabado; e mexendo tudo junto até estarem cozidos, e de bom gosto, sirvão-se com sumo de limão.

N. B. Da mesma fórma se podem fazer, se quizerem, com ragú de tubaras, de chicoria, de alface, de aipo, etc.

Ovos estrellados.

Tomem uma pequena porção de manteiga, e derretendo-a em uma frigideira, deitando-lhe os ovos dentro, de modo que se não esborrachem as gemmas, vai-se com uma colhér deitando as claras por cima das gemmas até que se acabem de coalhar; depois deita-se pimenta por cima, e com sum de limão, manda-se á mesa.

Ovos de espelho.

Barrem o fundo de um prato com manteiga, ponha-se ao lume, quebrem-se dentro um a um os ovos que fôrem necessarios, que sejão frescos e que fiquem bem inteiros; temperem-se com sal e pimenta, e deixem-se cozer em lume brando; passem-lhe a pá quente por cima, e em estando cozidos, e que não esteja dura a gemma, sirvão-se quentes.

Ovos verdes.

Lavem e pisem uma mão cheia de folhas de espinafres, desfação-se em meia colhér de agua, espremão e passem-se por uma peneira; estando verde a agua, deite-se a ferver, escalfem nella uns ovos frescos, e em estando cozidos e aparados, sirvão-se com môlho de aspic ou môlho de essencia clara.

Ovos com sumo de azedas.

Pisados em um gral dous môlhos de folhas de azedas, e espremido o sumo por um panno dentro de uma cassarola, ajuntem-lhe um bocado de manteiga lavada, polvilhada de farinha de trigo, duas gemmas de ovo, pouco sal e noz moscada ralada, deite-se ao lume, e mexendo com uma colhér até estar ligado e de bom gosto, sirva-se com ovos frescos escalfados em cima.

Ovos em restorão.

Depois de se ter feito um restorão com vitela, presunto, caça, raizes, clarifique-se, e pisem a quantidade de hervas que quizerem, como são: espinafres, azedas, salsa, estragão, etc.; depois de pisada, esprema-se por um panno, deite-se no restorão, e sirva-se como os antecedentes, com ovos escalfados em cima.

Ovos fritos á italiana.

Depois de escalfados em agua os ovos necessarios e frescos, aparem-se e deixem-se esfriar; passem-se duas vezes por ovos batidos, pão e queijo parmezão ralado; deitem-se a frigir em manteiga de vacca ou de porco, bem quente, tirem-se antes que endureção, e sirvão-se guarnecidos de salsa frita.

Ovos á franciscana.

Deitem no prato que ha de servir umas fatias de pão fritas em manteiga; em cima destas, ponhão um fricassé de ovos duros, bem ligado e de bom gosto; cubra-se com uma trouxa de outros ovos bem acabada, pingue-se com manteiga clarificada e algumas gemmas de ovo, cubra-se de pão e queijo ralado e misturado; depois de ter tomado côr no forno ou debaixo de uma tampa, sirva-se quente para entrada.

Ovos de comadre.

Refoguem-se em manteiga seis cebolas cortadas em pedacinhos; em estando refogadas e cozidas, polvilhem-se de farinha de trigo, deitem-lhes meia colhér de leite reduzido, temperem de sal, pimenta, noz moscada ralada, e deixem ferver pouco e pouco; estando ligado e de bom gosto, ajuntem-lhe uma duzia de ovos batidos e seis claras levantadas; misturem tudo com as cebolas, passem-o depois para outra cassarola untada por dentro com manteiga, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, volte-se com o fundo para cima sobre o seu prato, e sirva-se com um môlho de essencia ligado com uma pouca de manteiga.

Ovos á crêma.

Deitem em uma cassarola uma pouca de manteiga, o miolo de dous ou tres vintens de pão e meia canada de leite bem quente por cima; em o pão estando ensopado, tempere-se com sal, assucar fino, canella, flôr de laranja coberta, uma pouca de casca de limão, tudo em pó e bem picado; ajuntem-lhes doze ou quinze gemmas de ovo com outras tantas claras batidas á parte, e misturado tudo com geito, passe-se para uma cassarola guarnecida por dentro com papel manteigado; metta-se em um forno com calor moderado; em estando cozidos, voltem-se sobre o seu prato, tire-se-lhes o papel, córem-se com assucar e a pá quente, e sirvão-se.

Ovos á bexaméla.

Batão doze ou quinze gemmas de ovo, com a metade das suas claras, deitem-lhes uma colhér de môlho á bexaméla bem temperado e acabado; misturem tudo, e mexa-se em uma pouca de manteiga derretida; estando cozidos, e um pouco brandos, sirvão-se com sumo de limão, e guarnecidos com bocados de miôlo de pão frito.

Ovos de cebolada.

Coze-se meia duzia de ovos ou mais; depois de cozidos deitão-se em agua fria; em esfriando, tirão-se-lhes as cascas e partem-se ao meio; ao mesmo tempo cortão-se em rodas bem iguaes duas cebolas, e poem-se a frigir em uma cassarola com bom azeite ou unto de porco; quando a cebola estiver bem frita, sem chegar a ficar preta, deita-se-lhe agua quente proporcionada ao numero dos ovos, tempera-se de sal, vinagre, pimenta e salsa em rama, deixa-se ferver um pouco e depois deitão-se-lhe os ovos; então deixa-se ferver tudo, e quando o môlho estiver um pouco apurado, e se achar de bom gosto, tira-se a cassarola do fogo, e servem-se os ovos acompanhados do môlho e sua composição.

Ovos com hervas finas em caixa.

Untadas de manteiga por dentro umas fôrmas, como para pasteis, cubrão-se-lhes os fundos e de roda, com tubaras, presunto, gemmas de ovo duras, tudo cozido e bem picado, com salsa, cebolinha, e temperado de sal, pimenta e hervas finas; quebrem um ovo que seja fresco, dentro de cada fôrma, e polvilhem-se por cima com as mesmas guarnições picadas que se puzerão por baixo; mettão-se a cozer dentro de uma cassarola com uma pouca de agua no fundo, coberta com a sua tampa, e brasas por cima; em estando cozidos, tirem-se da cassarola, voltem as fôrmas sobre o seu prato, e sirvão-se com restorão, ou com môlho de essencia clara, ou conforme parecer.

Ovos de senhoras.

Pisem em um gral de pedra uma mão cheia de amendoas doces, e duas amendoas amargosas, deitando-lhes ao mesmo tempo algumas gottas de leite; ajuntem-lhes, depois de bem pisados, dous peitos de perdiz assados e picados; estando tudo bem pisado, desfaça-se com leite reduzido, tempere-se de sal, semente de coentro, assucar e casca de limão; posto no lume a aquentar, deitem-lhe as gemmas de ovo necessarias, passe-se pela estamenha, cozão-se sobre agua no seu mesmo prato, e sirvão-se para entremeio, quentes.

Omelêtas ou trouxas de ovos.

Deitados os ovos em uma cassarola, temperem-se de sal, pimenta, salsa e cebolinha picada; deitem-se em uma sertã com toucinho ou manteiga, bem quente; em os ovos estando pegados, e córados de uma banda, voltem a trouxa da outra, e em estando cozido e córada volte-se com geito sobre o seu prato, e sirva-se quente.

Omelêta de pão e leite.

Pegai n'uma quarta de miôlo de pão esmigalhado, e deitai-o em leite a ferver. Quando estiver embebido, ponde-o

n'uma terrina, e deitai-lhe uma boa colhér de assucar clarificado, uma pitada de sal pisado, e uma colhér de mesa de flôr de laranja. Remexei tudo muito bem, quebrai-lhe em cima meia duzia de ovos frescos, e anaçai-os como se faz a todos as omelètas. Deitai na sertã colhér e meia de manteiga cozida, e tanto que se derreter fritai a omelèta. Depois de frita e posta no prato, polvilhai-a com assucar de pedra raspado, e fazei-lhe uns riscos encrusados com a ponta do espeto em brasa.

Omelèta de rim.

Tomai a parte magra de um rim de vitela assado no espeto, picai-a com cebola e salsa, e ajuntai-lhe sal e um pó de pimenta. Anaçai sete ovos e misturai-os com este picado. Deitai n'uma cassarola a gordura do rim, e quando se tiver derretido cousa de duas colhéres, tirai o torresmo *que se não derrete, e fritai depois a omelèta na dita gordura.*

Omelètas com azedas ou espinafres.

Aquecei os espinafres refogados, ou azedas que vos tiverem ficado da vespera; preparai uma omelèta ordinaria, e quando estiver frita, abri-a e mettei-os no interior. Deitai-a no prato como se costuma, e servi-a.

Omelètas de crosta ou pequenas torradas.

Anaçai sete ovos com uma colhér de agua, sal e pimenta. Deitai na sertã duas colhéres de manteiga cozida; fritai nella cousa de vinte pequenas torradas; deitai-lhes os ovos em cima e fazei a omelèta.

Trouxas de ovos com presunto.

Deite-se em uma cassarola uma duzia de ovos, ajuntem-lhe presunto cozido e picado bem miudo, salsa, meio copo de leite, sal e pouca pimenta; bata-se tudo com uma *colhér de páo, e ponha-se a cozer em toucinho derretido* ou manteiga, e pela mesma fórma que dissemos nas antecedentes, depois de cozidas, deitem-se no seu prato, e sirvão-se com um pouco de culi e toucinho picado por cima.

Trouxas de ovos com rins de vitela.

Depois de assado com toda a gordura um rim de vitela, deixe-se esfriar, e depois de frio, pique-se muito miudo, estando picado, refogue se em toucinho, derretido de sal, pimenta, salsa e cebolinha picada; deitem-lhe meio quartilho de leite, quebrem os ovos necessarios em outra cassarola, depois misturem e batão tudo junto, ponhão-se a cozer, como os de cima, de uma e outra banda, e sirva-se com um môlho de essencia bem quente.

Trouxas de ovos com tutanos de vacca.

Pisem, como é de costume, uma quarta de amendoas doces, e tres ou quatro amendoas amargosas; ajuntem-lhe

alguns pecegos, damascos ou qualquer outro doce, uma pouca de casca de limão ralada, e tanto de tutano de vacca como um punho; estando tudo isto bem pisado, ajuntem-lhe duzia e meia de gemmas de ovo, tempere-se com assucar fino, sal, desfaça-se em um pouco de leite, e misture-se depois com as claras dos mesmos ovos batidas; untem depois uma cassarola com manteiga por dentro, deitem-lhe a composição, e metta-se a cozer no forno; estando cozida, sirva-se, depois de vidrada com a pá quente por cima e assucar.

Trouxas de ovos com queijo parmezão.

Batidos os ovos, temperem-se de pimenta pisada e queijo ralado; depois, formem tres ou quatro trouxas com manteiga clarificada, ponhão-se sobre uma torteira, polvilhadas de queijo ralado; em estando córadas, como as polpetas, arrumem-se em um prato, pinguem-se de manteiga, cubrão-se de pão ralado, e mettão-se a córar no forno; estando cozidas, sirvão-se quentes.

Trouxas de ovos com figados de corças.

Tiradas as pelles aos figados das corças, pinguem-se e refoguem-se depois com manteiga, salsa e cebolinha picada; temperem-se depois com sal, pimenta, hervas finas, e deixem-se esfriar; frio, misture-se com ovos batidos, e misturado fação trouxas com manteiga derretida, e postas de uma e outra banda a cozer, sobre a pá quente, sirvão-se com um môlho picante.

N. B. Desta mesma sorte se fazem trouxas de figados de lebre, de coelho, de gallinha, e de qualquer caça que fôr mais commoda.

Trouxas de ovos em polpetas.

Quebrados os ovos, temperem-se de sal, pimenta, cebolinha e salsa, tudo picado; fação-se com manteiga tres ou quatro trouxas, coberta cada uma com um picado de peitos de qualquer caça assada, como perdizes, gallinhas, perús, e de bom gosto e bem acabado, enrolem-se como as demais polpetas, arrumem-se em uma torteira, pinguem-se de manteiga clarificada e gemmas de ovo, cubrão-se de pão e queijo ralado fino, e mettão-se a córar no forno; estando córadas e cozidas, cortem-se em bocados, e sirvão-se com um môlho de essencia clara para entrada.

Trouxas de ovos á bexaméla.

Batidas com varas quinze ou dezoito claras de ovo, depois de levantadas, ajuntem-se com todas as gemmas em uma bexaméla bem ligada e de bom gosto; deite-se tudo em uma cassarola funda, untada primeiro por dentro com manteiga, e metta-se a cozer no forno; depois de levantada e cozida, sirvão-se quentes como as antecedentes.

Ovos em timbales e outros moldes.

Batidas dez ou doze gemmas de ovo com a metade das suas claras, *ajuntem-lhes uma colhér de substancia de* vitela e um pouco de culi de bom gosto; passe-se pela estamenha ou por uma peneira, deitem-se nos moldes, untados primeiro com manteiga clarificada, e ponhão-se a cozer dentro de um vaso cheio de agua fervendo com pouco fogo por baixo e por cima; em estando cozidos voltem-se sobre o prato, e sirvão-se com substancia por baixo para uma entrada.

N. B. Os ovos em timbales fazem-se com sumo de perdizes, sumo de capões, sumo de gallinhas, substancia e culi, conforme julgarem conveniente.

Ovos recheiados com queijo parmezão.

Cozidos e duros os ovos, deitem-se em agua fria, descasquem-se, cortem-se ao comprido em duas metades, tirem-se as gemmas e pisem-se em um gral com miolo de pão ensopado em leite, um bocado de manteiga fresca, queijo ralado, salsa, cebolinha picada, sal, pimenta e noz moscada: pisado tudo, ligue-se com cinco ou seis gemmas de ovo, untem depois o fundo de um prato com manteiga, ponhão por cima deste um pouco de picado, arrumem-lhe em cima as claras de ovo duras cheias do mesmo picado, e tapadas como se estivessem inteiras, pinguem-se de manteiga por cima, cubrão-se de pão ralado fino, e mettão-se a cozer no forno; em estando córados, sirvão-se quentes para uma entrada.

Queijo derretido com ovos.

Ponha-se ao lume em uma cassarola meio arratel de queijo gordo e ralado, meio quartilho de vinho branco, um bocado de manteiga lavada, duas enxovas e uma capella de salsa picada, pimenta e noz moscada; mexendo-se tudo com uma colhér até o queijo se derreter, ajuntem-se quatro gemmas de ovo e as suas claras batidas; misturado tudo e cozido, ponha-se no prato guarnecido com bocados de miolo de pão fritos, e sirva-se quente para prato de entremeio.

Pastelinhos de ovos molles.

Deitem quinze gemmas de ovo em um arratel de assucar em ponto alto, e mexão-se muito bem até ficarem bem grossos; fação-se logo as caixinhas de massa tenra do tamanho de um cruzado, enchão-se de ovos, coem-se, e passados por assucar em ponto, mande-se á mesa.

Pastel de ovos.

Tomem-se os ovos que quizerem, e a terça parte de bom queijo, e a sexta parte do peso dos ovos, de manteiga. Batão-se os ovos, em um cassarola, ajuntando-lhes a manteiga e o queijo ralado. Ponha-se a vasilha em um pequeno fôrno

bem quente, e mexa-se com uma colhér até que fique tudo bem espesso, tempere-se de sal, e assim servirá para uma entrada.

Trouxas de varios modos.

Fazem-se trouxas de varios ragús, ou sejão brancos ou pardos, ou tambem de crêmes, como são ragús de tubaras, morilhos, cogumelos, ervilhas verdes, espinafres, azedas, e de varios mariscos, quaes: ostras, mexilhões e camarões; que sendo bem acabado e de bom gosto, misturão-se com ovos batidos, e temperados com sal, pimenta e salsa picada, fórmão-se as trouxas com manteiga bem quente ou com toucinho derretido, e depois de se fazerem cozer por ambas as bandas, servem-se com o mesmo ragú com que se fizerão, ou com qualquer outro que fôr mais conveniente.

Tortadas de ovos.

Cozão-se os ovos, e piquem-se muito miudamente as suas claras; esmaguem-se depois as gemmas, ajuntando-se-lhes salsa picada e môlho de nata bem apurado. Quando tudo tiver tomado sabor, formem-se pequenas almondegas envolvidas em miôlo de pão, afim de se emmassarem segunda vez com ovos e frigirem-se. Mandem-se á mesa cobertas com salsa frita, e servirão para uma entrada.

Ovo gigante.

Quebrem doze ou mais ovos, e separem-lhes as claras. Tomem uma bexiga mui limpa que possa encerrar todas as gemmas batidas, e enchão-a. Amarre-se e comprimão-se bem as gemmas. Suspenda-se assim em agua fervendo até que as gemmas tenhão tomado consistencia. Desate-se depois o barbante da bexiga: tome-se outra maior, em a qual deitarão as claras bem batidas; colloquem-se então dentro da bexiga as gemmas de ovo, que estarão feitas em bola, amarre-se a bexiga, e exponha-se ao calor da agua quente até que a clara tenha endurecido, de modo que possa tudo figurar um grande ovo. Sirva-se sobre um môlho de volataria, ou qualquer outra substancia ou legumes, o que deixamos á vontade e gosto de cada um. Tambem póde ir á mesa já picado; mas isto faz perder a graça á novidade.

Trouxas de ovos com assucar.

Batidas com varas, e levantadas uma duzia de claras de ovo, ajuntem-lhe as gemmas, cascas de cidrão, flôr de laranja coberta, tudo picado, biscoutos de amendoa, assucar fino, sal e uma gotta de leite; estando tudo bem misturado, ponha-se a cozer, como as precedentes, em manteiga clarificada e bem quente; depois de cozida, ponha-se no seu prato, e sirva-se vidrada com assucar fino e a pá quente para prato de entremeio.

Outras trouxas de ovos com assucar.

Batem-se duas duzias de ovos em uma bacia de fartes pequena com dous arrateis de assucar em ponto de espadana; quando estiverem batidos, deitem-se em um tacho, e ponhão-se no forno a ferver; quando estiverem coalhados; cortem-se e virem-se para se cozerem da outra banda; depois de cozidos, fação-se as trouxas, mettendo-lhe dentro (querendo-se) ovos molles; passem-se por assucar em ponto e com canella por cima, sirva-se.

Trouxas de ovos á Delfina.

Batão duzia e meia de ovos com sal e leite; fação tres ou quatro trouxas com manteiga, ponhão-se sobre um panno limpo, arrumem-lhe em fileira, entremeiadas, uma de créma de pistaches, outra de cerejas doces, outra de damascos, e outra de morangos; enrolem-se depois, como as polpetas, cortem-se em bocados, ponhão cada uma sobre o seu fundo de massa de amendoas já cozidas, polvilhem-se de assucar fino, e postas debaixo de uma tampa com fogo, sirvão-se, depois de córadas, para entremeio.

Trouxas de ovos á Noailles.

Fação com leite e farinha de arroz um créme que fique grosso e bem ligado; depois de frio, ajuntem-lhe uma duzia ou duzia e meia de gemmas de ovo, uma quarta de manteiga clarificada, cidrão, flôr de laranja e biscoutos de amendoa, tudo picado, temperado de sal, canella pisada, casca de limão ralada e meio arratel de assucar fino; depois de tudo misturado, deitem-lhe as claras dos mesmos ovos batidas, e deitado tudo em uma cassarola, como a precedente, sirva-se, depois de cozida, pelo mesmo modo e quente.

Ovos molles com assucar.

Deitem-se em um arratel de assucar em ponto alto quinze gemmas de ovo, mexão-se muito bem emquanto se fôrem cozendo; depois de cozidos, deitem-se no prato, e mandem-se á mesa com canella por cima.

Outra receita de ovos molles.

Em um arratel de assucar, posto em ponto de voar, se deitará uma quarta de amendoa muito pisada, e fervendo até cozer a amendoa, tire-se fóra para esfriar; e se lhe deitão vinte gemmas de ovo muito batidas, sem a menor particula de clara, e depois de bem unidas, tornão ao lume, e fervem quanto baste a cozer os ovos; tirão-se de tudo para fóra, e deitão-se em covilhetes, pratinhos, ou qualquer outra cousa, e polvilhão-se por cima com canella em pó.

Ovos molles de Aveiro.

A quantidade que se pretende de assucar de caixa põe-se em ponto alto, e tira-se fóra do lume a esfriar; ora, deve saber-se que em cada arratel de assucar hão de indispensavelmente

deitar-se vinte e uma gemmas de ovo de gallinha, tomando toda a cautela para que não leve a menor particula da clara; batem-se até ficar em espuma, e deita-se no assucar, mexendo sempre, e torna tudo ao lume até engrossar no ponto que se quer, sempre mexendo, para que se não pegue, e depois de feito, ajunta-se-lhe canella em pó, e deite-se em barris ou pratinhos. Eis como se fazem os famigerados ovos molles de Aveiro.

Fatias de ovos.

Amassem uma duzia de ovos com doze onças de farinha de trigo, um arratel de amendoas muito bem pisadas, um arratel de assucar de pedra peneirado, uma colhér de manteiga de vacca, agua de flôr misturada com agua rosada; depois de muito bem amassado tudo isto, deitem uns pós de farinha de trigo em uma bacia, e ponhão-se por cima umas obrêas borrifadas com agua de flôr, sobre ellas deite-se a massa baixinha, e coza-se no forno; como estiver cozida, cortem-se as fatias, e virando-as, ponha-se a cozer da outra banda sobre outras obrêas; depois de cozidas, mandem-se á mesa.

Talhas de ovos.

Deite-se em um alguidar meia duzia de ovos com tres claras, meio arratel de farinha de trigo, um arratel de assucar de pedra peneirado, com um arratel de amendoas muito bem pisadas, sal, uma colher de agua de flôr e duas de agua do pote (desfaça-se tudo isto com a mão como quem desfaz cuscús); depois de muito bem desfeito, mexa-se com a colhér até erguer empôlas, e deite-se em uma bacia com uns pós de farinha de trigo por baixo; metta-se a bacia cheia dentro no forno, coza-se muito bem entre o pão, depois de cozida, corte-se em talhadas, e querendo, mettão-se no forno a biscoutar.

Bolos de ovos.

Deitem-se duas ou tres duzias de gemmas de ovo muito bem batidas em um tachinho alto que ha de estar ao lume com assucar em ponto de espadana; como se fôrem coalhando, bula-se com o tachinho para que se não peguem; estando já coalhado, escorrão-lhe o assucar, e ponha-se a tomar côr no mesmo tacho, vire-se em um prato, e ponha-se a córar da outra banda, deitando no tacho um pouco do assucar que escorreu; depois de córado, arme-se no prato, e mande-se á mesa com canella por cima.

Popelina.

Fação uma massa real com um arratel de farinha de trigo, amassada com ovos como para sonhos: depois de amassada, untem por dentro uma cassarola com manteiga clarificada, deitem-lhe a massa dentro, e mettão-se a cozer no forno por espaço de duas horas; estando cozido, corte-se

ao meio com a ponta de uma faca, e depois de estar em duas metades, tirem-lhe toda a massa crúa, unte-se por dentro com manteiga clarificada, polvilhe-se com assucar fino, casca de limão ou de laranja bem picada, ponhão um bocado sobre o outro, untem-se de manteiga por fóra, cubrão-se de assucar, córem-se com a pá quente, e servirá para prato de entremeio.

Aletria de ovos.

Logo que um arratel de assucar estiver em ponto alto, vai-se-lhe deitando uma duzia de gemmas de ovo batidas por uma casca de ovo, fazendo-lhe um buraquinho no fundo, por onde corra o ovo por fio delgado; emquanto se fôr deitando, abane-se muito bem o fogareiro, para que o assucar não affrouxe o ponto; depois de deitado todo o ovo, ponha-se a aletria em um prato, abrindo-a com um garfo; com ovos molles ou massapões no meio, se póde servir.

N. B. Do mesmo modo se fazem ovos reaes, mais grossos.

Biscoutos de ovos.

Deita-se uma duzia de ovos com claras, e um arratel de assucar, um arratel de farinha de trigo, uma pouca de herva doce escolhida, e agua rosada; depois de batido este pólme muito bem, deite-se com uma colher em bacias sobre obrêas, á porta do forno com farinha de trigo por baixo das obrêas; quando estiverem meio cozidos, tirem-se fóra, cortem-se com uma faca do tamanho que se quizer, e virando-os, acabem-se de cozer no forno.

Massapões de ovos.

Amassados muito bem dous arrateis de amendoas pisadas bastante, com dous arrateis de assucar de pedra peneirado e agua rosada, poem-se a cozer em um tacho com duas duzias de gemmas de ovo, mexendo-se sempre para que se não peguem, até que a massa esteja dura; tire-se o tacho do lume, e ponha-se a esfriar sobre uma vasilha de agua; fazem-se os bolinhos não muito pequenos, põe-se na bacia com farinha de trigo e canella, e manda-se cozer muito bem ao forno, com canella por cima.

Bôlos podres e d'ovos massapões,
Perdoa-se até trinta indigestões.

Bolo de Saboia.

Tomai doze ovos frescos, e separai-lhes as gemmas das claras. Deitai as gemmas n'um alguidar, ajuntai-lhes arratel e meio de assucar arêado, e as aparas da casca de um limão. Batei tudo com uma colhér de páo vinte minutos pelo menos; batei tambem á parte as claras até fazerem escuma firme. Pegai de tres quartas (peso) de farinha fina muito secca, e passada pela peneira no mesmo acto, para

que não faça granulhos, e ajuntai-a com as gemmas e com as claras, mexendo e misturando tudo muito bem. Derretei um bocado de manteiga, e com uma brocha untai com ella o fundo e todo o interior de uma timbaleira, antes alta do que larga. Deixai esfriar a manteiga, e vêde se tem alguma parte por cobrir; pois a deveis untar igualmente. Estando bem untada, deitai-lhe a massa dos ovos dentro, e cozei-a em cima do borralho amortecido, coberta com o forno de campanha cheio do mesmo; não enchais a timbaleira, pois lhe deve faltar uma pollegada para o levante do bolo. Dai-lhe hora e meia de cocção. Depois de cozido, revirai-o sobre um prato, e giaçai-o com a metade de uma clara de ovo, meia colhér de assucar de pedra raspado, tudo batido com o sumo de metade de um limão; deixai-o seccar e servi-o.

ADDITAMENTO.

O bolo de Saboia é quasi o mesmo que o nosso pão-de-ló: eis-aqui outra receita mais facil.

Pegai em vinte ovos, ponde-os na concha de uma balança; e na outra deitareis assucar arêado até equilibrar a balança; ponde de parte o assucar.

Tirai a metade dos ovos da primeira concha, ficaráõ dez, e na outra concha deitareis farinha até os equilibrar; ponde-a de parte.

Pegai outra vez nos vinte ovos, quebrai-os e separai as claras das gemmas; deitai estas em um alguidar de barro por vidrar, ajuntai-lhes o assucar que tinheis pesado com os ovos, e posto de parte, deitai-lhes casca de limão ralada e flôr de laranja de conserva, ou, na sua falta, um pouco de cidrão ralado. Bater tudo isto muito bem com duas colhéres de páo por espaço de meia hora, e ajuntai-lhe depois as claras de ovo batidas de nevado (em espuma firme), tornai a bater tudo, e depois de bem incorporado deitai-lhe a farinha pouco a pouco, mexendo sempre até a misturar bem.

Vós deveis ter umas fôrmas de lata da figura sabida; untai-as com manteiga cozida, forrai-as de papel e deitai-lhes a massa dentro, sem as encher de todo, e que lhe fique uma boa pollegada de falta.

Mettei-as logo a cozer no forno, o qual deve ter um calor moderado. Depois de cozidas, servem-se assim mesmo ao natural, e tambem se podem partir ás fatias, e servi-las passadas por assucar em ponto ou por chocolate, e depois giaçados com uma giaça feita de assucar de pedra raspado, uma clara de ovo e sumo de limão, tudo batido.

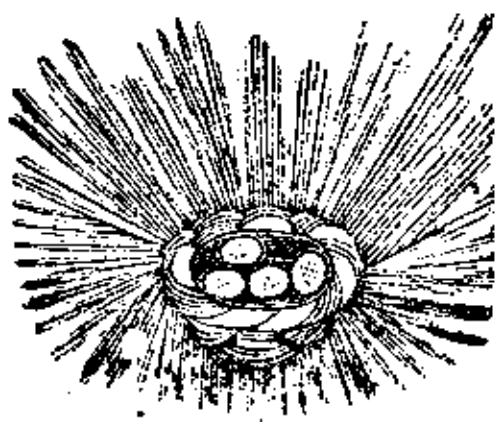
Pão-de-ló fôfo.

Tomaráõ um arratel de assucar limpo, deitaráõ em um tacho, e por cima delle quinze ovos; bate-se com o batedor ou colhér muito bem até que fique grosso; logo, se

mandará saber ao forno se está preparado, e então se lhe deitaráõ tres quartas de farinha de trigo em pó pesadas, e se tornará a bater muito bem, que se não deixe assentar a farinha no fundo; depois do que se deitará em bacia ou no que houver de ir ao forno, batendo-lhe sempre no fundo, até que entre no forno, para assentar a farinha.

Pão-de-ló torrado.

Posto um arratel de assucar limpo em um tacho, se lhe deitão em cima dez ovos, e se baterá muito bem, que fique grosso, e se attenderá ao calor do forno para ver se se póde deitar a farinha de trigo, que ha de ser um arratel pesado; se o forno estiver em termos, se lhe deitará, batendo-se muito bem algum tempo para que não assente a farinha; deita-se na bacia, batendo-se sempre no fundo até entrar no forno; vindo delle, se fazem talhadas, e torna na bacia ao forno para se torrar levemente, e que se não queime.



CONSERVAÇÃO

Das substancias alimentarias, das frutas e dos peixes vivos.

ADVERTENCIA SOBRE AS CONSERVAS.

As conservas que usualmente se fazem em vinagre não podem ser de muita duração, essencialmente se as especies são fervidas antes de se metterem no vinagre, como alguns livros ensinão. Os vegetaes que ordinariamente entrão nestas preparações são os pimentões, as cenouras, os pepinos pequenos, as cebolinhas, as espigas tenras do milho, as alcachofras, as beterrabas, os rabanetes e as vagens tenras de feijões, ervilhas, etc. Todas estas conservas se preparão da mesma fórma. Tomão-se de quaesquer destas especies, juntas ou separadas, a quantidade que se quizer; deitão-se por uma hora em agua quente; depois tirão-se, e embrulhão-se em um panno. Quando estiverem frias, mettem-se em frascos, que não fiquem muito cheios; e deita-se-lhes vinagre de vinho, pouco forte, e no qual se tenha dissolvido quatro onças de sal commum para cada quatro quartilhos de vinagre, de sorte que as especies fiquem cobertas deste liquido. Ajunta-se depois a cada frasco uma colhér de sôpa de bom espirito de vinho. Tapão-se então os frascos com rolhas de cortiça, e lacrão-se para se guardarem em lugar secco e fresco.

Methodo de conservar as vagens e outras hortaliças, em estado fresco, todo o anno.

As vagens e todas as mais substancias vegetaes proprias para alimento, guardão-se por todo o intervallo da sua fructificação no mesmo estado em que são colhidas, por meio da preparação seguinte: colhem-se a horas em que o sol esteja bem quente, e em dias seccos, as vagens leguminosas, taes como as de feijões, ervilhas, favas, etc. Escolhem-se as mais nutridas, sem macula alguma e bem verdes na côr, e vão-se introduzindo, bem concertadas, para dentro dos frascos de bocca larga, de sorte que fiquem bem unidas para que contenhão pouco ar. Cheios os frascos até duas pollegadas de distancia das bocas, tapão-se com rolhas de cortiça, e amarrem-se estas com fios de arame. Mettem-se assim logo dentro de uma caldeira, com

quanta agua fôr precisa para banhar os frascos até á borda que os termina, de sorte que, situados verticalmente, fique entre elles meia pollegada de distancia, para que a agua os rodeie igualmente. Leva-se este apparelho ao fogo, e faz-se aquecer a agua mui gradualmente até ferver. Passado um quarto de hora de ebullição, tira-se-lhe o fogo, e deixa-se diminuir o calor da agua a ponto de se poderem tirar os frascos, os quaes, á medida que se vão tirando da caldeira, devem ser rapidamente lacrados nas rolhas. Guardão-se depois em caixas ou armarios retirados da luz. Este mesmo methodo serve para guardar em estado fresco os vegetaes proprios para saladas e outras preparações comestiveis, como são cenouras, alcachofras, espargos, nèsperas, couve-flôr, almeirões, chicorias, e outras muitas especies deste mesmo genero.

Methodo de conservar os frutos sem alteração alguma, por mais de um anno.

Para a conservação das uvas, o melhor e o mais seguro methodo, essencialmente se se destinão para transportar a outros paizes, é o seguinte: Logo que esta fruta está quási madura, tomão-se folhas de papel e enrolão, collando-se as duas margens com gomma ordinaria para formar uns perfeitos cylindros. Introduzem-se os cachos, estando ainda nas plantas, cada um no seu cylindro, que se franzem superiormente sobre os pés dos cachos, dando-se-lhes um nó bem apertado com fio de barbante delgado, e deixando uma azelha para se pendurarem; mas tudo isto deve ser feito sem offender os bagos. Atão-se depois tambem, da mesma fórma, as extremidades inferiores dos cylindros, com toda a exactidão precisa para evitar o menor contacto do ar. Cortão-se então os pés tres ou quatro linhas acima dos nós e mergulhão-se os pés sem demora em uma mistura de partes iguaes de pèz e cêra, derretidos e bem quentes; pendurão-se, finalmente, em sitio onde não recebão sol nem muita luz. As uvas assim preparadas durão em seu perfeito estado viçoso mais de um anno. É desta mesma fórma que se devem acondicionar para se transportarem, mettidas em caixas, e envolvidas em palha delgada de milho ou em farelo bem expurgado da farinha, para que se não magòem; pois que a menor quantidade de succo que vertão promove a fermentação vinhosa, e perderá irremediavelmente uma caixa de fruta. Deve tambem haver a maior cautela no encaixotar estes fructos (essencialmente se tiverem de ir para paizes mui distantes), em que as caixas sejão bem tapadas com qualquer betume ou massa, em todas as suas juntas, para que nem a humidade as penetre, nem o ar tenha grande communicação com os fructos.

Para conservar os fructos de pevide como acima se disse.

Todos os fructos pomiferos, taes como romãs, pêras, maçãs, marmelos e pêras, devem ser colhidos 7 ou 8 dias

antes da sua perfeita maturação, e a horas em que o sol esteja bem quente. Escolhem-se sempre os mais bem nutridos, e sem macula alguma, e estendem-se em bancas ou taboas unidas sobre uma camada de palha fina de milho, havendo o cuidado de os não ter muito unidos uns aos outros. Deixão-se expostos á luz e ao ar por 8 dias, e passado este tempo, fechão-se as portas e as janellas da casa em que estiverem para se lhes evitar quanto fôr possivel a luz e grande corrente de ar. Visitão-se os fructos de dias a dias para separar algum que se tenha alterado, evitando sempre a luz quanto puder ser, durante os 3 ou 4 primeiros mezes: deste tempo em diante já não soffrem alteração alguma expostos a todo o tempo. Os melões e outros fructos semelhantes conservão-se pendurados em redes de barbante, ou melhor ainda de palha de tabúa ou outra qualquer, e separados uns dos outros cousa de 3 a 4 pollegadas. Para que estes fructos durem muito tempo é preciso que a sua colheita se faça quanto mais puder ser no fim da quadra da sua fructificação; e escolhem-se os de mediana grandeza, que não estejão pisados, e, se fôr possivel, ainda com o cotão aspero, que todas as especies de melões de boa qualidade conservão até á sua inteira maturação. *Artier de Toulouse* diz que a curta duração e ruina dos fructos succosos são sempre devidas á extravasação da sêve (humor com seus productos), a qual se transpira pelo córte praticado para os colher da planta madre; e que, evitada logo esta effusão, se podem conservar em seu perfeito estado e frescos pelo tempo de tres novidades. Este processo pouco tem que fazer. Quando se querem colher os melões e outros fructos para guardar, prepara-se primeiro um betume de partes iguaes de cêra e pêz, com sufficiente quantidade de pó fino de tijolo para o encorpar. Cortão-se os fructos na planta, deixando-lhes só meia pollegada de pé, que se mette no betume derretido e bem quente, tendo o cuidado de tapar bem a extremidade cortada; isto deve fazer-se rapidamente á medida que se vão colhendo os mesmos fructos, sem os pisar nem esfregar; depois pendurão-se, como já dissemos. Diz o mesmo autor que os conservou por este modo tres annos inteiros. (!!!)

Para conservar toda a qualidade de pêras, ameixas, pêros, marmelos e maçãs.

Consiste este methodo em se colherem da arvore estes fructos a horas de bom sol, pela maneira seguinte: Ata-se o pé de cada fruta com um fio de barbante fino, dando-se-lhe um nó bem apertado, não mui chegado ao corpo do mesmo fructo, e deixando cousa de 6 pollegadas de fio para depois servir; cortão-se então, na arvore, 2 ou 3 linhas acima do nó. Fazem-se cartuxos de papel em fórma de funil, e entião-se nelles os fructos, introduzindo o fio pela abertura aguda do cartuxo, de sorte que fiquem pendurados dentro. Ata-se o papel ao pé restante dos fructos com

o resto do fio, deixando ainda uma azelha para depois se pendurarem; franze-se tambem a base do cartuxo para a poderem atar, de fórma que o ar não tenha grande communicação para dentro. Deitão-se depois na extremidade cortada alguns pingos de qualquer betume derretido, e pendurão-se os fructos enfiados em cordeis, onde lhes não dê o sol nem muita luz. Assim se fazem grandes provisões destes mesmos fructos, para se apresentarem em esplendidas mesas com todo o seu viço, ainda mesmo tendo passado um anno.

Methodo para se conservar tomates todo o anno, e suas preparações extractificadas.

Colhem-se estes fructos quasi no fim da sua quadra, escolhendo-se os mais carnosos e sem macula alguma; cortão-se-lhes os pés com uma tesoura, para os não rasgar, arrancando-os á mão. Deita-se uma camada de sal muito miudo no fundo de um barril bem estancado, e sobre o sal uma camada de tomates bem concertados, sem os apertar a ponto de se esmagarem; cobre-se esta camada com sal, de fórma que os tomates fiquem perfeitamente cobertos. Prosegue-se assim alternadamente até encher bem o barril, cobrindo-se todos os fructos, por fim, com sufficiente sal. Tapa-se depois tudo com um panno por 6 ou 8 dias; e quando os fructos tiverem abaixado, mette-se o tampo no barril, de sorte que fique bem seguro; e podem assim transportar-se para outros paizes.

Calda de tomates.

Toma-se os tomates maduros, e que não estejão pisados, nem tenhão macula de podridão; salgão-se por 24 horas em bastante sal; levão-se depois ao fogo em uma grande panella, para lhes fazer extrahir, pelo calor, toda a substancia extractiva e a parte sorosa. Quando este liquido já é muito abundante no tacho, separa-se para um alguidar, e leva-se outra vez ao fogo a massa, esmagando-a bem com uma grande colhér de páo: quando estiver bem cozida, passa-se por uma peneira de cabello, ajudando-se a passar com a mão ou com a colhér, até que não fique sobre a peneira mais do que as cascas e as sementes. Mexe-se depois todo o liquido, e deixa-se em quietação no mesmo alguidar por 20 ou 24 horas. Achar-se-ha então a substancia extractiva separada inteiramente da aquosa, que para nada serve; e passa-se por um panno, de sorte que sobre o coador só fique a substancia crassa. Leva-se esta depois ao fogo, para se evaporar por 15 minutos. É nesta crise que se lhe costumão deitar alguns temperos, como cravos da India, pimenta e noz moscada. Mexe-se para se não queimar, e, passado o tempo que marcamos, tira-se do fogo, e deixa-se esfriar, guardando-se depois em garrafas levemente tapadas com rolha de cortiça; mas para que a calda não fermente e não se altere, deita-se em cada garrafa

meia colhér de bom azeite, para embaraçar o contacto do ar.

A calda solida de tomates aprompta se, continuando a evaporação da calda liquida a mui brando calor, até chegar ao ponto de marmelada, tendo o cuidado de mexer sempre o extracto para se não queimar; e quando tem tomado esta consistencia, tira-se a vasilha do fogo, e deita-se a materia em pratos. Passados alguns dias, estará a massa solida; corta-se então em talhadas, que se acabão de seccar ao sol entre papeis, e guardão-se depois bem tapadas e livres da humidade. A calda solida de tomates, assim preparada, transporta-se para a Asia sem a menor alteração nas qualidades physicas que lhe são essenciaes, indo acondicionada em frascos de boca larga, e arrolhados com rôlha bem lisa.

ADVERTENCIA SOBRE A CONSERVAÇÃO DE MUITAS VERDURAS EM PARTICULAR, CARNES E PEIXES, E O TEMPO DA SUA DURAÇÃO.

Damascos.

Ainda que pondo-se os damascos em sitio secco e bem arejado, se podem conservar por mais ou menos tempo, principalmente se fôrem colhidos em perfeito estado de madureza e em quadra secca, deve comtudo embrulhar-se esta fruta em canamo, e depois metter-se em cêra amarella derretida, para a defender do contacto do ar.

Alcachofras.

Quebrem-se-lhes os pés, ponhão-se logo em agua fervendo, e quando estiverem meio cozidas, tirem-se, escorrão-se, desfolhem-se e separe-se-lhes a lanugem com uma colhér, tirando-se-lhes parte do amargo. Lancem-se immediatamente em agua com sal, na qual permanecerão por dous dias. Derrame-se-lhes azeite em cima, e cubrão-se com um papel, afim de se conservarem em lugar fresco. Podem tambem cortar-se-lhes as folhas, e seccarem-se n'um forno, para se guardarem em sitio de temperatura moderada e ao abrigo da humidade.

Espargos.

Corte-se-lhes a parte branca, fervão-se por alguns minutos com sal, manteiga e agua. Refresquem-se logo, escorrão-se e ponhão-se em uma vasilha de barro vidrado, com sal, cravo da India, e um limão verde, cortado em rodas delgadas, e meia porção de agua e vinagre. Cubra-se tudo com azeite ou manteiga derretida, e quando fôrem á mesa, lavem-se com agua quente.

Bringelas.

Devem colher-se antes de estarem maduras, mondão-se, cortão-se e poem-se a ferver; seccando-se depois á sombra, para se conservarem em sitio enxuto.

Cenouras.

Enterrem-se as cenouras em arêa umas sobre as outras, de modo que se não toquem; e desta fórma se poderão conservar em uma cova, até que volte o verão. Devem todavia collocar-se sobre um plano inclinado, e com as folhas de fóra, continuando-se a pô-las em camadas até não haverem mais. Deste modo conserva-se-lhes toda a frescura; e podem-se ir tirando á medida que fôrem precisas, já do meio, já das extremidades.

Cerefolio.

O cerefolio conserva-se do mesmo modo que vamos dizer da *salsa*.

Salsa.

A salsa deve colhêr-se em Março ou Abril, limpar-se e picar-se; pondo-se depois a seccar á sombra, para conservar-se em sitio secco. Quando quizerem usar della, deitem-a em agua morna.

Cogumelos.

Para se conservarem os cogumelos por espaço de seis mezes ao menos, cozão-se em tres partes de agua salgada, e depois de frios, mettão-se em vasilhas de barro, ou de louça fina, e empreguem-se quando fôrem precisos.

Chicorias.

Mudem-se as chicorias em Março ou Abril; lavem-se, fervão-se em agua, sem que cozão de todo; tirem-se e escorrão-se, para depois se collocarem em vasilhas dispostas com camadas de sal; e depois de bem tapadas, exponhão-se, por oito dias, ao ar; e deite-se-lhes em cima manteiga derretida; e cubra-se a vasilha com um papel bem forte.

Couves.

Depois de limpas, cortem-se em pedaços compridos da grossura de um dedo, e fervão-se por alguns minutos em agua e sal. Tirem-se do fogo, escorrão-se e ponhão-se em caniços iguaes, ao calor do sol. Dous dias depois ponhão-se no forno, até ficarem bem seccas; e conservem-se embrulhadas em papel.

Couves em vinagre.

Depois de cortadas as couves em tiras mui delgadas, deitem-se por alguns instantes em agua fervendo; escorrão-se depois, e colloquem-se em uma vasilha, alternadas com camadas de sal e alguns cravos da India. Encha-se a vasilha com vinagre forte, e ajunte-se-lhe a decima parte de espirito de vinho. Tapem-se com pergaminho ou bexiga molhada, e conservem-se assim preparadas, para todo o anno, afim de usarem dellas convenientemente. É este um estimulante agradavel e um pratinho mui gostoso, misturado com todos os alimentos algum tanto seccos.

Couves-flôres e brocos.

Conservão-se do mesmo modo que as *couves*, cortando-se em pequenas tiras.

Caranguejos.

Depois de bem cozidos os caranguejos, e sem as conchas, cubrão-se com farinha de trigo, fazendo-se delles um especie de massa, que se seccará no forno ou n'uma estufa; e quando quizerem usar delles para adubar qualquer guisado, reduzão-se a pó com o relador.

Frutas.

Para se conservarem as frutas, é preciso estabelecer-se a estufa em sitio elevado e abrigado da muita luz, e muito principalmente da humidade. Visitão-se a miudo, conservando-se a estufa com bom grão de calor moderado, e tirão-se as frutas que estiverem deterioradas. Conservão-se as cerejas e uvas suspendendo-se com barbantes, e collocando-se depois em caixas ou barricas novas; as quaes, depois de bem fechadas e betumadas, guardão-se em lugar secco.

Caça.

Limpem-se as aves, e tirem-se-lhes as tripas e miudos, mas não as pennas. (Com a veação pratique-se o mesmo.) Enchão-se com grão de trigo, e deixem-se assim, cobrindo-se cada peça exteriormente com trigo.

Feijões verdes.

Escolhão-se os mais tenros, e mondem-se em agua fervendo; retirem-se e ponhão-se ao ar sobre um panno, para depois seccarem em um celeiro ao abrigo do sol. Quando estiverem bem seccos, mettão-se em saquinhos de papel e collem-se as aberturas. Quando se quizerem comer, ponhão-se em agua doze horas antes.

Melões.

Tomem-se melões tardios e pouco maduros, enxuguem-se com um panno, e deixem-se por 24 horas em lugar bem secco. Mettão-se depois em cinzas seccas e passadas na peneira, e encerrem-se em uma barrica; e assim se poderão conservar por muitos mezes.

Nozes.

Depois de colhidas quasi maduras, enterrão-se em arêa n'um sitio fresco: e deste modo se conservão no seu primitivo estado.

Ovos.

Os ovos conservão-se frescos, deitando-os n'uma vasilha, que se encherá depois com sebo de carneiro derretido e quasi frio, de modo que fiquem bem cobertos. Com esta operação podem guardar-se por espaço de dous annos.

Azedas.

Colhão-se no mez de Março, piquem-se, e ajunte-se-lhes salsa, cerefolio, cebolinho e acelgas, cozendo-se tudo, e mexendo-se effectivamente. Deitem-se azedas á medida que se fôrem cozendo a fogo moderado. Quando estiverem bastantemente cozidas, tirem-se, e ponhão-se em vasilhas, e depois de frias, barrêem-se com manteiga derretida. Logo que estejão a ponto, conhecer-se-ha isso, porque, quando estiverem frias, não distillarão mais agua.

Tomates.

Escolhão-se tomates muito maduros, lavem-se e escorrão-se. Cortem-se depois em bocados, e ponhão-se ao fogo em uma panella vidrada. Assim que se fôrem reduzindo á terça parte do seu volume, passem-se n'uma peneira; tornando-se a pôr ao fogo esse resultado, até que fique reduzido á metade. Deite-se tudo isso em uma vasilha para arrefecer, e depois em garrafas, para se guardarem.

Túbaras ou trufas.

Dê-se uma mão de cêra delgadissima em um papel, embrulhem-se nelle as túbaras, e ponhão-se n'um boião ou panella de barro; a qual se deixará em lugar fresco, preferindo-se para isso uma cova ou fundo de um poço.

Carnes.

Obsta-se á alteração e putrefacção das carnes pondo-as em remolho, em sôro ou coalhada.

Desinfectão-se lavando-se em agua a ferver, e lançando-se fogo n'um sacco cheio de cisco moído. Ferve assim por espaço de 2 horas em agua misturada com carvão: sequem-se, lavem-se bem e acabem-se de cozer.

Podem tambem deitar a carne na panella, escuma-la, e quando ferver, lançar-lhe um carvão aceso, que ficará dentro por espaço de 10 minutos, retirando-se depois; porque este carvão tomará immediatamente o cheiro da carne.

Conservação dos peixes vivos.

Para que um peixe grande se possa mandar vivo a uma grande distancia, molhe-se miolo de pão em boa aguardente e encha-se com elle o interior das guelras do peixe, e depois rocie-se todo elle com aguardente, e envolva-se em palha. O torpor em que ficão assim os peixes os fará durar 15 ou 20 dias. Quando se quizerem reanimar, deitem-se em agua fresca.

Duração approximativa da conservação das carnes.

N. B. Evite-se quanto fôr possivel o contacto do ar e a humidade.

	No verão	No inverno.
Gallos montezes.	6 dias	14 dias.
Javalís	6 dias	10 »
Frangos cevados e faisões.	4 »	10 »
Veados e cabritos . . .	4 »	8 »
Perús	4 »	8 »
Boi e porco.	4 »	8 »
Lebres, capões e gallinhas	3 »	6 »
Perdizes	2 »	8 »
Carneiro	2 »	3 »
Vitela, cordeiro, frangos e pombinhos. . . .	4 »	8 »

CONSERVAÇÃO DE VARIAS VERDURAS EM VINAGRE.

Pepinitos em vinagre.

Escolhão-se os pepinitos verdes, corte-se-lhes alguma cousa as extremidades, e ponhão-se de remolho em agua fresca por algumas horas. Depois de lavados e escorridos mettão-se em boiões, e deite-se-lhes em cima vinagre fervendo. Logo que tudo esteja frio, tapem-se as vasilhas, e tres dias depois tire-se-lhe o vinagre, ferva-se de novamente, e lance-se nos pepinitos: advertindo que esta operação ainda terá lugar uma terceira vez; e nesta ultima ajunte-se-lhe algum estragão, pimpinella, pimentão, cabeças de alho, 12 cravos da India, cebolinhas e sal; tapando-se as vasilhas com pergaminho ou bexiga de boi molhada antecedentemente.

Alcaparras em vinagre.

Cortem-se-lhes os botões tenros, deitem-se n'um vaso de vidro com bom vinagre e algum sal, e conservem-se assim em lugar fresco.

Feijões verdes em vinagre.

Observe-se com os feijões o mesmo que dissemos ácerca os pepinitos.

Rabãos, espigas, pimpolhos de melão, ameixas, e outras frutas em vinagre.

Do mesmo modo que se procede com os *pepinitos* e *feijões verdes em vinagre*, assim se praticará com os rabões e rabanetes tenros, brancos ou roxos, espiga de trigo, pimpolhos de melão, ameixas, abrunhos, cebolinhas e cerejas: seguindo-se restrictamente e em tudo, o que acima dissemos.

Cebolinhas em vinagre.

Tomem-se cebolinhas tenras e brancas, descasquem-se e tirem-se-lhes as cabeças; ponhão-se em vinagre, até que a vasilha fique bem cheia delle, e conservem-se bem tapadas para se servirem dellas. É um entremeio appetitoso para muitas pessoas e de facil digestão.

Pimentôezinhos em vinagre.

Escolhidos os mais pequenos, tirem-se-lhes os pés, e deitem-se em vasilhas, ajuntando-se-lhes um bom punhado de sal pardo, estragão, funcho, duas ou tres cabeças de alho e vinagre. Come-se este entremeio no inverno com a vacca e costellinhas de cordeiro na grelha.

LEITE

DO LEITE.

O leite de vacca é o melhor e mais agradavel ao gosto. Tem muito uso e faz-se delle muitos e variados manjares, como se verá.

Crême de baunilha.

Tomai oito ovos frescos e separai as claras das gemmas, tirando a estas os filamentos gelatinosos que lhe ficão adherentes, a que impropriamente se chama — *galladura*. Anaçai-as dez minutos n'uma almofia, e pondo ao mesmo tempo ao lume um quartilho de bom leite com um páo de baunilha fendido ao meio, e uma quarta de assucar clarificado. Passados cinco ou seis minutos, tirai o páo de baunilha, e deitai o leite na almofia sobre os ovos anaçados pouco a pouco, deitando-o com a mão direita, e remexendo-os com a esquerda por meio de uma colhér nova de páo. Deitai a mistura n'um tacho de ferro coado bem limpo, ponde-o ao lume, e remexei continuamente, chegando com a colhér ao fundo do tacho. Observai o Crême, e tanto que estiver de boa consistencia, deita-o no prato, e continuai a mexer o do tacho emquanto o lançais: é necessario bastante cuidado para o não deixar talhar, e ao mesmo tempo adquirir a precisa grossura.

Crême de aletria.

Deita-se em agua fervendo um arratel de aletria, e estando meia cozida, escorra-se pelo peneiro, e acabe-se de cozer em leite; estando cozida, engrossada e secca, ajunte-se-lhe gemmas de ovo, manteiga clarificada, assucar fino, casca de limão, flôr de laranja de conserva e biscoutos de amendoa; tudo picado e bem misturado com claras batidas, deite-se no prato que deve servir, polvilhe-se de assucar e metta-se a cozer no forno; em estando de boa côr, serve-se como as antecedentes.

Crême de pasteleiro.

Deitem-se em uma cassarola tres ou quatro mãos cheias de flôr de farinha, desfaça-se com um pouco de leite, ajunte-se-lhe duzia e meia de ovos batidos, misture-se tudo: deite-se-lhe depois canada e meia de leite, tempere-se de sal, canella inteira e casca de limão; deite-se-lhe meio

arratel de manteiga clarificada, ponha-se ao lume, mexendo-se sempre até estar ligada e cozida, e com o cuidado de que se não pegue; depois tira-se do lume, deixa-se esfriar, serve-se della para tortas, sonhos e outros entremeios.

Crême queimado.

Desfaz-se em leite uma mão cheia de farinha de trigo, oito gemmas de ovo e seis onças de assucar; passe-se depois pela peneira, tempere-se de sal, deite-se-lhe um páo de canella e casca de limão; ponha-se ao lume, mexendo-se sempre, até se cozer pouco e pouco; em estando ligado, tire-se-lhe o limão e a canella, deite-se em um prato, pulvilhe-se de assucar fino, passe-se-lhe a pá quente por cima, e sirva-se para prato de entremeio.

Crême meringado.

Feito e preparado o crême, como o antecedente, ponha-se no seu prato; deitão-se ás claras de nevado, como para biscoutos; deitem-se-lhes duas ou tres mãos cheias de assucar fino, misture-se muito bem, deite-se sobre o crême, polvilhe-se outra vez com assucar, metta-se no forno, com calor brando, e em estando córado, sirva-se quente

Crême á Delphina.

Feito o crême, e cozido com farinha de trigo e assucar, como o crême queimado, misturem-se-lhe sete ou oito claras batidas de nevado; deite-se em um prato que fique da altura de um dedo; ponhão-se em cima umas fatias muito delgadas de biscouto de Saboia, cubrão-se com outro tanto crême; por cima desta, outra camada de fatias do mesmo biscouto, e por cima destas, outra camada de crême; e assim se irá continuando até o prato estar cheio; polvilhe-se por cima de assucar, e metta-se a cozer no forno; estando cozido e córado, serve se quente para entremeio.

Crême á Italiana.

Ponha-se a ferver em uma cassarola uma canada de leit temperada com sal, semente de coentro, canella, casca d limão, e uma quarta de assucar; em fervendo, reduzido a metade e quasi frio, côe-se por um guardanapo com sete ou oito gemmas de ovo, e duas ou tres claras; depois de cozido, deite-se em um prato, ou em taças de porcellana, e coza-se m um vaso com agua fervendo; depois de cozido, polvilhe-se de assucar fino, passe-se-lhe a pá quente por cima, e irva-se frio, querendo-se.

Crême de abbadessas.

Fervido o leite, temperado, e cozido com gemmas de ovo, como se disse ultimamente no artigo precedente, juntem-se-lhe biscoutos de amendoa, flôr de laranja, duas onças de chocolate, tudo pisado, reduzido a pó e bem misturado; deite-se em chicaras fundas de porcellana, coza-se com sentido, como o antecedente, e sirva-se.

Crême de leite e de amendoas.

Tomai meia quarta de amendoas doces, e mais quatro amargas; deitai-as em agua a ferver, para as pilar mais facilmente, e tirai-as logo. Pelai-as, e depois pisai-as em gral de pedra, até as fazer n'uma pasta: é preciso de vez em quando deitar-lhes umas gottas de agua, para que se não desfação em oleo. Deitai-as depois de pisadas n'uma almofia. Fervei um quartilho de leite, deitai-o sobre as amendoas, e passai tudo na peneira. Desfazei no leite uma quarta de assucar; ajuntai-lhe uma colhér de agua de flôr de laranja; tornai-o a pôr ao lume n'um tacho de ferro até engrossar, e depois lançai-o no prato como os outros.

Crême de morangos.

Postos os morangos ao lume em uma cassarola com assucar, e esmagados com uma colhér, deitem-se em leite e gemmas de ovo, passem-se pela peneira, deitem-se no prato, coza-se como a precedente, e sirva-se guarnecida de morangos inteiros em roda.

Crêmes de baunilha, de chocolate e de café.

Ponhão-se a ferver tres quartilhos de leite temperado de sal, assucar, canella e casca de limão; em estando reduzido á meia canada, pise-se a quantidade de baunilha necessaria, deite-se no leite com oito gemmas de ovo, e duas ou tres claras, passe-se pela peneira, deite-se no seu prato, e faça-se cozer e servir da mesma maneira que os outros.

Do mesmo modo se faz o crême de chocolate; porém para se fazer o de café, ferve-se este em leite, depois deixa-se assentar e aclarar; mistura-se este leite com outro temperado, e com gemmas de ovo, passa-se pela peneira, deita-se no prato, coze-se e serve-se como os mais.

Crême avelludado.

Temperada uma canada de leite com sal, assucar, semente de coentro secco, um páo de canella e limão verde, ponha-se ao lume a ferver, até ficar em duas terças partes; em estando reduzido e quasi frio, deitem se-lhe duas ou tres pelles de moela de gallinha, passe-se duas ou tres vezes por um guardanapo, deite-se no prato, ponha-se sobre o lume, com brasido por cima; tanto que estiver quente e coalhado, tire-se, deixe-se esfriar e sirva-se frio.

Desta mesma forma se faz o crême com amendoas, pisando e molhando com leite uma quarta de amendoas, depois de pelladas, e meia duzia dellas amargosas; o mais é como o de cima, passando-se duas ou tres vezes por um guardanapo, e depois de espremido, deite-se no seu prato, ponha-se sobre uma cassarola cheia de agua bem quente, e em estando coalhado sirva-se frio.

Deste mesmo modo se faz crême avelludado de pistaches.

Crême avelludado com amendoas.

Pisem e molhem ao mesmo tempo com uma gotta de leite uma quarta de amendoas, depois de pelladas, e meia duzia dellas amargosas; depois de bem pisadas e feitas em massa, desfação-se em leite fervido temperado, e reduzido como o de cima; deitem-lhe duas ou tres peças de moela de gallinha, passe-se duas ou tres vezes por um guardanapo, e depois de bem espremido, deite-se no seu prato, ponha-se sobre rescaldo, ou sobre uma cassarola cheia de agua bem quente; em estando coalhado, sirva-se frio.

N. B. Deste mesmo modo se faz crême avelludado de pistaches.

Crême ligeiro e branco.

Tempere-se uma canada de leite com sal e assucar, e ponha-se a ferver; em estando reduzido a duas terças partes, tire-se do lume, deitem-lhe tres claras de ovo bem batidas, tornem a pôr a cassarola sobre o fogo, bata-se sempre com as varas, e em se lhe dando tres ou quatro fervuras, deite-se logo no seu prato, deixe-se esfriar, borrife-se depois com agua de flôr de laranja, polvilhe-se de assucar fino, e mande-se á mesa.

Crême virgem.

Batidas de nevada quatro ou cinco claras de ovo, misturem-se com leite temperado com sal, assucar e agua de flôr de laranja; deite-se depois em um prato, e ponha-se a cozer sobre uma cassarola cheia de agua; cubra-se com a sua tampa, deite-se-lhe lume em cima, e em estando coalhado, e dourado com assucar e a pá quente, sirva-se frio ou quente se quizerem.

Crême á Suissa.

Deite-se em uma cassarola uma garrafa de vinho branco do Rheno, Madeira, ou outro qualquer (e tambem se faz com agua), uma quarta de assucar, um bocado de casca de limão verde, canella inteira, duas duzias de grão de semente de coentro, e deixe-se ferver pouco e pouco quatro ou cinco minutos; em estando reduzido a duas terças partes, passe-se pela peneira com seis gemmas de ovo e uma pouca de farinha dissolvida; deite-se em um prato, e ponha-se a cozer sobre uma cassarola cheia de agua a ferver, tape-se com uma tampa cheia de brasas; em estando coalhado, deixe-se esfriar e sirva-se para prato de entremeio.

Crême batido.

Deite-se em um alguidar uma canada de leite de vacca bom, com meio arratel de assucar peneirado e fino, uma colherinha de agua de flôr de laranja, e batido sobre a borda com um molho de varinhas, ajunte-se-lhe tanto como uma avelã de gomma adragante em pó, e

continuando sempre a bater, levantando escuma, deite-se com a escumadeira dentro da peneira, com um prato por baixo; assim continuará até acabar o leite; concertando com geito com a escumadeira, sirva-se com a fruta no ultimo serviço.

Crême batido com morangos.

Limpos e lavados meio alcatruz de morangos, deitem-se em uma cassarola com tres ou quatro onças de assucar fino, esmaguem-se muito bem com uma colher de páo, passe-se esta massa pela peneira, e misturada e batida segunda vez com a escuma do leite, em estando tudo incorporado, sirva-se com a fruta.

Da mesma sorte se faz crême com outras frutas miudas, e de bom gosto.

Advertencia sobre a variedade dos crêmes.

Toda a differença dos crêmes se reduz a tres qualidades differentes, que são: o crême queimado, que leva ovos e farinha de trigo; o crême á italiana, que leva sómente ovos; e o avelludado, que não leva nem ovos, nem farinha, o qual sendo temperado, e fervido com flôres ou hervas de que mais se goste, ajunta-se-lhe depois de frio algumas gottas de coalho de cabrito, ou se lhe deita uma pitada de flôr de cardos; e na falta destas cousas, deitem-se-lhe umas pelles de moelas de gallinha; passe-se por um guardanapo duas ou tres vezes, e bem espremida com a colher, deite-se em um prato ou saladeira, chavenas, &c.; ponha-se ao pé do lume, ou sobre cassarolas de agua bem quente, e em estando coalhado e frio, sirva-se como acima fica dito.

Manjar branco banhado.

Desfiado um peito de gallinha meio cozido, ponha-se a cozer em um tacho, com canada e meia de leite, e arratel e meio de farinha de arroz; emquanto se fôr cozendo, vão-se-lhe deitando tres arrateis de assucar de pedra pouco a pouco, e lasca a lasca; quando estiver cozido, deite-se em uma bacia, faça-se em bolinhos do feitio de ameixas sarragoçanas, ponhão-se a córar no forno, e cubrão-se de assucar.

Manjar branco assado.

Depois que estiver batido muito bem um pouco de manjar branco, com um ou dous ovos (conforme fôr a quantidade) e uns pós de farinha de trigo, vai-se deitando colhér e colhér em uma torteira, que ha de estar sobre umas brazas, apartando cada montinho de manjar, afastando um do outro com farinha de trigo por baixo; córa-se com a tampa de brazas, e quando estiver assado, deite-se no prato com assucar de pedra raspado por cima, e mande-se á mesa.

Manjar branco de pêros.

Ponhão-se a cozer em meia canada de leite meia duzia de pêros grandes, limpos, apurados e sem pevide; estando meio cozidos, deitem-se em um tacho, desfação-se com a colhér, e deitem-se-lhes duas canadas de leite, dous arrateis de assucar, e um arratel de farinha de arroz; ponhão-se a cozer, e emquanto se cozem, refrescão-se com meia canada de leite, deitando-se-lhe pouco a pouco; e depois de cozido, deita-se-lhe agua de flôr, tira-se do lume, e põe-se nos pratos.

Fruta de manjar branco.

Deitão-se em um tacho seis tigelas de manjar branco com doze gemmas de ovo e um arratel de assucar em pó; dá-se-lhe uma fervura, para que engrosse, e põe-se a esfriar; amasse-se uma oitava de farinha de trigo com meio arratel de manteiga, quatro gemmas de ovo e uma quarta de assucar; quando estiver sovada, fazem-se dous bolos, e estendem-se na taboa da massa até que fiquem bem delgados; ponha-se sobre um delles o pólme batido todo e estendido; cubra-se com o outro bolo, e cortando-se com a carretilha em fórma de fartes, frijão-se em manteiga; e passados por assucar, mandem-se á mesa

Rissólas.

Estenda-se com o páo de massa um bocado de massa tenra ou de massa folhada sovada; corte-se em tiras da largura de uma mão travessa, ponha-se em cima, e de distancia em distancia uns bocados de picados á crêma ou outra qualquer composição de hervas, sendo tudo bem ligado; unte-se a massa de roda com ovos batidos, dobre-se a massa uma sobre a outra ao comprido, e em estando pegada, corte-se com a carretilha, frijão-se em manteiga clarificada ou manteiga de porco; depois de fritas, sirvão-se com assucar ralado por cima.

Pastelinhos de nata.

Desfeitas em assucar fino seis tigelas de nata e quinze gemmas de ovo, engrosse-se ao lume; guarneção-se depois umas fôrmas de massa folhada, e mettendo-se a nata dentro põe-se a cozer no forno; em a massa estando cozida e com boa côr, sirvão-se quentes.

Biscoutos de leite.

Um arratel de assucar, outro de manteiga, meio quartilho de leite e tres arrateis de farinha de trigo; amassa-se tudo muito unido, e depois se estende esta massa com o estendedor, e cortão-se os bolinhos pequenos ou redondos, para se cozerem no forno a calor brando.

Pão de crême para entremeio.

Chapelada, e tirada toda a flôr de côdea de um pão redondo de quatro vintens, abre-se pela parte de baixo, tira-se-lhe todo o miolo, e deita-se de môlho em leite e assucar por alguns minutos; depois tire-se para uma peneira e deixe-se escorrer; dahi, fação um crême de frangipana bem ligada, recheiem o pão com ella, ponhão por baixo o bocado de côdea que tirárão, arrume-se no prato que ha de servir, com um pouco do mesmo crême por baixo e por cima, seus filetes de cascas de limão em symetria; polvilhe-se de assucar ralado fino, metta-se a cozer no forno, e em estando cozido, giaçado e de boa côr, sirva-se quente.

Pãesinhos á Delphina.

Tirada a flôr da côdea a uma duzia de pãesinhos merendeiros, do tamanho de uma maçã, abrão-se pela parte de baixo, tire-se-lhes todo o miolo, deite-se por alguns instantes em leite e assucar, fação um recheio de nata, gemma de ovo, assucar, casca de limão e conserva de flôr de laranja bem picada, recheiem com isto os merendeiros, ponhão em cada um o bocado de côdea que lhe tirárão, atem-se em cruz com barbante, e deitem-se a frigir em manteiga clarificada; em estando fritos, tire-se-lhes o barbante, polvilhem-se de assucar fino, passe-se-lhe a pá quente por cima, e depois de giaçado e de boa côr, sirvão-se quentes para prato de entremeio.

Bolo de caracol.

Estendido que seja um bocado de massa folhada do comprimento da mesa, corte-se em duas tiras de largura de seis dedos; ponhão no meio um crême ou nata á frangipana bem ligado, untem a borda da massa com ovos bem batidos, dobre-se pelo feitio de uma salchicha, e enrolado por fóra de caracol sobre uma folha de papel untada, doure-se e metta-se a cozer no forno; estando cozido e com boa côr, sirva-se polvilhado de assucar fino para prato de entremeio.

N. B. Tambem se póde recheiar de marmelada ou de qualquer doce de fruta.

Bolo á Poloneza.

Desfação meio arratel de farinha de trigo em um pouco de leite; depois de bem desfeito ajuntem-lhe meia duzia de ovos com suas claras, meio arratel de gordura de vacca derretida, outro tanto de passas de Alicante picadas e uma gotta de aguardente; tempere-se de sal e uma pouca de semente de coentro pisada; depois de tudo bem misturado, deite-se em uma cassarola untada por dentro com manteiga, metta-se a cozer no forno por espaço de hora e meia; estando cozido e com boa côr, sirva-se quente, polvilhado com assucar fino.

Bolo de queijo.

Pisem em um gral de pedra um arratel de queijo bem fresco e bem molle, com outro tanto de manteiga fresca; depois de pisado, ponha-se sobre a mesa; ajuntem-lhe uma oitava de farinha de trigo, cinco ou seis ovos, amassem tudo junto, e em estando a massa ligada embrulhe-se em um panno molhado por espaço de uma hora, tire-se depois, forme-se o bolo, deite-se, coza-se no forno, e sirva-se ao natural.

Bolo flamengo.

Peguem em uma oitava de farinha de trigo, dous ovos frescos, meio arratel de manteiga, e umas pedras de sal, amassem tudo com leite quanto fôr necessario, ajuntem-lhe um bocadinho de pimenta; em estando a massa ligada e sovada, ponha-se sobre uma folha de papel, cubra-se com um guardanapo quente, e deixe-se fermentar ao pé do lume cinco quartos de hora: depois, forme-se o bolo como de ordinario, ponha-se sobre o papel manteigado, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, comi-se quando quizerem.

Queijo ou manteiga gelada.

Cumpre dar uma noção dos crêmes e leites gelados, para o que porão ao lume uma canada de leite de vacca que deixarão ferver cinco ou seis minutos; tire-se, tempere-se com um arratel de assucar, desfação-lhe algumas gemmas de ovo, passe-se depois por um peneiro, ponha-se segunda vez ao lume a aquentar; em principiando a ligar-se tire-se, deitem-lhes umas gottas de essencias, como flôr de laranja, limão ou bergamota; frio, deite-se em um molde de folha de Flandres, metta-se este dentro de um balde com gêlo pisado, sal ou salitre por baixo, por cima e de roda; em estando gelado e a tempo de servir, passe-se o molde com ligeireza por agua quente, e despegando-se o que ha dentro, volte-se com geito sobre o prato em que se ha de servir para se haver de comer immediatamente.

N. B. Desta mesma fórma se preparão os canelões, a manteiga e as mais cousas que intentarem gelar segundo o gosto e habilidade de cada um; porém a differença do molde é que faz o appellido.

MASSAS

DE TODAS AS MASSAS EM GERAL.

Massa para pão.

Tome-se farinha de trigo da mais fina e mais pura, misture-se a quantidade de fermento necessario, deite-se-lhe agua sufficiente para se amassar, observando o grão de calor da agua que se lhe deita, a qual deve ser temperada de sal; trabalhe-se com força um pouco de tempo, e depois de muito bem trabalhada e envolvida com o fermento, deixe-se em lugar que não seja frio, nem demasiadamente quente, para haver de fermentar e crescer; em estando levada, tire-se da masseira, ponha-se sobre uma mesa, corte-se em bocados iguaes, formem-se os pães do tamanho que se quizer, e depois de tendidos, mettem-se a cozer no forno, observando attentamente o grão de calor em que está.

Varias qualidades de massa para pão.

Faz-se pão de muitas castas com a farinha de trigo, como seja: pão da Rainha, pão á Montoron, pão de Segovia, pão Molle, pão Fidalgo, e pão da Moda ou luxo.

O pão da Rainha amassa-se com um pouco de sal e fermento de cerveja; os outros todos amassão-se uns com leite, outros com manteiga, com advertencia de deixar fermentar mais a massa e que fique mais leve e mais branda.

A gente do campo e a pobre fazem pão de centeio de trigo misturado com cevada, de milho, de arroz, de castanhas e outros fructos e raizes, para se remediarem em tempos de carestia.

Massa para empadas de fiambre.

Deite-se sobre uma mesa meio alqueire ou uma quarta de farinha de trigo com dous ou tres arrateis de manteiga, umas pedras de sal e quatro gemmas de ovo; amasse-se tudo muito bem, deitando-se-lhe agua necessaria pouco a pouco até estar bem ligada e consistente; depois, divida-se em dous empelos, sove-se cada um muito bem, e depois de sovados serve-se delles para tortas, empadas, etc.

Massa para empadas de caixa.

Tome-se uma quarta de farinha de trigo e amasse-se sobre uma mesa com manteiga e agua quente, mas que fique mais têsta que a precedente; depois de muito bem sovada fazem-se dous bolos: de um levanta-se a caixa ou as caixas com geito, e sobre folhas de papel, e metta-se-lhe dentro para se cozer tudo quanto parecer, depois de temperada, acabada e coberta com parte da outra massa.

Massa folhada.

Deite-se sobre uma mesa uma oitava de farinha de trigo; amasse-se com agua, pouco sal, de maneira que depois de ligada não fique branda nem dura; coza-se e deixe-se descansar meia hora; estenda-se depois com um páo de massa até ficar da grossura de um dedo, assente-se-lhe por cima outro tanto de manteiga como de massa; enrole-se muito bem de sorte que a manteiga fique encerrada dentro, estenda-se com o páo; continua-se a ferver o mesmo tres ou quatro vezes; reduz-se finalmente á grossura que se entender necessaria, e servirá para tortas de carne, tortas de doce, pastelinhos, timbales, fritadas e outras peças de forno.

Outra massa folhada.

Tirem-se muito bem todas as pelles a um bocado de gordura de vacca do peso de dous ou tres arrateis, e depois de muito bem picado pise-se até ficar bem branda e macia como manteiga; e estendida sobre a massa e enrolada como a antecedente quatro ou cinco vezes, servirá para tortas, pastelinhos e para tudo o que fôr de carne e se comer quente.

Massa real.

Deite-se em uma cassarola meia canada de agua temperada de sal, um bocadinho de assucar, duas onças de manteiga e ponha-se ao lume; em fervendo um instante deite-se-lhe farinha e mexa-se com a colher até se ligar a massa e ficar de firme consistencia, trabalhando sempre com a colhér e sobre o lume até se despegar do fundo; ajunte-se-lhe um bocadinho de casca de limão ralada bem miuda e vá-se-lhe deitando os ovos um a um; em estando a massa desfeita e sem godilhões, serve para sonhos, popelinos e outros entremeios differentes.

Massa para brioches e outros bolos.

Amasse-se com agua quente meia onça de fermento de pão ou de cerveja, e meia oitava de farinha de trigo; em estando bem ligada, embrulhe-se em um panno, ponha-se em lugar quente, e deixe-se fermentar um quarto de hora se fôr no verão, e sendo no inverno uma hora; e depois ponha-se sobre uma mesa, com uma oitava de farinha de trigo, oito ovos, um arratel de manteiga, meia onça de sal e uma pouca de agua; e amassando-se tudo junto e com

a palma da mão, duas ou tres vezes, polvilhe-se de farinha de trigo, embrulhe-se outra vez no panno e deixe-se fermentar nove ou dez horas; tire-se a massa, corte-se em bocados, moldem-se com a mão, achatem-se, dourem-se com ovos batidos, mettão-se no forno a cozer; sendo pequenos, basta meia hora, e sendo grandes, hora e meia.

Estes bolos comem-se quentes, frios ou como se quer.

Massa para escaldados.

Põe-se sobre uma mesa dous arrateis de farinha de trigo, meio arratel de manteiga, uma onça de sal moido, duzia e meia de ovos frescos; amassa-se duas ou tres vezes com a palma da mão; juntão-se-lhe depois tres ou quatro onças de fermento feito em bocadinho; torna-se a amassar tudo com a palma da mão cinco ou seis vezes; depois ajunte-se a massa, polvilhe-se com farinha de trigo e embrulhe-se n'uma toalha até ao outro dia; tire-se, deite-se sobre a mesa, faça-se em um rolo, corte-se em bocadinhos, formem-se por uma e outra banda; deitem-se em agua fervendo, agitada de quando em quando com a escumadeira, para que não levante fervura; em os bolos subindo acima da agua, tirem-se, deitem-se em agua fria, e ponhão-se em uma peneira a escorrer: em sendo necessarios, mettão-se a cozer no forno, e comão-se quentes ou frios.

Massa para crocantes.

Deite-se sobre uma mesa tanta quantidade de farinha de trigo como de assucar fino, amasse-se com claras de ovo e uma pouca de agua de flôr de laranja; em a massa estando ligada e formada, mas que não fique muito branda, polvilhe-se a mesa de farinha de trigo, estenda-se a massa com o páo, e servirá para crocantes, tortas, pastelinhos e outros pratinhos de entremeio.

Massa frole.

Tome-se tanta farinha de trigo como assucar bem fino, amasse-se com gemma de ovo e manteiga fresca; em estando formada estenda-se com o páo de massa, recorte-se em bocados, conforme parecer, e ponha-se a cozer a calor brando; cozida que seja, vire-se com assucar e a pá quente; sirva-se para varios pratos de entremeio.

Massa á hespanhola.

Amasse-se uma oitava de farinha de trigo com agua quente, manteiga de porco, sal pisado e duas ou tres gemmas de ovo, mas que não fique branda; estando sovada, deixe-se descansar um pouco; estenda-se com o páo, até que fique delgada; corte-se em dous ou tres bocados iguaes; untem-se com manteiga de porco pela parte de cima, quente; fazem-se uns rolos bem fechados, e depois de cortados ao revez e redondos, serve para tortas, pasteis, etc.

Massa para canudos.

Tome-se tanta farinha como assucar fino, um bocado de manteiga, dous ovos e uma pouca de casca de limão ralada; amasse-se com agua quente de fórma que não fique branda, deixe-se descansar, e sirva-se para o que parecer.

Massa á duqueza.

Pegue-se em meia oitava de farinha de trigo, dous ovos frescos, um bocado de manteiga e um pouco de sal; amasse-se com vinho de Madeira, porém que não fique molle; deixe se descansar, e depois sirva-se para differentes pratos de entremeio.

Massa á ingleza.

Deite-se em uma cassarola meia canada de leite, meio arratel de manteiga, um pouco de sal, casca de limão e um páo de canella; em fervendo, deite-se-lhe a farinha de trigo necessaria, como para sonho; depois de desseccada no lume e fria, estenda-se com um páo de massa, e posta na grossura necessaria, corte-se em quadrados iguaes, frijão-se em manteiga clarificada, e sirvão-se com assucar ralado por cima e vidrados com a pá quente.

Massa de amendoas.

Passem-se as amendoas por agua quente, pellem-se, pisem-se em um gral de pedra, deitando-lhe de quando em quando uma clara de ovo batida e meia colherinha de agua de flôr de laranja; estando pisadas e reduzida a massa, desseque-se ao lume com assucar muito fino, e mexendo-se sempre com a colhér até se despegar da cassarola; deite-se depois sobre a mesa com assucar em pó, e sirva-se para tortas, torteletas, fundos de crocantes, caixas, cabazinhos, flôres e outras cousas.

Os retalhos, pisados com claras de ovo para os amollecer, servem para frigir, para se cozerem no forno e para varias guarnições.

Empada de presunto.

Aparado de toda a sua pelle um presunto de Lamego ou de Montagne, e tirados todos os ossos, deite-se de molho o tempo necessario para lhe tirar todo o sal; depois, ponha-se a cozer entre pranchas de vacca, de vitella e de toucinho, temperados com adubos inteiros, grão de pimenta e hervas finas; depois de suar, deitem-lhe meia garrafa de vinho branco, e deixe-se ferver pouco e pouco, entre brasas, por cinco ou seis horas; cozido que seja, passem pela peneira a substancia que se extrahio, e em o presunto estando frio metta-se na empada, feita está de massa tenra, ornada e dourada com uma camada de gordura por baixo e com todo a sua substancia; cubra-se a empada com a sua tampa de massa, e faça-se cozer no forno por mais duas horas; estando cozida, abra-se, escorra-se-lhe a

gordura, ponha-se no seu prato, e sirva-se com um môlho á hespanhola, ou com qualquer outro que seja picante.

Empadas de peixe para dias de carne e de jejum.

Córte-se o peixe em postas da grossura de tres dedos, porém, se fôr atúm ou peixe agulha, mais grossas; e tendo-as passado por agua fervendo, e que fiquem entesadas, lardèem-se com toucinho grosso temperado e presunto; isto feito, guarneção o fundo da caixa da empada com uma camada de toucinho pisado, tempere-se com sal, pimenta, especies e hervas finas; mettido o peixe dentro, temperado por cima como se temperou por baixo, cubra-se de toucinho pisado, um bocado de manteiga e pranchas de toucinho; depois, ponha-se-lhe a sua tampa de massa, adorne-se, doure-se, e metta-se no forno a cozer; estando meia cozida, deite-se-lhe com um funil um quartilho de culi claro, e acabe-se de cozer; cozida que seja, deixe-se esfriar, e sirva-se fria para entremeio.

N. B. Todas as empadas de peixe que se fazem para servir em dia de carne, temperão-se desta mesma fórma; porém as que se fazem para dias de peixe ou de jejum, em vez de se lardèarem com toucinho, lardèão-se com filetes de enxovas ou de enguias temperadas e nutridas com manteiga, cozidas e bem acabadas, deita-se-lhes culi magro e servem-se como os acima ditas.

Empadas de lombo ou de filetes de linguado.

Guarneção de picado o fundo de uma caixa de empada, ponhão-lhe em cima os filetes de uns poucos de linguados fritos, com salsa, echalotas, tubaras e cogumelos, tudo picado e temperado com sal, pimenta, uma capella de hervas finas e uma cebolinha cravejada; cubra-se tudo com outro pouco de picado, um bocado de manteiga fresca, e feche-se a empada com a sua tampa de massa, acabe-se como se costuma, e metta-se no forno a cozer; depois de cozida, abra-se, tire-se a capella e a cebola, escorra-se-lhe a gordura, e deite-se-lhe um ragú de tubaras e rabos de camarões, bem acabado e de bom gosto, e sirva-se quente.

N. B. As tortas, popelões e timbales acabão-se e servem-se da mesma fórma.

Empada de pombos.

Depennem em agua quente os pombos necessarios, vasem-se, concertem-se com os pés mettidos dentro do corpo, entesem-se, alimpem-se, escanhoem-se, refoguem-se em toucinho derretido com tubaras, salsa, cebolinha picada, e temperem-se de sal e pimenta; deixem-se esfriar, e no entanto guarneção o fundo da caixa da empada com um picado de vitela, ponhão os pombos em cima com uma cebola cravejada, uma capella de salsa e hervas finas; cubrão-se com o mesmo picado, manteiga e pranchas de toucinho; cubra-se com a sua tampa, acabe-se como as

precedentes; estando cozida, tire-se a capella, a cebola, as pranchas, escorra-se a gordura, e sirva-se com culi de presunto e de vitela, e sumo de limão.

N. B. As empadas de patos, frangos, rôlas e outras aves deste genero fazem-se da mesma sorte.

Empada de picado.

Fação um picado de uns bocados de vitela, refogada em toucinho, temperem-se, acabe-se como é costume; misturem-lhe depois um pouco de culi ou leite reduzido, e feito tudo em bolo, metta-se dentro da caixa da empada, cubra-se de pranchas de toucinho, ponha-se a tampa da caixa, e metta-se no forno a cozer por duas horas; depois de cozida, abra-se, tire-se-lhe a gordura toda, e sirva-se com um môlho de essencia e sumo de limão.

N. B. Tambem se serve com môlho branco, ligado com umas gemmas de ovo desfeitas em leite, e sumo de limão.

Pastel quente.

Deita-se em cima de uma mesa a farinha de trigo que se julgar necessaria para o pastel ou pasteis, manteiga e tutano como dous para um, derrete-se e deita-se na farinha, assim como duas gemmas de ovo; amassa-se tudo isto, e depois vai-se-lhe deitando agua quente e continuando a amassar, acabando de o fazer com um rôlo de páo.

Preparada a massa, corta-se uma porção e faz-se o fundo de um pastel do tamanho que se quizer, cobre-se de picado, em cima do qual se collocão as peças de que se quer fazer o pastel, e deitão-se-lhes tiras de toucinho, de presunto e de vitela, salsa em rama e pimenta; levantão-se as bordas da massa, e tapa-se com outro fundo fazendo no meio um pequeno buraco para dar sahida ao vapor interior: põe-se então em uma bandeja de folha de Flandres, e mette-se no forno, tendo-lhe dado por cima com gemma de ovo batida, o que se faz com uma penna de gallinha; em estando cozido, tira-se e serve-se em um prato.

Pasteis de folhado.

Preparada a massa como se acabar de explicar, estende-se com o rôlo. Deita-se-lhe em cima uma camada de manteiga ingleza, dobra-se a massa e torna-se-lhe a passar o rôlo; emfim, faz-se isto seis vezes, e então cortando desta massa assim estendida as porções necessarias para cada pastel, deita-se no meio de cada uma picado bem temperado, levantão-se as bordas da massa, unem-se, faz-se-lhes uma especie de pregas, e vão-se pondo na bandeja de folha de Flandres para se metterem no forno.

Querendo, póde-se doura-los por cima, como geralmente se diz, com a rama de uma penna molhada em gemma de ovo batida.

Pasteis de cidrão.

Pisem-se no gral muito bem duas talhadas de cidrão, e ponhão-se a cozer com uma duzia de gemmas de ovo e um arratel de assucar em ponto, agua de flôr e almiscar; depois de cozido bem, feitas as caixinhas de massa tenra, do tamanho de um cruzado novo, e cozidas vazias, enchão-se com o pólme de cidrão, e ponhão-se a cozer com assucar de pastilhas por cima, em lugar de tampa.

Pasteis de doce.

Preparando-se a massa como se explicou para os pasteis de picado, só resta a dizer que em lugar de carne picada, se lhe deita doce, v. gr., ovos molles em consistencia de manteiga, massa de amendoa pisada, doce de côco, etc., collocão-se em bandejas de folha, e mettem-se no forno sem a applicação das gemmas de ovo.

Pastelinhos de manjar branco.

Bate-se uma duzia de pelles de manjar branco, com seis gemmas de ovo e agua de flôr; quando estiver bem batido, fazem-se as caixinhas (como acima se disse) cobertas com assucar de pastilhas por cima, e córadas, mande-se á mesa.

Tambem se fazem da massa fria da feição de meia lua.

Do mesmo modo se fazem de manjar real ou de nata cozida.

Pastelinhos de boca de dama.

Amasse-se uma oitava de farinha de trigo com meio arratel de assucar e tres gemmas de ovo; depois de bem sovada e dura, fazem-se os pastelinhos do tamanho de doze vintens e de altura de dous dedos, e ponhão-se a cozer vazios; quando estiverem meio cozidos, enchão-se de manjar real, e córem-se com a tampa de brasas, ou mande-se ao forno, e córados vão á mesa.

Pastelinhos de carne.

Faça-se um picado com um bocado de vitela, gordura de vacca, salsa, cebolinha, temperado de sal, pimenta, noz moscada ralada, e ligado com tres ovos e um pouco de leite; tome-se delle tanto como uma noz, e ponha-se no meio de umas fôrmas guarnecidas de massa folhada por baixo e por cima, pegada com ovos batidos; depois de dourados, cozão-se no forno e sirvão-se quentes.

Pastelinhos de peixe.

Guarnecidas as fôrmas de massa folhada, como é costume, metta-se-lhe dentro um bocado de picado, feito com filetes de enguias, pargos, pescadas, e nutrido com bastante manteiga, temperado de sal, pimenta, cebolinha, salsa picada, ligado com pão cozido em leite e com algumas gemmas de ovo e sumo de limão; cheias as fôrmas, cubrão-se com um bocado de massa, dourem-se, cozão-se no forno e sirvão-se quentes.

Torta de pombos ou de frangos.

Limpos, e com os pés mettidos para dentro, entesem-se, e depois de entesados, refoguem-se em toucinho ou manteiga derretida, tubaras e salsa picada; temperem-se depois com sal e pimenta; estendão sobre a torteira um bocado de massa folhada ou de massa tenra; deitem-lhe uma camada de picado, arrumem sobre esta os frangos ou pombos, com fatias de presunto, uma capella de salsa, uma cebolinha cravejada, um pouco de picado nos intervallos, e manteiga fresca; cubrão-se com pranchas de toucinho, e por cima dellas com outro bocado de massa solidada e dourada; coza-se no forno por duas horas, depois abra-se, tirem-se as pranchas, a cebola e a capella, deitem-lhe dentro um ragu de molejas, tubaras, cristas, mosserões, e sirva-se quente com sumo de limão.

N. B. Tambem se fazem tortas de aves de caça e passarinhos, e servem-se com os differentes môlhos e culi competentes.

Torta de frangipana.

Faça-se um crême ligado como para frigir, ajuntem-lhe uns biscoutos de amendoas doces e amargosas, desfeitos em pó, casca de limão, de cidrão, flôr de laranja de conserva, tudo picado, um pouco de assucar, cinco ou seis gemmas de ovo e um bocado de manteiga clarificada; depois de tudo bem misturado, e posto em uma torteira, com massa folhada por baixo e acabada como a antecedente, sirva-se da mesma fórma.

Torta de doce.

Prepara-se um fundo de massa que não tenha sido enrolado com a manteiga, do tamanho que se quizer; preparado este fundo, corta-se uma tira de massa folhada da altura de um dedo, e com ella faz-se-lhe uma borda, depois enche-se este fundo do doce que se quizer, e atravessão-se duas tiras estreitas de massa que se cruzem no meio, e então collocando-se em uma bandeja de folha, passa-se a penna com a gemma de ovo pôr cima da borda e da cruzeta, e mette-se no forno.

Torta de espinafres.

Fervidos os espinafres em agua, picados e espremidos, refoguem-se por um instante com manteiga; deitem-se depois em um gral com cascas de cidrão, de laranja e limão picadas, pise-se tudo, ajuntem-lhe uma pouca de nata bem ligada, sal, assucar e duas gemmas de ovo, faça-se a torta com massa folhada, como é costume, e depois de cozida e vidrada de assucar e a pá quente, sirva-se para entremeio.

Torta de crême gelado com pistaches ou qualquer fruta.

Tomem meia libra de pistaches, escaldem-se, tire-se-lhes a pelle, e pisem-se em um gral de pedra, molhando-as de quando em quando com uma gotta de leite; estando bem

pisadas, desfação-se em tres quartilhos de leite já fervido, meio arratel de assucar, um pedacinho de canella em páo e casca de limão; estando algum tanto quente, passe-se tudo por uma peneira, com dez ou doze gemmas de ovo, e torne-se a pôr no lume, mexendo-se sempre com uma colhér; estando ligado, e antes que ferva, deixe-se esfriar; metta-se depois em uma sorveteira com gelo de redor, e mexa-se; estando gelado, como é costume, sirva-se sobre fundos de massa de amendoas, massa de crocante ou massa de assucar, farinha de trigo e ovos.

N. B. Para tortas de fruta gelada, estando o leite temperado de sal, assucar, canella, casca de limão e gemmas de ovo batidas, ligue-se no lume, e depois de ligado, passe-se pela peneira com qualquer fruta cozida primeiro em assucar, gele-se como a de cima, e sirva-se da mesma fórma.

Torta de rim de vitela.

Assado um pollegar de vitela, tire-se-lhe o rim com toda a gordura, deixe-se esfriar, e depois pique-se bem miudo; estando picado, pise-se com outro tanto de crême ligado, biscoutos de amendoa, casca de laranja, de cidrão e de limão, tambem picadas miudas; depois de tudo pisado, ajuntem-lhe seis gemmas de ovo, assucar e as claras batidas de nevado; isto feito, estendão um bocado de massa folhada sobre uma torteira, formem-lhe a sua borda, da largura de dous dedos, da mesma massa, ponhão a composição no meio, e metta-se a cozer no forno; cozida e córada, deite-se-lhe por cima um pouco de assucar, e sirva-se quente.

N. B. De todos estes manjares se fazem pastelinhos, como os de nata, de differentes fórmas.

Torta de espargos.

Cozidos os espargos com tres aguas, afoguem-se em toleiros, que hão de estar já ao lume afogados; depois de cozidos e temperados com todos os adubos e bastante limão, toalhem-se com seis gemmas de ovo, fique a calda grossa, e ponhão-se a esfriar; faça-se a torta de massa muito bem sovada com manteiga, assucar, ovos e vinho branco; logo que estiver feita, com espargos dentro, coza-se e mande-se á mesa.

N. B. Tambem se faz prato de espargos afogados, como acima dissemos.

Do mesmo modo se fazem tortas de abobora branca, nabos, talos de alface e alcachofras.

Torta de arroz.

Entesado um arratel de arroz em meia canada de agua, coza-se com um arratel de assucar em ponto; coalhe-se com seis gemmas de ovo, deitem-lhe agua de flôr, canella e ponha-se a esfriar; faça-se a torta de folhado, coza-se e mande-se á mesa. E se fôr de leite melhor.

Tortas de espinafres.

Fervidos os espinafres em agua, picados e espremidos, refoguem-se um instante por manteiga; deitem-se depois em um gral, com cascas de cidrão, laranja e limão picadas, pise-se tudo, ajuntem-lhe uma pouca de nata bem ligada, sal, assucar e duas gemmas de ovo; faça-se a torta com massa folhada, como é costume, e depois de cozida e vidrada com assucar e a pá quente, sirva-se para entremeio.

Torta de limão.

Ponha-se a córar em duas aguas fervendo uma duzia de limões em talhadas delgadas, com toda a grainha fóra até que não amarguem; acabe-se logo de cozer um arratel e meio de assucar em ponto; quando estiver a calda grossa, ponha-se a esfriar; depois que a torta estiver feita de folhado, metta-se-lhe dentro, ponha-se-lhe uma camada de talhadas de cidrão por cima, feche-se, e depois de cozida, mande-se á mesa com assucar por cima.

Torta de marmelos.

Depois de escaldados dous arrateis de marmelos em quartos, ponhão-se a cozer em arratel e meio de assucar com cravos e canella; quando estiver a calda grossa, ponhão-se a esfriar, fação-se os ovos reaes de uma duzia de gemmas de ovo em um arratel de assucar, e ponhão-se a esfriar; mettão-se os marmelos na torta com a sua calda, canella e ovos por cima, feche-se, e depois de cozida, mande-se á mesa.

Deste modo se fazem tortas de qualquer fruta.

Torta de manjar real.

Batão-se seis tigelinhas de manjar real, com meia duzia de gemmas de ovo e agua de flôr; quando estiver muito batido, faça-se a torta de folhado francez, metta-se-lhe dentro o manjar real, e depois de cozida mande-se á mesa.

Da mesma sorte se faz torta de manjar branco.

Torta de nata.

Deitem-se em um tacho seis tigelas de nata, uma duzia de gemmas de ovo, meio arratel de pão de ló ralado, e um arratel de assucar em ponto; depois de tudo muito bem batido, ponha-se a ferver, e quando estiver grosso, deixe-se esfriar; faça-se a torta de folhado francez, metta-se-lhe a nata, coza-se e mande-se á mesa.

Do mesmo modo se fazem de requeijões e de leite, mas o leite leva mais ovos.

Tambem se fazem tortijas, almojávenas e pastelinhos pequenos em fórma de meia lua.

Tambem se recheião pães pequenos, tirando-se-lhes o miolo; e mettendo-se-lhe nata, vão córados á mesa.

Tortas de ginjas.

Tirem-se os pés a dous arrateis de ginjas, passem-se por agua quente, tirem-se-lhes os caroços, ponhão-se a cozer em dous arrateis de assucar em ponto com canella e cravos da India, e quando estiverem bem grossas ponhão-se a esfriar; faça-se-lhe folhado francez, amassando uma oitava de farinha triga, e depois de muito bem sovada estende-se esta massa na taboa muito bem estendida; ponha-se-lhe por cima um arratel de manteiga de vacca, vai-se virando a massá que não appareça a manteiga, e faça-se-lhe o mesmo mais duas vezes estendendo-a com o páo de massa; faça-se a torta, mettão-se-lhe as ginjas, e untando-se mande-se ao forno.

Do mesmo modo se fazem pasteis de caixas descobertas.

Tortas de agraço.

Depois de escaldados em agua fervendo dous arrateis de bagos de agraço, passem-se por agua fria, e ponhão-se a ferver em dous arrateis de assucar em ponto de espadana, com canella, cravo, um oitavo de pão de arratel ralado para engrossar, ambar e almiscar; ponha-se a esfriar emquanto se faz a torta de folhado francez, e depois de cozida, mande-se á mesa.

Torta de pecegos, ameixas, damascos e maçãs.

Cubra-se o fundo de uma torteira com um bocado de massa folhada, cubra-se-lhe o meio de assucar fino, deitem-se em cima os pecegos pellados partidos em duas metades e sem caroço, cubrão-se de assucar fino como por baixo, e enfeite-se a torta com tiras de massa; faça-se-lhe de roda o seu filete de largura de dous dedos e metta-se no forno a cozer; depois de cozida, giace-se com assucar e a pá quente, e sirva-se para entremeio.

Assim se fazem de pêras, maçãs, marmelos, ginjas, agraço, morangos e outras frutas.

Torteletas.

Estenda-se sobre a mesa um bocado de massa folhada que fique pouco mais grossa que um vintem; corte-se em rodas, ponhão-se em umas fôrmas para pasteis, guarneça-se o meio com crême á frangipana ou qualquer fruta feita em doce, cubrão-se com algumas tiras de massa com relevo á roda, e mettão-se por meia hora a cozer no forno; giaçadas com assucar e a pá quente, sirvão-se para entremeio.

Timbale de macarrão á Italiana.

Fervido pouco e pouco o macarrão em agua e sal por espaço de sete ou oito minutos, ponha-se a escorrer em uma peneira, e depois de escorrido deite-se em duas ou tres canadas de leite de vacca quente, cubra-se e ponha-se sobre

rescaldos até inchar e estar cozido; escorra-se-lhe o leite, tempere-se com canella pisada, manteiga fresca e queijo parmezão ralado; depois unte-se uma cassarola de manteiga fresca e de roda, e umas tiras de massa; ponha-se uma folha, tambem de massa, estendida sobre as mesmas tiras, deite-se dentro do macarrão, cubra-se com outro bocado de massa estendida, e soldado com ovos, metta-se uma hora a cozer no forno, e voltando o timbale sobre o seu prato sirva-se quente.

Tambem, para dias de carne, se fazem timbales e empadas de macarrão com fatias de presunto mui delgadas, queijo ralado e substancia de vacca estufada.

Pastel quente.

Deita-se em cima de uma mesa a farinha de trigo que se julgar necessaria para o pastel ou pasteis, manteiga e tutano como dous para um, derrete-se e deita-se na farinha, assim como duas gemmas de ovo; amassa-se tudo isto, e depois vai-se-lhe deitando agua quente e continuando a amassar, acabando de o fazer com um rôlo de pão.

Preparada a massa, corta-se uma porção e faz-se o fundo de um pastel do tamanho que se quizer, cobre-se de picado, em cima do qual se collocão as peças de que se quer fazer o pastel, e deitão-se-lhe tiras de toucinho, de presunto e de vitela, salsa em rama e pimenta; levantão-se as bordas da massa, e tapa-se com outro fundo, fazendo no meio um pequeno buraco para dar sahida ao vapor interior; põe-se então em uma bandeja de folha de Flandres, e mette-se no forno, tendo-lhe dado por cima com gemma de ovo batida, o que se faz com uma penna de gallinha. Em estando cozido, tira-se e serve-se em um prato.

Pasteis de folhado.

Preparada a massa como se acaba de explicar, estende-se com o rolo. Deita-se-lhe em cima uma camada de manteiga ingleza, dobra-se a massa e torna-se lhe a passar o rolo; emfim, faz-se isto seis vezes, e então cortando desta massa assim estendida as porções necessarias para cada pastel, deite-se no meio de cada uma, picado bem temperado, levantão-se as bordas da massa, unem-se, faz-se-lhes uma especie de pregas, e vão-se pondo na bandeja de folha de Flandres para se metterem no forno.

Querendo podem doura-los por cima, como geralmente se diz, com a rama de uma penna molhada em gemma de ovo batida.

Pão de ló de amendoas.

Deite-se um arratel de amendoas cortadas pelo meio e outro arratel mal pisadas em dous arrateis e meio de assucar em ponto de pedra: dando-se-lhes duas voltas no lume, tira-se fóra, bate-se muito bem até levantar; deite-se

na pedra ou em uma bacia untada, bolindo-se com ella para que perca o lustre; corte-se em talhadas e mande-se á mesa.

Podim de Pão.

Ponha-se em uma cassarola o miolo de tres ou quatro vintens de pão, deite-se-lhe por cima meia canada de leite fervendo; em estando ensopado ajunte-se-lhe quinze gemmas de ovo, uma quarta de manteiga clarificada ou de tutano de vacca, casca de limão ou de laranja picada, assucar ralado e algumas passas de Corintho; tempere-se de sal, especies finas, meio quartilho de vinho da Madeira: misture-se tudo com as claras batidas, ate-se em um guardanapo untado de manteiga por dentro e enfarinhado com farinha de trigo, deite-se em uma panella com agua fervendo, e assim continuará até estar cozido; depois deixe-se escorrer, ponha-se no seu prato e sirva-se com um môlho como os antecedentes.

Podim de arroz.

Escolhei, lavai e cozei em leite um pouco de arroz bom, cousa de um arratel. Em estando aberto e enxuto, tirai-o para fóra, pisai-o no gral de pedra com uma quarta de manteiga cozida, meia de tutano, e uma duzia de gemmas de ovo. Depois de pisado e reduzido a uma bouta, deitai-lhe duas mãos cheias de assucar areado, umas arêas de sal, canella em pó, raspa de noz moscada, casca de limão ralada, e duas colhéres de mesa de bom vinho branco. Neste estado batei as claras de ovo até se levantarem em espuma firme, ajuntai-lh'as, remexei e deitai tudo n'um prato côvo de barro por vidrar, que possa ir ao fogo, e que esteja de antemão untado de manteiga e guarnecido em todo o bordo com um cordão de massa dos timbales; mettei-o assim no forno a cozer por duas horas, ou ponde-o em cima de borralho amortecido, e cobri-o com o forno de campanha cheio do mesmo, onde poderá cozer-se no mesmo tempo sendo grande o dito forno. Servi-o pulverisado de assucar por cima.

N. B. Além destes podins, tambem se fazem outros de maçãs, ginjas, etc., mettidas as frutas dentro da massa de timbales, embrulhados n'um guardanapo, e cozidos em agua n'uma panella; porém são muito insipidos e não valem a pena de estar a descrever o modo por que se fazem.

Podim de natas.

Em tres natas deita-se uma duzia de gemmas de ovo, e quatro claras, canella em pó, casca de limão ralado, e um arratel de assucar; bate-se tudo muito bem, depois deitão-se-lhe duas mãos cheias de farinha de trigo, e torna-se a bater muito; unta-se uma cassarola de manteiga, cobre-se-lhe o fundo com papel manteigado, e deita-se-lhe então o pólme dentro, coberto de canella em pó; mette-se em

forno brando, e logo que tome a consistencia precisa, deixe-se esfriar, parta-se e coma-se.

Podim á Ingleza.

Desfação em agua ou em leite uma ou duas libras de farinha de trigo, ajuntem-lhe depois gordura de vacca picada, oito ou dez ovos, passa de Alicante, algum assucar e um pingo de aguardente; tempere-se de sal, flôr de noz moscada e canella pisada; misturado tudo muito bem, metta-se em um guardanapo, ate-se, deite-se em agua que esteja fervendo, e continue a ferver por duas ou tres horas; estando cozido ponha-se a escorrer, tire-se depois do guardanapo, pulverise-se de assucar, e sirva-se com môlho de manteiga.

Outro podim á Ingleza.

Picada uma libra de gordura de vacca, misture-se com um crême forte feito de farinha de arroz ou de farinha de trigo, oito gemmas de ovo, casca de limão, flôr de laranja de conserva, temperada de sal, canella, flôr de noz moscada, assucar, e uma gotta de aguardente; depois de tudo incorporado, deite-se em uma cassarola, untado o fundo por dentro com manteiga, e metta-se em um forno a cozer pelo espaço de duas horas; tire-se, volte-se sobre o seu prato, côre-se com assucar e a pá quente, e sirva-se com môlho de manteiga, vinho do Rheno, assucar e casca de limão.

Sonhos de massa fritos.

Feita a massa real e desfeita com ovos, como foi dito, deite-se com um prato polvilhado de farinha de trigo, e vão-se frigindo em manteiga de porco, cortando-se com a ponta do rabo da escumadeira; estando fritos e do mesmo tamanho, sirvão-se com agua de flôr de laranja e assucar ralado fino, ou assucar em ponto.

Romaquinos.

Deite-se em uma cassarola um quartilho de agua, uma quarta de manteiga, umas pedras de sal, e ponha-se ao fogo; em fervendo, deitem-se-lhe duas mãos cheias de farinha de trigo; em estando em massa e bem deseccada, deite-se em um gral de pedra; ajunte-se-lhe meio arratel de queijo molle e gordo, cinco ou seis ovos, duas enxovas picadas, e uns pós de pimenta; picado tudo, e muito bem misturado, guarneção-se de massa folhada umas fôrmazinhas de cobre, e ponha-se sobre cada uma um bocado deste picado, do tamanho de uma noz; mettão-se no forno a cozer que não haja demasiado calor; depois de cozidos, sirvão-se para entremeio.

Tambem se podem cozer em folhas de papel manteigado, e servirem-se sem massa.

Talmusas.

Pisem em um gral de pedra um pedaço de queijo, bem gordo, um bocadinho de manteiga lavada, um pó de pimenta, uma mão cheia de farinha de trigo bem fina, dous ou tres ovos e um pouco de leite, mas de modo que não fique muito ralo; estendão depois um bolo de massa fina, cortado em bocados quadrados, da largura de uma mão travessa, ponhão-lhe no meio um bocado deste apparelho, levantando os cantos da massa para cima; deitem-se com os ovos batidos, e mettão-se a cozer no forno; em estando córados sirvão-se para entremeio.

Cuscús.

Tomem uma quarta de farinha de trigo boa, peneirada pela peneira branca e rala, deitem-a no alguidar da massa; vá-se borrifando com limitada agua, e torcendo-se nas mãos com muita força só para uma banda, de sorte que fique em granitos; quando estiver toda a farinha feita desta fórma, se deitará em uma joeira, e se joeirará, e o que ficar de cima são os cuscús; o que fôr debaixo se tornará a borrifar com o mesmo borrifador fino, ou com um ramo de murta, ou de outra qualquer cousa limpa, que não amargue; na agua com que se borrifar a farinha, se ha de ter delido um bocado de fermento; acabada esta farinha da fórma dita, se deitaráõ os cuscús dentro em um cuscuzeiro, forrado muito bem de papel por dentro, pôr-se-ha ao fogo uma panella de ferro ou de barro, e uma trempe, com agua; fervendo bem, se porá o cuscuzeiro em cima da boca da panella; sendo cozido o cuscús, isto é, sabendo a pão cozido, tire-se para fóra, e torne a ir ao alguidar, a desfazer-se tambem com grande força, só para uma banda; desfeito que seja, se porá ao sol a seccar e dourar.

Quando se houver de comer, se faz o caldo á parte em uma tigela, como quizerem, ou de carne ou doce, ou qual se faz para aletria; feito o dito caldo ou fervido, se tirará o lume, e pôr cima se lhe deitaráõ os cuscús, deixar-se-hão enxugar, e assim feitos se poráõ nos pratos com canella por cima, e irão á mesa.

N. B. Assim se faz o caldo para aletria.

DOCES

Modo de clarificar assucar para toda a qualidade de doce.

Deita-se em um tacho meia canada de agua e uma clara de ovo: depois de bem batida, deita-se-lhe um arratel de assucar, e em fervendo deita-se uma pouca de agua fria de quando em quando até que o assucar fique claro e sem escuma; molha-se depois um panno limpo, passa-se por elle o assucar, e serve-se assim para tudo o que fôr necessario.

Doce do Brasil.

Pega-se em massarocas de milho ainda em leite, tirão-se os grãos todos do carôlo e pisão-se mui bem n'um gral, sendo depois passados em uma peneira, e pesa-se este pólme com igual peso de assucar; pondo-se este em ponto de voar deita-se o pólme e deixa-se cozer a pôr em ponto subido; tira-se para fóra do lume até esfriar para se lhe juntar tres gemmas batidas de ovo por cada arratel de pólme; deita-se em uma tigelinha com canella em pó por cima e mette-se no forno brando a tostar; depois tira-se e come-se.

Esta receita nunca póde ser má; experimente-se, porém não é affiançada sem que se lhe tire a prova.

Doces feitos com mel.

Ponha-se o mel em um tacho ao lume, e em entrando a ferver tirem-lhe toda a escuma e deixe-se ferver até se cozer muito bem (o que se conhecerá tirando-se do lume e mettendo-lhe dentro um ovo de gallinha, e se este fôr ao fundo está o cozimento imperfeito: pelo contrario, se o ovo ficar ao de cima), deitando-lhe dentro qualquer qualidade de fruta ponha-se ao lume, deixe-se ferver de vagar e com cuidado que não se queime, e servirá o mel em lugar de assucar.

Doces feitos com môsto.

Tome-se um almude de môsto, ou tanto quanta seja a quantidade de doces que se fizer; deite-se em um tacho ou caldeira e ponha-se a ferver em lume vivo; estando reduzido a duas terças partes, e com boa consistencia, sirva-se em lugar de assucar para toda a qualidade de frutas, como são: peras, maçãs e marmelos, as quaes, sendo primeiro meio cozidas em agua, pelladas e limpas como já se tem explicado, deitem-se a ferver no môsto até se acabarem de cozer; reduzido o môsto (o que se conhecerá deitando-se uma

gotta de caldo em um prato, e ao virar-se para uma banda não correndo, está bom) mette-se a fruta em boiões vidrados; depois de fria, deita-se-lhe a calda, cobre-se e guarda-se em lugar fresco. O môlho tanto importa que seja de uvas brancas como pretas.

O que cheirar a vinho, aguapé, môsto,
Dia de S. Martinho tem bom gosto.

Borôas.

Querendo-se fazer um alqueire, deve levar meio alqueire e uma oitava de farinha de milho sendo boa e bem peneirada, e tres oitavas de farinha de trigo alva, uma canada de azeite bom, uma quarta de herva doce escolhida e bem pisada; deita-se o azeite em um tachinho com a herva doce dentro, põe-se ao lume até estar quasi a ferver, e então estando a farinha de milho separada em um alguidar, deita-se-lhe por cima o azeite e herva doce para escaldar o milho, mexendo-se muito bem com uma colhér, para ficar o azeite bem introduzido na farinha; abafa-se um bocadinho, e depois deita-se a farinha alva de maneira que fique bem misturada com a outra; leva tres arrateis de assucar de caixa limpo, não perdendo por levar mais, e levando mel, seja um quartilho, tirando-se um arratel de assucar; o assucar põe-se ao lume com a agua sufficiente para se derreter; leva uma quarta de canella pisada e o sal e pimenta sufficiente, fazendo-se a presa como para amassar bolos, misturando-se a canella e o assucar ou mel e um arratel de cidrão picado; fórmão-se as borôas, vão ao forno e *encaixão-se entre os dentes para passarem ao canal do bucho.*

Esta festa por certo o doce enjôas
Comendo os Fartes, Queijadinhas, B'rôas.

N. B. Querendo fazer meia porção parte-se ao meio todo o receituario; e a quarta parte pratica-se do mesmo modo dividindo-se o total em quatro partes.

Manjar real.

Deite-se em um tacho um peito de gallinha meio cozido, e desfiado desfaz-se muito bem, delindo-se no mesmo tacho com a colhér misture-se com o miolo de um vintém de pão ralado, uma quarta de amendoas bem picadas e dous arrateis e meio de assucar em ponto de espadana; depois de batido tudo isto, ponha-se a cozer em lume brando até que engrosse; quando estiver grosso deite-se nos pratos e mande se á mesa.

Toucinho do céo.

Põe-se um arratel de assucar ao lume, e em fervendo côa-se e torna ao lume a ferver até chegar a ponto de espadana ou pasta muito larga; tira-se para fóra e deita-se-lhe meio arratel de amendoa, tão picada que esteja em

oleo; vai de novo ao lume a dar uma pequena fervura, tira-se e deixa-se esfriar; bate-se então meia duzia de ovos levando tres claras e se deitão no tacho; mexa-se muito bem e depois ajuntão-se-lhe quatro mãos cheias de farinha de trigo alva e mexa-se até ficar bem incorporada a farinha; ainda torna ao lume brando um pouco de tempo; vai a cozer ao forno em uma bacia ou tacho redondo bem barrado de manteiga lavada; deve entrar no forno depois de estar o pão dentro com borralho debaixo da dita bacia; e para se saber se está cozido mette-se um pãozinho que deve sahir enxuto; estando quasi frio se parte em talhadas, passando-se por assucar areado.

Feito isto, cada bocado vai de uma vez pela boca dentro; e se gostarem, fação mais, que é bom.

Chocolate.

Ponhão-se a torrar cinco arrateis de cacáo: depois de torrado limpem-o e tirem-lhe a casca; pise-se muito bem, misturem-se com tres arrateis de assucar de pedra e tres onças de canella fina peneirada; logo que estiver tudo isto muito bem misturado vá-se moendo em uma pedra como quem móe tintas; móe-se segunda e terceira vez, e logo que estiver em massa deitem-lhe oito baunilhas pisadas e peneiradas, e fação-se os bolos na fórma que quizerem, por meio de moldezinhos apropriados.

Arroz doce.

Entese-se em agua um arratel de arroz, e depois coza-se com uma canada de leite, um arratel de assucar e agua de flôr; logo que estiver cozido, mande-se á mesa com canella por cima.

Morcelas.

Deite-se em um alguidar arratel e meio de pão de centeio ou de rala; passado por uma rala com arratel e meio de manteiga de vacca frita, mexendo-se primeiro mui bem com uma colhér, abafem-o um pouco; deitem-lhe logo um arratel de amendoas bem pisadas; misturado tudo, ponha-se a cozer com dous arrateis e meio de assucar clarificado, duzia e meia de ovos batidos, com meias claras, sete oitavas de cravo peneirado, pouca pimenta, e dous dedos de sal cozido; tirando isto do lume, deitem-lhe por cima uma oitava de canella peneirada; fação-se as morcelas em tripa de porco direitas, e não sejão cheias, e ponhão-se a enxugar em uma canna em parte que não dê fumo.

Bolos mimosos.

Juntão-se a um arratel de assucar arêado treze gemmas de ovo, um covilhete de batata ralada, um covilhete de pão ralado, um bocado de cidrão partido em bocados miudinhos; bate-se tudo muito bem, e põe-se ao lume até

que apparêça o fundo do tacho: tire-se para fóra, faz-se este pólme em bolos, até esfriarem, para depois

Com mui brandas dentadinhas
Se guardarem nas tripinhas.

Bolos podres.

Para meio alqueire de farinha de trigo cucullado, tomão-se quatro arrateis de assucar; limpo este, e posto em ponto de pastilha, deitem-se-lhe duas canadas de azeite e um arratel de amendoas muito bem pisadas, cravo, herva doce, canella e salsa; quando isto ferver bastante, vai-se deitando o meio alqueire de farinha cucullado, mexendo-se com a colhér até estar bem cozida; prompta assim, deite-se em um alguidar, e vá-se mexendo até que se possa amassar; ao amasssar-se, junta-se-lhe fermento pouco e pouco, feito em bocadinhos, porém sempre amassando; quando estiverem promptos, cubrão se até estarem lèvedos; fazem-se então os bolos, apertando-se bem as mãos, e deitando-se nas bacias, se mandão ao forno.

Bolos de Compiéna.

Fação um bolo de papel grosso do feitio de caixa de um manguito, unte-se de manteiga pela parte de dentro, enchão pela metade de uma massa como para brioches, feita de farinha de trigo, fermento de cerveja, ovos, manteiga e casca de limão ralada; metta-se a cozer no forno por espaço de duas ou tres horas; em estando cozido, tire-se-lhe o papel, unte-se com manteiga clarificada e assucar em ponto, e sirva-se com grangêas de côres por cima.

Bolos de rodilhas.

Tomada a massa com agua e sal, pouca manteiga e uma gemma do ovo, depois de muito bem sovada, estende-se, deitando-se-lhe bastante manteiga de porco e enrolando-a no páo da massa bem untado; vão-se cortando os bolos redondos, e frigem-se abrindo-lhe o folhado com um páozinho, deitem-se em cada bolo duas gemmas de ovo batidas com muita manteiga, abrindo-lhe sempre o folhado; recheiem-se com ovos molles, querendo; depois de fritos, passem-se por assucar em ponto, com canella por cima; *mandão-se para as tenebrosas sombras do abysmo barrigal.*

Bôlo de amendoas.

Lançando sobre uma mesa sufficiente farinha de trigo, ajunta-se, faz-se-lhe uma cova no meio e nella se deitão manteiga, ovos, algumas pedras de sal, assucar em pó, e amendoas pisadas; amassa se bem tudo, e faz-se um bolo chato e redondo; põe-se sobre um papel bem untado com manteiga, e mette-se no forno, advertindo que na occasião de tira-lo se lhe deve dar uma bonita côr pulverisando-o de assucar, e passando em cima a pá de ferro em brasa.

Tambem se póde fazer de uma libra ou duas de farinha de trigo, quatro ovos (gemma e clara,) uma quarta de assucar e meia libra de amendoas doces bem pisadas em secco.

Bolos de assucar.

Deite-se em uma quarta de farinha dous arrateis de assucar, meio arratel de manteiga, duas gemmas de ovo, um copinho de vinho branco, agua aimiscarada, fermento e sal; esfregue se esta massa muito bem nas mãos; fazem-se os bolinhos, e quando vêm do forno, borrifão-se com agua de flôr; *abajão-se muito bem pela guela abaixo.*

Fartes de especies.

Tomão-se oito arrateis de assucar em ponto de fio abaixo, e se lhes deitão quatro arrateis de amendoas muito bem pisadas, e um arratel de cidrão em bocadinhos delgados e pequenos; cravo, canella, mui pouca herva doce, e ferva-se pouco; tira-se o tacho do lume, e junte-se-lhe uma quarta de pão ralado por medida; o signal de estar feita esta especie é deitando-se-lhe uns pós de pão ralado, e pôr-se-lhe em cima o dedo para ver se fica enxuto; deita-se em um prato a esfriar; tome-se então a massa feita com manteiga e assucar, e se vão fazendo os fartes para irem ao forno.

Tantos comas que te fartes,
E sem ser cousa de espantos,
De fartes farta a barriga,
Festeja a festa dos santos.

Queijadinhas de amendoas.

Arratel e quarto de assucar, posto em ponto de fio abaixo, deita-se-lhe fóra do lume um arratel de amendoas muito bem pisadas, *desfazendo-as com a colhér quando se vai* deitando, e torna-se a pôr ao lume emquanto levanta fervura, e se lhe deitarão oito ovos, seis com gemmas e dous com claras; fervendo um pouco está feito, deitando-se-lhe canella por cima, e tira-se fóra; toma-se a massa com manteiga e pouco assucar; fação-se as queijadinhas, e depois da especie estar fria, se mandem ao forno.

Não tem nome de Cintra as queijadinhas.
Obra são de Ulysseas niveas mãozinhas.

Covilhetes de amendoas.

Em um arratel de assucar em ponto de seccar deite-se-lhe uma quarta de amendoas bem pisadas; assim que levantar fervura, tira-se o tacho do lume a esfriar: neste meio tempo batem-se muito bem quinze ovos, tres destes com claras, deita-se no tacho este polme com canella, alguma casca de limão ralada, e torna ao lume que seja mais brando; sempre mexendo para que não se pegue; e quando a massa barrar a colhér tira-se outra vez o tacho para esfriar de novo;

untão-se latas com manteiga, deite-se-lhe a massa dentro sem as acabar de encher, para quando crescer não deitar para fóra; vão ao forno, que deve ser tambem brando; quando estiver louro estão cozidos; tirão-se e comem-se todas estas receitas, que são magnificas e de bom gosto.

Biscoutos.

Batem-se bem, claras de ovo até a consistencia de neve: batem-se separadamente as gemmas com assucar em pó á razão de uma onça e meia para cada ovo, e vai-se-lhe ajuntando uma onça de flôr de farinha tambem para cada uma. Deitão-se as claras batidas nesta massa, mexendo-a até ficar tudo bem incorporado.

Esta massa servirá para fazer biscoutos de fôrma ou em caixas de papel branco. Tendo-se uma fôrma de biscoutos de Saboia, e querendo-se fazer um, então lhe ajuntareis um pouco de assucar e raspa de casca de limão ou outro qualquer aroma que convenha. É necessario untar as fôrmas por dentro com manteiga fresca antes de lhes deitar a massa.

Biscouto de farinha de arroz.

Passem-se por uma peneira de seda bem fina quatro onças de farinha de arroz; deitem-se em uma tigela com um arratel de assucar fino, oito gemmas de ovo, uma pouca de casca de limão ralada. bate-se tudo com duas colhéres por tempo de um quarto de hora; misturem-se-lhe depois com cuidado quinze ou dezeseis claras de ovo batidas e bem levantadas; formem-se depois umas caixas de papel untadas de manteiga por dentro, deite-se-lhes a composição, metta-se a cozer em forno brandissimo; em estando cozidos tirem-se das caixas, cubrão-se com uma giaça branca feita com uma clara de ovo, assucar fino e alguma gotta de sumo de limão; mettão-se outra vez no forno, e em estando a giaça secca tirem-se e sirvão-se delles quando fôr occasião.

Biscoutos inglezes batidos.

Um arratel de assucar, oito ovos, quatro destes com claras; bate-se muito bem, e depois deita-se-lhe uma quarta de manteiga derretida, a casca de uma laranja azeda pisada, a terça parte de uma noz moscada e arratel e meio de farinha de trigo; untando-se uma lata com manteiga, deita-se-lhe dentro esta massa que fique bem unida, e em estando cozida parte-se em bocadinhos como a marmelada, e tornão em latas ao forno a tostar pelos córtes.

Biscoutos de massa.

Amassada uma quarta de farinha de trigo com meio arratel de manteiga de vacca sem sal, e meio arratel de assucar, meia duzia de gemmas de ovo, agua morna com uma pedra de sal derretida nella, e estando bem sovada, fação-se os biscoutinhos do tamanho de um dedo ou argolinhas, e cozão-se em uma bacia

Biscoutos de colhér.

A sua composição é a mesma que a dos antecedentes, com a differença que, segundo a quantidade que delles se fizer, se deitará uma clara de ovo de mais; preparada a composição, se encherá della uma colherinha de prata, e vão pondo com graça e ao comprido os bocadinhos sobre folhas de papel branco; deitem-lhe um pouco de assucar fino por cima, e mettão-se a cozer em forno muito brando; cozidos, tirem-se, despeguem-se logo do papel com uma faca, e sirvão-se quanto mais frescos melhor.

Biscoutos fórma de SS.

Em um arratel de assucar se deitão quinze ovos, sendo tres destes com clara e mui pouco sal, e batendo-se com umas cannas como se bate o pão de ló, ajunta-se-lhe canella e um arratel de farinha de trigo; fazendo-se depois no feitio de *SS* vão ao forno, o qual esteja em quentura ordinaria, tendo untado as latas em que vão estendidos com manteiga.

Fatias da China.

Para fazer um prato de guardanapo das ditas, são precisas quatro duzias de gemmas de ovo, estas se batem até ficarem quasi brancas, e depois se deitão em uma tigela de folha, estando esta bem untada de manteiga de vacca; tapa-se e cozem-se os ovos em banho-Maria, e em estando cozidos tira-se da tigela do banho, deitão-se os ovos em um prato, os quaes ficarão como um pão de ló, e em estando frios, cortão-se em fatias, passão-se por calda de assucar, cobrem-se depois de canella e grangêa, e assim se servem na mesa.

Fatias á Pompadour.

Cortado o miolo de pão em bocados redondos ou quadrados, da grossura de dous ou tres dedos, deite-se por um instante de môlho em vinho branco da Madeira, ou em qualquer outro vinho branco; passem-se, depois de escorridos, por ovos batidos, frijão-se, e repitão o mesmo duas ou tres vezes, como acima foi dito; depois de fritas e de boa côr, sirvão-se com calda de vinho do Rheno e assucar em ponto.

N. B. Todas as fatias se podem fazer, molhando-se em agua, leite ou em o licor que quizerem.

Belhós.

Faz-se um pólme de farinha de trigo desfeita em cerveja ou vinho branco, uma gotta de azeite ou manteiga clarificada e sal, e ao tempo de servir deitão-se-lhe duas ou tres claras de ovo bem batidas; passa-se por isto uma pouca de abobora menina ralada, frige-se com manteiga de porco, e servem-se quentes pulverisadas com assucar em pó ou calda.

Verdadeira receita dos belhós.

Coze-se a abobora menina, escorre-se-lhe a agua pelo passador, desfaz-se até ficar sem pevide nenhuma; podem-se-lhe deitar quantas gemmas de ovo se quizer, com as claras, e bate-se tudo muito bem; deita-se-lhe sal pisado, e depois se engrossa com farinha de trigo; e vai-se deitando com uma colhér em azeite bem fervente, e em estando fritas faz-se-lhes calda de assucar e mel, misturando-lhe canella.

Massa para toda a qualidade de filhós.

Mexe-se uma porção de farinha com gemmas de ovo, diluindo-a um pouco com agua morna; ajunta-se-lhe manteiga derretida, e depois batendo bem as claras, deita-se-lhes umas pedras de sal e misturão-se com a massa, que deve ficar na consistencia propria para soster a fruta ou doce que se queira embrulhar nella.

Filhós de maçãs.

Depois de se haverem descascado as maçãs ou outra qualquer fruta que possa cortar-se em rodas, tirando-lhes as sementes ou caroços, deitão-se de môlho por algumas horas em aguardente com assucar, agua de flôr de laranja e casquinha de limão, e depois ensopando na massa cada uma das rodas da fruta, frige-se até ficar córada, pulverisão-se de assucar, e passa-se-lhes por cima a pá em brasa.

Filhós de crême.

Faz-se uma mistura de nata e leite em partes iguaes, deita-se-lhe sal e casca de limão em pequenas quantidades, sufficiente porção de farinha de trigo até ficar em papas bem espessas; então deita-se sobre a mesa, adelgaça-se com o rolo e corta se em pedaços do feitio que se quizer; depois mettem-se estes pedaços na massa, frigem-se, pulverisão-se com assucar e corão-se com a pá como os antecedentes.

Filhós de ferro.

Para meia quarta de farinha de trigo medida, meia quarta de manteiga de vacca, meia quarta de manteiga de porco, meio quartilho de vinho branco, a casca de um limão ralada, um vintem de canella em pó. Põe-se ao lume até derreter a manteiga, e depois se tira para fóra, deixa-se esfriar e deita-se em uma cousa que seja côva; deite se-lhe agua commum, quanto baste para desenvolver a farinha, que deve ficar n'um pólme grosso, junta-se-lhe uma duzia de ovos, sendo meia com claras sómente. Depois de prompto, põe-se o azeite ao lume em uma frigideira, e se mette dentro o ferro, e quando esteja bem quente, tira-se o ferro do azeite, e logo se mette no pólme; torna-se a metter no azeite, e pouco depois se torna a tirar o ferro, que deixará ficar o filhó com o feitio do ferro, e se torna a deixar ficar o ferro no azeite, e assim se continúa até acabar o pólme, e depois de todos fritos se passão por calda de assucar.

Tobefe.

Em uma canada de leite puro se deita um arratel de assucar areado, uma duzia de gemmas de ovo, uma colhér de sôpa cheia de pós de gomma primorosa; depois, mexe-se tudo muito bem com uma colhér de páo nova, côa-se por um panno de talagarça ou filó de algodão, deita-se n'um tacho de arame, poe-se em cima de fume brando, e em fazendo um caracol no meio do pólme, tira-se logo que está feito; deite-se em chicaras, e logo que esteja quasi frio, pulverise-se de canella por cima.

Fica desta maneira capaz de ir habitar a região dos bons torados.

Raivas.

Em tres arrateis de farinha de trigo se deita um de assucar em pó e doze ovos, sendo seis com claras, canella para tempero e um arratel de manteiga derretida; depois de bem unido tudo e amassado (não é preciso com muito trabalho), se fazem argolinhas desta massa ou bolinhos redondos chamados *raivas*.

São raivas, sim, porém que nos dão gosto,
Quando por mãos d'anneis é seu composto.

Mettão-se em forno brando, e quando vão alourando tirão-se para fóra, e *provão-se todas*.

Melindres.

Em um arratel de assucar se deitão vinte ovos, porém só tres claras, e depois de bem batidos ajunta-se-lhe canella e um arratel de farinha de trigo, continua a operação do bate-bate, para, finda ella, irem dentro de latas a cozer ao forno.

Este doce é melindroso,
Mão de mulher lhe não bula!!!
Póde perder a virtude
Fazendo-as peccar na gula.

Palitos.

Em um arratel de assucar se deitão doze ovos, destes nove com clara; e depois de batidos, deita-se-lhe canella e um arratel de farinha de trigo; mette-se este pólme em latas de beira alta, untadas com manteiga, e depois de se fazerem louros no forno, tirão-se fóra, partem-se em talhadinhas, e tornão-se a metter no forno a tostar.

As costinhas fazem-se, sendo só nove ovos, com todas as claras, e sem as tres gemmas mencionadas acima.

O' lá boquinhas!
Os palitinhos,
Boas raivinhas,
Melindresinhos,
São sim niquinhas
Dos folhetinnos.

Esquecidos.

Tomão-se oito ovos, dous com claras e seis com gemmas sómente, deitão-se em cima de um arratel de assucar em pó, posto em um tacho ou alguidarinho, e bate se tudo muito bem até que fique alvo e grosso, e se lhe irá deitando um arratel de farinha de trigo, sempre mexendo sem parar. Vai-se tirando aos bocadinhos desta massa, rolando-se na mão, embrulhando-o em alguma farinha de trigo para que se não pegue, e se vão pondo nas latas, untadas de manteiga, indo depois ao forno.

As Argolinhas d'amendoas,
Dos grãos as Empadilhas,
Os gostosos Esquecidos,
São ás tripas maravilhas.

Assopros.

Bate-se na doceira uma quarta de amendoa ralada, meio arratel de assucar, meia duzia de claras, até ficar em muita espuma; depois corião-se redondos de hostias no tamanho que se quer, e deste pólme se lhe deita uma colhér por cima, mas que não trasborde; vai ao forno que esteja brando, e tirados delle, *se podem guardar no estomago, o que é muitissimo proveitoso.*

Sonhos de fôrma.

Desfaça-se uma pouca de farinha de trigo em leite, ajuntem-lhe dous ovos, um gole de vinho da Madeira, manteiga clarificada, assucar fino, casca de limão ralada, sal e canella pisada; depois de tudo misturado, e por fórma de um pólme, aquentem o molde (que deve ser de ferro), no azeite ou manteiga fervendo, em que se hão de frigir, molhe-se na massa e metta-se logo na frigideira; em largando, tomem a massa, e vão continuando assim até ao fim; depois de fritos, e vidrados com assucar e a pá quente, sirvão-se pulverisados de assucar.

Sonhos de morangos e outros.

Faça-se um pólme de farinha de trigo, desfeita em cerveja ou vinho branco, com uma gotta de azeite, ou um pingo de manteiga clarificada, sal; e ao tempo de servir, deitem-lhe duas ou tres claras de ovo bem batidas; passem por ellas uns poucos de morangos, e frijão-se em manteiga de porco; sirvão-se quentes, pulverisados com assucar.

N. B. Fazem-se sonhos de varias cousas, além dos já mencionados; como são: de marmelada, e outras frutas doces, postas entre obrêas, e passadas por um pólme; outros de varias crêmas, massa real e queijo misturado.

Tambem se fazem de flôr de sabugueiro, beldroegas, folhas de parra, aipo, fundos de alcachofras e outros vegetaes.

CRÊMES.

Tempera-se uma porção de nata com outro tanto de leite, deitando-lhe assucar, e põe-se ao lume deixando ferver até se reduzir a uma terça parte. Conseguido isto, tira-se do lume, e quando estiver morna, ajunta-se-lhe um pouco de coalho diluido em agua, e deita-se em um prato depois de se ter passado pela peneira; põe-se entre brasas, coalha-se, e serve-se fria; tambem se póde fazer coalhar em banho de Maria, quando se faz em canecas ou chicaras.

Crême de chocolate.

Desfaz-se chocolate em agua (um copo para uma libra), deita-se-lhe um pouco de assucar, e mistura-se com a nata, leite e gemmas de ovo na proporção de seis para uma canada de nata ou leite, ajunta-se-lhe uma pedra de sal, e faz-se coalhar como o precedente.

Crême de café.

Toma-se uma quarta de café crú, põe-se a tostar em uma vasilha, devendo só ficar amarellado; depois deita-se este café na nata fervendo, tendo o cuidado de a cobrir; ajuntão-se-lhe gemmas de ovo na proporção indicada para o crême de chocolate, assucar, e um pouco de sal; côa-se esta infusão, e faz-se coalhar como a precedente.

Torta de doce.

Prepara-se um fundo da massa que não tenha sido enrolada com a manteiga, do tamanho que se quizer; preparado este fundo, corta-se uma tira da massa folhada da altura de um dedo, e com ella faz-se-lhe uma borda, depois enche-se este fundo do doce que se quizer, e atravessão-se duas tiras estreitas de massa que se cruzem no meio, e então collocando-se em uma bandeja de folha, passa-se a penna com a gemma de ovo por cima da borda e da cruzeta e mette-se no forno.

Pasteis de doce.

Preparando-se a massa como se explicou para os pasteis de picado, só resta a dizer que em lugar de carne picada, se lhe deita doce, v. g., ovos molles em consistencia de manteiga, massa de amendoa pisada, doce de côco, etc., collocão-se em bandejas de folha, e mettem-se no forno sem a applicação das gemmas de ovo.

Varias frutas de conserva em aguardente.

Cozidas as frutas inteiras, e deitadas depois em assucar em ponto, como as de conserva; em fervendo-se, por exemplo, cem cajús, deite-se-lhes uma canada de aguardente, e deixe-se ferver um instante (com a cautela de que não lhe salte o fogo, o que no caso que succeda se apagará deitando-lhe em cima um panno molhado), deixe-se esfriar depois

de feito, mettão se em garrafas ou frascos, cubrão-se de caido, tapem-se muito bem, e guardem-se para quando fôr necessario.

Damascos de conserva.

Tome-se duzia e meia de damascos, esburguem-se, cortem-se em bocados, e ponhão-se a cozer em agua, até ficarem como marmelada; em estando enxuta e descascada, deite-se em assucar em ponto de cabello, mexendo sempre com uma colhér; deixa-se esfriar até o assucar ficar branco em roda do tacho, deita-se em caixas de papel e guarda-se. Deste mesmo modo se faz a de pecegos.

Flôr de laranja de conserva.

Deitem-se sobre a mesa quatro onças de flôr de laranja, bem branca e fresca, dêm-lhe quatro cortadelas, e molhem-na com o sumo da metade de um limão; deite-se depois em um arratel de assucar em ponto de cabello, que ha de estar já no lume, e mexendo sempre com uma colhér, tire-se no mesmo instante do lume, e vão mexendo até o assucar ficar branco de roda do tacho; então, vase-se logo em caixas de papel da altura de dous ou tres dedos, com um tijolo de cada banda, para se sosterem, e assim nas caixas se guardará para o que fôr necessario.

Doce de flôr de laranja.

Escolhido um arratel de flôr de laranja bem branca, ferva-se um quarto de hora em agua, tire-se do lume, deite-se-lhe uma pitada de pedra hume em pó; põe-se então a ferver outra agua com o sumo de um limão, e em esta fervendo, vá se lhe deitando a flôr de laranja com a espumadeira, e deixe-se outra vez a ferver, até que fique tenra e quasi cozida; passe-se depois por agua fria e sumo de limão: depois, escorra-se e deite-se em assucar em ponto, e leve-se repetidas vezes ao lume a aquentar, mas não se deixe ferver; enche-se depois pucarinhos, deixem-se esfriar, cubrão-se e sirva-se

Na primeira occasião
Que appareça um golotão

Marmelada.

Fervão-se os marmelos em agua, e em estando quasi cozidos, deitem-se em agua fria; depois de frios, limpem-se por dentro, esburgem-se, desfação-se com uma colhér de páo, passem-se por uma peneira, e leve-se ao lume o que se passou, mexendo sempre para que se não pegue; estando enxuto deite-se em assucar em ponto de cabellinho, misture-se com a colhér muito bem, leve-se outra vez ao lume mexendo-se sempre, e levantando fervura tire-se fóra; deite-se em pucarinhos ou em hervilhetes, deixe-se esfriar; cubrão-se e guardem-se para quando fôr necessario.

Bastante fazer deveis,
Que mil urgencias tereis.

Desta mesma fórma se fazem pêras, maçãs e pecegos.

Marmelada commum.

Cortados os marmelos em quartos, limpos e aparados sem caroços nem grainha, ponhão-se a cozer; depois de cozidos passem-se por uma peneira rala; deitem-se em dous arrateis de assucar em ponto de alambre grosso e um arratel da massa; logo que estiver esta mui bem desfeita no assucar, ponha-se o tacho no lume um nada emquanto ergue fervura, tire-o, deitem-lhe ambar ou almiscar se quizerem, e vá dentro dos covilhetes a córar ao sol.

Quartos de marmelo.

Descascão-se os marmelos em crú, tira-se-lhes o caroço e partem-se em quartos ou mais talhadas; deitão-se em um tacho com agua fria, e logo que levante fervura tirão-se e poem-se a escorrer n'uma peneira de cabello; pesão-se depois e quanto fôr o peso tanto será o assucar de caixa; limpa-se este, e logo se lhe deita o marmelo dentro, deixando-se ferver até ao ponto que se quizer, notando que quem o quizer para guardar o deve pôr em ponto alto, levando tambem, conforme a porção, cravo da India e canella partida; depois disto, deitão-se em boiões

Ou em o ambito triporio,
Que inda é mais consolatorio.

Xarope de maçãs.

Cortadas em bocados delgados uma duzia de maçãs, ponha-se a ferver em uma pouca de agua; cozidas, deitem-se, em um panno forte, espremão-se muito bem, deixe-se descansar o sumo, e depois de claro ajuntem por cada quartilho delle um arratel de assucar em ponto de cabello, e deixe-se ferver até a consistencia de um xarope; deixe-se esfriar e guarde-se como foi dito.

Deste modo se faz o xarope de pecegos, cajús, ananazes, etc.

Flórada.

Deite-se em um alguidar com agua fria, flôr de laranja doce a maior e melhor; lave-se muito bem, mas que se não quebre, deite-se em outra agua n'outro alguidar; ponha-se a ferver um pouco em um tacho que ha de estar já fervendo; depois deite-se em agua fria a adoçar, passando-a mais duas ou tres vezes por outras aguas; quando estiver doce ponha-se a escorrer em uma joeira; depois de enxuta e muito bem espremida, coza-se em assucar em ponto, ponha-se a esfriar, abanando-se para que se esfrie depressa, deite-se-lhe cheiro, querendo-se, e guarde-se em panellas vidradas.

Aguas para de verão e para sorvetes.

Em cada tres quartilhos de agua deite-se um arratel de fruta que esteja bem madura, como são ginjas, morangos, amoras ou outra qualquer; amasse-se com uma colhér e desfaça-se muito bem em agua; cóe-se depois por um guardanapo e tempere-se de assucar; côe-se outra vez por uma manga; ponha-se ao fresco, e póde-se usar desta agua quando fôr occasião.

Se fôr para sorvetes, deite-se-lhe mais assucar, metta-se em sorveteiras de folha de Flandres, rodêe-se de neve e sal; em principiando a gelar, despegue-se o que estiver pegado de roda com uma colhér, cubra-se a sorveteira com a sua tampa, e mexendo-se sempre com ella até estar igualmente gelada, enchão-se copos com ella no momento em que se quizer beber, e sirva-se sem demora.

Meigo e doce, aqui dou meu fim,
Chorai, golosos, que gostais de mim!

SUPPLEMENTO

Collecção de Receitas modernas para se fazerem bons manjares.

Cabedella.

É um dos primeiros pratos, e faz-se unicamente de perú ou perua, e consta das azas, dos pés com as canellas, pescoço, moela e figado; depois de ser deitado tudo em uma vasilha, escaldado com agua quente, e estar bem limpo, mette-se em uma cassarola, deita-se-lhe manteiga sufficiente, salsa, cebolinhas, um dente de alho, dous cravos da India, louro, mangericão e cogumelos, pôe se ao fogo e pulverisa-se de farinha de trigo, e quando tem tomado côr póde-se-lhe ajuntar algumas rodas de cabeça de nabo, que se tenhão primeiro córado em manteiga em uma frigideira. Depois que está cozido tira-se a gordura; e se tiver muito môlho, deixa-se apurar.

Quarto de cordeiro.

Sendo mais delicado o quarto dianteiro, pega-se nelle, cobre-se de talhadas finas de toucinho desde a concavidade da espadoa até a extremidade do peito, encosta-se em um espeto, ata-se nas duas extremidades e embrulha-se em papel untado com manteiga; quando estiver assado serve-se com môlho branco.

Tambem se fazem varios pratos á Ingleza, assando em grelha as costellas como se faz ás de carneiro, e o resto do quarto no espeto. Quando estiver frio serve-se de qualquer maneira, podendo fazer-se um fricassé, e guarnecer o prato com as mencionadas costellas em roda.

A perna do cordeiro se assa ordinariamente no espeto, podendo até lardear-se, assar-se nas grelhas e servir-se com espinafres guisados; quando frio, faz-se uso delle em fatias para guarnecer fricassés e para outro qualquer fim.

Beingelas.

Assão-se em grelhas, e para esse fim abrem-se no seu comprimento, tirão-se-lhes as sementes, cortão-se em bocados estreitos de alto a baixo, e depois deitão-se em azeite com salsa picada, pimenta e sal, e passado algum tempo de estarem de môlho, escorrem-se e poem-se a assar nas grelhas, e servem se com um môlho conveniente.

Bifes.

Os melhores são os de lombo de vacca; cortão-se em toda a grossura, e cada um da altura de uma pollegada ou mais, e de fórma redonda, aparando-os para esse fim e tirando-as pelles e fibras, assim como conservando-lhes lhes toda a gordura, achatando-os, e reduzindo-os a menos de metade de sua espessura; temperão-se de sal e pimenta grossa, molhão-se em manteiga morna, e poem-se então em cima das grelhas sobre fogo activo, dando-lhes volta a cada momento. Servem-se em um prato, mais ou menos assados conforme o gosto das pessoas, com manteiga misturada com salsa picada.

N. B. Os bifes assim preparados servem-se tambem acompanhados de batatas fritas ou de agriões temperados com sal, pimenta e vinagre.

Carne de vacca.

O cozido mais gostoso é da carne da alcatra; por isso toma-se um pedaço della, tirão-se-lhe os ossos, ata-se com cordel, e mette-se em uma panella com a ossadura, canellas e pés de gallinha, e caça de que se tiver tirado a carne para os guisados; escuma-se, e quando tiver fervido um pouco, tempera-se de sal, e ajuntão-se-lhe varias qualidades de raizes, um dente de alho e cravo da India. Depois de tudo estar cozido, deita-se em um prato rodeado de ramos de salsa, ou picada em môlho, com uma guarnição de cebolas e legumes, ou tambem de pequenos pasteis.

É necessario advertir que no caso de se querer ter um bom cozido, é preciso sacrificar-lhe o caldo, isto é, não conservar a panella ao fogo senão o tempo indispensavel para se cozer a carne; ao contrario, querendo-se ter bom caldo, deixa-se a panella ao fogo até que a carne comece a desfiar-se, e então já não conserva succo algum.

Estufado.

Toma-se um pedaço de carne, tirão-se-lhe os ossos, lardêa-se com salsa misturada no toucinho, deitão-se-lhe cebolas rachadas, sal fino, pimenta e especiaria fina, e mette-se tudo dentro de uma cassarola em que se deitará vinho branco, toucinho em pequenos bocados, cebolinhas inteiras, pedaços de cenouras, pimenta inteira e sal. Tapa-se a cassarola e põe-se a fogo brando; abobora-se cinco ou seis horas, no fim das quaes se apresentará na mesa a carne com todos os seus temveros.

Caldo.

O caldo, que é sem duvida a base de todas as sôpas, não deve ser feito senão de carne bem fresca e boa; a melhor ou mais gostosa é a da alcatra, a da côxa e a da parte inferior dos lombos.

Põe-se ao fogo uma panella com a agua necessaria, um pedaço de carne de vacca com uma gallinha e algumas peças de caça, e deixa-se ferver; deita-se-lhe sal, varias raizes, alho, cebola assada e cravo, e põe-se a fogo brando, e nelle se deixa estar até que fique tudo bem cozido; depois tira-se-lhe a gordura e côa-se o caldo.

Substancia.

Mettem-se em uma panella mão de vitela, uma posta de carne de vacca, uma ou duas gallinhas velhas, peças de caça e presunto com a agua sufficiente, mexe-se e deita-se-lhe da mesma qualidade de caldo á proporção que a geléa se fôr formando; escuma-se, ajuntão-se-lhe raizes, alho e cravo. Faz-se apurar a fogo brando por tempo de cinco horas; tira-se-lhe a gordura e côa-se.

Pato assado em espeto.

Deve preferir-se femea, e depois de depennada e chamuscada, tirão-se-lhe as pontas das azas, pela articulação do meio, cortão-se-lhe as extremidades dos dedos, torcem-se as pernas para fóra e atão-se antes de a metter no espeto, esfregando-a com o proprio figado, e embrulha-se em papel, que se deve tirar pouco antes de estar assada. Serve-se bem quente acompanhada de dous limões inteiros.

Pato com azeitonas.

Depois de preparado e apertado, mette-se em uma cassarola guarnecida de fatias de toucinho; alimpa-se meia libra de azeitonas passadas por agua fervendo, e deita-se na cassarola onde se está cozendo o pato, e deixa-se aboborar durante alguns minutos. Serve-se depois o pato rodeado de azeitonas.

Pás de carneiro.

Pega-se em duas, separão-se os ossos do espinhaço e aparão-se os lombos. Lardêa-se uma com filetes de toucinho temperados, e outra com ramos de salsa verde; poem-se no espeto atando-as com fio, tendo cuidado de as ir humedecendo com môlho, emquanto se estão assando, não sendo precisos mais de tres quartos de hora para ficarem promptas, e em o estando, poem-se em um prato com o lombo junto, fazendo-lhes um bom môlho branco.

Pá de carneiro com môlho de vinagre, sal e pimenta.

Prepara-se uma pá de carneiro, lardêa-se com toucinho temperado, e deita-se de môlho por um ou dous dias em uma mistura feita de meio copo de azeite, succo de limão, sal

pimenta e dous cravos da India; depois assa-se no espeto, de maneira que fique com boa côr, e serve-se com môlho de vinagre, sal e pimenta.

Pá de vitela de espeto.

Apara-se bem uma pá de vitela, lardêa-se com filetes de toucinho, põe-se por duas ou tres horas em uma mistura de cebolinhas, salsa, folhas de louro, cogumelos e mangerona com um pouco de azeite. Quando estiver bem passada, mette-se no espeto e deita-se-lhe em cima o môlho em que esteve, segurando-se tudo com papel untado com manteiga, atando-o com fio. Assa-se a fogo brando; depois tira-se o papel, e ajuntando os temperos que estiverem pegados a elle e mesmo á carne, deitão-se em uma cassarola com vinagre, manteiga misturada com um pouco de farinha de trigo, sal e pimenta. Deixa-se ferver para ficar tudo bem ligado, e deita-se depois sobre a peça de carne a que se dá a côr antes, cobrindo-a de pão ralado em manteiga derretida e uma gemma de ovo, á mistura.

Miolos de vacca á maruja.

Tira-se-lhes o sangue coalhado, as fibras e a pellicula que os cobre; deixão-se escorrer por algumas horas em agua morna, e depois cozem-se entre tiras de toucinho em dous copos de vinho branco e outro tanto de caldo, com rodas de cebola, de cenouras, rama de salsa, cebolinhas, louro, pimenta e sal. Quando estiverem cozidos, deita-se manteiga em uma cassarola e algumas cebolas pulverisadas de farinha de trigo, e quando estejão de côr dourada, deita-se porção da agua em que se cozêrão os miolos depois de a coar, ajuntão-se alguns cogumelos, e deixa-se ferver tudo; quando estiver prompto, poem-se os miolos em um prato e deita-se-lhes este môlho em cima.

Miolos de vitela fritos.

Depois de ter deixado escorrer os miolos, de os ter limpo e tornado brancos com sal e vinagre branco, e deixado esfriar neste môlho para ficarem duros, côzem-se em uma cassarola untada de toucinho, com vinho branco, o duplo de substancia ou de bom caldo, salsa, cebolinhas e algumas rodas de limão sem casca e sementes; em estando prompto, cortão-se em quartos, e vão-se mettendo em massa propria para as frituras, e frigem-se. Logo que tiverem tomado boa côr, escorrem-se e poem-se em um prato com salsa frita por baixo ou por cima.

Capão com arroz.

Limpando-se bem um capão, cozendo-lhe a abertura inferior com linha, prendendo-lhe as côxas, e torcendo-lhe os pés para dentro, põe-se em uma cassarola com o peito para baixo, cobrindo-o de caldo ou substancia. Depois de o escumar, deita-se-lhe meia libra de arroz bem lavado,

cobre-se a cassarola e deixa-se ferver em lume brando por espaço de duas horas; tira-se então o capão, desligão-se-lhe as azas e põe-se em um prato; tira-se a gordura ao arroz, deita-se-lhe um pouco de manteiga fresca, tempera-se bem, e deita-se sobre o capão. Se o arroz estiver muito espesso, dilue-se com caldo ou substancia sufficiente.

Repolho com talhadas de toucinho.

Lavão-se bem os repolhos depois de cortados em pedaços; poem-se a ferver em agua por espaço de um quarto de hora; corta-se o toucinho em bocados juntamente com o couro; deitão-se no repolho que um instante depois se muda para agua fria, espreme-se bem, tendo o cuidado de o ligar com fio; põe-se então a cozer juntamente com o toucinho e a carne que se quizer servir, em brasas, e ajunte-se-lhe sal, pimenta, raizes, rama de salsa, cebolinhas e cravo da India. Logo que tudo esteja cozido, tira-se do lume para escoar-lhe a gordura, põe-se a carne em um prato, cobre-se com o repolho, e em cima deste se collocão os pedaços de toucinho.

Repolho á Burgueza.

Cortão-se repolhos em pedaços pequenos, mettem-se em agua fervendo até ficarem brancos, deita-se-lhes sal, e depois escôão-se. Picão-se em grosso depois de os ter deixado esfriar, e então põem-se ao lume em uma cassarola com manteiga, sal e pimenta; ajunta-se-lhes um pouco de farinha de trigo com que se mexem; deita-se-lhes caldo sufficiente, mexendo sempre, e deixão-se ferver até que o môlho diminua, e então se servem.

Leitão assado.

Mette-se o leitão em agua um pouco mais que morna, depois de lhe ter quebrado as presas; esfrega-se bem com a mão até ficar bem pellado; tirão-se-lhe as unhas, e limpa-se por dentro sem lhe tirar os rins; depois torcem-se-lhe as mãos e os pés com ajuda de dous espetos de páo de que se faz uso, um que atravesse as côxas e outro de espadoa a espadoa. Seguidamente põe-se de môlho por espaço de oito ou dez horas em agua fria, e no fim pendura-se para ficar bem enxuto. Em estando enxuto, mette-se-lhe no ventre uma cabeça de alho inteira, e um bocado de bom toucinho, e coze-se; acabada esta operação, mette-se no espeto, que se irá virando socegadamente untando o leitão com banha de porco. Quando estiver assado, dar-se-ha o golpe na pelle á roda do pescoço. Este golpe serve para o couro não amollecer.

Leitão recheiado assado no espeto.

Depois de se ter preparado o leitão, como acima fica dito, rechea-se com o proprio figado cortado a pedaços, um pedaço de toucinho, truffas, cogumelos, uma cabeça de alho, alcaparras e salsa picada, tudo temperado de sal e

pimenta, e accrescentando-lhe miolo de pão e algumas azeitonas; cheio assim o ventre, coze-se, e espeta-se o leitão, que se deverá assar a lume brando, e depois dando-lhe o golpe circular no pescoço, serve-se com môlho apimentado ou limão simplesmente.

Costelletas de vitela.

Derrete-se manteiga em uma cassarola, e deitão-se-lhe dentro as costellas, temperando-as de sal, pimenta e cravo da India, virão-se durante alguns minutos, e depois ajuntando-lhes cogumelos e salsa picada; quando estiverem promptas, servem-se com môlho de limão.

Costelletas pannadas.

Aparão-se as costellas, batem-se e temperão-se de sal e pimenta grossa; derrete-se um pouco de manteiga, e deita-se dentro cada costella, e depois tendo-se pão ralado em um vaso fundo, vão-se alli mettendo uma a uma, e depois de estarem bem cobertas, poem-se nas grelhas sobre brasas e deixão-se assar, para o que bastará um quarto de hora, sendo conveniente que não fiquem muito tostadas.

As costelletas ao natural, depois de se baterem e temperarem com sal e pimenta, untão-se com manteiga e poem-se a assar nas grelhas.

Costelletas empapeladas.

Depois de se prepararem as costellas como acima fica explicado, temperando-as de sal, pimenta, salsa e manteiga, embrulhão-se em papel cortado a proposito para cada uma, torcendo-o na ponta do osso, e untando-o por fóra, põe-se um papel em cima das grelhas, collocão-se as costelletas, com alguns intervallos, e assão-se a lume brando sobre brasas.

Costelletas de carneiro.

A cada uma tira-se o osso do espinhaço, e bem assim a pelle e os nervos, bate-se um pouco com o facão, raspa-se o interior da costella, corta-se do osso o que exceder de tres pollegadas, tira-se toda a carne que estiver na ponta do osso assim cortado, raspando-se no cumprimento de meia pollegada. Logo que todas as costellas estiverem assim promptas, mettem-se em manteiga fresca derretida, que esteja quente, e poem-se a assar nas grelhas a lume vivo, tendo cuidado de as virar muitas vezes; um quarto de hora basta para ficarem assadas; e quando promptas, arrumão-se do melhor modo em um prato.

Costelletas de porco.

Preparão-se como as antecedentes, tendo o cuidado de lhes deixar um pouco de gordura, achata-las com o facão e pulverisando-as de sal de um e outro lado, poem-se a assar em cima das grelhas, servindo-as depois com môlho picante, com limão, ou simplesmente.

Costelletas de porco frescas guisadas.

Cortão-se as costelletas, batem-se e aparão-se como as precedentes; cozem-se com um pouco de caldo, deita-se-lhes salsa, pimenta e sal, e quando estiverem cozidas, deitão-se em uma cassarola com manteiga e cogumelos, poem-se no fogo e ajunta-se-lhes uma boa pitada de farinha de trigo que se humedece com caldo, um copo de vinho branco e succo de limão; temperão-se de sal, deita-se-lhes pimenta grossa, cebolinhas, salsa, um dente de alho e dous cravos da India. Deixão-se apurar, e depois poem-se no prato, deixando os adubos na cassarola, e servem-se cobertas de rodas de pepino, e com môlho.

Môlho de substancia.

Põe-se em uma cassarola toucinho em pequenos bocados, rodas de vitela proporcionadas á quantidade de substancia que se necessitar, e duas cenouras; cobre-se a cassarola, e põe-se ao lume brando, para que a carne vá largando o succo, augmentando-se o fogo até que ella vá começando a pegar-se; e quando assim aconteça, diminue-se então o fogo até que se pegue pouco a pouco á cassarola, e o môlho fique de boa côr, conseguido isto, tira-se a carne, e os adubos para um prato, deita-se na cassarola um pouco de manteiga e farinha de trigo que se põe de boa côr, e deita-se-lhe algum caldo quente. Torna-se então a deitar a carne na cassarola, e deixa-se cozer a lume brando por tempo de duas horas, tendo o cuidado de lhe ir tirando a gordura. Em estando feita a substancia, côa-se por uma peneira para servir quando fôr necessario.

Perú á Camponeza.

Preparado o perú, achata-se-lhe o papo, torcem-se-lhe as pernas e mette-se em uma cassarola com manteiga, salsa, cebolinhas, cogumelos e um dente de alho, tudo bem picado, e depois do perú estar aferventado, muda-se para uma cassarola de tamanho sufficiente com temperos de sal e pimenta grossa; cobre-se o papo com tiras de toucinho, e molha-se com um copo de vinho branco e igual porção de caldo; e não havendo vinho branco, substitue-se com um copo de boa aguardente; deixa-se cozer a lume brando, tira-se a gordura, e deita-se-lhe um pouco de substancia no môlho para o ligar.

Espinafres com leite.

Limpos e lavados os espinafres, cozem-se em agua fervendo, deitão-se depois em agua fria para os espremer bem, e então picão-se; mettem-se em uma cassarola com um bocado de manteiga, sal, pimenta grossa e noz moscada em pó, se convier; põe-se em uma fornalha bem acesa para os tornar de côr verde, pulverisão-se com farinha de trigo; e molhão-se pouco a pouco com leite; podendo

acabar de os temperar com uma porção de manteiga fresca. Deitão-se em um prato, e circumdão-se de pedaços de pão fritos em manteiga, servindo-se quentes.

Lombo de vacca lardeado, assado no espeto.

Lavado, tirados os nervos, e aparado um lombo de vacca, lardêa-se pelos dous extremos, deixando intacto o meio; põe-se de môlho em azeite, cebola, salsa, sumo de limão e canella por 48 horas, e depois torcendo-o, e dando-lhe a fórma de uma ferradura, assa-se no espeto a lume vivo para ficar de boa côr, deita-se-lhe no prato o môlho que mais convier para dar gosto ao lombo.

Lombo de porco.

O melhor modo de o comer é assado no espeto com uma frigideira embaixo, com sumo de limão, do qual se irá deitando de vez em quando uma colhér sobre o lombo, que sómente se terá pulverisado de sal.

Na frigideira se porão algumas batatas descascadas, que assando-se alli perfeitamente, servirão para comer com o lombo, e para isso o acompanharão no prato.

Perna de carneiro de espeto.

Deixa-se entenrecer a perna de carneiro mais ou menos tempo segundo a estação, assa-se sem tempero algum, mettendo o espeto pelo lado do jarrete. Quando estiver assado, corta-se a ponta do jarrete, e tapa-se o osso com papel branco. Serve-se assim, ou com um bom môlho.

Ostras crúas.

Ha poucos alimentos de digestão tão facil como a ostra crúa. Ella convem aos estomagos debeis, e é nutriente e aperiente. Come-se ordinariamente crúa com sumo de limão e pimenta. Servem-se abertas sobre um prato redondo. É conveniente não despegar a casca de cima da ostra depois de a ter aberta, por ser o meio de as conservar mais frescas.

Ostras ensopadas.

Abrem-se as ostras, deita-se-lhes sumo limão e pimenta, e escorrendo-lhes depois a humidade sobre uma peneira, mettem-se descascadas em uma cassarola que se aquece; depois temperão-se convenientemente as ostras, e deitão-se dentro com algumas enxovas partidas.

Não se deixão ferver, e servem-se com frangos, gallinhas, caça e outras carnes adaptadas.

Presunto ao natural.

Deita-se de môlho em agua, por espaço de dous ou tres dias, um presunto ao qual se aparará a carne da superficie e o toucinho dos lados; quando estiver desossado, embrulha-se em um panno, que se deverá atar; mette-se em uma vasilha proporcionada ao seu tamanho, e deitão-se-lhe duas

medidas de agua com outro tanto de vinho tinto para ficar coberto; ajuntão-se-lhe algumas raizes, cebolas, salsa, mangerona, etc., e põe-se a cozer por espaço de seis horas a lume brando.

Quando estiver cozido, deixar-se-ha esfriar no caldo, do qual se tira então, para se lhe tirar o couro, o que deve fazer-se com todo o cuidado sem tocar na gordura; feito isto, deita-se-lhe em cima pão ralado e pimenta em pó; dá se-lhe côr com a pá de ferro em brasa, e serve-se frio sobre um prato.

Os presuntos pequenos e novos assão-se no espeto e servem-se quentes ou frios, para entremeio, sendo necessario desossa-los ainda mais que os primeiros.

Lingua de vacca com pepinos, prato dos principaes.

Depois de bem limpa e escorrida a lingua, mette-se em agua fervendo por espaço de meia hora; muda-se depois para agua fria, e então se apara e se lardêa com filetes de toucinho temperados de sal, pimenta grossa, cravo da India e canella, salsa e cebola picada bem miuda, e põe-se a cozer em uma cassarola com algumas tiras de toucinho e de carne de vitela e vacca, cenouras, cebolas e especies, e caldo; deixa-se ferver por tempo de quatro horas a lume brando; tira-se depois do lume, e na occasião de ir para a mesa, tira-se-lhe a pelle do lado de cima, deitando-lhe môlho de substancia no qual se deitarão pepinos cortados miudos.

Lingua de vacca ensopada.

Prepara-se uma lingua como acima fica explicado; tira-se-lhe a pelle, corta-se-lhe a ponta e mette-se em uma cassarola com caldo, vinho branco, cenouras e cebolinhas, e põe-se a ferver, e quando assim estiver por algum tempo, cobre-se bem, diminue-se-lhe o fogo pela parte de baixo, põem-se-lhe brasas sobre a tampa, e deixa-se aboborar por espaço de cinco horas; depois, serve-se em um prato com alguns legumes em roda.

Coelho.

Depois de esfolado e bem limpo o coelho, corta-se em pedaços, e deita-se em agua fervendo com um ramo de mangericão, alguns pedaços de cebola, e depois muda-se para outra cassarola com manteiga e uma pitada de farinha, tosta-se um pouco, molha-se com a agua em que primeiro esteve, e ajuntão-se-lhe cogumelos e alcachofras (sómente os fundos), e quando estiver tudo cozido, engrossa-se o môlho com gemmas de ovo batidas, e deita-se-lhe sumo de limão ou de azedas.

Bofe de vitela ensopado.

Corta-se em pedaços sobre o grosso um bofe de vitela, deitão-se em agua fria para tirar bem o sangue, o que se consegue espremendo-o algumas vezes com as mãos,

deita-se depois em uma cassarola com agua fria, põe-se ao fogo, e quando levantar fervura escôa-se bem a agua, muda-se depois para outra cassarola em que se tenha derretido manteiga; frige-se um pouco sem ficar amarello, pulverisa-se de farinha, mexe-se e vai-se molhando pouco a pouco com caldo, tempera-se com sal, pimenta, cravo da India, salsa e um dente de alho; augmenta-se o fogo, mexendo sempre, e quando estiver quasi cozido se lhe ajuntarão cebolinhas e cogumelos. Tira-se então a salsa e engrossa-se o môlho com gemmas de ovo e deita-se-lhe sumo de limão; se, porém, tiver muito môlho quando se queira engrossar, nesse caso, tira-se metade, ou faz-se apurar á parte.

Pato assado no espeto.

Escolhe-se o que fôr novo e que tenha a gordura ranca; depenna-se, chamusca-se; emfim, prepara-se bem, ntransão-se-lhe as azas, cortão-se-lhe as unhas e atão-e-lhe as pernas estendidas; mette-se então no espeto e assa-se dando-lhe algumas picadas com um garfo no espinhaço para dalli sahir o succo, que deve muito contribuir para se assar melhor, ficando assim mais tenro.

Pato lardeado assado á Ingleza.

Preparado um pato como o antecedente, enche-se de recheio feito do proprio figado bem picado, cebola tambem picada, assim como salsa verde; misturado tudo bem, posto em manteiga derretida, e cozido até ficar louro, espeta-se então o pato e assa-se; póde servir-se com môlho louro de vacca ou vitela.

Orelhas de porco pannadas e assadas.

Depois de bem chamuscadas, lavadas e bem limpas, assão-se nas grelhas, e quando estiverem assadas e frias, pois que se devem tirar do fogo, envolvem-se em pão ralado, mettem-se em ovos batidos, tornão-se ainda a cobrir de pão ralado, e põe-se outra vez nas grelhas a lume brando. Servem-se em secco, ou com môlho de manteiga e succo de limão.

Môlho de azedas.

Cortão-se as azedas bem miudas, ajuntão-se-lhes cerefolio e acelgas brancas tambem bem picadas; põe-se tudo a cozer em agua e sal. Logo que tudo esteja cozido, escôa-se bem; depois frige-se em uma cassarola com um pouco de manteiga proporcionada; pulverisa-se com farinha mexendo sem parar, e molha-se com caldo de vacca ou outro qualquer. Em falta de tudo isto, deitar-se-lhe-ha substancia, mas neste caso deitar-se-lhe-ha mais um pouco de manteiga. Quando tiver fervido por espaço de um quarto de hora, deita-se no prato e põe-se-lhe em cima o que se quizer, v. g., ovos cozidos feitos em bocados, carne de qualquer qualidade ou côdeas de pão ritas em manteiga.

Peito de carneiro assado.

Parte-se o peito de carneiro em tiras quadradas ou ovaes, mettem-se em uma cassarola com tiras de toucinho, ajuntando tiras de presunto e ficando a carne de carneiro em cima, que tambem se cobre de toucinho; deitão-se-lhe duas cenouras em rodas, tres ou quatro cebolinhas tambem cortadas, louro e cravo da India; deita-se-lhe uma colhér de caldo da panella, e então se deixa aboborar por tempo de tres horas com brasas por baixo e por cima; tira-se-lhe o môlho e deita-se no prato, formando um circulo em cujo meio se porão espinafres azedas ou chicoria guisadas.

Batatas em crême.

Depois de cozidas, descascadas e cortadas em rodas algumas batatas inglezas, mettem-se em uma cassarola com manteiga pulverisada de farinha de trigo; deita-se-lhe nata, sal e pimenta grossa, mexem-se, e quando estiverem para ferver, diminue-se o fogo para que não se desfação; quando fôr tempo servem-se bem quentes. Póde tambem deixár-se primeiro ferver o môlho, e deitar-lhe depois as batatas.

Batatas de outro modo.

Descascão-se batatas crúas de um tamanho regular e poem-se a cozer em caldo misturado com agua, com um pouco de azeite, sal e pimenta, raizes, algumas cebolinhas, rama de salsa e louro, e quando estiverem cozidas e tiverem pouco môlho, tirão-se e poem-se a frigir em azeite até tomarem boa côr; depois servem-se com môlho de azeite, vinagre, sal e pimenta.

Ligações para môlho.

Quebrão-se os ovos frescos com cuidado para não romper a gemma, que se separa da clara passando-a de uma para outra metade da casca. Deita-se fóra a galladura que fica, e diluem-se as gemmas com duas ou tres colhéres do môlho que se quer engrossar. Mexe-se para misturar bem tudo, depois deita-se pouco a pouco, mexendo sempre, no môlho que se quer engrossar, mas que para esse fim se deve ter retirado do lume, e que se torna alli a pôr por um instante sem o deixar ferver.

Môlho pardo.

Derrete-se manteiga em uma cassarola, deita-se-lhe farinha de trigo conforme a espessura que se quizer dar ao môlho, e faz-se tomar côr a lume brando, mexendo sempre.

Môlho á Hespanhola.

Deita-se em uma cassarola môlho de substancia, um copo de vinho branco, outro tanto de caldo, salsa e

cebola, um dente de alho, dous cravos da India, uma folha de louro, duas colhéres de azeite, uma pitada sómente de coentro, rodas de cebola e deixa-se ferver por tempo de duas horas; tira-se-lhe depois a gordura e passa-se na peneira temperando-o com sal e pimenta.

Môlho picante.

Deita-se em uma cassarola meio quartilho de vinagre, dous grãos da pimenta fina, uma folha de loureiro, e um ramo de mangerona; ferve-se até se reduzir á metade. Este môlho deve ser de muito bom gosto.

Môlho de tomates.

Deitão-se em uma cassarola quinze ou mais tomates, bem maduros, com um pouco de caldo, sal, pimenta grossa e manteiga, poem-se a cozer, mexendo-os para que sáião as sementes e a parte aquosa, e se apurem; depois molhão-se com caldo, passando-se depois pela peneira, deixa-se ferver levemente, e tem-se cuidado em que fique bem temperado e gostoso.

Môlho branco.

Deita-se em uma cassarola uma quarta de manteiga misturada com um pouco de farinha de trigo, sal e pimenta, molha-se com agua e mexe-se até estar ligada sem a deixar ferver. Retira-se então do lume, deita-se-lhe um golpe de vinagre, ou sumo de limão; e tambem (querendo-se) salsa bem picada, e um pouco de noz moscada

Cabeça de vitela com môlho de villão.

Escalda-se a cabeça de vitela para lhe tirar o pello; depois deita-se em agua fria por espaço de vinte e quatro horas, e no fim desse tempo tirão-se os ossos da queixada inferior e a ponta do focinho, deixando, do que respeita a ossos, só o craneo. Esfrega-se com limão e põe-se a cozer, depois de embrulhada em um panno, em agua temperada de sal, pimenta, tres cebolas, cenouras e um punhado de farinha. Quando estiver cozido, escôa-se, e levantando-lhe com cuidado os ossos do craneo, descobrem-se os miolos, e serve-se guarnecido de salsa e cebolas partidas. Na mesa cada um depois lhe faz a seu gosto o môlho de azeite, vinagre e sal.

Cabeça de vitela á moderna.

Preparada e cozida uma cabeça de vitela como se acabou de explicar, faz-se um môlho de manteiga derretida, cebolinhas, rodas de cenoura, tomates ou môlho delles, salsa em rama, sal, pimenta e succo de limão, e deitão-se-lhe dentro os pedaços da cabeça, que se deixão aboborar por alguns minutos; e então engrossão-se com gemmas de ovo sem que o môlho ferva, e depois serve-se com sumo de limão.

Sôpa de feijão.

Põe-se a cozer a porção de feijões que se julgar necessaria para o numero de pessoas da familia, tempera-se de sal, e quando estiverem a desfazer-se, retira-se do fogo a panella. Pica-se uma cebola grande ou duas mais pequenas, e poem-se ao fogo com bom azeite, banha de porco ou toucinho derretido, e frige-se a cebola de maneira que fique côr de ouro; conseguido isto, deita-se-lhe a agua dos feijões segundo a porção de sôpa que se queira fazer, tempera-se com sal, vinagre e rama de salsa, deixa-se ferver por espaço de um quarto de hora, e então retirando a cassarola do fogo, deitão-se-lhe quadrados de pão torrado, ou natural, e deixa se aboborar tapando a cassarola; quando o pão estiver ensopado põe-se outra vez a cassarola ao fogo, e querendo, deita-se na sôpa um ovo para cada uma das pessoas para o que se faz na sôpa um lugar para cada ovo que se parte e se deita com gemma e clara, como se faz nas hervas ensopadas; deitados os ovos, cobre-se a cassarola, e retira-se do fogo.

Feijões ensopados.

Pica-se cebola e frige-se da maneira acima indicada, deita-se-lhe ou agua dos mesmos feijões, se a houver, ou agua quente que se tempera com sal, vinagre, salsa em rama e uns grãos de pimenta, deixa-se ferver um pouco, e então deitão-se-lhe dentro os feijões que estão cozidos; mexem-se, e deixão-se ferver quanto baste para que não fiquem totalmente desfeitos, retira-se a cassarola do fogo. Logo que se retirar, e se os feijões fôrem brancos, poderá deitar-se-lhes um ou dous ovos bem batidos, deitando-os pouco a pouco, e mexendo ao mesmo tempo para que não se peguem á cassarola, e criem fumo, o que seria muito desagradavel.

Mão de vitela assada.

Depois de escaldadas duas ou mais mãos de vitela, abrem-se ao meio com o facão, limpão-se bem, atão-se com fio, e poem-se a cozer a fogo vivo; quando estiverem quasi cozidas tira-se do fogo a panella, até o caldo ficar morno; então tirão-se as mãos de vitela, cortão-se os fios que as atavão, e mettendo cada uma em pão ralado, vão-se assando nas grelhas, e servem-se com môlho de manteiga, pimenta e sumo de limão.

Mão de vitela frita.

Depois de se ter cozido bem a mão de vitela, de lhe ter tirado os ossos e de a pôr de môlho em vinagre com sal e pimenta, escôa-se, e então tendo-se feito um pólme de farinha de trigo com agua, vão-se alli mettendo os bocados um a um, e pondo-os a frigir, tendo-se cuidado que fiquem tostados, e depois servem-se com môlho de manteiga, salsa picada, pimenta e sumo de limão.

GUIA

DO

CRIADO DE SERVIR

OU OBSERVAÇÕES UTEIS

A CRIADOS E A DONAS DE CASA

Das facas e garfos para trinchar.

Como estes objectos se offerecem a cada momento aos olhos dos amos, ter-se-ha em boa conta o criado que delles cuidar, uma vez que se apresentem sempre sobre a mesa limpos, brancos, bem afiados, e sem móssas. E com effeito, é tão facil limpar bem as facas e os garfos, que dá logo uma triste idéa de si o criado que os não traz asseiados. Basta uma pequena taboa limpa, bem lisa e sem nós, com uma corrêa de pelle de bufalo, e um tijolo inglez ou de Flandres.

As facas e os garfos devem ser, primeiro que tudo, bem lavados e enxutos, para que nelles não fique a menor porção de gordura: isto vos será mais facil, se o fizerdes logo que acabe o jantar. Tomai depois a taboa de limpar, esfregai-os uma ou duas vezes no pó do tijolo sem grande esforço, afim de os não riscar. Collocai a mesma taboa bastante alto, para que as duas mãos possão trabalhar ao mesmo tempo, tomai então uma faca em cada uma dellas, e pondo as folhas de chapa com todo o cuidado sobre a taboa, movei os braços em sentido contrario, carregando ligeiramente sobre as folhas para as não estragar. O habito vos ensinará em breve a limpar duas facas ao mesmo tempo, e a vossa experiencia vos convencerá, que uma faca esfregada ligeiramente, tomará muito melhor polimento do que aquella sobre a qual se empregar maior força.

Passai-as duas ou tres vezes ligeiramente sobre a pelle de bufalo, limpando-as depois com um panno macio e bem secco.

Tende cuidado de ter as facas bem afiadas, principalmente as de trinchar, por isso que nada ha mais contrariante, para quem trincha, do que falhar-lhe uma junta, ou cortar com difficuldade uma aza. Podeis dar e conservar o fio ás facas, passando-as sobre a taboa, com o córte voltado para fóra, sem carregar demasiadamente sobre elle.

Emquanto aos garfos, passai-lhes a pelle de bufalo por entre os dentes, uma vez por cima, duas por baixo, e esfregai depressa, de modo que limpeis os tres dentes ao mesmo tempo; esfregai em seguida o resto do garfo, com um bocado de páo ou de barba de baléa, coberta da mesma pelle de bufalo, e limpai-o tambem como as facas. Se a pelle se engordurar, raspai-a bem, esfregando-a depois com o tijolo.

Devem metter-se em seguida dentro da caixa ou cesto destinado a este fim. Existem á venda no Rio de Janeiro excellentes machinas de limpar talhéres.

Maneira de evitar que as facas e os garfos de trinchar se enferrugem.

Todos os objectos de aço se enferrujão facilmente; provém isso da tendencia que tem o metal para absorver a humidade da atmosphera, ou de qualquer outro objecto com que esteja em contacto: manchas de ferrugem apparecem então sobre o aço, e se não as fazem desapparecer promptamente, propagão-se a ponto de arruinar todo o metal.

Para evitar a ferrugem, é necessario guardar os objectos de aço em lugar perfeitamente secco, ou acautela-los da humidade. Não ha receio de que se enferrugem os utensilios que servem frequentes vezes; basta-lhes a limpeza diaria; mas para aquelles de que se faz pouco uso, se os meios indicados não fôrem sufficientes, tomai uma pouca de cal virgem bem moida, mettei-a n'um saquinho de cassa, e apolvilhai com ella as facas e os garfos, embrulhai-os depois em papel pardo, do mesmo modo que fazem os cuteleiros, isto é, de modo que se não toquem uns nos outros, e guardai-os em lugar secco, onde os visitareis de tempos a tempos.

Para conservar o aço, não vos sirvais nunca de semeas de serradura ou de outra cousa semelhante; tudo isto conserva em si um resto de humidade.

Limpeza do cobre envernizado e não envernizado e do cobre bronzeado.

1.° *Para o cobre não envernizado.* — O cobre é quasi sempre envernizado; mas se quizerdes limpar algumas peças que o não sejão, tomai o pó da pedra tripoli, misturai-lhe um pouco de azeite doce para se formar uma especie de massa, e com um panno fino ou com uma pelle, ensopada no mesmo, esfregai o cobre, acabando de o polir com uma camurça.

2.° *Para o cobre envernizado e para o bronze.* — O cobre envernizado não precisa mais do que andar bem enxuto: comtudo se elle embaciar ou adquirir algumas manchas, tornar-se então necessario limpa-lo simplesmente com agua quente, esfregando-o depois com uma camurça bem macia. O bronze limpa-se pelo mesmo methodo.

3.° *Para o cobre bronzeado.* — Estes objectos exigem o maior cuidado; para os limpar não é necessario nem leva-los ao fogo, nem servir-se de pós que possão conter qualquer acido ou qualquer mordente. Se nelle descobrirdes algumas nódoas, esfregai-o de leve com agua tépida, enxugando-o depois com um panno fino e bem limpo.

Limpeza dos objectos de prata e de casquinha.

Para limpar bem a prata, é necessario, primeiro que tudo, lava-la com agua quente, afim de lhe tirar toda a gordura, e aquellas peças, cujas bordas fôrem cinzeladas ou lavradas, devem ser esfregadas com uma escova. E necessario ter escovas de varias dimensões; umas muito macias, outras mais duras, mas nunca asperas. Deveis guiar-vos sempre pelos modelos e desenhos das peças de prata que tiverdes para limpar. É necessario ter tambem dous ou tres bocados de uma pelle macia, e ao mesmo tempo espessa, e uma espoujazinha bem fina e limpa.

Se fôr nova passai-lhe a lingua por cima; se tiver um gosto acido, não vos sirvais della senão depois de a lavar com agua e sabão; sem esta precaução o acido que nella existe poderia estragar a prata.

Tomai pós de metal, ou simplesmente um pouco de cré, secco ou molhado; se fôr molhado não convem applica-lo a muitas peças de prata ao mesmo tempo, porquanto se seccar demasiadamente, não ficarão ellas muito brilhantes. Os pequenos objectos, como colhéres e garfos, limpão-se melhor, esfregando-os entre os dedos, com uma pelle macia que sómente sirva para esse fim.

Quando a prata estiver sufficientemente esfregada, escovai os pós ou cré que ficar entre os relevos ou entre os dentes dos garfos. Não pegueis ao mesmo tempo em muitos talheres, para os não riscar, roçando-os uns pelos outros.

Algumas peças, como pratos, bandejas para garrafas, galhetas, bules, vasos para neve, castiçaes, etc., etc., são objectos quasi sempre mui difficeis de limpar, por causa dos enfeites que os cobrem em muitas partes. E pois necessario tanto cuidado como raciocinio para os branquear. Os enfeites devem esfregar-se com as escovas mais asperas, ao passo que ellas riscarião as partes lisas, para as quaes deveis applicar as mais macias.

Principiai portanto os cinzelados com escova macia, emquanto os pós se achão ainda humidos, e terminai a operação com uma escova mais dura. Se não puderdes limpar por este modo os relevos, tomai um pouco de sabão e agua quente, e esfregai-os com uma escova, e quando tiverdes bem enxuta esta peça, sacudi-lhe em cima um pouco de cré mettido n'um saquinho de cassa, escovando-a em seguida até que se abrilhante.

Os pós metallicos, desfeitos em azeite, tornão a prata como nova, mas este meio dá tanto trabalho, e é tão pouco asseiado na execução, que não o aconselhamos para muitas vezes, salvo quando houver tempo de mais para o fazer; neste caso tomai um bocado de flanella, molhai-a em azeite, e esfregai com ella a prata, apolvilhai-a depois com os pós metallicos, e esfregai-a com a mão núa até desapparecer o azeite todo; para concluir este trabalho, limpai-a em seguida ligeiramente com um bocado de cassa.

Os objectos de casquinha exigem muito mais cuidado do que os de prata ou de ouro, por isso que as partes que mais se gastão, sendo apenas cobertas de prata (muitas vezes em diminuta quantidade), estragão-se mais depressa esfregando-os continuadas vezes, e com demasiada força; convem pois limpar estes objectos o menos que fôr possivel, e sempre com o maior cuidado;

é necessario tambem que as escovas sejão muito macias, e que o cré ou os pós metallicos sejão bem moídos. Não convem molhar ou escovar demasiadamente os ditos objectos, com receio de os embaciar: é melhor empregar o espirito de vinho em lugar de azeite.

Nunca se devem deixar humidos os objectos de casquinha; se assim acontecer, e se o interior fôr de ferro, enferrujar-se-hão infallivelmente, e, se fôr de cobre, cobrir-se-hão de verdete. Ponde-os a escorrer logo que acabem de servir, sobretudo se contiverem alguns acidos.

Nunca deixeis por muito tempo o sal nos saleiros de prata ou de casquinha, porque fórma nódoas pretas, mui difficeis de tirar, que arruinão o metal.

Os ovos embacião a prata, dando-lhe uma côr azulada, que se faz desapparecer esfregando-a com um pouco de sal entre o dedo pollegar e o index; mas lavai-a depois para tirar o sal e evitar as nódoas pretas de que acima fallámos.

Quando acabardes estes trabalhos, lavai sempre as escovas e as esponjas com agua quente e sabão, pondo as escovas a seccar voltadas com o cabello para baixo e as costas para cima; de outro modo enferrujar-se-hão os arames que segurão os cabellos, quebrar-se-hão, e a escova se inutilisará.

Receita para os pós metallicos.

1.ª Comprai no droguista meia onça de mercurio doce, quatro onças de cré bem moído e peneirado, que misturareis com o mercurio; e quando vos servirdes deste mixto, humedecei-o sempre com espirito de vinho em quantidade sufficiente.

2.ª Fazei uma barrella forte de potassa com agua, em que dissolvereis meia onça de tartaro, e a mesma quantidade de pedra-hume, mettei dentro a prata, pondo tudo isto ao lume, deixai ferver por seis minutos pouco mais ou menos, tirai depois a prata, fazendo-a seccar, reduzi a cinzas uma pouca de palha triga, pisai-as, passai-as por um bocado de cassa, e esfregai a prata com ellas; alcançareis com este meio um lustre tão bello, quanto duravel.

Castiçaes de prata e de casquinha.

Estes objectos demandão um cuidado particular. Quando se quizer tirar a cera que correu por cima

delles, é necessario usar de precaução para não estragar o metal sobre o qual se pega a cera tão fortemente, que um criado pouco experiente, se julga muitas vezes obrigado a empregar importantes meios para a tirar; por exemplo, se elle toma uma faca, fará com ella riscos, e talvez córtes sobre os objectos que deseja limpar; se puzer o castiçal ao lume, poderá derreter-lhe a composição que de ordinario enche a base destes castiçaes.

Consiste pois o melhor methodo em deitar agua a ferver sobre a cera, que poderá então tirar-se sem estragar o metal, e depois de enxugar bem o castiçal, poder-se-ha limpar, seguindo os processos acima indicados para os objectos de prata ou de casquinha.

Castiçaes de luxo e guarnições de chaminé.

Os castiçaes de porcellana, de marmore, de jaspe ou de alabastro, de pouco mais servem que de adornos; comtudo empregão-se ás vezes os mais pequenos, para lhes metter dentro cotos de velas que se acendem em caso de necessidade para lacrar as cartas.

Como as dirandellas (*) destes castiçaes são quasi sempre muito largas para as velas, póde remediar-se este inconveniente, collocando nas mesmas dirandellas um bocado de cortiça no qual se fará um buraco redondo, justo á largura da vela, a qual por este meio ficará firmemente subjugada; póde tambem grudar-se a esta cortiça um papel de côr recortado, de maneira que de um defeito póde fazer-se um adorno.

Para tirar a cera que tiver corrido sobre estes castiçaes deveis servir-vos sempre de agua quente, mas nunca a ferver, para evitar que estalem os de porcellana ou de alabastro, e que os outros percão o brilho.

Quanto aos ornamentos de cobre dourado que cercão os objectos que compoem o ornato das chaminés, não convém molha-los com agua, se tiverem algumas nódoas, as quaes tirareis com espirito de vinho e um panno fino.

Tudo quanto fôr bronzeado deve ser simplesmente sacudido por um pequeno espanador, depois limpo com um panno fino e bem secco. Se virdes algumas manchas, molhai outro panno em agua morna, esfregai ligeiramente,

(*) Peça de crystal que se põe no bocal dos castiçaes para aparar os pingos.

e depois tornai a lançar mão do outro panno secco e esfregai com elle até que o lustre torne a apparecer.

Todas as outras partes de cobre polido podem ser limpas como mais acima indicámos na receita para o cobre não envernizado.

Se tiverdes um varão de chaminé, cujas extremidades sejão de aço polido, bem como as pás e tenazes, nunca as esfregueis com qualquer composição propria para o cobre, mas limpai-as simplesmente com um panno fino, e tirai-lhes as manchas com outro panno apenas humido; se isto não fôr bastante para restabelecer o lustre, fazei uso de uma gotta de azeite doce sobre uma flanella bem macia, depois limpai bem com um panno fino, do mesmo modo que se pratica com os objectos bronzeados.

Velas de cera.

É necessario que um criado tenha as velas sempre promptas e no melhor estado.

Para que ellas se conservem asseiadas, mettei-as em uma caixa ou gaveta com separação, de um lado ponde as inteiras, do outro as já principiadas.

Não guardeis jámais na gaveta estas ultimas, sem lhes raspar os pingos, e sem lhes preparar a torcida, afim de que se achem promptas para o serviço.

Póde dar-se o caso de haver necessidade de acender promptamente um grande numero de velas, no momento em que se reuna a sociedade: tomai então um pincelinho, molhai-o em espirito de vinho, e humedecei levemente a torcida de cada uma das velas, que promptamente se acenderá, logo que lhe approximardes a luz.

Se conservardes por muito tempo algumas velas sem servir, quer nos lustres, quer nos castiçaes, ellas se tornarão amarelladas e sujar-se-hão com a poeira: para lhes restituir a sua brancura primitiva esfregai-as com uma flanella molhada em espirito de vinho. Se pingarem sobre as dirandellas de crystal de que hoje se guarnecem quasi todos os castiçaes, candelabros e lustres, não as laveis em agua quente nem as approximeis do lume, para não as fazer estalar, mas deitai-lhes por cima uma pouca de agua quente e esfregai-as com flanella; deste modo tirareis a cera sem alterar o crystal.

Crystaes.

Nos saráos (*soirées*) costuma-se muitas vezes lançar

nos copos bebidas quentes; por exemplo, ponches, capilés, orchatas, etc.; se o crystal fôr de boa qualidade, não será facil quebrar, se houver o cuidado de lhe lançar o liquido manso e manso (comtanto que não esteja, como se costuma dizer, a escaldar). Se os cópos fôrem de qualidade duvidosa, poder-se-hão tornar mais solidos pelo seguinte methodo.

Estendei um panno no fundo de uma larga cassarola, collocai os cópos em cima e deitai nelles a agua fria até que os mesmos cópos transbordem; ponde depois a cassarola sobre um fogo muito brando, e deixai ferver a agua por espaço de duas horas. Tirai então a cassarola do fogo, e esperai que a agua arrefeça de todo, para pegar nos cópos e limpa-los.

Para esse fim é necessario ter uma celha ou alguidar. Se os cópos tiverem servido a bebidas assucaradas, lavai-os em agua morna, mas é necessario banha-los depois em agua fria e deixa-los escorrer de alto a baixo pelo espaço de dez minutos. Tomai então um panno para os enxugar, e uma camurça bem limpa e bem secca para os ir limpando de todo. Guardai os pannos mais macios para os cópos mais frageis. Não empregueis nunca um panno muito humido para enxugar os cópos; acontece a miudo que um panno muito molhado se enrola á roda do cópo e o quebra.

Usando destas precauções, parecem os copos sempre novos.

Maneira de limpar as garrafas de crystal.

As garrafas de crystal ou de vidro branco adquirem facilmente a côr dos liquidos que encerrão, a agua, a mais filtrada, deixa nellas, pela continuação, um deposito. Cumpre pois empregar particular cuidado em as limpar, por isso que a sua fórma offerece difficuldades que as expoem a quebrarem-se.

Tomai um pedaço de papel pardo bem grosso, cortai-o em becadinho, que possão entrar facilmente dentro da garrafa, ajuntai-lhes uma pouca de potassa e uma pequena quantidade d'agua morna: se a agua fôr muito quente, quebrareis o vidro. Vascolejai com força um minuto, pegai depois em um junco ou canna, guarnecei-lhe qualquer das pontas com uma esponja, que atareis solidamente, esfregando com ella as partes engorduradas até que fiquem bem limpas, e enxaguai depois duas ou tres vezes a garrafa com agua fria.

Tende cuidado que o páo e a esponja não sejão tão grossos como o gargalo. Sobretudo nunca useis de pós de pedra ou de outros quaesquer para lavar as garrafas, riscarieis o vidro, e não poderieis depois restituir-lhes o polimento.

Quando as garrafas estiverem bem lavadas, voltai-as com a boca para baixo, e ponde-as a seccar no enxugadouro; se o não tiverdes, voltai-as em uma bilha e seccai-as bem; porquanto se dellas não usardes constantemente e se as conservardes humidas, tomarão infallivelmente um gosto de bolor, que só com muito trabalho se poderá desvanecer, ficando de mais a mais turvas em lugar de claras e brilhantes.

Algumas vezes as rôlhas agarrão-se ou entrão tão fortemente, que querendo-as tirar, se quebra o gargalo ás garrafas. Para evitar este inconveniente, tomai a garrafa com a mão esquerda, junto ao bocal, e com a direita impellí a rôlha á direita e á esquerda, ou então lançai uma gotta de azeite em volta da rôlha, no lugar da embocadura da garrafa, ou molhai o gargalo com agua um pouco quente, mas não a ferver; deste modo cederá promptamente a rôlha. Em taes occasiões é necessaria a paciencia, ao passo que a força e a violencia fazem mais mal que bem.

Se tiverdes alguns pequenos vasos de crystal, de porcellanna, ou de pó de pedra, ou seja para uso de leite, para cerveja ou para agua fresca, etc., enxaguai-os primeiro que tudo com agua quente, depois fria, enxugando-os logo, antes de os guardar.

Se tiverem muita poeira, esfregai-os com uma esponja molhada em cré desfeito em agua, e quando o cré estiver secco, fazei-o desapparecer com uma escova limpa, e depois de enxaguar, fazei-os seccar como as garrafas. Quando estes vasos não servirem todos os dias será conveniente conserva-los voltados com as bocas para baixo, para impedir que a poeira penetre no interior. Se isso se não puder fazer, cobri-os ao menos com um papel.

Das galhetas.

Se as galhetas fôrem de prata ou de casquinha, o meio acima indicado para limpar a prata tem a mesma applicação para estes objectos. Devem além disso limpar-se todos os dias exteriormente, lavando e enxugando ao mesmo tempo os gargalos. O interior deve ser escrupulosamente limpo, ao menos uma vez cada semana, pela

maneira que indicámos para as garrafas, tendo tido o cuidado de limpar em ultimo lugar a galheta do azeite.

Cimento ou massa para concertar o crystal.

Deitai meio côpo (*) de espirito de vinho, para derreter meia onça de colla de peixe, dentro de uma garrafinha ligeiramente tapada, que mettereis n'um vaso de barro cheio de arêa. Collocai este vaso ao pé de um fogo brando, pelo espaço de vinte e quatro horas, pelo menos; tende cuidado que a garrafinha não adquira grande calor, para evitar que o espirito de vinho se evapore. Assim que a colla tiver tomado a côr de um escuro-carregado, ajuntai-lhe duas colhéres d'agua quente e vascolejai o todo. Quando vos quizerdes servir desta massa, mettei por alguns minutos a garrafinha dentro d'agua quente, aquecei um pouco as bordas do objecto quebrado, e applicai-lhe a massa ou cimento com um pincel; ligai as partes, juntas de novo, com uma fita ou fio, que tirareis ao cabo de dous ou tres dias.

Como póde haver algum perigo em fazer estalar o vaso e ferir-vos com elle, se se aquecer demasiadamente, ou se a garrafinha estiver muito tapada, vale mais comprar um páo de betume, que costuma vender-se nos droguistas, ou mesmo nas lojas de porcellana. Este betume aquece-se um pouco, e seguem-se depois as indicações acima mencionadas.

Da mesa e das comidas.

Vamos agora fallar das comidas, e ensinar como deve preparar-se a mesa e todos os objectos necessarios para o almoço e para o jantar. A maneira de pôr a mesa é um indicio para conhecer se o criado tem ou não pratica deste serviço; por mais simples que sejão as iguarias, o arranjo da mesa é sufficiente para annunciar o asseio, a ordem e mesmo a elegancia.

Quando, durante a comida, conduzirdes muitos pratos sobre uma bandeja, calculai bem os sitios por onde deveis passar, e a sua largura, afim de levar sempre a bandeja de modo que não toqueis com ella em objecto algum, por isso que o menos que poderia acontecer seria entornar o môlho, sujando os pratos e o mais que elles tocassem. Se houverdes de subir ou descer uma escada,

(*) De tres ao quartilho.

usai de calçado que vos não faça escorregar, e nunca levereis muita cousa de uma vez. Uma grande precipitação póde mais facilmente prejudicar do que aproveitar.

Do almoço.

Depois de examinar todos os objectos que devem servir, conduzireis os que estiverem na copa ou nos armarios. Geralmente não se usa de toalha para o almoço põe-se no lugar de cada pessoa um prato com o guardanapo em cima, e do lado direito um garfo e uma faca. Se vossos amos estiverem no costume de tomar café ou chá, poreis adiante do prato uma chicara com o competente pires e colhér um pouco para o lado esquerdo, e o cépo para o lado direito.

Em cada uma das cabeceiras da mesa collocareis um pimenteiro, que o sal seja limpo, secco e bem moído; para este, como para a pimenta deve haver uma pequeninha pá de prata. Se fôr costume da casa, poreis sobre a mesa a urna ou o bule de chá diante da pessoa encarregada de o preparar.

O leite deve ser quente para o café e frio para o chá. Ponde a manteiga para um dos lados, com uma faca em cima. Se houver ovos, é necessario que cada pessoa tenha diante de si um pequeno vaso de porcellana e uma colhér pequena.

Collocai uma cadeira em cada lugar, um pãozinho sobre cada prato; se estiver já partido em bocados dentro de um açafate, esperai que se assentem para então offerecer a cada pessoa. É necessario dispôr os pratos grandes no meio da mesa, como fôr mais conveniente. Quando tudo estiver prompto, annunciai que está servido o almoço. Não esqueça collocar o assucareiro, a leiteira, a cafeteira ou o bule, diante da pessoa que deve fazer o chá, salvo se fôr costume servir-se cada um como melhor lhe convier.

Neste caso apresentareis o assucareiro, que circula de mão em mão, ao passo que, tendo a leiteira em uma mão, a cafeteira ou bule na outra, fareis deste modo o gyro da mesa, servindo cada um como lhe aprouver. No meio do almoço, quando julgardes que já não carecem do vosso serviço, consultai com os olhos vosso amo ou ama, e se virdes que já não sois necessario, retirai-vos para ir cumprir outras obrigações. Está entendido que deveis ficar até ao fim, se fôr o costume da casa.

Methodo para fazer o café.

Tomai duas onças de café, torrado de fresco, se isso fôr possivel, e, depois de o moer, lançai-o no filtro da cafeteira, e comprimí-o bem com a peça de lata para esse fim destinada, que tirareis depois para collocar o segundo filtro de buracos mais largos, sobre o qual lançareis agua a ferver, havendo medido primeiro cinco chicaras. É provavel não vos ser possivel lançar a agua toda de uma vez, conservai-a junto do fogo, e á medida que o café passar, lançai-lhe mais agua, tendo o cuidado de cobrir sempre a cafeteira, que deverá estar a alguma distancia do lume; o café será muito melhor se não arrefecer; mas evitai que elle ferva, pois perderia todo o seu aroma. Quando se toma café com leite, muitas pessoas o preferem, misturando-lhe o de chicoria torrada, do qual nunca lhe lançareis mais do que a quarta parte da porção do café puro: sem leite, não lhe misturareis nunca o de chicoria.

Tambem se faz o café com agua fria; neste caso é necessario ter uma cafeteira de filtrar, de porcellana: calçai o café o mais que fôr possivel, lançai-lhe a agua manso e manso, cobrí depois a cafeteira, deixando-a tapada toda a noite. Este café é melhor que aquelle que se faz em agua quente, e conserva mais tempo o aroma.

Methodo para fazer o chá.

É indispensavel que a cafeteira para aquecer agua para o chá não sirva para outra cousa. É necessario, para fazer o chá, que a gua ferva: lançai dentro do bule uma porção para o escaldar, que em seguida deitareis fóra; deitai então no mesmo bule tantas colherinhas de chá, quantas fôrem as pessoas que o devem tomar, e uma de mais; se o quizerem forte, deitai-lhe mais duas. Enchei depois o bule de agua a ferver, deixando fazer a infusão pelo espaço de um quarto de hora: se fôr necessario deitar mais agua no bule, tende cuidado que ainda haja no mesmo a porção necessaria para duas chavenas; de outro modo seria forçoso deitar-lhe mais uma ou duas colheres de chá.

Quando, depois do almoço, quizerdes retirar os objectos que a elle servirão, mettei em pilha os pratos sujos, as chavenas e os pires, para os conduzirdes ao lugar destinado para os lavar. Retirai o mais que estiver sobre a mesa, a qual limpareis immediatamente. Lavareis em

seguida a louça suja, servindo-vos primeiro da agua bem quente, e a ireis limpando á medida que lavardes cada objecto. Principiai pelas colherinhas, lavai em seguida as chavenas e os pires, depois os objectos de prata, os pratos, e finalmente as facas; tendo cuidado de lavar em ultimo lugar os objectos mais grosseiros. Guardai logo cada cousa no seu lugar.

Da roupa de mesa.

Na maior parte das casas a roupa de mesa serve muitas vezes. Não a deixeis pois exposta á poeira: dobrai os guardanapos, se por esquecimento o não fizerão, enfiando-lhes os respectivos anneis. Quando os guardardes, que a toalha fique sempre por baixo; se ella estiver amarrotada, deitai-lhe por cima algumas gottas d'agua com as pontas dos dedos, dobrai-a bem, e mettei-a por algum tempo na prensa.

Do jantar.

Servir um jantar, e cuidar nos preparativos que elle exige, não é cousa mui difficil. Se houver attenção e boa vontade, qualquer criado aprenderá depressa quanto é preciso ácerca de tal objecto; e afim de o ajudar, daremos aqui algumas instrucções para tres especies de jantares: um de quatro a seis pessoas, ao qual chamaremos simplesmente *jantar de familia;* outro de oito a dez pessoas, e a este chamaremos *jantar de convite;* e o terceiro de doze a quinze pessoas, ao qual chamaremos *jantar de ceremonia.*

Sêde asseiado e procurai andar decentemente vestido, usai de um calçado leve que não faça bulha, que as vossas mãos estejão sempre bem lavadas, que as unhas não sejão nem muito curtas nem muito compridas, e que andem sempre bem limpas.

Indicaremos primeiro a maneira como certos pratos se devem apresentar na mesa.

Modo de collocar na mesa os assados ou outras iguarias.

1.° *Um peixe* deve ficar com a cabeça voltada para a direita da pessoa que trincha; fazendo-lhe frente as costas do mesmo peixe.

2.° *Um lombo de vacca* colloca-se de lado; o bocado mais tenro para cima; a parte mais grossa voltada para a direita.

3.° *Quando fôr uma perna de carneiro, de cabrito* ou *presunto*, voltai-lhe o pé para a esquerda, e a parte carnosa para cima.

4.° *Um peru, um pato, um ganso, uma gallinha*, etc., servem-se com o peito para cima, e a cabeça voltada para a direita.

5.° Se tiverdes *muitos perdigotos*, ou *outros passaros* para servir no mesmo prato, collocai-os um contra o outro, com o peito para cima, a cabeça do lado da pessoa que trincha, e as pernas voltadas para o centro da mesa.

6.° *Um lebracho, um coelho e um leitão* devem servir-se com as costas para cima, e a cabeça voltada para a direita: quando se assarem os quartos traseiros de uma lebre ou de um coelho, devem servir-se com as costas para cima e o rabo voltado para a direita.

7.° *Um quarto de carneiro* serve-se com a parte mais delgada voltada para o meio da mesa.

Jantar para uma familia de quatro a seis pessoas.

Antes de tudo cumpre que vos informeis na cozinha das miudezas do jantar: em seguida abrí a mesa, examinai se está bem solida, e limpai-a com cuidado. Feito isto, estendei a toalha e um guardanapo por cima della no meio da mesa. Collocai depois as bandejas para as garrafas, e os encerados dos pratos grandes ou travessas no lugar em que devem pôr-se os esquentadores, e um prato naquelle que deve occupar a sopeira.

Depois de pôr os pratos e os guardanapos, e sobre estes um bocado de pão, collocai um garfo e uma faca de trinchar com dous talheres e colhér de sôpa, entre a terrina e a pessoa que deve trinchar. Á direita de cada convidado poreis um talher. Os saleiros devem estar aos lados da mesa, e bem assim o pimenteiro e mostardeira; uma colherinha em cada saleiro ou pimenteiro, e outra dentro da mostardeira.

Se houverem saboreantes, como manteiga, rabanetes, pepinos, enxovas, etc., cada um destes pratinhos deve estar munido de uma colherina ou pequeno garfo, e o da manteiga de uma faca de dessert. Collocareis duas garrafas de agua e duas de vinho (cada uma sobre a sua bandeja) em cada canto da mesa, de modo que o dono da casa e a pessoa que está em frente delle tenhão uma garrafa de vinho á direita, e outra de agua á esquerda. Á direita de cada pessoa, diante do prato, collocareis um cópo grande. Conservai sempre sobre o aparador

uma pilha de pratos para o serviço completo do jantar; e como supplemento dous cópos e uma garrafa cheia de agua, dous talheres, dous facas e um guardanapo limpo.

Os talheres do dessert devem ficar promptos d'antemão, em cada um dos pratinhos do mesmo dessert.

A salada e o dessert devem estar sobre aparadores, de modo que os primeiros objectos que vos ficarem mais á mão devem ser aquelles que houverdes primeiro de servir.

Depois de collocardes as cadeiras e aceso o esquentador, cumpre assegurar-vos de que nada falta; conduzi então a terrina, que poreis sobre a mesa: e tendo tomado um guardanapo debaixo do braço esquerdo com as pontas para trás, annunciai que o jantar está prompto. Assim que todos se assentarem, tirai a tampa da terrina, voltando-a rapidamente, afim de não deixar cahir sobre a mesa as gottas de agua formadas pelo vapor, collocando-vos depois á esquerda da pessoa encarregada de trinchar, afim de receber os pratos, que levareis a cada individuo apresentando-os sempre do lado esquerdo. Quando todos estiverem servidos, ireis buscar o primeiro prato para substituir a terrina, retirai com presteza os pratos que servirão á sôpa, e a mesma terrina, que tudo ireis depositar sobre o aparador; ponde então sobre a mesa o esquentador, e sobre elle o primeiro prato. Recebei depois os pratos, que distribuireis do mesmo modo que fizestes com os da sôpa; e quando todos estiverem servidos, collocai-vos por detrás da pessoa que trincha, para vigiar e fornecer os objectos que fôrem necessarios.

Assim que virdes um prato sujo diante de qualquer pessoa que não coma, retirai-o logo, substituindo-o por outro limpo: não espereis que vos peção pão, nem as cousas duas vezes. *Deveis sempre estar alerta para tudo quanto fôr do serviço, mas séde surdo quanto á conversação*

Substituida a primeira louça, e quando vo-lo indicarem, ide buscar o segundo prato, que poreis tambem sobre o esquentador, no mesmo logar onde estava o primeiro, o que praticareis com os demais pratos que seguirem,

Havendo peixe, é indispensavel mudar os garfos e as facas.

Se houver alguma salada, ponde-a sobre a mesa, e

bem assim as galhetas: cada objecto á direita ou á esquerda do esquentador. Se a servirdes, offerecei-a pelo lado esquerdo de cada pessoa, tendo cuidado em que o garfo e a colhér estejão voltados convenientemente, acima e o mais á mão que fôr possivel.

Se, durante o jantar, vos pedirem um cópo de agua, deitai-a n'um dos que devem estar de reserva sobre o aparador, e sem que trasborde; offerecei-o dentro de um prato, pelo lado esquerdo, á pessoa que o tiver pedido.

Quando terminar o jantar, retirai todos os pratos, que ireis collocar sobre o bufete, e n'um delles guardai os saleiros, os pimenteiros e a mostardeira: retirai tambem os pratinhos dos saboreantes, o esquentador e mais miudezas; mettei n'uma bocela com separação, os garfos e as colhéres de um lado e as facas do outro; em ultimo lugar retirai o guardanapo do meio da mesa.

Pegando então com a mão esquerda n'um prato limpo e com a direita n'uma escova curva, ou guardanapo desdobrado, apresentar-vos-heis á esquerda de cada pessoa, e estendendo o braço, fareis cahir dentro do prato todas as migalhas de pão que houver sobre a mesa. Para não estender demasiadamente o braço, limpareis apenas metade do lugar, e passando depois ao lado direito, limpareis a outra.

Feito isto, dareis a cada pessoa um prato, um talher e duas facas de dessert. Depois collocai o dessert, que consiste ordinariamente em tres ou quatro pratos, em primeiro lugar no meio e em seguida nos lados. Poreis uma faca no prato onde estiver o queijo, e colhéres junto das compotas, etc.

Assim que tiverdes servido o dessert, arranjai com socego o apparador, retirando d'ali os restos do jantar; e depois de terdes conduzido estes objectos á cozinha ou *á copa, occupai-vos do café, se fôr costume toma-lo:* preparai as chavenas sobre a bandeja, o assucareiro e o tenaz; ponde uma colherinha dentro de cada pires, e tende o maior cuidado em conservar o café bem quente. Se a cafeteira fôr de prata, não a chegueis nunca ao fogo, deitai nella o café, mettei-a dentro de uma larga cassarola com agua a ferver, mas não deixeis ferver o café.

Jantar de convite de oito a dez pessoas.

Em as nossas instrucções para um jantar de familia de quatro a seis pessoas, indicámos tudo quanto é neces-

sario para o serviço ordinario; daremos aqui outra addicionaes para um jantar de convite de oito a dez pessoas, cujo serviço póde ser feito, em rigor por um criado, homem ou mulher; mas ser-lhe-ha necessario que tenha muita pratica delle, e que lhe preste a maior attenção.

Convém primeiro que tudo informar-vos, como já dissemos, dos detalhes de cada serviço, se alguns pratos devem ser revezados por outros. Será mais conveniente tomar nota de tudo.

Quando fôr tempo de pôr a mesa, collocai-a de modo que se possa gyrar livremente em torno della, precaução sem a qual não servireis bem. Estendei-lhe a toalha, como já dissemos. Se ella fôr adamascada, convém que o cimo dos desenhos fique voltado para a cabeceira da mesa (chama-se cabeceira da mesa aquelle lado que fica mais distante da porta por onde se serve). Continuai o resto do serviço como tambem acima ensinámos, augmentando o numero de copos necessarios para os vinhos de mesa e de Champagne. E necessario quatro saleiros, dous pimenteiros, quatro garrafas d'agua, pelo menos, e *outras tantas de vinho: quatro pratos de saboreantes* e uma só mostardeira serão sufficientes.

Além do candeeiro suspenso no meio da mesa, poder-se-ha collocar nas duas extremidades um castiçal, serpentina ou candelabro com duas ou tres velas. Os candelabros collocão-se na mesma linha em cada uma das extremidades. Quanto ao mais, deve tudo ser disposto como no jantar de quatro a seis pessoas.

Se houver mais de quatro saboreantes, collocai em primeiro lugar um a cada canto e os outros aos lados, em distancias iguaes.

O aparador ou prateleiras, e as mesas de dessert, devem estar dispostas do mesmo modo que tambem já indicámos, tendo o cuidado de ter alli em reserva os vinhos necessarios; mas os copos e pratos para o serviço do jantar, ou para o dessert, ou outros quaesquer objectos em grande numero, cumpre colloca-los com todo o esmero, afim de lhes dar um aspecto agradavel e evitar uma confusão que transtornaria a regularidade do serviço.

Do primeiro serviço.

Suppomos que o primeiro serviço se compõe de duas entradas e de duas sôpas.

Depois de collocar as cadeiras, acendei os esquentadores, conduzi para a mesa os pratos de entrada e as

sopeiras; mas primeiro tende cuidado de allumiar os sitios por onde deveis transitar. Sêde diligente em collocar o primeiro serviço; fazei-vos ajudar por outro criado, se isso fôr preciso, afim de que tudo se ache bem quente.

Quando este primeiro serviço fôr assim preparado, achando-se em pilha os pratos que devem servir á sôpa, um pouco sobre a esquerda da pessoa que deve trinchar, lançareis uma vista d'olhos por toda a mesa, para vos assegurardes que tudo se acha em ordem: esta inspecção ainda vos é necessaria para vos recordardes do que tereis a fazer nos serviços que se seguirem, e quando virdes que tudo está em ordem, annunciai o jantar. Entrareis com gravidade na sala, dareis alguns passos para vosso amo ou ama, e direis em voz bem distincta: *Senhor* (ou *Senhora*) *está o jantar na mesa.* Quando tiverdes a certeza de que vos ouvirão, ide postar-vos junto á porta da casa de jantar, que fechareis logo que os convidados tenhão entrado. Assim que estiverem sentados, tirai as tampas das terrinas, ponde-vos á esquerda da pessoa encarregada de trinchar, afim de distribuir a sôpa, servindo sempre pelo lado esquerdo. Depois da sôpa deve servir-se o vinho da Madeira em copinhos mais pequenos do que os outros. O resto do serviço far-se-ha como antecedentemente indicámos para o jantar de familia. Se vos achardes só, cumpre empregar maior vigilancia e cuidado.

Acontece muitas vezes que depois de receberdes o prato da pessoa que trincha, tereis de recorrer a outra para lhe pedir môlho, legumes, arroz, etc. Neste caso pegai sempre no prato com a mão esquerda, approximai-vos tambem do lado esquerdo para receber o que pedis, conduzindo o prato do mesmo lado á pessoa que se destina.

Se servirdes algum prato, contendo qualquer iguaria, fazei-o sempre pelo lado esquerdo de cada um, voltando-lhe o lado do prato onde estiver o garfo ou a colhér; e se fôr um prato comprido, a que se dá o nome de travessa, apresentai-o por um dos lados e nunca pelo meio. A taça em que servirdes o môlho apresentai-a tambem com a colhér voltada para a pessoa que servirdes; a saladeira pegando-lhe pelo pé ou pelo prato que estiver por baixo; o garfo e a colhér do modo que já indicámos.

Quando descobrirdes algum prato ou terrina, voltai

promptamente a tampa como já vos recommendámos, para evitar que os pingos caião sobre a mesa.

A cada novo guisado mudai os pratos, que devem estar quentes ou frios, segundo o objecto que vai servir-se: tambem não deixeis nunca faltar as colhéres.

A medida que se fôrem servindo, retirai da mesa os objectos desnecessarios, não só para commodidade vossas, mas tambem para evitar aos convidados o cheiro das iguarias de que já não comem.

Do segundo serviço.

Logo que o dono ou dona da casa vos dér signal de ter terminado o primeiro serviço, tende cuidado de mudar todos os pratos, e em retirar os restos do mesmo serviço.

Não vos precipiteis nestes trabalhos: é necessario ser ligeiro, mas socegado; não correr de um para outro lado sem ser preciso: mudai os pratos com gravidade e com symetria.

Collocai o segundo serviço pela seguinte maneira: primeiro que tudo, no meio da mesa; depois nos lados, calculando bem as distancias. Se houver alguns pratos do meio frios, não os pouseis sobre os esquentadores acesos. Depois continuai a servir como no primeiro serviço.

Se fôrdes encarregado de apresentar vinhos generosos, cumpre ter o maior cuidado em vos não servirdes dos mesmos cópos para diversos vinhos: collocai-vos á direita de cada pessoa; pronunciai em voz baixa os nomes dos vinhos, enchendo tres quartos de cada um dos cópos. Se o dono da casa quizer encarregar-se deste serviço, ponde-lhe á direita e á esquerda uma garrafa de differente vinho, tende todo o cuidado de retirar com antecipação as garrafas de vinho ordinario que até alli servião.

Aproveitai todos os intervallos que tiverdes livres para retirar tudo que já não fôr necessario; mas fazei-o de modo que não façais falta.

No fim do segundo serviço, ao encetar as iguarias assucaradas, cumpre retirar da casa os outros pratos. Neste caso recolhei tambem os saleiros, a mostardeira, as gallhetas, etc; e se houver na casa pratos proprios e especiaes para taes iguarias, convem ministra-los nesta occasião, juntando uma colhér mais pequena para cada pessoa.

Do Dessert.

Quando tiverdes absolutamente retirado todo o segundo

serviço e mais objectos que lhe respeitão, retirareis tambem o guardanapo do meio da mesa, depois de o dobrardes com delicadeza. Retirai depois igualmente as facas, os garfos, e colhéres: tirai os pratos sem os substituir por outros, e limpai depois a mesa com a escova, como já vos explicámos. Feito isto,dai a cada pessoa um prato, uma ou duas facas e um talher de dessert. Em seguida collocareis o mesmo dessert; em primeiro lugar o meio, em seguida o prato das duas cabeceiras, depois os dos lados, e finalmente os dos cantos; tende cuidado de pôr os mais vistosos e maiores no meio e nos quatro cantos, afim de tornar mais elegante o aspecto geral Poreis uma faca no prato do queijo, colhéres ao pé das compotas, vendo bem que nada falte na mesa.

Assim que acabardes de servir o dessert, arranjai um pouco, mas sem motim, o aparador, prateleiras ou mesas de dessert, e retirai os restos do jantar. Retirar-vos-heis então se esse fôr o costume da casa.

Em seguida occupai-vos do café; attendei que esteja prompto e bem quente: preparai as chicaras, o assucareiro, etc., sobre uma bandeja com as chicaras em volta, com o competente pires e colhér; e o assucareiro com a tenaz ou colhér para o assucar e a leiteira no meio, com o leite bem quente, deixando entre estes objectos um lugar para a cafeteira, que deveis trazer em ultimo lugar, isto é, no momento de se tomar o café. Se a cafeteira fôr de prata, convém não a approximar do lume: escaldai-a bem com agua a ferver, que despejareis, para lhe deitardes o café bem quente. Se houver demora, mettei a cafeteira em agua a ferver, tendo cuidado em que não ferva o café. Aprompta i os copinhos para o licôr; arranjai-os na bandeja, entre as chicaras ou em bandeja separada. A maior parte das casas particulares tem uma caixa para licôres, a que dão o nome de *frasqueira:* se o café se não tomar á mesa, conduzireis a frasqueira aonde elle se tomar.

Tendo tudo isto prompto, esperai que vos chamem para servir o café, aproveitando-vos deste intervallo para limpar os cópos, as facas, etc.; em uma palavra, para arranjar a maior parte dos objectos que vos fôr possivel, adoptando sempre o costume de pôr logo em ordem, tanto a cozinha, como a copa, para evitar a confusão. Se tiverdes de servir na sala o café, deve haver alli uma mesa para esse fim destinada, sobre a qual pousareis a

bandeja; se o tomarem na mesa do jantar, collocai-a diante da pessoa encarregada de o servir, junto da qual ficareis para levar as chicaras a cada um, o que fareis offerecendo-lh'a com a mão esquerda, sobre uma bandejinha ou sobre um prato, e o assucareiro com a direita. Andai sempre com cautela para não entornar o café sobre os vestidos das damas, ou sobre as casacas dos cavalheiros: nada os irritaria, mais contra vós do que taes desatinos.

Jantar de ceremonia de doze a quinze pessoas.

Para um jantar de ceremonia de doze a quinze pessoas, são pelo menos necessarios dous criados ou criadas, e um ajudante para conduzir e reconduzir os pratos. Afim de evitar a confusão e desordem, um dos criados será encarregado de dirigir ou vigiar os outros, indicando-lhes o que cada um deve fazer.

É com especialidade a este criado que nos dirigimos.

Em primeiro lugar cumpre que vos informeis exactamente de todas as miudezas do jantar; fazei uma lista de cada serviço separado, e se fôr necessario substituir algumas iguarias por outras, tende o cuidado de, assim o mencionar na vossa lista.

Quando fôr tempo de pôr a mesa, seguí as instrucções que já demos em outro lugar, sobre identico objecto. Servos-hão necessarios seis saleiros, quatro pimenteiros e duas mostardeiras, seis garrafas com agua, e seis com vinho, e seis pratinhos de saboreantes.

Além do candeeiro suspenso no meio da mesa, é preciso que haja a cada cabeceira da mesma mesa um candelabro com quatro velas. Se a mesa fôr grande, produzirá um bello effeito um vaso de flôres no meio della.

Para a disposição dos pratos e mais objectos em geral, segui o mesmo que no jantar para oito ou dez pessoas.

Convém muito guarnecer o meio da mesa com flôres; se as não houver, será facil dispôr os pratos de outra maneira, e neste caso o serviço do jantar de convite para oito ou dez pessoas dar-vos-ha as instrucções convenientes.

Estando tudo concluido, occupar-vos-heis de uma minuciosa inspecção, tanto da mesa como da sala: preveni os vossos camaradas ou ajudantes do que devem fazer, para que no serviço não haja nem lacuna nem embaraços. Fareis collocar um em frente de vós, e outro na

cabeceira principal da mesa; se tiverdes tres ajudantes, collocai um na vossa frente, o segundo na cabeceira principal da mesa, e o terceiro na inferior, reservando para vós o cuidado de os vigiar, e de lhes indicar o que devem trazer dos aparadores, preteleiras, etc.

Nos grandes jantares acontece trazerem certas pessoas os seus criados para as servirem; neste caso fazei collocar estes criados por detrás dos respectivos amos, recommendando-lhes exclusivamente o cuidado de os servir. Deste modo evitareis os descuidos ou faltas, diminuindo o *trabalho dos outros criados.*

Pertence-vos a vós o serviço do vinho da Madeira, do Champagne e de outros quaesquer vinhos generosos: se isto não vos fôr possivel, encarregai-o ao mais habil dos vossos camaradas ou ajudantes, a quem dareis as convenientes instrucções.

Quando todo o primeiro serviço estiver na mesa, e cada criado de luvas brancas, ireis annunciar o jantar, do modo que já temos indicado, voltando logo para a sala do jantar, donde não sahireis sem que o mesmo termine.

Ainda que cada um dos criados se ache prevenido do serviço que tem a desempenhar, nem por isso deixarão de fazer outra qualquer cousa que seja necessaria: e com effeito seria muito inconveniente que um criado deixasse um dos convidados pedir muitas vezes qualquer objecto, ou que o deixasse esperar, por não se achar alli no momento o criado que devia servi-lo. O essencial consiste em que tudo se faça regularmente, e que a precipitação de um não transtorne a pontualidade dos outros.

É sobretudo durante o serviço de um jantar de ceremonia *que recommendaremos ao criado, que dirige os* outros, a maior attenção a tudo, sem prestar ouvidos á conversação: isto mesmo deve elle recommendar aos seus camaradas.

Nas grandes casas todas as iguarias são trinchadas por um dispenseiro ou criado principal, que toma os pratos da mesa para trinchar sobre os aparadores, e mandar servir d'alli os convidados.

Temos detalhado tão completamente os differentes serviços dos jantares anteriores, que poucas explicações nos resta para dar. Alguns convidados, ou maior quantidade de iguarias, não tornão mais difficil o serviço, havendo sob estudo sufficientes ajudantes para servir uma reunião numerosa. O criado encarregado de tudo vigiar

é o unico que deve desenvolver a maior actividade, por isso que é sobre elle que pesa toda a responsabilidade: mas, havendo perspicacia e sangue frio, nada terá que receiar.

PRIMEIRO SERVIÇO.

1.° Preparai sobre o aparador os vinhos generosos e de mesa.

2.° Tende sempre de reserva guardanapos, cópos, garrafas com agua, etc.

3.° Depois da sôpa serví a cada pessoa o vinho da Madeira.

4.° Mudai os talheres ás pessoas que tiverem comido peixe.

SEGUNDO SERVIÇO.

1.° Mudai os talheres individuaes, e bem assim os que servirão para trinchar. Á medida que os tomardes com a mão direita, mettei-os no cesto ou taboleiro, que tereis na esquerda.

2.° Se não confiardes na vossa memoria para collocar os pratos, consultai os vossos apontamentos, que trareis comvosco.

3.° Para servir os vinhos generosos, tomai em cada mão uma garrafa de differente qualidade; e apresentando-vos á direita de cada individuo, pronunciai o nome dos vinhos: não enchais os cópos além de tres quartos: o mais como ácima temos explicado.

Do dessert.

Tendo feito quanto temos ácima indicado, offerecei o queijo a cada individuo, e em seguida tomai as frutas e doces. Nesta occasião cumpre ter garrafas com agua, para servir as pessoas que o pedirem. Durante o dessert convém ir acender na sala o fogão: mas voltai com brevidade. Quando estiverem para se levantar da mesa abri a porta da sala, para que nella entrem os convidados, voltando depois para a do jantar afim de vos occupardes do café: segui a este respeito as instrucções que acima vos demos.

Quando todos tiverem sahido da sala do jantar fechai a porta á chave, que guardareis no bolso, se não tiverdes tempo de arrecadar os restos do dessert. Logo que vos fôr possivel, voltai para pôr em ordem tudo quanto par-

ticularmente vos foi confiado: se desprezardes esta precaução, e se outros criados pouco escrupulosos mexerem nos objectos que lhes não competem, tornar-vos-heis responsavel das suas indiscrições.

Sobretudo não ouseis nunca beber o vinho de vossos amos, nem o consintais aos outros criados.

Dos saráos.

O criado preparará as mesas de jogo, os castiçaes, as cartas e os tentos, collocando logo as mesas necessarias para os jogadores.

As luzes devem ser arranjadas de modo que durem toda a noite sem interrupção: cumpre vigia-las de tempos a tempos.

Do chá.

O chá é feito quasi sempre pela dona da casa, ou por outra qualquer senhora da familia: se fôr este o costume da casa onde servirdes, segui sempre as instrucções seguintes:

Antes de tudo informai-vos da hora em que deve tomar-se o chá; arranjai a urna ou bule, collocai sobre uma bandeja grande as chicaras, com os competentes pires e colherinhas, o assucareiro, a leiteira, etc. Conduzi para a sala esta bandeja, que poreis sobre a mesa, e a seu lado os pratos das fatias ou bolos. Retirai-vos depois, conservando-vos em lugar opportuno para ouvir a campanhia, quando vos chamarem; cuidai de ter sempre agua a ferver.

Se fôrdes encarregado de apresentar a chicara a cada individuo, ponde-a sobre uma bandejinha, tendo cautela de não a entornar. Quando virdes que qualquer individuo acabou de tomar o chá, apresentai-lhe a bandejinha para receber a chicara vazia, que ireis pôr sobre a bandeja grande.

Nas reuniões um pouco numerosas é uso mais seguido trazer á sala o chá preparado: neste caso sereis vós o encarregado de o fazer na casa do jantar ou na copa, e para isso deveis seguir as instrucções que a tal respeito vos demos. Quando tudo estiver prompto, collocai sobre uma bandeja grande dez ou doze chicaras, que enchereis de chá, o assucareiro e respectiva tenaz ou concha, a leiteira, etc.: sobre outra bandeja mais pequena ponde os pratos com os bolos ou fatias, e um pequeno bule cheio simplesmente d'agua quente, para as pessoas que quize-

rem tomar o chá menos forte. Pegai então n'uma das bandejas, fazei-as conduzir por um dos vossos companheiros ou ajudantes. Depois de servirdes as primeiras chicaras, ide buscar outras, e assim por diante até que todos estejão servidos.

Quando apresentardes a bandeja com as chicaras, não a eleveis demasiadamente, afim de que as possão receber sem constrangimento ou incommodo. Á medida que virdes as chicaras vazias, fazei-as reconduzir ao lugar onde se preparou o chá, afim de servirem de novo, depois de lavadas, se assim fôr necessario, e se na casa não houver as sufficientes para uma reunião numerosa.

Fazei a menor bulha e estorvo que vos fôr possivel, sobretudo se, no momento em que servirdes o chá, estiverem cantando ou tocando.

Dos capilés, orchatas, etc.

Se fôr costume servir agua com assucar, disponde sobre uma bandeja alguns cópos grandes; mettei-lhes dentro tres ou quatro pedrinhas d'assucar, e o terço d'agua; e em seguida, quando o assucar estiver derretido, deitai-lhe mais agua, de modo que nunca exceda a tres quartos do cópo. Se a reunião fôr grande, é melhor empregar a calda d'assucar.

Para os capilés, orchatas, etc., lançai em cada cópo duas colhéres grandes da respectiva calda, e depois a mesma quantidade d'agua que acabamos de indicar.

Dos bolos ou qualquer outro doce.

Ponde os bolos, ou qualquer doce secco, dentro dos pratos do dessert, que collocareis sobre a bandeja, de modo que o principal delles, ou que contenha melhor qualidade de doce, fique no meio. Apresentai a bandeja a cada individuo sem nada lhe dizer. Reformai os pratos, collocando-os na mesma ordem, até que todos fiquem servidos.

Do chocolate.

Em um saráo que se prolonga até mais tarde costuma-se ás vezes servir chocolate, o que nunca deverá ter lugar sem que hajão decorrido duas horas depois do chá. Em lugar de o ter preparado de antemão, vale mais fazê-lo no mesmo momento em que deve ser servido. Para este fim cumpre rala-lo primeiro e deita-lo na chocolateira, onde o desfareis lançando-lhe pouco a pouco

algumas gottas d'agua : em seguida approximai-o do lume, mexei-o constantemente até ferver, lançando-lhe depois a agua que fôr necessaria, na proporção de seis chicaras bem cheias para meio arratel de chocolate, o que será sufficiente para servir oito pessoas. Disponde as chicaras n'uma bandeja, do mesmo modo que já indicámos a respeito do chá : não vos esqueçais do leite e do assucar, porque ha pessoas que costumão deita-lo no chocolate ; e quando tiverdes distribuido as chicaras, voltai trazendo uma bandejinha com pequenos cópos e uma garrafa d'agua, e á medida que recebendes as chicaras vazias, offerecei um copinho d'agua.

Modo de arrefecer a agua, o vinho, e outros liquidos.

Uma hora antes de jantar, lançai quatro arrateis de neve em bocados dentro de uma celha, juntando-lhe tambem quatro punhados de sal : isto será bastante para refrescar duas garrafas de vinho e duas d'agua, e ainda depois mais outras duas garrafas d'agua. É necessario collocar a celha n'um lugar fresco, e cobri-la com um panno grosso.

Maneira de gelar o vinho de Champanha.

Para tres garrafas de vinho de Champanha, quebrai em pequenos bocados dez arrateis de neve; misturai-lhe quatro arrateis de sal ordinario ; deitai uma camada deste gelo no fundo de uma celha, pondo-lhe por cima as tres garrafas em pé, sem que se toquem : deitai depois dentro da celha o resto da neve, que ireis calcando, para que não fique vazio algum, devendo ficar as garrafas cobertas até a altura do gargalo ; cobri depois com um panno grosso para interceptar o ar, e levai a celha para a adega. Estes preparativos devem ser feitos duas horas, ao menos, antes de jantar. Alguns momentos antes de servir o Champanha, esfregai o gargalo das garrafas com as mãos, para dispôr o vinho a tornar-se espumante.

Todas as receitas publicadas em diversos livros para refrescar as bebidas, sem gelo ou neve, não são aproveitaveis ; e de mais occasionão de cada vez uma despeza assaz consideravel. Taes são as de sal ammoniaco, nitro, e acido muriatico. Para que o resultado destas receitas seja bom, seria conveniente haver um apparelho proprio, sem o qual nada se poderia conseguir. Aconselhamos sem hesitar, a acquisição de uma sorveteira familiar, cha-

mada *congelador*; nós mesmos operámos com este apparelho, do qual dentro em dez minutos tirámos o melhor resultado.

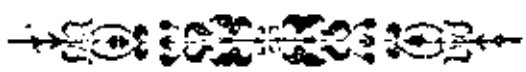
Receita para fazer agua de Seltz.

N'uma garrafa, como as do vinho da Madeira, deitai-lhe meia colherinha de bicarbonato de soda, e igual porção de acido tartarico: enchei-a d'agua até á boca do gargalo; tapai-a, e ligai-lhe a rôlha: ponde a garrafa em lugar fresco, sendo sufficiente fazer esta preparação uma hora antes de a beber. As garrafas de *siphão* são preferiveis. Procurai comprar os ingredientes da melhor qualidade.

Receita para fazer cerveja de gengibre.

Esta bebida, muito usada em Inglaterra, merece ser mais conhecida entre nós: é mui refrigerante, tonica e agradavel no verão.

Gengibre em pó, uma onça.—Cremor tartaro, meia onça.—Assucar branco, dous arrateis.—Um limão cortado em rodas.—Lançai todos estes ingredientes em cinco libras d'agua; e depois de bem vascolejados, ponde tudo sobre o lume, durante meia hora, sem o deixar ferver: resfriai-o depois; e quando estiver quasi frio, deitai-lhe dentro uma colhér de espuma de cerveja. Deixai fermentar por espaço de doze horas, coai depois por um panno fino, e guardai em garrafas, bem tapadas e enleadas. Deitai as garrafas por doze horas, levantai-as depois, e, passados dous dias, regalai-vos com a vossa cerveja de gengibre.



BANQUETES

ORDINARIOS E EXTRAORDINARIOS

PARA QUALQUER TEMPO DO ANNO.

BANQUETE ORDINARIO.

1. Quatro pratos de Sôpa á Italiana com presunto e paio.
2. Quatro pratos de Perdigôtos assados guarnecidos com torresmos de presunto.
3. Quatro pratos de Frangos dourados, guarnecidos com picatostes de descahidas.
4. Quatro pratos de Patos assados com salsa real.
5. Quatro pratos de Paios de Vitela recheiados de conserva de maçã de vacca.
6. Quatro pratos de Cabritos de marquim, guarnecidos com miolos e torrijas.
7. Quatro pratos de Empadas Inglezas, de todas as carnes.
8. Quatro pratos de Pombos Turcos guarnecidos.

MERENDA ORDINARIA.

1. Quatro pratos de Sôpa á Italiana com paio, lombo, e ubre de vacca.
2. Quatro pratos de Perdizes lardeadas, guarnecidas com linguiça.
3. Quatro pratos de Leitões, guarnecidos com miolos albardados.
4. Quatro pratos de Perús com salsa real.
5. Quatro pratos de peito de Vitela, recheiados com peitos e mãos de Vacca.
6. Quatro pratos de Coelhos de marquim, guarnecidos com achar.
7. Quatro pratos de Pombos Turcos, guarnecidos com cardo e amendoas.
8. Quatro pratos de Patos de folhado de Lombo de porco em espeto.
9. Quatro pratos de Frangos de Fernão de Souza, guarnecidos com linguas de Carneiro e tutanos.

10. Quatro pratos de Frangos de fidéos, guarnecidos com torresmos e tortijas.
11. Quatro pratos de Capões de sôpa de leite, guarnecidos com almojavenas.
12. Quatro pratos de Empadas Inglezas de Carneiro, linguas, pombos e presunto.
13. Quatro pratos de Gallinhas de Alfilete, guarnecidas com ovos reaes e graxe.
14. Quatro pratos de Pastelões de todas as carnes e lombo de vacca, de vitela, de porco e presunto.
15. Quatro pratos de Aldens bravas, guarnecidas com cebolas recheiadas.
16. Quatro pratos de Pombos ou frangos á Franceza.
17. Quatro pratos de Empadas de Vitela salchichadas de massa tenra lavrada.
18. Quatro pratos de Torta de Nata.
19. Quatro pratos de Olhas Podridas.

MERENDA EXTRAORDINARIA.

N. B. Fazendo-se esta merenda por cobertas, será a primeira nos principios da Sôpa.

Segunda coberta.

1° prato. Frangos de caldo de Vacca sobre sôpa com paio.
2. Perdizes com presunto.
3. Frangas de conserva, guarnecidas com Maçãs fritas.
4. Perús de Salsa real.
5. Pombos dourados, guarnecidos com miólos de Carneiro.
6. Patos á Franceza guarnecidos com Marmelos e Romãs.
7. Mãos de Vitela de geléa.
8. Lombos de Casis.
9. Pasteis de Folhado francez.
10. Manjar real.

Pratinhos.

1. Dous pratinhos de Descaídas.
2. Dous pratinhos com Salpicões.

Terceira coberta.

1° prato. Leitões assados guarnecidos com salchichas.
2. Peito de Vitela de conserva recheiado com peito de vacca, guarnecido com passarinhos e tutanos.
3. Coelhos de calda picados.
4. Gallinhas de Fernão de Souza, guarnecidas com pasteis de gallinha sem massa.

5. Pombos Turcos, guarnecidos com natas e amendoas.
6. Frangos de Adobe, guarnecidos com linguas de Carneiro fritas.
7. Trouxas de Carneiro.
8. Adens de Marquim com fidéos.
9. Empadas Inglezas de todas as carnes.

Pratinhos.

1. Dous pratinhos de Cabeça de Vitela em Achar.
2. Dous pratinhos de Pasteis de Manjar real descobertos.

Quarta coberta.

1° prato. Rôlas assadas, guarnecidas com Lombo de Vitela.
2. Perús salchichados.
3. Gallinhas de Alfiletes.
4. Lombos estufados, guarnecidos com Perrexil.
5. Perdizes de peito picado.
6. Empadas de Vitela.
7. Gallinhas em pé.
8. Torta de Fruta e ovos.
9. Fruta de Siringa.
10. Olha de todas as carnes.

Pratinhos.

1° Dous pratinhos de Fruta de Manjar branco.

BANQUETE Á FRANCEZA EXTRAORDINARIO.

1 prato. Iguaria primeira. Cinco pratos de Olha franceza.
1 prato. Iguaria segunda. Gallinhas recheiadas de Alfilete.
1 prato. Iguaria terceira. Frangos recheiados com Alface.
1 prato. Iguaria quarta. Pombos ensopados sobre sôpa do Siringa.
1 prato. Iguaria quinta. Coelhos estufados com alcaparras.
1 prato. Iguaria sexta. Coelhos armados com sôpa de queixo.
1 prato. Iguaria setima. De alcachofras.
1 prato. Iguaria oitava. Creadilhas.
1 prato. Iguaria nona. Talhadas de Presunto.
1 prato. Iguaria decima. Alcaparras.
1 prato. Iguaria undecima. De cabrito.

Segunda iguaria.

5 pratos de Visca.
1 prato de Gallinha de Alfilete.
1 prato de Perdizes lardeadas com torresmos e salsa.
1 prato de Lombos de Vacca recheiados.

1 prato de Linguas Mouriscas.
1 prato de Capões sobre sôpa de Natas.
1 prato de Adem estufada.
1 prato de Creadilhas com miólos.
1 prato de Alfilete recheiado.

Terceira iguaria.

5 pratos grandes de Perús sem osso com salchichas pardas.
1 prato de Perú armado.
1 prato de Cabeças de Cabrito recheiadas.
1 prato de Cabeça de Vitela.
1 prato de Gallinhas de Fernão de Souza.
1 prato de Caravonada de Vitela.
1 prato de Frangos fritos com presunto.
1 prato de Espargos.
1 prato de Fruta de Cerôa.
1 prato de Saisa de Alcaparras, Azeitonas e Queijo.
1 prato de Alface e Azedas.

Quarta iguaria.

5 pratos de Gallinha em pé.
1 prato de Perú estufado.
1 prato de Frangos assados com sôpa de Alface.
1 prato de Coelho de João Pires.
1 prato de Cabeça de Vitela.
1 prato de Presunto lampreado.
1 prato de Mãos de Carneiro com alfilete.
1 prato de Alcaparras com Perrexil e rins de Vitela.
1 prato de Gigote de Perdiz com cardo.
1 prato de Coelhos em gigotes.
1 prato de Almondegas assadas de Vitela com cardo.

Quinta iguaria.

5 pratos de Frangos e Presunto á Franceza.
1 prato de Linguas assadas com sua peverada.
1 prato de Capões á Tudesca.
1 prato de Cabrito de Carril.
1 prato de Talhadas de Vitela á Romana.
1 prato de Tutanos de Vacca.
1 prato de Gallinhas com Azedas.
1 prato de Alcaparras e Perrexil.
1 prato de Presunto, paio e chouriços com salsa.
1 prato de Oveiros de Gallinhas.
1 prato de Creadilhas fritas com Presunto e Alcaparras.

Sexta iguaria.

5 pratos de Pombos Turcos.
1 prato de Fruta de Tutanos.
1 prato de Constrada de Fressura de Cabrito.
1 prato de Arteletes de Vitela.
1 prato de Gallinhas Mouriscas.
1 prato de Frangos á Portugueza.
1 prato de Ubre de Vacca.
1 prato de Salchichão com ervilhas.
1 prato de Cabeças de Cabrito com alfaces e cardo.
1 prato de Alcaparras, Azeitonas e Perrexil.
1 prato de Cardo com ervilhas.

Setima iguaria.

5 pratos de Pasteis de Peito de Vacca.
1 prato de Bolinhos.
1 prato de Cardo de Folhado Francez.
1 prato de Pombos á Franceza, guarnecidos com folhado francez.
1 prato de Pastelinhos de Gallinha.
1 prato de Pasteis de Tutanos.
1 prato de Frangos feito albardados.
1 prato de Capella de Vitela.
1 prato de Carneiro á Franceza.
1 prato de Caravonadas de Gallinhas.
1 prato de Presunto e Chouriços.

Oitava iguaria.

1 prato de Empadas inglezas.
1 prato de Pastelinhos de Santa Clara.
1 prato de Corôa Real de Folhado francez.
1 prato de Pastelinhos de Tutanos.
1 prato de Mãos de Cabrito.
1 prato de Frangas assadas com sua salsa.
1 prato de Frangos com hervas.
1 prato de Pastelão de Pombo e Cardo.
1 prato de Alfaces e outras hervas.
1 prato de Adens assadas com sal e amendoas.

Nona iguaria.

5 pratos de Manjar Branco passado e coberto.
1 prato de Pastelão de Sirigaia.
1 prato de Bolinhos de Queijo fresco.
1 prato de uma Torta de Nata.
1 prato de Picatostes de Manjar Branco.

1 prato de Pasteis de Requeijão folhados.
1 prato de Fruta de Manjar Branco.
1 prato de Pêras doces e Cerejas.

Decima iguaria.

2 pratos de Supplicaciones.
1 prato de Amendoas de Carapinha.
1 prato de Melindres.
1 prato de Biscoutos Banhados.
1 prato de Biscoutos de la Reina para chocolate.

FORMA DE UM BANQUETE

COM QUE SE PODE SERVIR A UMA

ALTA PERSONAGEM

PRIMEIRA CÊA.

Primeira coberta de principios de sôpa.

1 Triumpho posto no meio da mesa com varias figuras de Espinhado e 4 remates nos quatro cantos da mesa.
4 pratos de manteiga levantada e lavrada.
4 pratos de Salada com varios Achares.
4 pratos de Presunto e Paios guarnecidos.
4 pratos de Melões com Melancias.
4 pratos de Laranjas da China, guarnecidos com Melões doces.
4 pratinhos de Alcaparras e Perrexil.

Segunda coberta.

1ª Iguaria. Quatro pratos grandes de sôpa á Franceza de Adens, guarnecidas com Pombos e Linguas de Porco.
2ª Iguaria. Quatro pratos de Gallinhas recheiadas e Sôpa, guarnecidas com olhos de chicoria recheiados e Chuletas de Vitela.
3ª Iguaria. Quatro pratos de Potagem de Coelhos, guarnecidos com Achar e Carruxas de Alcaparras.
4ª Iguaria. Quatro pratos de Lombo de Vacca de Fricassé á Romana, guarnecidos com Mão de Porco, emburraçadas de Caravonada.
5ª Iguaria. Quatro pratos de Potagem de Vitela de Desina guarnecida com Tordos.

8 Pratinhos varios.—2 Pratinhos de Fricassé de Frangãos com Descaídas.—2 Pratinhos de Pombos recheiados, guarnecidos com miólos.—2 Pratinhos de Almondegas de Gallinha, guarnecidos.—2 Pratinhos de Alfaces recheiadas.

Terceira coberta.

1ª Iguaria. Quatro pratos grandes de Pollegares de Vitela assados com Perdizes lardeadas e Descaídas guarnecidas sobre Sôpa tostada.

2ª Iguaria. Quatro pratos de Gallinhas assadas recheiadas, guarnecidas com Chuletas de Vitela e mal-assadas de Descaídas.

3ª Iguaria. Quatro pratos de Perdizes assadas castelhanas, guarnecidas com Linguiça sobre sôpa dourada.

4ª Iguaria. Quatro pratos de Lombo de Vacca recheiado com Lombo de Porco, guarnecidos com Salchichas.

5ª Iguaria. Quatro pratos de Lebres assadas, guarnecidas com Láparos assados com pelle.

8 Pratinhos.—2 pratinhos de Pombo Mourisco com Lingua de Carneiro.—2 Pratinhos de Frangãos de Conserva com Maças fritas.—2 pratinhos de Perdizes de Môlho de Miguel Dias com Alcaparras.—2 Pratinhos de Mãos de Vitela e Môlho de Judêo com Nabos recheiados.

Quarta coberta.

1ª Iguaria. Quatro pratos grandes de Empadas de Vitela com Perdizes e Mãos de Porco sem osso.

2ª Iguaria. Quatro pratos de Empadas de Folhado de Perdizes sem osso e Pombos.

3ª Iguaria. Quatro pratos de Tortas de Frangão com Tutanos e Almondegas de Perú.

4ª Iguaria. Quatro pratos de Pastelões de Carneiro, Linguas, Lombos, Palos e Presunto.

5ª Iguaria. Quatro pratos de Empadas de Gallinha Cartuxa.

8 Pratinhos.—2 Pratinhos de Pasteis folhados de Gallinhas.—2 Pratinhos de Empadinhas de Passarinhos.—2 Pratinhos de Pasteis saboianos de Peito de Perú.—2 Pratinhos de tortinhas inglezas.

Quinta coberta.

1ª Iguaria. Quatro pratos de Triumphos de Doce de Freiras.

2ª Iguaria. Quatro pratos de Almogavenas de Ovo e Cidrão.

3ª Iguaria. Quatro pratos de Capellas Imperiaes das Freiras.
4ª Iguaria. Quatro pratos de Lombos.
5ª Iguaria. Quatro pratos de Doces seccos.
8 Pratinhos. — 2 De Fruta de Siringa. — 2 De Marmelos. — 2 De Queijadinhas de Manjar Real. — 2 De Queijadinhas de Ovo

Sexta coberta de frutas.

3 pratos de Peras de Bom-Christão.
3 pratos de Peras Virgolosas.
3 pratos de Peras Vergamotas.
3 pratos de Verdeaes.
3 pratos de Camoezas.
3 pratos de Uvas.
3 pratos de Melancias.
8 pratinhos de Queijo.
4 Salvas de Passarinhos. — Chocolate.

PARA OS GENTISHOMENS QUE ACOMPANHAR

2 pratos de Manteiga.
2 pratos de Salada.
2 pratos de Presunto.
2 pratos de Laranja da China.
2 pratos de Limões doces.

DA COZINHA.

4 pratos de varias Potagens.
4 pratos de Guisados.
4 pratos de Assados.
4 pratos de Massa.
4 pratos de Doces quentes.
4 pratos de Doces seccos.
10 pratos de Fruta.

Aos pagens se servem da mesma fórma.

AOS HOMENS DE P.

6 pratos de Principios.
6 pratos de Potagens.
6 pratos de Assados.
6 pratos de Massas.
6 pratos de Doces.
6 pratos de Frutas.

Nesta mesma fórma poderão continuar os mais comeres com que na Europa costuma a Policia Real hospedar os seus Embaixadores, com seis comeres, tres ceas e tres

jantares, principiando sempre pela cêa e acabando por jantar, com que os demais comeres se regularão pelo mesmo modo, assim na qualidade dos pratos como tambem na quantidade das cobertas, e com tal ordem entre si, que na coberta onde fôrem assados não hão de entrar guisados; da mesma sorte *vice versa*; com que a que constar de Massa não admittirá qualquer outro genero de temperos que não pertenção ao das massas; porém as carnes, aves ou outro qualquer genero se podem variar em cada um dos comeres, como tambem os mesmos guisados, assados ou massas, com advertencia assim repartidos, porque desta sorte brilhão mais as mesas e ficão servidos com mais caprichos os hospedados.

FIM DO COZINHEIRO IMPERIAL.

DICCIONARIO EXPLICATIVO

DE VARIAS PALAVRAS

EMPREGADAS NO COZINHEIRO IMPERIAL.

(O indice das materias servirá para ir achar nas especialidades, e ás paginas por elle designadas, explicações a respeito de manjares, pratos e receitas assignaladas no decurso da mesma obra. Portanto, escusado é repetir estas explicações no presente Diccionario, que se limita ao supprimento das que faltão; ao elucidamento das que não vêm completas, e mórmente á interpretação de varias palavras technicas de cozinha.)

A.

Abafar (em toucinho).—Isto é, pôr ao fogo em uma rassarola ou panella, juntamente com toucinho, até este ficar derretido.

Abborar.—Engrossar no fogo um caldo ou môlho.

Açafrão.—Planta de que se usa para dar aos manjares uma côr amarella.

Achar.—Conserva ou salmoura de sal e vinagre, para preservar carne, peixe e legumes; *de achar*, isto é, que esteve em conserva ou salmoura.

Adelgaçar, Adelgar.—Fazer um caldo ou môlho menos espesso, ajuntando-lhe mais liquido.

Ade ou **Adem.**—Inclue todos os passaros d'agua bravos, e bons de se comer, quaes patos, marrecas, etc.

Adobe, Adobo, Adubo.—Tempêro. *Adobe* diz-se de uma carne fria que foi estufada. *Adobos pretos:* cravo, pimenta, echalotas. *Adubos mais usados*, vide pag. 229.

Adragante.—Gomma que vem de uma planta da Africa.

Afogar.—Vide *Abafar.*

Agua de Flôr.—Significa sempre agua de flôr de laranjeira.

Aguapé ou **Agoapé.**—Vinho mui aguado. Vinho aguado que se tira do pé ou resto da uva já espremida.

Aguar ou **Agoar.**—Ajuntar agua.

Agraço.—Sumo de uva verde. *Môlho agraço*, feito com elle; póde supprir-se com sumo de limão azedo.

Agro-doce.—Assucar e limão, ou gordura e vinagre, no tempero ou môlho.

Aguinonia.—Planta medicinal.

Aipo.—Hortaliça que serve para tempêros, e come-se em salada.

Alambre.—Vide *Ponto.*

Albardar.—Cobrir um pedaço da carne, ou uma ave, com pranchas de toucinho ou com ovos partidos.

Alcaparras.—Botões da flôr de um arbusto espinhoso, usados na cozinha, depois de postos em conserva de vinagre.

Alcatra.—Parte trazeira da perna da vacca; diz-se tambem a respeito da mesma parte, fallando de caça grande.

Alcatruz.—Vaso de barro de pequeno tamanho.

Alcachofra.—Fruta de uma especie de cardo; compõe-se de um *talo* ou *fundo*, de *folhas* grossas e pontudas, nelle pegadas, e do *feno* ou *talo de dentro.* Come-se unicamente o fundo e a parte pegada á extremidade inferior das folhas.

Alcirões.—Diz-se das azas das aves, depois de cozidas.

Alho-porro.—Especie de alho grande, cuja folha usa-se na sôpa.

Alicante.—Vide *Passas.*

Almiscar.—Perfume animal usado em cozinha, sómente *para doce.*

Almojavenas.—Torta de queijo ou de requeijão.

Almondegas.—Carne picada feita em bôlos.

Alperche.—Especie de pecego.

Ambar.—Perfume, producto do mar; usa-se como o almiscar.

Amejoas.—Marisco, especie de Mexilhões.

Ameixas.—Fruta de caroço; secca, usa-se muito para sobremesa, e em medicina como laxativo, sendo cozida.

Amoras.—Fruta da arvore amoreira, de cuja folha se sustenta o bicho de seda; as frutas são encarnadas e azedas.

Apojadouro.—Parte inferior da perna da vacca.

Apolvilhar.—Isto é, deitar sobre um manjar substancias em pó, como farinha de trigo, assucar ou canella, em pó.

Arratel.—É a libra portugueza, igual á libra brasileira no peso.

Arreigada.—Raiz da lingua nos animaes.

Arribação.—Chamão-se peixes e aves de arribação os que em certas estações do anno se mudão de um para outro clima.

Artemija.—Herva medicinal.

Artelete.—Guisado composto de pernas de aves.

Assem ou **Aloiá.**—É o bocado em que está pegado o lombo, fallando em carne de acougue.

Assucar.—Entende-se sempre assucar branco em pó e refinado; quando deve ser em pedra ou de caixa, avisa-se.

Atravez.—Cortar a carne atravessado.

Azevia.—Peixe, especie de linguado.

Azul.—Cozer ao azul.

B

Bafo.—Vapor de qualquer cozido.

Bago.—*Bago de agraço*, grão de uva verde.

Banca (de picar).—Mesa ou pranchão de madeira dura.

Baunilha ou **Baunilha.**—Perfume, fructo de um cipó, usado para chocolate e doces.

Banho-Maria.—Aquentar no banho-maria, é aquentar n'uma vasilha posta dentro de outra maior e cheia de agua, a qual se aquece no fogo.

Barco de Cobre.—Vasilha comprida e estreita de cozinhar peixe.

Barrar (de manteiga).—Isto é, untar uma vasilha por dentro com manteiga.

Barriga de porco.—Tripas do animal.

Beldroega.—Hortaliça que se come cozida; tambem é medicinal.

Bergamota.—Vide *Vergamota.*

Betenica.—Herva medicinal.

Beterraba.—Raiz semelhante ao nabo, que se come cozida, e crúa em salada. Na Europa faz-se assucar com o sumo della.

Bico.—Caça.

Biscoutar.—Metter no forno até a parte de cima ter a consistencia da dos biscoutos.

Bolotas.—Fruta do carvalho; na Europa serve de alimento ás manadas de porcos, nas florestas.

Borralho (de carvão).—Brasa fina apagada.

Borragem.—Planta medicinal.

Branco.—Môlho feito com gemmas de ovo, manteiga e farinha de trigo. *Cozer em um branco.*

Bresa.—Chama-se assim uma comida que foi cozida lentamente em brasas.

Bribigões.—Marisco de concha.

Bringelas.—Fructo ovado e amargoso, rôxo ou amarello; usa-se em cozinha, mórmente recheiado.

Brioche.—Massa feita em bôlos, sem assucar.

Brocas de Canna.—Espetos de páo.

Buchada.—O figado, bofes, coração de porco, carneiro, cabrito, etc.

Burguinhona.—Á moda de Burgonha, provincia da França.

C

Cabello.—Vide *Ponto.*

Cabo de Carneiro.—Osso da pá de carneiro.

Cabrito de leite.—Que foi criado no ubre da cabra.

Camoezas e Camoezes.—Certa qualidade de maçãs e pêras.

Canada.—Medida portugueza de quatro quartilhos, assim como a medida brasileira.

Canna.—Páo atravessado na cozinha para pendurar e enxugar varios preparos.

Capella.—Reunião de cheiros e temperos, quer inteiros em mólho ou ramalhete, quer picados e arranjados com symetria, conforme o exigir o prato.

Caracóes.—Animalejo de concha, commum nas hortas

Caravonada.—Assado nas grelhas.

Cardo.—Planta espinhosa, de cujas especies duas se comem; a alcachofra é uma dellas.

Cargueja ou **Carqueja.**—Arbusto pequeno, cuja folha se assemelha á do carvalho; matta rasteira mui combustivel, que serve para acender fogo e aquecer o forno; tambem é medicinal.

Carolo.—Espiga de milho esbulhada dos grãos.

Carretilha.—Instrumento em fórma de roda, com que se recorta a massa.

Cebolinhas.—Especie de cebolas miudas e delicadas.

Cearada.—Decoada.

Centarréa.—Herva medicinal e mui amargosa.

Centêo ou **Centeio.**—Grão farinaceo de que se faz pão inferior ao do trigo.

Cereja.—Fruta de caroço, pequena e redonda; ha de varias especies.

Cernear.—Miólo de nozes verdes.

Chamuscar.—Expôr ao fogo uma ave ou caça sómente até queimar a penugem.

Chapelar.—Ralar a côdea do pão. Vide *Rala*.

Cheiros.—Isto é, salsa, folhas de cebolas, louro, cerefolio, etc.

Ciba ou **Siba.**—Peixe cujo sangue é preto.

Chincho de pão.—Mólde para queijo, que acompanha no prato certos queijos mui molles.

Ciricaia ou **Sirigaia.**—*De Sirigaia*, isto é, cozido com ovos, assucar, e ás vezes com farinha de trigo.

Cizelar.—*Cizelar massa*, é formar nella desenhos e relevos.

Clarificar.—*Manteiga clarificada* é a que foi ao fogo, e que depois de derretida fica limpa e pura.

Coalho de cabrito.—Pelle interior do estomago do cabrito, que serve de fazer coalhar o leite.

Côdea do pão.—A crosta ou tostado.

Codorniz.—Ave de arribação e comida delicada.

Cogumelo.—Excrescencia esponjosa, que vem no esterco e nas flôres; ha varias especies, sendo uma dellas mui saborosa ao paladar e sã: outras, porém, são venenosas.

Cominho.—Hortaliça commum usada na cozinha.

Compiégna.—Cidade de França, afamada por seus doces.

Condimento.—Temperos, adubos.
Cerça.—Femea do veado.
Cordeiro de leite.—Vide *Cabrito de leite.*
Corintho.—Vide *Passas.*
Couve-Flôr.—Especie de repolho, cuja flôr voluminosa é comer delicado.
Covilhete.—Pratinho fundo de barro de conservar doces.
Covo.—*Prato covo*, prato fundo.
Cravejada.—*Cebola cravejada*, isto é, em que se fincárão cravos.
Crema ou **Creme.**—Além de significar nata do leite, entende-se ás vezes de um pôlme pegado.
Croquantes ou **Crocantes.**—Palavra franceza, que quer dizer manjar torradinho, que estala nos dentes.
Crosta de pão.—Vide *Côdea.*
Cutela.—Facão de cozinha.

D

Damasco.—Fruta de caroço parecida com o pêcego.
Debuxos.—Ornamentos fingindo desenhos.
Delir.—Dissolver, desfazer.
Desengordurar caldo.—Tirar-lhe a gordura por via de peneiro, estamenha ou escumadeira.
Desprender caldo ou **môlho.**—Quando está grudado ao fundo da panella ou cassarola o caldo ou môlho, *desprende-se* ajuntando-lhe maior quantidade e mexendo-o.
Desovar.—Diz-se da femea do peixe quando chegou a época de ella pôr ovas.
Desossar.—Tirar em crú os ossos da carne ou espinhas do peixe.
Dobrada.—Tripas.
Doceira.—Vasilha de fazer ou conservar doce.
Dourada ou **Doirado, Dourada** ou **Dourado.**—Peixe delicado e estimado.
Doirar ou **Dourar.**—Dourar a carne ou doce é dar-lhes uma côr de ouro, quer com o verniz, quer com assucar derretido.

E

Echalotas.—Especie de alho.
Embeber.—Ensopar.
Emborcado, Empernado.—Diz-se de uma ave com as pernas mettidas para dentro.
Empola.—Fervura.
Empolar.—Diz-se da massa que tem fermento no acto de crescer.
Empleita de pão.—Vide *Cincho.* Diz-se melhor *empreita.*
Enfarinhar.—Cobrir com farinha de trigo.

Engorlado, ou **Engrolado**.—Meio cozido.

Entesar.—Escaldar, vide *Afogar*. *Entesar legumes*.

Entremeiado.—Toucinho entremeiado é aquelle em que ha gordo e magro.

Entremeio.—*Pratos de entremeio* são os que acompanhão os pratos principaes na mesa.

Enxovas ou **Enchovas**.—Peixe miudo, especie de sardinha, mais delicado.

Equenefas, ou **Equenefes**.—Bôlos de carne picada, com varios tempêros.

Escalado.—Aberto, fendido com a faca.

Escalfado.—*Ovos escalfados*, isto é, passados por agua quente até ficarem duros.

Escanhoar.—Depennar e alimpar aves.

Escarramões.—Guisado de carneiro picado, com cebola e toucinho.

Escolopendra.—Herva medicinal.

Escudela.—Vasilha pequena com duas azas.

Espadana.—Vide *Ponto*.

Espalmado.—Feito chato.

Especies.—Pimenta da India, canella, cravo, açafrão, noz moscada. *Especies inteiras*, isto é, em pedaços; *especies finas*, isto é, moidas ou raladas.

Espichos.—Páozinhos que servem de segurar a carne escalada.

Espinafres.—Hortaliça cujas folhas cozidas são gostosas.

Estamenha.—Peneira cujo fundo é um tecido delgado de lã.

Estofado, ou **Estufado**.—Cozido a fogo lento em vaso tapado.

Estragão.—Planta que se come em salada, e que mettida no vinagre dá-lhe cheiro e gosto agradavel.

Estripar.—Diz-se das aves, caça e frutas, sendo para as primeiras tirar as tripas, e para as frutas tirar o miolo e as pevides.

F

Faceiras.—Carne das faces da vacca, vitela ou porco.

Farinha.—Deve sempre entender-se farinha de trigo.

Ferro de Filhós.—Molde de ferro, que serve para esta massa.

Fiambre.—Diz-se de qualquer carne sem osso, cozida e que se come fria.

Fidéos de massa.—Aletria ou massa da Italia em fio. Tambem significa bolinhos de massa.

Fio abaixo.—Vide *Ponto*.

Flôr.—Vide *Agua de flôr*.

Forçura ou **Fressura**.—Vide *Buchada*.

Fumeiro.—Vão da chaminé onde se pendura carne para ir seccando ao fumo.

Funcho.—Herva medicinal.
Fundo de alcachofra.—Vide *Alcachofra.*

G

Galeirão.—Passaró d'agua, bom para comer; serve para dias de magro.
Gallinhola.—Ave de arribação, e comida delicada.
Gamo.—Especie de veado.
Geléa de frutas.—Vide *Geléa de maçãs.*
Giaça branca.—Vide *Biscoutos de farinha de arraz. giaça para carne.*
Giaçar.—Untar com giaça.
Ginebra.—Planta cuja fruta restillada com espirito dá o licôr do mesmo nome. *Grãos de Genebra* são a mesma fruta, que tambem se usa na cozinha.
Gingibra ou **Gengibre.**—Planta cuja raiz aromatica serve de tempêro.
Ginjas.—Especie de cerejas. Vide *Cereja.*
Godilhães.—Substancia coalhada em bolinhos.
Golpe de vinho, ou **de vinagre.**—Porção pequena, que se deita na comida para tempera-la.
Gral.—Vasilha de moêr; pilão.
Grangêa.—Confeitinhos mui miudos, brancos, ou de côr.
Grãos.—*Grãos de bico,* legume.
Gratem ou **Gratin.**—Môlho viscoso e adherente.
Gruyère.—Vide *Queijo.*
Guarnições.—O que acompanha um prato; v. g. os legumes cozidos na sôpa, como repolho, cenouras, guarnecem a vacca cozida.

H

Herva cidreira.—Planta aromatica.
Hervas finas.—Salsa, cerefolio, cebolinhas, echalotas tudo picado muito miudo, e posto juntamente.

J

Jaléa.—Vide *Geléa.*
Jocira.—Vide *Peneira.*
Jocirar.—Peneirar.

L

Lagão.—Presunto.
Lagostas e **lagostins.**—Especie de camarão de agua doce.
Lampreado.—Isto é, feito brilhante, giaçado.
Laparo.—Coelho novo.
Lardear.—Atravessar carne com tiras de toucinho por meio de agulhas competentes.

Lardos.—Tiras de toucinho.

Lentilhas.—Legume miudo, redondo e chato, cujo gosto se assemelha ao de feijão miudo.

Ligar.—Liga-se um molho com gemma de ovo.

Limar (peixe).—É raspar a pelle com faca.

Losna.—Planta aromatica, medicinal.

Lume.—Fogo, quer de carvão, quer de lenha.

M

Maçãs de Anafega ou Nafega.—Fruta de caroço de uma arvore; a nafega é mais pequena do que a maçã, de côr parda, de pôlpa mucilaginosa, grossa e azeda, e conserva-se por mezes sobre palha.

Macir.—Flôr da noz moscada.

Mal-assada.—Fritada de ovos.

Málaga.—Vide *Passas.*

Manga.—Sacco de coar.

Mangericão.—Planta aromatica, tempêro.

Mangerona.—Herva aromatica.

Marinar.—Temperar carne em crú com adubos, e ás vezes azeite doce, e deixa-la ficar assim por 3 ou 4 horas.

Marmelada.—Diz-se por extensão de qualquer doce de frutas desfeitas em assucar.

Massapão.—Biscouto doce.

Massaroca.—Espiga do milho.

Mercurial.—Herva medicinal.

Merendeiro.—*Pão merendeiro.* pão pequeno para merenda.

Merluz ou **Merluza.**—É o peixe bacalhão, quando vivo ou fresco.

Mexilhões.—Marisco de agua salgada, que se come cozido, ficando então a casca azulada e a carne amarella; é indigesto.

Milicia ou **Melicia.**—Doce composto de mel ou assucar, amendoas pisadas, canella e cravo.

Molejas.—Fallando de carneiro ou de vitela, significa os grãos.

Molho de varas.—Isto é, varas atadas. V. *Varas* e *Varinhas.*

Montagne.—*Presunto de Montagne*, isto é, de porco-montez ou porco do matto.

Montez.—Vide *Montagne.*

Morilhas.—Especie de cogumelos esponjosos, cujo gosto approxima-se ao das túbaras.

Mortificado.—Diz-se da caça que se deixa por algum tempo em crú para adquirir mais aroma.

Mosto.—Vinho novo de tudo

N

Narceja.—Ave do brejo, de bico comprido, e optima de comer.

Nevada.—Diz-se *ovos batidos de nevada*, isto é, claras de ovos batidas até ficarem em espuma muito alva.

Noz da carne de açougue.—Parte da pá.

O

Olha.—Caldo gordo, ou gordura do caldo de carne cozida ao lume com adubos.

Olhos (de alface, chicoria, etc.)—Vide *Talos*.

Orelheira de porco.—Orelha de porco guisada.

Ossada de aves.—Os ossos do tronco, afóra os das pernas e azas.

Ovas.—Ovas de peixe encerradas n'uma pellica ou sacco.

Oveira ou **Ovario de gallinhas.** — A parte da ave que encerra os ovos.

Oviahos.—Ovos miudos que se achão no oveiro.

P

Pã.—Quarto trazeiro, ou propriamente dito, a côxa dos animaes, cuja carne se come, como carneiro, vitela, etc.

Pá quente.—Isto é, a pá pequena de ferro, de que se usa para o fogão, aquentada nas brasas; serve para giaçar.

Pãesinhos.—Bôlos achatados, em fórma de pães pequenos, e feitos com picado.

Panacio.—Hortaliça, raiz que vai na sôpa; póde supprir-se com o *cará* ou *aipim*

Papadas.—Pescoço ou garganta.

Papilhota.—Papel em que se embrulha costelletas, aves ou caça antes de assa-los, e no qual vão á mesa.

Parmesão.—Vide *Queijo*.

Parra ou **Vide.**—A planta que dá a uva.

Passas.—Uvas seccas. *Passas de Alicante*, vindo de Alicante, em Hespanha. *Passas de Corintho*, vindo de Corintho, na Grecia. *Passas de Malaga*, vindo de Malaga, na Hespanha.

Pastilha.—Vide *Ponto*.

Pelouro.—Vide *Ponto*.

Pennugem.—As pennas as mais finas das aves, ou o pello o mais fino da caça, como coelhos, laparos, etc.

Pera ou **Pero.**—Fruta de pevide, semelhante á maçã.

Perrexil.—Tempêro; herva de que se faz conserva em vinagre.

Pevide ou **Pevida.**—Semente de abobora, melancia, melão, e de fructos como: laranja, limão, maçãs, peras, etc.

Picatoste.—Recheio de picado de carneiro com ovos e pão ralado, temperado de limão.

Pimenta. — Significa sempre *Pimenta da India (do Reino)*.

Pimpinella.—Herva aromatica medicinal; serve para tempêros.

Pingadeira.—Vasilha chata de folha, posta por baixo do espeto para recolher o sumo da carne que está assando.

Pingar.—Salpicar com o sumo ou pingo da carne assada.

Pistache ou **Pistachia.**—Especie de amendoa usada para doce.

Pitada.—Diz-se pitada de farinha para indicar a quantidade que cabe entre dous dedos.

Podrigar.—Meio afogar ou entesar em toucinho.

Pollegar de vitela.—Guisado.

Pólme.—Mistura para frigir, composta de gemmas de ovo, farinha de trigo e manteiga ou azeite doce. Diz-se tambem de qualquer mistura composta e grossa.

Pólpe de vitela.—A carne mais molle da vitela, sem ossos.

Polverisar.—Vide *Apolvilhar.*

Ponto.—Grão de cozimento e consistencia da calda de assucar para doce. Diz-se: *Ponto de alambre, ponto alto, de cabello, de cabellinho, d'espadana, de fio abaixo de pastilha, de pelouro*, etc. Por exemplo, o ponto de cabello é quando, tomando-se uma porção da calda entre dous dedos, e abrindo-os, essa divide-se em fios da grossura de um cabello; ponto de espadana é quando a calda se alarga em fitas ao cahir no tacho, etc.

Porro.—Vide *Alho-porro.*

Préza de massas.—Grão de consistencia da massa.

Pucaro.—Vaso pequeno de barro para beber. Tambem significa merenda de doces, sobre as quaes se costuma beber um cópo de agua.

Purêa.—Môlho grosso, feito com legumes pisados.

Q

Quadrado de carneiro.—Vide *Sella.*

Queijo de Gruyère.—Especie de queijo feito na Suissa, ou na provincia de Franche-Comté, em França.

Queijo Parmezão.—Especie de queijo feito no Estado de Parma, na Italia; usa-se ralado na sôpa e massas.

R

Rabadilha.—Parte posterior das gallinhas, ou unitra.

Raizes.—Entende-se por esta palavra as que vão na sôpa, como: cenouras, panacios, nabos, etc.

Rala.—Instrumento de folha feito raspa grossa, que serve para ralar pão, queijo, etc.

Ralar, Ralado.—Ralar pão, queijo, etc.

Rasgão-artelete.—Vide *Artelete.*

Ravigote.—Especie de môlho verde e picante.

Redenho.—Pelle gordurenta que envolve as tripas.

Releva.—*Prato de Relera*, prato ornado.

Requeijão.—Nata, coalha do leite, depois de feito o queijo. Tambem significa queijo feito sómente com a nata do leite.

Rescaldo.—Fogareiro de ferro, ou prato ôco de metal, cheio de agua quente para conservar os manjares quentes na mesa.

Rodovalho.—Peixe do mar.

Rôla.—Pomba rôla.

Rosbif.—Pedaço de lombo assado de espeto.

S

Saboiano.—De Saboia, paiz montanhoso entre a França e Italia.

Salmoira ou **Salmoura.**—Vide *Achar.* A mais usada compõe-se de tres partes de agua e uma parte de vinagre forte, entrando uma libra de sal para duas canadas de liquido.

Salpicão.—Picado mettido em tripas.

Salpimentado. — Temperado com sal e pimenta do Reino.

Salva.—Herva medicinal.

Sebastas.—Fruta.

Segarelha.—Hortaliça aromatica.

Selamim.—Medida; em Portugal é meia quarta, e no Brasil é metade de meia quarta.

Sella.—Parte da carne de açougue ou de caça que se contém desde o meio das côxas até o meio das costellas.

Sementes frias.—São quatro: abobora, melancia, melão e pepino.

Sertã.—Especie de frigideira.

Sobro.—Arvore.

Sôssa.—Palavra afrancezada, que significa môlho.

Suar.—Fazer suar a carne ou peixe, isto é, fazer-lhe largar o succo no fogo.

Suplicaciones.—Doce. Vide *Supplicas.*

T

Talhar.—Coalhar.

Talo.—Parte em que estão pegadas as folhas nas hortaliças, como: alface, chicoria, etc. *Talos* de cardos, a parte carnuda. *Talo de alcachofra* e *talo de dentro de alcachofra*, vide *Alcachofra.*

Tarambola.—Ave de se comer.
Tartaruga.—Trata-se da do mar, unica que se come.
Tatagarça.—Especie de panno aberto.
Tender.—Apromptar, ordenar, armar.
Titella.—O peito carnudo das aves.
Tomilho.—Tomates.
Tordo.—Ave de côr negra e branca, e que se come.
Tornear de roda.—Aparar redondamente.
Torresmos.—Pedaços torrados que ficão do toucinho ou banha derretidos.
Torrigas ou **Torrijas.**—Fatias torradas, ensopadas em vinho e cobertas de ovos.
Torteira.—Vasilha de cobre em que se cozem tortas.
Torteletas, Tortijas.—Especie de tortas pequenas.
Tostar.—Assar de sorte que a parte exterior fique queimada.
Trincho.—Prato sobre que se trincha, ou a parte da ave por onde se trincha facilmente.
Tripa de fructos.—Vide *Estripar.*
Triumpho.—Prato de sobremesa ou entremeio mui ornado.
Tubaras (Trufas).—Especie de batatas pretas mui delicadas e estimadas.
Tubaras de carneiro.—Vide *Molejas.*
Tudesca.—Á *Tudesca*, isto é, á allemã.

U

Ubre.—Tètas.

V

Vara de linguiças.—Linguiças atadas no comprimento de uma vara.
Varas, Varinhas.—Usão-se despidas das folhas feitas em vassoura pequena para bater ovos, etc.
Verdeaes.—Especie de hervas.
Vergamota.—Assim se chama a laranja amarga ou da terra. Tambem é uma especie de pêra.
Verniz.—Vide *Dourar com verniz.*
Veronica.—Planta medicinal.
Vides.—A vide é a planta que produz a uva; sua cinza usa-se na cozinha.
Vinho do Rheno.—Vinho branco, producto das margens do rio Rheno, na Allemanha.

INDICE DAS MATERIAS

Methodo para trinchar e servir bem a mesa. . . Pag. 1
Advertencia sobre o Banho de Maria. 10

Sôpas, potagens, panadas e caldos.

Advertencia sobre os caldos refrescantes . . . 31
— sobre as potagens farinaceas 27
Aletria. 13
Arroz com differentes substancias 12
— gordo 12
— á Turca 12
Caldo 312
— de agriões. 39
— amargoso para todas as molestias do peito e vomitos 38
— de cerefólio 39
— de chicoria brava. . . 39
— para convalescentes . 38
— para defluxos catarrhaes. 36
— para dias de peixe . . 35
— para differentes sôpas 32
— para doença do peito. 37
— para doentes e pª sãos 35
— para dôres de cabeça. 38
— de figado de vitela leve refrescante 32
— fresco e purgativo . . 36
— geral e ordinario . . . 32
— de hervas humectantes e refrescantes. 33
— para inflammação do peito. 36
— para meninos desmamados 32
— de miôlo de pão . . . 15
Caldo para obstrucções do mesenterio do figado e do baço 37
— em pastilhas ou de conserva para se transportar, ou por mar ou por terra, a paizes desertos em jornadas dilatadas; para commandantes de exercitos, governadores de praças sitiadas, cidades afflictas da peste e outros accidentes que podem sobrevir, e em que por nenhum dinheiro se póde encontrar nem gallinha, nem carne 34
— para purificar a massa do sangue 36
— de rãs e caracóes para tosses seccas 37
— restaurante 39
— para sôpas de hervas em dia de jejum. . . . 36
— de vacca (uso do). . . 12
— para vapores e flatos que sobem á cabeça . . 37
— para varias sôpas e môlhos (outro) 35
Cevada aljofrada 21
Macarrão. 18
Migas de pão. 39
Panada ou substancia de pão 21
Pasta de carne para convalescentes. 35

Potagem de abobora. . . 30
— á Camerani 28
— de castanhas. 31
— de côdeas de pão com substancia 29
— de couves 28
— de ervilhas seccas. . 30
— magra de cebolas. . . 27
— de peixe. 28
— de pepinos. 29
— da primavera 28
— da rainha. 30
— com substancias de aves caseiras ou outras menores. 29
— com substancia de caça menor 30
— com substancia de castanhas e perdizes . . . 30
— de substancias de cenouras. 28
— com substancia de ervilhas verdes e lentilhas. 29
— com substancia de feijões 29
— com substancias de raizes 29
— para um ou dous convalescentes. 31
— da virgem. 31
Preparação unctuosa para uma bella sôpa 33
Sôpa abebarada. 11
— de abobora 16
— de abobora d'agua com camarões. 22
— de abobora á Brasileira 21
— de alfaces 15
— de amendoa 20
— de arroz para dias de peixe. 25
— de azêdas 24
— branca de cebola. . . 26
— á Bearneza 18
— de bocôes 23
— de cabeça de carneiro. 19
— de cará 24
— de couves 15
— de couves e porco fresco 14
— de couves com toucinho 14
Sôpa de crostras ao gratem 24
— de culi de camarões. 23
— de culi de ervilhas. . 22
— de culi pardo. 23
— de culi pardo para dias de peixe 24
— á Delfinado 15
— para dias de carne. . 17
— dourada. 20
— dourada de nata . . . 20
— de espargos com pólme verde, gordo ou magro 16
— de feijão. 356
— fervida 12
— á franceza. 19
— de hervas. 15
— á Italiana 18
— juliana de carne . . . 26
— de legumes 15
— de leite 13
— de leite de gallinha (gemmada) 17
— de macarrão. 18
— magra. 14
— (differentes) magras . 13
— de massa 13
— (outra) de nata. . . . 20
— de pão. 11
— parda de cebolas inteiras. 26
— de pato com repolho. 23
— de peixe. 21
— de dito com culi branco 21
— de pêros camôezes . . 12
— á Portugueza 24
— ou potagens 11
— de tartaruga 13
— tostada 21
— de qualquer genero de assado. 19
— de queijo de caldo de vacca. 23
— de queijo em gordo e magro 17
— de queijo e lombo de porco ou de vacca. . . 21
Substancia 312
Substancia de vacca ou de vitela para sôpas e môlhos 33

Vacca.

Alcatra 41
— de vacca á bróza . . . 41
— de vacca á cardeal . . 41
Advertencia sobre as linguas de vacca. 52
Aloió ou alcatra de vacca de varios modos . . . 42
Angú á Brasileira 57
Beef-steak (bif-stec) . . . 43
Bifes de filetes de vacca . 43
Bifes de lombo de vacca. 344
Carne de vacca assada na agua. 48
— de vacca cozida. . . . 311
Differentes modos de preparar as costellas de vacca. 46
Dobrada á camponeza. . 56
— de molho Robert. . . 56
— de vacca. 56
Dissecção de viandas . . 40
Estufado de vacca. . . . 44
— de vacca. 311
Fatias de pão com caldo. 41
Figado de vacca frito . . 55
Lingua de vacca assada . 50
— encarnada. 50
— de vacca ensopada. . 318
— de vacca de fumo. . . 52
— de vacca em gratim. . 50
— de vacca guisada. . . 51
— de vacca lampreada . 52
— á marinheira 50
— de vacca ao natural . 49
— de vacca em papel . . 51
— de vacca á Polonesa . 51
— de vacca á Parmezã . 51
— de vacca com pepinos, prato dos principaes. . 316
— de vacca em popietas. 51
Lombo de vacca em crespina ou redenho . . . 47
— de vacca de fricandó . 47
— de vacca em geléa . . 48
— de vacca lardeado, assado no espeto 317
— de vacca em manguito 47
Lombo de vacca marinado e assado no espeto . . 46
— de vacca com talos de alface 47
Mechas do paladar de vacca 53
Miolos fritos 55
— de vacca. 54
— de vacca á Italiana. . 54
— de vacca com manteiga negra. 54
— de vacca á maruja . . 313
Mocotó ou mão de vacca. 48
Paladar de vacca em bocadinhos direitos e outras maneiras. 52
— de vacca á Italiana. . 52
— de vacca em salpicão. 53
Paladares (outros varios modos de se compôrem) 54
— á bexaméia 53
— de vacca fritos. . . . 53
— de vacca com mostarda 52
Pão de vacca. 49
Pedaço de vacca assado com vinho da Madeira. 55
Peito de vacca (Uso do) 45
— de vacca á Allemã . . 46
— de vacca no espeto. . 45
— de vacca á Parmezã. . 45
— de vacca ralado ou córado no forno. 46
Perna de vacca 48
— de vacca assada . . . 44
Picado de vacca. 49
— de vacca (outro) . . . 49
Ponta de alcatra no forno 42
— de alcatra á Ingleza . 41
Rim de vacca á camponeza 55
Roast-beef 44
Talhadas de carne á Lyoneza 44
Tiras de carne á paisana. 54
— de carne tostadas . . 55
Tripas 56
Vacca (da) 50

Vacca assada em papelotes. 45
— em couve (Panella de) 43
— encarnada. 42
Vacca estufada 311
— estufada á moda . . . 42
— com hervas 44
Vinagre (môlho de vilão) 57

Vitela.

Amorêtos de vitela . . . 71
Andulhas de vitela . . . 71
Bofes de vitela 72
— de vitela ensopados . 318
— de vitela por outro modo 72
Cabeça de vitela córada no forno 60
— de vitela frita 59
— de vitela á marinheira 59
— de vitela á moderna. 321
— de vitela com môlho de vilão. 321
— de vitela ao natural. . 59
— de vitela recheiada. . 59
Chouriços de freza de vitela 70
Churascos á Hespanhola Americana 58
Costelletas de vitela. . . 315
— de vitela em fricandó. 68
— panadas. 315
— em papeladas 315
— de vitela em papilhota 68
Côxa de vitela em poço. . 62
Dissecção da vitela . . . 58
Dobradas, pés e mãos de vitela 70
Empadas de glandulas de vitela 73
— de picado de vitela. . 73
Estufado de vitela. . . . 64
Figado de vitela assado . 69
— de vitela estufado . . 70
— de vitela na frigideira 70
— de vitela á Italiana. . 69
— de vitela á paizana . . 69
Giaça de carne de vitela. 72
Glandulas de vitela de fricandó 74
— de vitela fritas. . . . 74
Glandulas de outro modo em papel. 74
— de vitela. 74
Lingua de vitela 71
Lombo de vitela. 72
Mãos de vitela assadas . 322
— de vitela fritas. 71 e 322
— de vitela ao natural . 71
Miolos de vitela fritos. . 318
— de vitela á marinheira 59
Noz de vitela. 63
— de vitela com ervilhas verdes 64
— de vitela de fricandó . 63
— de vitela gelada . . . 64
— á sultana 64
Olhos de vitela 69
Orelhas de vitela de diversos modos. 63
— de vitela recheiadas e fritas. 69
Pá de vitela assada . . . 64
— de vitela de espêto . . 313
— de vitela estufada . . 65
— de vitela á Italiana. . 65
— de vitela recheiada. . 66
Pão de vitela 63
Pás ou pollegares de vitela á camponeza, feitas no forno. 66
Pastel (outro) de vitela. . 73
Pastelinhos de vitela . . 73
Peitos de vitela por differentes modos 66
Peito de vitela gelado . . 67
— de vitela recheiado. . 67
Popiêtas de vitela á Chantilly 65
Postas da perna de vitela ao natural 65

Quartos de vitela á crema 61
— de vitela feitos no espeto por varios modos. 60
Recheio de vitela cozido. 60
Rim de vitela na frigideira 71
Rins de vitela 69
Rodas de vitela com o seu succo. 62
Talhadas de vitela com massa e tostadas. . . 62
— de vitela em papel . . 62
— de vitela com tubaras. 62
Terrina de peito de vitela com ervilhas 72
Torta de figado de vitela. 70
Vitela 58
— assada 68
— assada com hervas finas . . . 61
— assada na panella . . 61
— lardeada e assada . . 61
— de molho branco . . 61
— em papel 67
— á Provençal 61

Carneiro, cordeiro e cabrito.

Adubo de cabrito . . . 95
Almondegas de carneiro por outro modo . . . 91
Assado de agua de carneiro. 76
— de carneiro em frigideira. 76
Cabeça de cordeiro. . . 96
Carneiro 75
— de alfitête. 94
— em almondegas . . . 90
— com arroz. 91
— de caldo amarello . . 92
— para capella 93
— com couve murciana e com qualquer outra hortaliça. 93
— ensopado 91
— estufado 92
— gigote 91
— mourisco 90
— picado 90
— preto 92
— para qualquer recheiado. 89
— para varios recheios . 93
— verde 92
Cordeiro assado. . . . 95
— assado por outro modo. 95
Costellas de carneiro 81 e 315
— de carneiro de cassarola 82
— de carneiro em crespina 81
— de carneiro em fricandó 82
Costellas de carneiro ao gratin 82
— de carneiro em roupão 81
Desfeito de carneiro . . 91
Dissecção do carneiro. . 74
Do cabrito e do cordeiro. 103
Do peito de carneiro . . 77
Do pescoço do carneiro . 76
Espichas de lingua de carneiro 84
Gigote de cabrito . . . 95
Linguas de carneiro . . 83
— de carneiro ao gratim. 84
— de carneiro na grelha. 83
— de carneiro por outro modo. 84
— de carneiro em papel . 84
— de carneiro com tomates. 84
— de carneiro de varios modos 83
Miudos de cordeiro com toucinho 97
Pá de carneiro . . 83 e 312
— de cordeiro de bola . 94
— de carneiro á Ingleza. 77
— de carneiro com molho de vinagre, sal e pimenta. 312
— de carneiro em salchichão 47
— de cordeiro com tubaras 94

Pastel de uma perna de carneiro. 80
Pedaços de carneiro . . 75
Peito de carneiro assado 320
— de carneiro por outro modo. 77
Perna de carnr° armada . 79
— de carneiro assada 79 e 379
— de carneiro com couve-flôr e queijo parmezão 79
— de carneiro por differente modo 79
— de carneiro á Flamenga 78
— de carneiro á Ingleza . 78
— de carneiro com legumes 78
— de carneiro por outro modo. 79
— de carneiro recheiada 80
— de carneiro com tubaras 78
— de carneiro de espeto. 317
Pés de carneiro ensopados. 88
— de carneiro fritos . . 86
— de carneiro á Ingleza . 87
— de carneiro com mangericão 88
— de carneiro de môlho italiano, tomates, etc. 86
— de carneiro com môlho Robert 88
— de carneiro com pepinos em fricassé de frangos 88
— de carneiro á poulette 87
— de carnr° recheiados . 87
Pés de carneiro á Ste Menehould 87
Picado de carnr° assado . 90
Quadrados de carneiro á Conty 82
— de carneiro com salsa 83
Quartos de cabrito assado 96
— de cabrito para uma entrada 95
— de carneiro com salsa. 80
— de cordeiro 310
— traseiros de cordeiro em fricassé 94
— de cordeiro de varios modos 96
Rabos de carneiro . . 85
— de carneiro com arroz 85
— de carneiro por diversos modos 86
— de carneiro fritos . . 85
—de carnr° á Prussiana . 86
Ragú de moléjas . . . 96
Rins de carneiro assados 89
— de carneiro grelhados 89
— de carneiro com vinho de Champanha . . . 89
Rosbif de carneiro de muitas maneiras. . . 75
Sella de carneiro de varios modos 77
Talhadas de carneiro . . 80
— de carneiro em massadas 81
— de carneiro picadas e geladas 81
Tigelada de carneiro . . 93

Porco.

Andulhas de porco. . . 107
Bandulhos de porco recheiados 99
Cabeça de porco . . . 98
Carne de leitão ou porco com quiabos 103
Carne de porco com quiabos á Brasileira . . . 111
Caudas de porco . . . 109
Chouriços 109
Chouriços brancos . . . 108
Chouriços brancos por outro modo 108
— de figado 119
— mouros 109
— e salchichas 108
— pretos 108
Costelletas de porco . . 345
— assadas no espeto . . 102
— assadas na grelha . . 102
— frescas guisadas . . 316
Dissecção do porco. . . 93

Dissecção do porquinho montez e do leitão . . 98
Empada de presunto . . 105
— de presunto quente para uma entrada . . 105
— de pés de porco . . . 110
— de porco do matto. . 110
Essencia de presunto . . 107
Fatias celestes de lombo de porco 101
Figado de porco 110
Fressura, tripas, banhas e redenhos de porco . 102
Leitão assado . . 103 e 314
— com môlho branco. . 103
— de espeto 112
— recheiado assado no espeto 314
Linguiça 101
— assada 102
— assada de outro modo 102
Lombo de porco. 110 e 317
Mãos de porco 110
— de porco albardadas . 110
— de porco, caravonada 110
— de porco de judêo . . 110
Miolos de porco . . . 99
Orelhas e linguas de porco 102
— de porco panadas e assadas 319
Paca. Advertencia . . . 112
Pastel de presunto . . . 106
Pés de porco por outro modo 109
Porco 93
Presunto á Alleman . . 105
— assado para uma entrada 104
— cozido para prato de fiambre 104
—: differentes modos de o servir á Ingleza . . . 106
— frito 105
— gelado 105
— ao natural. 317
Presuntos. Modo excellente para os conservar 104
Queijo de cabeça de porco 99
— de cabeça de porco por outro modo. 99
— de paio e presunto . . 99
Ragú de presunto . . . 106
— de salpicão 106
Rins de porco 99
Salchichas. 100
— de porco 99
— por outro modo . . . 100
— de carne de outra maneira. 100
— de champanha . . . 100
— á Italiana 100
— á Italiana por outro modo. 101
Salchichões 107
— por outro modo. . . 107
Salpicões de porco . . . 101
Sarrabulho 111
Toucinho(dos), presuntos, lombos e costellas . . 103
Vatapá de porco. . . . 111

Veado, lebre, coelho e láparo.

Coelho . . . . 117 e 318
— agachado para uma entrada. 120
— albardado. 119
— de cebolada á Portugueza. 118
— cozido em branco . . 119
— enrolado para uma entrada. 117
— de fricassé para uma entrada. 117
Coelho guisado. . . . 119
— com hervas finas . . 120
— de horta 119
— de João Pires . . . 118
— á maruja 120
— de môlho de villão á Portugueza. 118
—: patas cozidas e fritas. 117
—: — cozidas em papel 117
— (Picadinho de) . . . 118
— real. 120

Coelho de salada . . . 118
— em tartaruga para uma entrada 121
— (torresmos de) . . . 119
Láparos assados na grelha 122
— de fricassé 122
— fritos 122
— de outra fórma, em papel. 121
— em papillota . . . 121
— para empada quente . 121
Lebrada 116
Lebre armada 116
— em miudos 115
—: empada para fiambre. 116
— gelada 116
Lebre guisada para uma entrada 115
—: pernas lardeada . . 115
—: terrinas de lombos para fiambre 115
Lebres (das), Coelhos e Láparos. 115
Veado 113
—: garupa á Alleman. . 114
— guisado 114
—: lombos grelhados. . 113
—: lombos, pollegares e pás 114
—: quarto assado no espº 113
—: quarto para uma entrada. 113

Aves e caça.

Adem de marquim . . . 155
Adens ordinarias ou extraordinarias 155
Adubo de perú 153
Advertencia ácerca dos frangos 135
— sobre as entradas que se podem fazer com a caça 123
— sobre os peitos de frangos ou gallinhas. . . 125
Aleirões de perú recheiados, para uma entrada 153
— de perú, de varios modos 152
Almondegas de gallinha . 131
Ante-pato de descahidas . 156
Capão em bola 133
— e franga (do) 132
— e franga assados. . . 133
— e franga com cerneau, para uma entrada . . 135
— e franga com presunto 140
— ou franga com enchovas 134
— com arroz . . 134 e 343
— cozido 134
— recheiado 134
Caril de gallinha á Asiatica 126
Cotovias 175
— em papel 175
— por outra fórma. . . 175
— por outro modo. . . 175
Cristas e figados de gallo. 133
Dissecção das aves e caças 123
Empadas de gallinha . . 132
— de perdizes 170
— do perú sem ossos . . 153
— de pombos 161
— (das), tortas e timbales 161
Faisão 174
— de outro modo . . . 174
Figados de aves guisados. 131
Frangas com azeitonas, para uma entrada . . 143
— com mariscos, para uma entrada 143
— com ovinhos 143
— á créma 144
— encrostadas, para entrª. 145
— feitas com sangue, para uma entrada. . . . 145
— de fricandó 144
— á Ingleza, para uma entrada. 140
— de manjar branco, para entrada 144
— ou gallinhas novas de escalope. 141
— ou gallinhas novas: de marinada. 145
— ou gallinhas novas: peitos assados por varios modos. 124

Frangos (dos). 135
— albardados 139
— assados 137
— assados por diversos modos 142
— em caixa 142
— de caldo de vacca. . 140
— com fidèos 139
— com hervas finas . . 135
— com legumes. . . . 136
— cozidos debaixo da cinza 136
— doces 139
— embrulhados em redenho 137
— estrellados 139
— feitos em chouriços . 135
— em fórma de pèras, para uma entrada 133
— á Franceza. 140
— de fricassé. 138
— de fricassé em agraço. 138
— de fricassé com vinho branco . . . 133 e 141
— de fricassé para uma entrada. . . . 133 e 141
— fritos . . . . 133 e 139
— fritos de outro modo . 133
— lardeados com salsa, para entrada 142
— de marinada 143
— Observações sobre os fricassés. . . . 138 e 141
— á Veneziana. . . . 137
Galeirões 172
— assados no espeto . . 172
Gallinha armada . . . 127
— (da), capão e frangos . 123
— com arroz á Persiana. 132
— com arroz á Portugueza 124
— com cidrão 129
— com quingombòs . . 124
—: côxas em botinas . . 131
—: côxas com queijo parmezão 131
— de alfitete. 126
— de Fernão de Souza . 123
— de fricassé 123
— de outros muitos modos 131
— em arroz para prato de relevo 124
Gallinha em pé 129
— em potagem á Franceza 123
— ensopada 127
— mourisca 127
— recheiada 129
— sem osso 127
—: Substancia 131
Gallinhola assada . . . 171
—guisada para entrada . 171
— á paizana 171
— recheiada 171
— de torrijas. 171
— (das) e Narcejas . . 171
Ganso 157
—: ancas 157
—: modo de conservar as azas e ancas 157
Guisado particularissimo. 173
Manjar branco 125
— branco-amarello . . 125
Olha franceza. 130
— moura fina 130
— podrida 130
— podrida em massa. . 130
Passarinhos de varias qualidades 174
Pasteis de passarinhos . 173
— quentes de caça. . . 174
Pato assado 153
— assado de espeto 312 e 319
—: caprotada 156
— com azeitonas . . . 312
— com molho 157
— com nabos 157
— com vinho branco . . 153
— de cassarola 154
— dourado 153
— lardeado, assado á Ingleza. 319
— recheiado. 156
Perdigotos (ancas de). . 169
— á Ingleza. 170
— á Ingleza por outro modo 170
— com tubaras. . . . 170
— em papel 169
— em papilhota . . . 169
— em picado. 169
— em salada. 170
Perdizes (das) 167

Perdizes com côves para uma entrada 168
— estufadas 168
— novas e perdigotos. . 168
— velhas, feitas em bréza com differentes guarnições 167
Perú (do) 146
— á bréza, para uma entrada. 148
— á camponeza, . . . 316
— á cardeal, para uma entrada. 148
— á créma, e assado, para uma entrada. . . 150
— á Montmorency . . 152
— á Princeza, para uma entrada. 152
— assado á Italiana, para uma entrada 151
— assado com presunto . 152
— assado com tubaras . 154
—: azas fritas 147
—: azas lardeadas. . . 147
—: azas á marinheira. . 147
—: azas para uma entrada 149
—: Cabidella para uma entrada 146
— ou perúa de cabidella. 310
— com salsa real . . . 154
—: differentes modos de compôr os velhos . . 154
— em adobo. 153
— em fricandó 147
— em galantina, para uma entrada ou para fiambre 148
— em lobo, para uma entrada. 146
— para guisados e assados 146
—, pato ou gallinha mourisca 154
—: peitos para 1 entrada. 150
—: picadinho 150
— recheiado com salchichas e castanhas, para uma entrada 149
— salchichado 154
— velho estufado . . . 155
Perúa com hervas finas, para uma entrada . . 149
Perúa provençal, para uma entrada 149
Pombinhos á marinheira 160
— á marinheira, por outra fórma 160
— em compota de ervilhas 160
— em conchas com queijo parmezão 162
— em papel. 160
— de fricandó 160
Pombos (dos) 156
— á cardeal. 156
— á cardeal, de outro modo 156
— á Delfina 164
—assados nas grelhas 159 e 162
— com pontas de espargos 161
— de D. Fernando. . . 163
— de popetões 160
— de salsa negra. . . 163
— dourados 163
— em Sol para entrada . 163
— enredados. 164
— de fricassé feito com sangue 162
— novos 159
— recheiados 164
— turcos 164
— velhos em bréza . . 153
Ragú de cristas. . . . 173
— de ovinhos e grãos de gallo 173
Rôlas assadas nas grelhas com hervas finas. . 166
— com repolho para uma entrada 167
— (das), codornizes e tordos 165
— e codornizes á Italiana 165
— e codornizes com louro 165
— e codornizes com presunto. 166
— em cassarola para uma entrada 165
— em gratim para uma entrada. 167
Roupa velha de perú. . 154
Terrinas (das) e popetões 172
— reaes 172

Timbales de frangos ou pombos. 162
Tordos. 174
Tordos em vinagre. . . 175
— guisados 166
Torta de pombos e nata. 165

Peixe.

DOS PEIXES DO MAR E DOS RIOS; O QUE GERALMENTE SE COME: COZIDO, ASSADO OU FRITO.

Advertencia sobre as entradas das diversas qualidades de pescados. . 176
Adubo cozido 177
Agua e sal. 177
Alluméla de enxovas . . 196
Arraia 187
— assada nas grelhas. . 188
— frita. 188
— de môlho pardo. . . 188
Atum (do) e do peixe agulha 188
Bacalháo á bexaméla . . 191
— á provençal 190
— assado nas grelhas, ou por outros modos . . 191
— com môlho de avelãs. 193
— cozido á Brasileira e á Portugueza 193
— de escabeche . . . 193
— de vatapá 192
— em almondeguinhas ou bôlos 192
— em pastel. 193
— ensopado 191
—ensopado com camarões 192
— ensopado com quiabos 192
— ensopado por outro modo 191
Banquete de peixe para a quaresma 199
Bôlos ou almondegas de bacalháo á Brasileira. 193
Cachuchos 186
Caril á Asiatica. . . . 193
— para qualquer peixe . 198
Cherne cozido 181
Chernes á Chambôr . . 183
Corvina cozida. . . . 181
Conserva de peixe. . . 199
Cozido simples 177
Cozimento branco. . . 176
— de peixe. 176
— de pescados . . . 195
— verde 176
Dourada a Chambôr. . 183
— á crêma. 182
— assada nas grelhas . 181
— com hervas finas . . 182
— cozida 181
Eiró de friçandó para dia de carne 180
— frito á Brasilica . . 180
— ou enguia 180
— ou enguias marinadas e fritas 180
Empadas de atum . . 189
— de lombos ou filêtes de linguados. . . . 197
Enguia á la poulette . . 198
— á Tartara . . 180 e 198
— assada 180
— lardeada 181
— ou cobra d'agua do Brasil. 199
— ou mossum do Brasil 199
Escabeche 194
Fatias com peixe . . . 196
Gorazes 183
Lamprêa 179
— assada no espeto . . 179
— guisada com môlho doce 179
— guisada para uma entrada 179
Linguado 185
— cozido 185
— em polpetas e frito . 186
—feito com vinho branco 185
—frito para prato d'assado 185
— recheiado para dia de carne. 186

Linguado recheiado para dia de peixe 186
Merláz (do) ou Merluza (bacalháo) 190
Paraty assado á pescadora 216
Pargo á crêma 182
— á Hollandeza . . . 182
— assado nas grelhas . 181
— cozido 181
— enrolado 181
Peixe frito em manteiga 195
— inteiro assado, cozido e frito 195
— mourisco 195
Peixes á crêma 182
— diversos á Hollandeza 182
Pescada cozida para entrada 183
— guisada para entrada. 184
Pescadinhas fritas . . . 184
Popetões para dias de magro 197
Recheio de peixe . . . 196
Robalo a Chambôr . . 183
— á maruja 182
— assado nas grelhas . 181
— com hervas finas . . 182
— cozido 181
— enrolado 181
Rodovalho 184
— ao corbuyon branco . 184
— para uma entrada em dia de carne 185
Salmão 183
— á Chambôr 183
— de postas em caixa . 183
Salmão para uma entrada em dia de carne . . 183
Salmonete. 186
— assado 186
Sarda assada 137
Sardinas com hervas finas 187
— de tigelada 187
— fritas sem espinha e com ovos 187
Savel 178
— cozido ao corbuyon . 179
Solho (do). 177
— á maruja 178
— assad. em hervas finas 177
— assado no espeto . . 178
— assád. pª dia de carne 178
— de fricandó para dia de carne 178
Tainha á maruja . . . 184
— assada á pescadora . 194
Tartaruga. 194
— de fricassé 194
— de môlho pardo . . 194
— para dia de carne . . 194
Timbales de enguias e outros peixes 197
Torta de peixe 196
Tortinha de atum . . . 189
Trutas 189
— á Genebrina, para uma entrada 190
— assadas com môlho de enxovas. 190
— cozidas ao azul . . 189
Vezogos 183
Zôrô, Zôrôrô ou Zorôrô 196

Mariscos, etc.

Do marisco 200
Adubos puetos . . 200, 212
Bolinhos de lagosta á moda do Algarve . . 201
Bribigões de tigelada. . 207
— em pasteis 207
Camarões á bexaméla . 202
— com cajús á brasileira 202
— de palmitada . . . 201
— de ragú 202
— de salada 202
— guisados 202
Camarões torrados . . 202
Chouriços de lagostas e camarões 202
Galeirões assados e recheiados 207
— de varios modos para entradas 203
Lagostas guisadas . . . 203
Lagostins e camarões . 223
Lulas em salada ou ensopadas 203
— recheiadas 203

Mexilhões 206
— á provençal 206
— com achar 207
— em ragú 206
— para dia de carne . . 206
— para dia de peixe . . 206
Ostras crudas. 317
— com queijo parmezão 204
— de cassarola . . . 204
— de comadre 204
— ao natal 204
— em bolinhos. . . . 205
— em conchas de romeiro 204
Ostras em conchas, assadas nas grelhas . . . 205
— em fórma de sonhos 204
— em pastelinhos . . . 205
— em ragú 205
— ensopadas 317
Polvo em salada . . . 203
— ensopado. 203
— lagostas, ostras e lulas 203
Ragú de mariscos por differentes modos . . 209
Tortas de mexilhões . . 207

Legumes.

DO USO QUE DIARIAMENTE SE FAZ NAS COZINHAS DOS LEGUMES, RAIZES E SEMENTES; DO MODO DE SE CONSERVAREM PARA O INVERNO E EMBARQUES DE VIAGENS PROLONGADAS.

Abobora 222
— d'agua 221
— d'agua ensopada com camarões 225
Adubos que ordinariamte servem nas cozinhas 212
Agriões. 211
Aipo. 212
— com hervilhas . . . 212
— frito. 212
Alcachofras . . . 217 e 218
— á italiana 219
— á provençal 219
— cozidas. 219
— de pratinho 219
— fritas 219
— geladas 218
— recheiadas 219
Alcaparras 223
Alfaces. 212
— fritas 213
— magras 213
— recheiadas 212
Alhos 211
— porros e nabos . . . 211
Azeitonas: receita para prepara-las á moda franceza. 226
Batatas. 226
— á Lyoneza 226
Batatas de torresmos . 226
— em crême 320
— de outro modo . . . 320
— fritas 227
— (substancia de) . . . 227
Beterraba 216
Bringelas . . . 222 e 311
— recheiadas . . . 222
— de tigelada 222
— recheiadas de outro modo 222
Brócos de salada . . . 225
Cardos 217
— com queijo 218
— com queijo parmezão 218
— de Fernão de Souza . 218
— em trouxas 218
Cebolas geladas. . . . 220
— recheiadas 211
— salsa e cebolinhas. . 210
Cenouras e pinacios . . 209
— de potagem 210
— de tigelada 210
Cerefolio 211
— de carne 225
— magro 226
Chicoria á portugueza . 213
— branca e ordinaria . 213
— brava 213
Cogumelos . . 224 e 223

Cogum. com hervas finas 224
— em geral 224
— observações sobre a sua escolha 224
— verdes 228
Couve 217
— com nata 221
— com toucinho . . . 220
— flôr a Gertrudinhas . 220
— flôr de varios modos . 220
— frita. 221
— guisada 221
— lombarda. 220
— recheiada 221
Echalotas 211
Ervilhas á créme . . . 217
— á Flamenga 217
— á Ingleza 217
— á jardineira 217
— com toucinho . . . 217
— verdes e seccas. . . 209
Espargos 217
— com manteiga . . . 221
Espinafres 224
— á Ingleza 224
— com arroz. 224
— com leite 316
— com nata 225
Estragão 211
Favas 216
— á Portugueza . . . 217
— á Provençal 216
— de fricassé 216
Feijões brancos . . . 214
— com vinho 215
— ensopados 322
— pretos com leite de côco á Bahiana . . . 216
—: sopa. 322
— verdes á Franceza. . 214
— verdes á Ingleza . . 213
— verdes a paizana . . 214
— verdes á Provençal 215, 216
— verdes com camarões á Brasileira 215
— verdes com cebola. . 214
— verdes de fricassé. . 215
Funcho 235
Grêlos e outros legumes 224
Guandus, andús ou guandús 216
Hervas diversas . . . 219
Hortelã 211
Lentilhas 209
— por outro modo . . 209
Louro 235
Mangericão 235
Mangerona 235
Melancias 222
Melões 222
Morilhas 223
Mosserões 223
Nabos com mostarda . . 211
— gelados 211
— grêlos á Portugueza. 235
Pepinos 222
— á bexaméla 223
— com nata 222
— com queijo parmezão. 223
— emmassados 223
— magros 223
— pequenos e massarocas de milho de conserva. 223
— recheiados 223
Perrexel 228
Pimpinella 211
Rábãos e rabinhos, ou rabanetes 212
Repolho á burgueza . . 314
— com talhadas de toucinho. 314
Rocambolas 211
Tomates recheiados . . 223
Tomilho 235
Tortinha com tubaras . 223
Trufas ou tubaras á Italiana 227
Tubaras 226
— á Provençal 223
— com vinho 223
— de ragú 227
— guisadas 223
— sob as cinzas . . . 227
Tutú ou feijão preto á Mineira. 215

Môlhos, pimentadas e essencias.

Adubo 240
Alcaparras e mastruços de conserva 239
Culi branco 242
— de camarões . . . 242
— de castanhas . . 243
— de perdizes, ou de outra qualquer caça . . 242
— de perdizes para sôpa 242
— magro 241
— ordinario 241
Essencia de alhos . . . 237
— de aves 238
— de caça menor . . . 238
— de presunto. . . . 238
Gelatina 238
— gelada 238
Ligações para môlho . . 320
Manteiga de caranguejos 239
— de enxovas 239
— de hervas finas. . . 239
— de pimentos 239
Môlho á Alleman . . . 233
— á Alleman pª veado . 233
— á bexaméla 229
— á Hespanhola. 234 e 320
— á Hollandeza. 231 e 234
— á Ingleza 234
— á Moscovita. . . . 234
— á Portugueza . . . 232
— á Provençal . 232 e 235
— á Robert 231
— á Romana 235
— branco . . . 230 e 321
— de agraços 235
— de alcaparras e pepinitos 230
— de arlequim. . . . 232
— de aspic picante . . 236
— de azedas 319
— de coelhos 233
— de crême 230
— de echalotas. . . . 229
— de enxovas 229
— de espinafres . . . 235
— de laranja 236
— de manteiga negra. . 230
— de marfim 233
Môlho de pobres . . . 231
— de pobres com azeite 231
— de pobres d'outro mod. 231
— de presunto 237
— de princeza 232
— de rábãos. 233
— de remolada 237
— de remolada frio . . 237
— de salsa 230
— de substancia . . . 316
— de tomates . 234 e 321
— de vinagre 231
— do almirante. . . . 232
— doce. 229
— geral 231
— hollandez. . 231 e 234
— para dias de peixe . 236
— para salmis 233
— pardo 320
— picante. . 232, 236 e 321
— tartaro 233
— verde picante . . . 236
— verde de outra maneira, frio 237
Pepinitos de conserva . 240
Pimentada commum . . 239
Ragú branco de cardos . 243
— branco de chicoria . 246
— de alcachofras . . . 244
— de alfaces e aipos . . 243
— de azedas 244
— de azeitonas. . . . 244
— de camarões . . . 247
— de cardos 243
— de castanhas . . . 244
— de chicorias 246
— de couve-flôr . . . 247
— de ervilhas 244
— de espargos 245
— de espinafres . . . 245
— de feijões 245
— de mariscos por differentes modos. . . . 247
— de nabos 243
— de ostras. 246
— de pepinos 245
— de perrexil e outros legumes. 244

Ragú de presunto . . . 246
— de repolhos e couves lombardas 245
— de tubaras 246
Ramalhete para a ólha . 239
Restorão 247
— para dias de peixe. . 248
Substancia de azedas . 241
— de carne 247
Substancias de castanhas 241
— de cebolas 241
— de cenouras 240
— de legumes seccos. . 240
— de nabos tenros . . 241
— de peixe 247
Vinagre composto para temperar saladas . . 240
— de estragão 241

Ovos.

Aletria de ovos 260
Biscoutos de ovos . . . 260
Bolos de ovos 259
— de Saboia 260
— de Saboia de outra maneira. 261
Fatias de ovos 259
Fritada de ovos . . . 250
— de ovos com assucar 250
— de ovos com hervas picadas. 250
— de ovos com rim de vitela 250
Massapões de ovos . . 260
Omelé a com azedas ou espinafres . . . 254
— de crostas ou pequenas torradas 254
— de pão e leite . . . 253
— de rim. 254
— ou trouxas de ovos . 253
Ovo gigante 257
Ovos (dos) 249
— á bexaméla 252
— á crema 252
— á Franciscana . . . 252
— com hervas finas em caixa. 253
— com summo de azedas 251
— em timbales e outros moldes 256
— cozidos na sua casca 249
— de cebolada 253
— de comadre 252
— de espelho 251
— de fricassé branco e pardo 250
— de senhoras 253
Ovos em restorão . . . 251
— estrellados 251
— fritos á Italiana . . 252
— fritos com div. môlhos 249
— mexidos 250
— mexidos com legumes 251
— molles com assucar . 258
— molles com assucar de outra maneira . . . 258
— molles de Aveiro . . 258
— molles de varios modos, ou escalfados . . 249
— recheiados com queijo parmezão 256
— verdes 251
Pão-de-ló fôfo 262
— torrado. 262
Pastel de ovos 256
Pastelinhos de ovos mol. 253
Popelina 259
Queijo derret. com ovos 256
Talhas de ovos 259
Tortadas de ovos . . . 257
Trouxas d'ovos á bexam. 257
— de ovos á Delfina . . 258
— de ovos á Noailles. . 258
— de ovos com assucar. 257
— de ovos com assucar de outra maneira . . 258
— de ovos com figados de corça 255
— de ovos com presuntos 255
— de ovos com queijo parmezão 254
— de ovos com rins de vitela. 254
— de ovos com tutano de vacca. 254

Trouxas de ovos de figado de differentes caças. 283
Trxª. d'ovos em polpetas 255
— de varios modos . . 257

Conservação das substancias alimentarias, das frutas e dos peixes vivos.

Advertencia sobre a conservação de muitas verduras em particular, carnes e peixes, e o tempo de sua duração. 267
— sobre as conservas . 268
Calda de tomates . . . 266
Conservação das alcachofras 267
— das azedas 270
— das alcaparras em vinagre. 271
— das ameixas em vinag. 271
— das bringelas . . . 267
— das caças 269
— das carnes 270
— das cebolinhas em vinagre 272
— das cenouras . . . 268
— das chicorias . . . 268
— das couves 268
— das couves em vinag. 268
— das couves-flôres e brocos 269
— das espigas em vinag. 271
— das frutas 269
— das nozes 269
— das salsas 268
— das tul aras ou trufas 270
— de varias frutas em vinagre 271
— de varias verduras em vinagre 271
— do cerefolio 268
Conserv. dos caranguej. 269
— dos cogumelos. . . 268
— dos damascos. 267 e 307
— dos espargos . . . 267
— dos feijões verdes. . 269
— dos feijões verdes em vinagre 271
— dos melões. . . . 269
— dos ovos 269
— dos peixes vivos . . 270
— dos pepinit. em vinag. 271
— dos pimentõezinhos em vinagre 272
— dos pimpôlhos de melão em vinagre. . . 271
— dos rábãos em vinag. 271
— dos tomates . . . 270
Duração approximativa das carnes 270
Methodo de conservar os fructos sem alteração alguma por mais de um anno. 264
— de conservar as vagens e outras hortaliças em estado fresco, todo anno 261
— para conservar os fructos de pivide . . . 261
— para conserv. toda qualidade de pêras, ameixa, pêros, marmelos, maçãs 255
— para conservar tomates todo o anno, e suas preparações extractificadas 266

Leite.

Advertencia sobre a variedade dos crêmes. . 272
Biscoutos de leite . . . 278
Bolo á Poloneza . . . 279
— de caracol . . . . [illegible]
Bôlo de queijo. . . . 280
— flamengo 280
Crême á Delphina . . 274
— á Italiana 274
— [illegible]issa 276

Crême avelludado . . 275
— avelludado com amendoas 276
— batido 276
— batido com morangos 277
— de abbadessas. . . 274
— de aletria 273
— de baunilha . 273 e 275
— de café 275
— de chocolate . . . 275
— de leite e de amendoas 275
— de morangos . . . 275
— de pasteleiro . . . 273
— ligeiro e branco . . 276
Crême meringado. . . 274
— queimado 274
— virgem 276
Fruta de manjar branco 278
Leite (do) 273
Manjar branco assado . 277
— branco banhado . . 277
— branco de pêros . . 278
Pãezinhos á Delphina . 279
Pão de crême para entremeio 279
Pastelinhos de nata . . 278
Queijo ou manteiga gelada 280
Rissólas 278

Massas em geral.

Caldo para aletria . . 327
Cuscús 295
Empada de lombo ou de filêtes de linguado. . 285
— de peixe para dias de carne e de jejum . . 285
— de picado 286
— de pombos 285
— de presunto . . . 284
Massa á Duqueza. . . 284
— á Hespanhola. . . 283
— á Ingleza 284
— de amendoas . . . 284
— de todas as massas em geral 281
— folhada 282
— folhada por outra fórma. 282
— frole 283
— para brioches e outros bolos 282
— para canudos . . . 284
— para crocantes. . . 283
— para empadas de caixa 282
— para empadas de fiambre 281
— para escaldados . . 283
— para pão 281
— real 282
Pão-de-ló de amendoas . 292
Pasteis de caixa descobertas. 322
— de cidrão 287
— de doce . . . 287 e 306
— de folhado . . 286 e 292
Pasteis quentes. . 286 e 292
— quentes de outra maneira 292
Pastelinhos de boca de dama 287
— de carne. 287
— de manjar branco. . 287
— de peixe. 287
Podim á Ingleza . . . 294
— á Ingleza por outra maneira 294
— de arroz 293
— de natas. 293
— de pão 293
Romaquinos 294
Sonhos de massa fritos . 294
Talmusas 295
Timbale de macarrão á Italiana. 291
Torta de agraço . . . 291
— de ameixas. . . . 291
— de arroz. 289
— de crême gelado com pistaches ou qualquer fruta 288
— de damascos . . . 291
— de doce 288
— de espargos, abobora branca, nabos, talos de alface e alcachofras . 289
— de espinafres . 288 e 290
— de fragipana. . . . 283
— de ginjas 291
— de limão 290
— de maçãs 291

Torta de manjar real . 290
— de marmelos . . . 290
— de nata 290
— de pombos ou frangos 288
— de pecegos 291
Torta de rim de vitela . 289
Torteletas 291
Varias qualidades de massa para pão 281

Doces.

Aguas para de verão e para sorvetes . . . 309
Arroz doce 298
Assopros 305
Belhós 302
— verdadeira receita . 303
Biscoutos 301
— de colhér 302
— de farinha de arroz . 301
— de massa 301
— de fórma de SS . . 302
— inglezes batidos . . 301
Bolos de amendoas . . 299
— de assucar 300
— de Compiéna . . . 299
— de rodilhas. . . . 299
— mimosos 298
— pôdres 299
Borôas 297
Chocolate 298
Covilhetes de amendoas 300
Crême de café. . . . 306
— de chocolate . . . 306
Crêmes 306
Damascos de conserva . 307
Doce de flôr de laranja . 307
— do Brasil 296
— feito com mel . . . 296
— feito com môsto . . 296
Esquecidos. 305
Fatias á Pompadour. . 302
Fatias da China . . . 302
Fartes de especies . . 300
Filhós de crême . . . 303
— de ferro. 303
— de maçãs 303
Flórada 308
Flôr de larja de conserva. 307
Manjar real 297
Marmelada. 307
Marmelada commum . 308
Massa para toda a qualidade de filhós . . 303
Melindres 304
Modo de clarificar assucar para toda a qualidade de doce . . . 296
Morcelas 298
Palitos 304
Pasteis de doce . . . 306
Quartos de marmelo. . 308
Queijadinhas de amend. 300
Raivas 304
Sonhos de fôrma . . . 305
— de morangos e outros 305
Tobefe 304
Torta de doce 306
Toucinho do céo . . . 297
Varias frutas de conserva em aguardente . . . 306
Xarope de maçãs. . . 308

Guia do criado de servir.

OBSERVAÇÕES UTEIS A CRIADOS E A DONAS DE CASA.

Almoço (do) 333
Bôlos ou qualquer outro doce para saráos . . 347
Café: methodo para fazer 334
Capillés, orchatas, etc., para saráos 347
Castiçaes de luxo e guarnições de chaminé . . 328
—de prata e de casquinha 327
Chá: methodo para fazer 334
— para saráos. . . . 346
Chocolate para saráos . 347

Cimento ou massa para concertar o crystal. . 332
Crystaes 329
Facas (das) e garfos para trinchar 323
Galhetas (das). . . . 331
Jantar (do). 335
— de ceremonia de doze a quinze pessoas. . 343
1º serviço 345
2º serviço 345
Dessert 345
— de convite de oito a dez pessoas . . . 338
1º serviço 339
2º serviço 341
Dessert 341
— : modo de collocar na mesa os assados ou outras iguarias . . . 335
— para uma familia de 4 a 6 pessoas . . . 333
Limpeza do cobre envernizado e não envernizado, e do cobre bronzeado 325
Limpeza dos objectos de prata e de casquinha . 325
Maneira de evitar que as facas e os garfos de trinchar se enferrugem 324
— de gelar o vinho de Champanha 343
— de limpar as garrafas de crystal 330
Mesa (da) e das comidas 332
Modo de arrefecer a agua, o vinho, e outros liquidos 343
Receita para fazer agua de Seltz 349
— para fazer cerveja de gengibre 349
— para os pós metallicos 327
Roupa de mesa (da). . 335
Saráos (dos) 346
Vélas de cêra 329

Banquetes

ORDINARIOS E EXTRAORDINARIOS, PARA QUALQUER TEMPO DO ANNO.

Banquete á franceza extraordinario. . . . 352
Banquete ordinario . . 350
Fórma de um banquete com que se póde servir a uma alta personagem 355
Merenda extraordinaria. 351
Merenda ordinaria . . 350

Diccionario

EXPLICATIVO DE VARIAS PALAVRAS EMPREGADAS NO COZINHEIRO IMPERIAL . . . . . Pag. 399

Typ. Universal de Lahure, Casa dos Invalidos, 61 B.

APPENDICE

NOVAS ADDIÇÕES

AO

COZINHEIRO IMPERIAL

NOÇÕES GERAES

Massas, molhos, caldos, pontos de assucar, e diversas explicações

Massa folhada

Ensinamos o processo de fazer a massa folhada, pedindo ás pessoas que pela primeira vez a quizerem fazer que não desanimem se ella não ficar tão bem feita como aquella que em pasteis e outras cousas a têm visto; esta massa só pela pratica de se fazer muitas vezes se torna bem feita; todavia esforçar-nos-hemos para que de alguma maneira se comprehenda como ella se faz.

Tomai meio kilo de farinha fina passada por peneira de seda, deitai-a em monte em cima de uma mesa lavada, e fazei no centro deste monte um buraco, em o qual poreis uma gemma de ovo e alguma agua fria; amassai-a em seguida, mas de sorte que a massa fique espessa e tão dura como a manteiga; depois de amassada, fazei-a n'uma bola, ou pão redondo, e cobri-a com um panno lavado e humido para impedir que a massa fique secca; assim coberta, deixai-a repousar um quarto de hora; lavai entretanto meio kilo de manteiga ingleza da melhor em tres aguas (se a manteiga ficar lavada da vespera será melhor; assim como é de muita utilidade que ella fique de molho toda a noite em agua fria para ficar mais dura) e enxugai-a depois em um panno lavado; polvilhai em seguida uma mesa, e estendei a massa com um rôlo, e em cima desta massa estendida, e bem no centro, pondelhe a manteiga lavada; depois tomai as duas pontas da massa e cobri a manteiga, primeiro com uma ponta e

depois com a outra, ficando a manteiga encerrada na massa; tomai então o rolo e estendei a massa ao comprido, até ficar da grossura de um dedo (tende o cuidado, quando estenderdes a massa, que a manteiga não sáia para fóra), mas com mais comprimento que largura; em seguida tomai as duas pontas da massa e trazei-as ao centro, de *maneira que fiquem as pontas uma unida á outra*; estando assim, dobrai a massa com uma dobra por cima da outra, ficando por conseguinte no centro com quatro dobras. Preparada desta fórma, voltai a massa de maneira que as duas dobras fiquem para a direita, e estendei-a outra vez devagarinho; estando bem estendida, fazei a mesma cousa e dai-lhe as mesmas voltas que lhe destes a primeira vez, voltando-a tambem depois de dobrada para a direita; cobri então a massa com um panno por espaço de um quarto de hora, para descansar, e depois deste tempo torna-se outra vez a estender a massa, por mais uma vez, fazendo-se por conseguinte trez vezes a mesma operação como ao principio fizemos; em seguida estende-se a massa na grossura de um vintem, quando fôr para pasteis, e mais grossa quando se queira fazer *vol-au-vent*, e com um corta-massa se talha o que se quizer.

N. B. Quando se quizerem fazer pasteis *falsos* cortão-se com um corta-massa redondo as rodellas, e no centro destas marcão-se com um outro corta-massa mais pequeno, mas sem cortar a massa até abaixo; levão-se ao forno e depois de cosidos tira-se-lhes com a ponta de uma faca as tampinhas, e recheião-se os vãos com o que se quizer.

Massa folhada ligeira

Tomai um kilo de farinha bem espoada, deitai-a em monte em cima de uma mesa, fazei-lhe um buraco no centro, onde lhe deitareis 450 grammas de manteiga bem lavada em duas ou trez aguas, uma pitada de sal fino, dous ovos inteiros e alguma agua (calculai a porção para que a massa não fique branda), esmagai com a mão a manteiga e os ovos, e a pouco e pouco ide juntando e amassando a farinha; estando tudo bem ligado, fazei-a em uma bola, e deixai-a descansar uma hora; passado este tempo, estendei-a com um rôlo e dobrai-a em quatro ou oito dobras, tornai a estende-la, tornai a dobra-la, e assim fareis mais uma vez, depois deixai-a descansar meia hora, podendo depois deste tempo servir-vos della para pasteis, tortas, pastellões de peixe ou carne, etc.

Massa de officio

Tomai 250 grammas de farinha bem espoada, 100 grammas de assucar fino, duas pitadas de canella, meia casca

de limão ralado, pouco sal fino e uma onça de bôa manteiga, amassai tudo isto com ovos (clara e gemma), tantos quantos fôrem precisos para ficar uma massa bem consistente, estando amassada deixai-a descansar algum tempo, podendo servir-vos della para caixas de pasteis, tortas e muitas outras cousas.

N. B. Quando vos servirdes desta massa, untai os taboleiros ou fôrma com manteiga derretida.

Massa de vinhé

Põe-se em um tacho 100 grammas de farinha fina, uma *pitada de sal fino, uma pitada de pimenta e uma pouca* de agua morna em que se desfaça esta farinha até ficar um tanto delgada; estando bem batida e bem desfeita a urinha, junta-se uma clara de ovo bem batida (uma clara por 100 grammas de farinha) e tres ou quatro pingos de azeite (o azeite serve para dar á massa depois de frita uma certa consistencia abiscoitada); liga-se tudo muito devagar, e serve esta massa para frituras de miolos, filetes de linguado, para croquettes (em vez de pão ralado devão estes polme), para ostras, etc.

Molho amarello

Para fazer-se este molho com arte é necessario o seguinte: mistura-se com um bom bocado de manteiga derretida uma porção (para 250 grammas de manteiga são precisas 400 grammas de bôa e fina farinha) de farinha, liga-se muito bem com uma colhér de páo, e leva-se a lume fraco até ficar tudo bem ligado; depois põe-se esta massa no forno, de um dia para o outro, mas havendo o cuidado do forno estar brando; tira-se então do forno, e, conforme a porção de molho amarello que se queira fazer, se tira da massa que acima fizemos, e põe-se em uma cassarola, desfazendo-a em pouca agua fria; estando assim, toma-se uma porção de caldo branco e se encorpora esta massa desfeita; vai ao lume, mexendo sempre até ferver, retirando-a então para a ilharga do lume, onde deverá ferver devagar hora e meia, sem se lhe tocar; *findo este tempo, deve ter vindo á superficie toda a gordura* e impurezas, que com todo o cuidado se lhe tira com uma colhér; extrahida a gordura, tira-se a cassarola do lume, passa-se o môlho por passador fino, ligando-lhe depois tantas gemmas de ovos quantas bastem para tornar o molho bem amarello; vai ao lume brando outra vez, juntando-lhe cebola e cenoura cortadas em rodas, pés de salsa, grãos de pimenta e meia folha de louro, mexendo sempre até ferver bem; tira-se então, passa-se por um panno e mexe-se até esfriar. Com este môlho se deverão

fazer todos os môlhos de fricassé, juntando-lhe as substancias das carnes ou peixes que se queira fazer.

Bechamel

Picão-se tres ou quatro cebollas, refogão-se com bastante manteiga, pés de salsa e grãos de pimenta; estando bem refogada, junta-se-lhe uma bôa mancheia de farinha, ligando-a bem com o refogado; em seguida ir-se-lhe-ha deitando leite em pequenas porções, até que fique a farinha bem cozida e em um polme, não muito grosso; estando assim, tira-se para fóra do lume e ligão-se-lhe algumas gemmas de ovo, levando novamente a cassarola ao lume para que o ovo fique cozido; estando cozido, tira-se, tempera-se de sal e passa-se por um peneiro. Serve este môlho para pôr por cima de eirozes, linguados e outros peixes, e tambem por cima de frangos e outras aves, miolos, mãos de vitella, que se queirão fazer á Bechamel.

N. B. Quando qualquer ave ou peixe seja feita com este môlho, põe-se-lhe por cima queijo parmezão ralado (em falta deste, qualquer outro queijo) e vai ao forno para córar de repente, e assim se serve.

Môlho estufado

Para se alcançar um bom estufado faz-se o seguinte: guarnece-se o fundo da cassarola com pranchas de toucinho, cebolinhas, rodas de cenoura, salsa, pimenta, cogumellos, cheiros e pouco sal; põe-se em cima destas cousas uma posta de carne de vacca ou de vitella (tambem se podem estufar perús, gallinhas, etc.), e por cima desta um bom golpe de vinho branco (tambem se póde estufar sem vinho, caldo ou agua); tapa-se e deixa-se estufar a lume brando, e, em estando a carne passada e os temperos quasi desfeitos ou delidos, tira-se do lume, passa-se por um passador, e tira-se-lhe a gordura. Este môlho estufado serve para tempero de muitas iguarias, e a carne póde-se comer sem, ou com o seu competente môlho, que deve ficar um pouco corado.

Môlho à financière

Faz-se um estufado de vacca, vitella, tiras de presunto e bom vinho branco; depois de estufado passa-se o môlho pelo peneiro e tira-se a gordura toda; leva-se ao lume com duas colhéres de môlho hespanhol, mexendo sempre até ficar este môlho sufficientemente grosso; estando assim, tira-se para fóra, tempera-se de sal, e serve-se por cima das guarnições que se fizerem à *Financière*.

Môlho de fricassé para servir em peixe

Deita-se em uma cassarola um quartilho de bom vinagre, um dente de alho, uns grãos de pimenta, uma folha de louro, uma cenoura, uma cebola cortada em rodas e pés de salsa; leva-se ao lume até ficar reduzido o vinagre á metade; estando reduzido, deita-se-lhe um quartilho de agua de peixe ou marisco, devendo ferver algum tempo; tira-se então do lume e' passa-se por um peneiro, e espera-se emquanto se faz o seguinte: leva-se ao lume 125 grammas de manteiga, liga-se-lhe muito bem uma colhér de sôpa cheia de farinha, e vai-se-lhe pondo o môlho que fizemos pouco a pouco, mechendo sempre até ferver; em fervendo 3 minutos, tira-se do lume e junta-se-lhe 5 ou 6 gemmas de ovo batidas, com algum sumo de limão, mechendo tudo muito bem; vai outra vez ao lume, mechendo sempre até cozer os ovos, e, se o môlho ficar grosso, junta-se-lhe mais um pouco de caldo de peixe, tempera-se de sal e passa-se outra vez pelo peneiro, e á hora do serviço junta-se-lhe salsa picada e mette-se dentro deste môlho o peixe que se quizer fazer de fricassé, e deixa-se ferver um bocadinho com o môlho; e quando o tirardes do lume juntai-lhe mais um bocadinho de manteiga.

Môlho de fricassé para carnes

As pernas, as azas, os espinhaços e as moelas de tres ou quatro frangos mettem-se em uma cassarola com manteiga de vacca, uns pés de salsa atados com barbante, uma cebola inteira, um alho, uma pitada de pimenta, põe-se ao lume fraco, e vai-se salteando um pouco de tempo; depois se lhe deita uma mancheia de farinha, e meche-se muito bem; em seguida junta-se-lhe uma concha de caldo, ou agua, até cobrir os frangos, e meche-se muito bem para ligar a farinha, e deixa-se ferver até estarem os frangos cozidos, e o môlho deve ficar um pouco grosso; depois deste preparo, deve-se tirar tudo do môlho para se limpar o mesmo e os frangos; o môlho deve-se passar por uma lamina ou panno, ou um passador muito fino; depois se preparão oito gemmas de ovos, sumo de dous limões, que se ligão a este môlho, e leva-se ao lume, mechendo sempre até que ferva. Este môlho póde-se fazer assim, ou simplesmente de um bocado de carne ou vitella, e põe-se-lhe os ovos necessarios para a quantidade de môlho que se fizer.

Môlho à la maitre d'hotel

Mettei em uma cassarola 100 grammas de manteiga (calculai por estas quantidades, qualquer quantidade que

queirais fazer) 30 grammas de salsa picada (lavada depois de picada), duas pitadas de pimenta, sal fino sufficiente e duas colhéres de sôpa de sumo de limão; approximai a cassarola do lume (mas só approximar), e deixai derreter brandamente a manteiga até ficar na consistencia de um creme espêsso, mechendo sempre com uma colhér. Serve para guarnecer, etc.

Môlho de manteiga ou chamado môlho branco

Juntai em uma cassarola 30 grammas de manteiga e 30 ditas de farinha fina, mas de sorte que estas duas cousas fiquem em uma massa; juntai-lhe em seguida meio quartilho de agua quente e levai a cassarola ao lume, deitando-lhe sal sufficiente; mechei sempre com uma colhér até que levante fervura; tirai-o então do lume e juntai-lhe 60 grammas de manteiga, mechendo fortemente com uma colhér. Podeis servir-vos deste môlho para peixes cozidos ou grelhados, pondo-lhe sumo de limão, para quem gostar.

Môlho pardo ou môlho hespanhol

Faz-se da mesma maneira que o môlho amarello, só com a differença que é feito com caldo de substancia e não leva ovos.

Môlho para peixe ou legumes

Misturai uma ou mais gemmas de ovo (segundo a porção de môlho que se desejar) com azeite fino e sal sufficiente (para cada gemma calculai um decilitro de azeite); juntai-lhe uma pitada de pimenta e uma colhérzinha de mostarda ingleza (se se gostar), ligai tudo isto muito bem, e levai a cassarola ao lume só quanto baste para ficar quentinho, e tirai-o logo do lume, para que não côsa a gemma, e juntai-lhe sumo de dous limões. Serve este môlho para peixes ou para temperar legumes, etc.

Môlho de Perigueux

Picão-se umas poucas de trufas, mettem-se em uma cassarola com meia garrafa de vinho da Madeira, ou Porto secco, um bocado de presunto magro, uma pitada de pimenta e meia folha de louro, faz-se cozer em lume brando 5 minutos; depois tira-se o presunto e o louro, deita-se-lhe 2 colhéres de bom *consommé* e 1 colhér de môlho hespanhol, e deixa-se reduzir a ponto de ficar o môlho um pouco grosso. Á hora do serviço, mette-se neste môlho um bocado de manteiga fresca, prova-se de sal, e serve-se em uma molheira.

Môlho picante

Ferve-se um quartilho de bom vinagre com rodas de cebola, ditas de cenoura, pés de salsa, um dente de alho, grãos de pimenta, meia folha de louro e pequeni sima porção de pimenta de Cayenna ou do Brazil; deixa-se ferver em lume brando até ficar reduzido á metade, e nesta occasião junta-se-lhe duas colhéres de môlho hespanhol, uma colhér de môlho de tomates, e duas de môlho de estufado, e deixa-se ferver, mechendo sempre até ficar o môlho grossinho; tira-se então do lume, passa-se pelo passador e serve-se.

N. B. Este môlho tambem se póde fazer sem môlho hespanhol e sem môlho de tomates, levando em vez destes môlhos um bocado de manteiga de vacca derretida, fazendo nesta um polme de farinha, que se junta ao môlho de vinagre que acima fizemos; a farinha deve ficar cozida na manteiga.

Môlho de remolade à russiana

Pisão-se em um gral 6 gemmas de ovos cozidos, uma colhér de mostarda ingleza e duas colhéres de azeite fino; estando tudo bem ligado, passa-se por um peneiro e deita-se em uma tigela, juntando-lhe algum sal fino (o sufficiente), uma pitada de pimenta, salsa picada, uma cebola (ou duas echalottes), picada (a cebola deve ter sido fervida inteira por espaço de 4 minutos; depois de fria é que se pica), uma colhér de azeite bom, duas colhéres de bom vinagre (se houver vinagre estragão, deve ser preferido), meche-se tudo muito bem e serve-se em uma molheira. Usa-se este môlho para a carne cozida, assada e mesmo para peças grelhadas.

Môlho Robert

Mette-se em uma cassarola 100 grammas de manteiga, tres ou quatro cebolas pequenas, cortadas em meias rodas delgadinhas, um dente de alho esmagado, meia folha de louro, uma pitada de pimenta e um golpe de bom vinagre e salsa picada: refoga-se muito bem, e em estando assim junta-se-lhe uma ou duas colhéres de môlho de substancia, de estufado ou de assado, e uma colhér de môlho de tomates (se houver), e deixa-se cozer; estando tudo cozido, tempera-se de sal, e liga-se-lhe duas colherinhas de mostarda (para quem gostar) e um ou dous pepinos de conserva picados.

Môlho de tomate

Lavão-se os tomates, cortão-se ao meio e espremem-se para lhes tirar as sementes e tripas verdes; partem-se

depois em bocados e mettem-se em uma cassarola com pranchas de toucinho, cebola em rodas, pés de salsa, grãos de pimenta, rodas de cenoura, meia fôlha de louro, um dente de alho inteiro e um bom golpe de vinagre; leva-se ao lume, mechendo de vez em quando, e deixa-se ferver até ficarem os tomates e os temperos bem cozidos e restar pouco môlho; tira-se então do lume e passa-se por um peneiro este polme, que volta outra vez ao lume, para engrossar um pouco, mechendo sempre com uma colhér de páo, e devendo juntar-se-lhe uma ou duas colhéres de môlho hespanhol (havendo-o); tempera-se de sal, e, estando sufficientemente grosso, tira-se do lume. Serve para tempero de peixe e carne cozida.

Môlho de villão á hespanhola

Picai algumas cebolas verdes, alcaparras (inteiras), aipo, salsa, um dente de alho, tomates verdes, sem semente, um ou dous pimentões doces, e addicionai uma colhérzinha de colorao, pouca pimenta, algum sal e um bom golpe de vinagre forte; deitai em seguida em uma cassarola um pouco de azeite, e, logo que esteja quente, deitai tudo dentro até que ferva 10 minutos, tirando-o immediatamente; passai tudo isto por um peneiro, e pizai os residuos em um gral, passai outra vez pelo peneiro os residuos pisados e juntai este polme ao azeite, ligai o melhor possivel, e servi este môlho em jantares de magro ou de caça.

Caldo branco

Chama-se caldo branco ao caldo da panella sem tomates.

Caldo de coelho manso

Ponde em uma pequena panella um ou mais coelhos em pedaços, juntai-lhes 500 grammas de vacca assada na grelha (para dar côr ao caldo) e dous litros e meio de agua (sendo para dous coelhos); ponde em lume brando e escumai vagarosamente; estando escumado, juntai-lhe alguma hortaliça passada pela manteiga (vide caldo substancial de perdiz), e deixai ferver 3 horas; findo este tempo, passai o caldo pela peneira de seda, tirai-lhe a gordura e podereis servir-vos delle para sopas.

Caldo substancial de bananas

Passão-se por um peneiro algumas bananas maduras, para que fiquem em massa bem fina; toma-se então este

polme e leva-se ao lume em uma cassarola, juntando-lhe leite bom (para seis bananas um quartilho de leite), e deixa-se ferver em lume brando até que engrosse uma e outra cousa; estando em consistencia desejavel, tempera-se com assucar e uma pitada de canella, e ao tirar o caldo do lume junta-se-lhe um bocadinho de bôa manteiga e serve-se.

Outro caldo mais substancial de bananas

Faz-se em tudo como acima, mas em vez de leite leva agua, mas metade da porção que levaria de leite; estando bem fervido e grossinho, junta-se assucar e 3 ou 4 colhéres de vinho do Porto, que seja bom, e não leva manteiga; fervendo um pouco mais, tira-se e serve-se.

Caldo substancial de perdiz

Assão-se no espeto e em lume muito brando uma ou mais perdizes; estando coradas, tirão-se e mettem-se em uma panella com um bocado de fêvera de presunto, um bocado de carne assada, algumas hortaliças passadas em manteiga (chama-se passar hortaliças em manteiga cozê-las em agua com uma pitadinha de assucar, escorrem-se depois e levão-se a lume brando com um bocado de manteiga, estando bem passadas da manteiga estão promptas), pouco sal e 3 litros de agua (por cada perdiz 1 litro de agua), deixa-se ferver em lume brando por espaço de 4 horas, com a panella tapada, escumando quando o precisar; findo este tempo, tira-se o caldo e extrahe-se-lhe a gordura. Serve-se com muita utilidade para as pessoas debilitadas de forças.

Pontos de assucar

Ponto de pasta

Quando o assucar, passado algum tempo de fervura, deixar na escumadeira, que nelle se mergulhar, uma camada pouco espessa em volta da mesma, está neste ponto.

N. B. A quantidade de agua para qualquer calda que se queira fazer é quasi sempre metade do peso do assucar, exemplo: para 500 grammas de assucar, 250 ditas de agua.

Ponto de cabello

Faz-se ferver a calda até que deixe um fio quebradiço entre os dois dedos.

Ponto de perola

Ferve-se a calda até que entre os dous dedos deixe um fio que se não quebre.

Ponto de espadana

Para se conhecer este ponto, mette-se a escumadeira no assucar depois de ter fervido mais que no antecedente, e quando caião pelos buracos bolinhas, ou deixe entre os dedos, em vez de fio, uma fita, ou, levantando a calda com a escumadeira, o assucar cahe em pastas, está prompto.

Ponto de rebuçado

Deixa-se ferver um pouco mais o assucar que no ponto acima, e põe-se uma pequena porção em um prato com agua fria; condensando em fórma de massa, está no ponto.

Ponto de areiar

Ferve mais algum tempo o assucar que no ponto precedente, e quando deixar em volta do tacho algum assucar agarrado, e que immediatamente engrossa, está no ponto de areiar.

Banho-maria

Chama-se cozer em banho-maria a seguinte operação: põe-se um tacho ou cassarola cheia d'agua ao lume, e dentro desta vasilha se põe outra, contendo o que se quizer cozer neste banho, tendo o cuidado de não lhe deixar entrar agua dentro.

Sauté

Frigideira com cabo.

Blanchir

Cozer qualquer iguaria por poucos minutos—ficar quasi cozido.

Echalotte

Pequenas cebolinhas—cebolinhas francezas.

Vasadores

Pequenas fôrmas de folha de diversos feitios, que servem para cortar hortaliças.

Saltear

Cozer ligeiramente qualquer iguaria, ou melhor será fritar ligeiramente em manteiga qualquer cousa, mechendo sempre para que se não pegue, nem fique frita.

Salsa frita

Frege-se a salsa com os pés, em manteiga de porco; quando estiver bem quente, dá-se uma ou duas voltas com a escumadeira e tira-se logo. Serve para pôr por cima de frituras, temperando-se com sal fino, etc.

Consommé

Faz-se estufando algumas aves, carnes e fêvera de presunto, até ficar com o caldo apurado e grosso; estando assim, tira-se-lhe a gordura. A este môlho chama-se *consommé*.

Caixinhas de pão frito

Tomão-se algumas sardinhas frescas, escamão-se e lavão-se, cortão-se-lhes as cabeças, e com uma faca se lhes tira os 2 filetes, ficando por conseguinte sem a espinha dorsal; tirão-se depois as pequenas espinhas da barriga, e faz-se o seguinte preparo: tirão-se as côdeas a um ou mais pães de fôrma, e cortão-se em fatias da grossura de 1 dedo, pouco mais ou ménos, e um pouco mais compridas que os filetes (note-se que devem ser tantas as fatias como os filetes); com a ponta de uma faca dá-se um golpe em volta das fatias, mas só á meia grossura, e fregem-se assim em bôa manteiga de vacca; estando córadas tirão-se, e com a ponta da faca levanta-se o centro da fatia onde demos o golpe, ficando como uma caixinha; assim arranjadas, guardão-se emquanto se faz o seguinte preparo: toma-se um bocado de picado feito da seguinte maneira: um bocado de carne de porco (calcula-se a sufficiente), piza-se o mais possivel em um gral, para ficar bem desfeita, e depois de pizada passa-se a peneiro, de sorte que fique muita fina; toma-se tambem um bocado de gordura da barriga do porco, a que chamão ubre, porém metade do peso da carne, piza-se como a carne, e, como esta, seja passada pelo peneiro; em estando bem fina, sem pelles nem nervos, leva-se ao gral, juntamente com o picado da carne, 1 pitada de pimenta, 1 de noz moscada e algum sal; piza-se tudo de novo até que fique bem ligado; estando assim, junta-se-lhe 1 ovo crú, que se liga muito bem com o picado. A este picado junta-se sumo de limão, pepinos de conserva picados, e camarões descascados em crú e cortados em bocados; mistura-se tudo e no fundo das caixinhas se põe uma camada deste picado, e sobre este um filete de sardinha, acabando de encher as caixinhas com o picado; depois toma-se uma vasilha em que as caixinhas caibão todas no fundo; derrete-se á parte 250 grammas de manteiga fresca (ou sem sal), junta-se-lhe salsa bem picada e sumo de 2 limões, 1 pitada de pimenta e 1 decilitro de vinho branco, tudo bem misturado, e põe-se por cima das caixinhas, pondo-lhe tambem queijo parmezão ralado; assim preparadas, vão ao forno para corarem, e depois tirão-se e servem-se em uma travessa, com o mesmo môlho em que fôrão ao forno.

Financiere (guarnição)

A guarnição assim chamada faz-se da seguinte maneira: toma-se uma porção de ovos que ainda estão sem casca dentro da gallinha, cozem-se em agua, e depois de cozidos tira-se o velo que os cobre; desossão-se algumas azas de gallinha, que se cozem em caldo da mesma, pelão-se cristas de gallo, que se cozem no mesmo caldo, estufão-se molejas de vitella, cozem-se alguns figados de aves, e depois de cozidos, cortão-se ao meio e fervem-se ligeiramente em manteiga de vacca; fazem-se umas *conefas* ou almondegas da seguinte maneira: pica-se, piza-se e passa-se a peneiro um kilo de carne de vacca ou gallinha, junta-se lhe meio kilo de arroz cozido, passado tambem a peneiro, junta-se a este arroz 150 grammas de manteiga de vacca lavada, pizando estas duas cousas para que fiquem muito bem ligadas; estando ligadas, junta-se-lhe o picado e pizão-se todas estas cousas muito bem; depois de bem ligadas, vai-se-lhes juntando pouco a pouco seis ovos com gemma e clara, uma pitada de pimenta, um bocadinho de noz moscada e sal sufficiente, mechendo-se muito bem; estando assim preparado põe-se uma cassarola ao lume com agua e pouco sal, e logo que ferva tira-se do picado que fizemos, com uma colhér de chá, pequenos bocados, que se vão pondo a um e um na cassarola para se cozerem, ficando como pequenas almondegas; logo que estejão todas cozidas, tirão-se d'agua e guarnecem-se á roda do pregado, que deve ser posto em uma travessa; depois de prompta as almondegas, cortão se alguns quadradinhos de lingua salgada cozida, tomão-se alguns cogumelos ligeiramente passados em manteiga, e algumas trufas sem pelle, cortadas ou inteiras, mas não se passão na manteiga; mettem-se as azas de gallinha que acima cozemos em um molho de fricassé grosso, cobrem-se de pão ralado muito bem conchegadinho, e depois mettem-se em ovos batidos; voltão ao pão ralado, e depois fregem se em manteiga de porco; todos estes preparos devem estar separados em cassarolinhas para tudo se conservar quente; com todas as guarnições acima descriptas, se guarnece artisticamente qualquer vianda que se queira fazer á *financière*.

Aspic

Emprega-se para se fazer o aspic, qualquer caldo bastante substancial (póde ser de carne ou aves) mas que seja bem claro, tira-se-lhe a gordura toda, junta-se a este caldo algumas folhas de gelatina, tempera-se de vinagre estragão e sal sufficiente, e vai ao lume para se clarificar

com claras de ovos batidas, batendo-se sempre até ferver (deve ferver pelo menos um quarto de hora ao lado do lume), deitando-lhe de vez em quando algumas gottas de agua fria; tirão-se então e passa-se por um sacco de flanella até ficar claro, e deposita-se em uma terrina ou em uma fôrma. Serve para guarnecer diversas viandas.

Vol-au-vent

Caixa de massa folhada com uma cavidade no centro. Serve para se rechear com doces de fruta, e picados de diversas carnes ou peixes, cobrindo-a com uma tampa da mesma massa.

Batatas cozidas á ingleza ou a vapor

Mettem-se em uma panella algumas batatas e tapa-se bem; mette-se depois esta panella dentro de uma cassarola (maior que a panella) contendo agua, leva-se ao lume e com o vapor da fervura da agua da cassarola se cozem as batatas.

Manteiga negra

Derretão-se em uma frigideira 250 grammas de manteiga até ficar com uma côr parda escura (a denominação de manteiga negra não quer dizer manteiga « queimada », mas que toma uma côr pardacenta); estando nesta côr, junta-se tres colhéres de bom vinagre, tres pitadas de pimenta e salsa picada, deixa-se reduzir este vinagre até ficar em duas colhéres, e tira-se então do lume. Serve para muitas iguarias de carne e peixe.

Pistache

Pequenos frutos do feitio de um pinhão, mas sem casca, rijo e de côr arroxada. Servem para com elles se guarnecer qualquer prato de galantines, geléas, neves, etc., etc.

Empratar

Dispôr da melhor maneira possivel em pratos as iguarias ou doces que se quizerem servir em um jantar.

Marinade

Môlho feito de summo de limão, pimenta, salsa e algumas vezes leva alhos e um fio de azeite. Serve para dar sabor a diversas carnes ou peixes (sendo para peixe leva um fio de azeite), pondo-as de infusão neste môlho

por espaço de uma ou mais horas; a carne ou peixe que se puzer em marinade devem ser salpicados com sal; algumas vezes emprega-se em logar de sumo de limão bom vinagre ou vinho branco.

Palafrão

Vasilha de ferro ou cobre estanhado, que serve para ir ao forno.

Mechar

Introduzir em carnes ou aves pequenas tiras de toucinho ou presunto, fazendo-lhe com uma faca ou agulha, propria para este fim, profundas picadas para que estas gorduras fiquem escondidas no centro das carnes.

Assucar nas hortaliças

Serve o assucar para dar ás hortaliças o sabor natural que a fervura em parte lhes tira.

Empernar

Atar com regra as pernas de qualquer ave para que depois de assada fique com bonito feitio.

Assucar queimado

Ponde sobre uma tampa de cassarola ou em uma folha pequena porção de assucar, levai-o ao lume e mechei-o até que esteja bem escuro; estando assim, põe-se uma pinga de agua e ferve-se. Serve para dar côr aos caldos ou môlhos.

Purée

Cozem-se quaesquer legumes (os legumes proprios para purée são: grão, feijão, ervilhas e lentilhas, podem empregar-se outros, mas nem são usados, nem têm agradavel sabor); depois de bem cozidos esmagão-se com uma colhér e passão-se por um passador. Tambem se póde fazer purée de cabeças de nabo, cenouras, tomates, batatas, arroz, etc.

Sôpa de bisque de camarões

Cozem-se os camarões em agua e pouco sal; depois de cozidos escorre-se-lhes a agua e descascão-se-lhes os corpos; as cabeças não se descascão, mas pizão-se e passão-se a peneiro; depois deste preparo, faz-se um *consommé* de peixe, deitando-lhe a agua do camarão; em estando feito

passa-se por um panno e coze-se nelle 250 grammas de arroz bem lavado, devendo-se-lhe juntar mais alguma agua de camarão; em estando o arroz bem cozido, passa-se a peneiro e junta-se-lhe o caldo do *consommé* em que foi o arroz cozido; depois leva-se ao lume, mechendo sempre com uma colhér de páo; logo que principie a ferver, junta-se-lhe o *purée* das cabeças de camarões, que acima fizemos. Á hora do serviço junta-se-lhe um bocado de manteiga de camarão, prova-se de sal e leva-se outra vez ao lume para ficar bem ligada esta manteiga, mas sem ferver: põe-se em uma terrina bocadinhos de pão fritos e corpos de camarões cortados em pedacinhos; deita-se-lhe este caldo por cima e serve-se.

A manteiga de camarão faz-se da seguinte maneira:

Seccão-se as cabeças dos camarões durante uma hora na estufa ou no forno, com lume brando: depois deste preparo pizão-se em um gral juntando-lhe dous pãesinhos de manteiga; depois de estar misturada e pisada, deita-se esta massa em uma cassarola com duas colhéres d'agua quente, afim de a derreter; em estando derretida, passa-se por um panno para uma tigela, e esta tigela mette-se dentro de um pouco de gêlo, para fazer gelar a manteiga e separar a agua; depois tira-se do gêlo, escorre-se lhe a agua bem, e serve-se esta manteiga para tempero da sôpa e para outras cousas mais.

Sôpa de camarão á portugueza

Depois de bem lavados os camarões, cozem-se em agua e muito pouco sal; em estando cozidos, tirão-se do lume, côa-se a agua por um passador e guarda-se; em seguida descascão-se os camarões, e pizão-se em um gral as cascas e as cabeças, passando depois esta massa por um passador ou peneiro, trabalho que póde ser ajudado com alguma colhér da agua do camarão, para melhor extrahir a parte gordurosa das cascas; guarda-se este *purée* em quanto se faz o seguinte:

Mette-se em uma cassarola de tamanho sufficiente 250 grammas de bôa manteiga de vacca, um pouco de azeite bom, uma cebola grande, picada, 1 dente de alho pizado, meia fôlha de louro e 2 pitadas de pimenta; refoga-se tudo isto até estar em mais de meio refogado, pondo-lhe em seguida um mólho de azêdas picadas (só as folhas), salsa picada e um bocado de calda de tomates frescos ou de massa; deixa-se ferver tudo isto por uns 6 minutos, pondo-lhe depois a agua em que o camarão foi cozido, bem entendido, a sufficiente para a sôpa que quizermos fazer (quando não chegar a agua do camarão,

póde-se-lhe juntar agua de peixe cozido); junta-se-lhe taed bem o *purée* que extrahimos das cabeças; em levanmna fervura, tira-se do lume. Fazem-se umas fatias finas d-o pão cortadas em quadradinhos, seccão-se no forno, e, á hora do serviço, põem-se em uma terrina, vasa-se-lhe em cima o caldo a ferver, juntando-lhe os camarões cortados em pedaços; em seguida tempera-se de sal, addiciona-se-lhe sumo de 2 ou 3 limões, e serve-se.

Sôpa de cevadinha à la Royale

Coze-se a cevadinha em agua e sal, durante tres horas, em lume brando; depois de estar cozida, passa-se por um passador, para lhe escorrer bem a agua, e mette-se em seguida em um tacho, deitando-lhe agua fria até largar a gomma toda e ficar bem cozida e bem limpa de gomma. Depois deste preparo, tira-se do lume, e estufão-se ao branco 2 gallinhas e um chambão de vitella; em estando as gallinhas bem cozidas neste estufado, tirão-se do lume e tira-se-lhes a carne toda, que se pica em bocadinhos e piza-se em um gral; depois passa-se esta carne de gallinha, já bem pizada, por um peneiro, para ficar em *purée;* e á hora do serviço junta-se este *purée* de gallinha com um pouco do caldo em que ellas fôrão estufadas, e leva-se ao lume em uma cassarola, mechendo sempre até ao ponto de querer levantar fervura; tempera-se de sal, junta-se-lhe a cevadinha e continúa a estar ao lume, mechendo sempre para que se não pegue; logo que levante fervura, tira-se e serve-se na terrina.

Sôpa de cevadinha á jardineira

Lava-se uma porção de cevadinha e deixa-se estar de môlho 10 ou 12 horas; depois coze-se em agua e sal; em estando bem cozida, escorre-se-lhe a agua e lava-se em 2 aguas, para lhe tirar toda a gomma; estando bem limpa, guarda-se e faz-se o seguinte: coze-se igual porção de sôpa Julienne (vende-se em pacotes) em agua e sal, e depois de cozida escorre-se-lhe a agua, e junta-se tanto esta sôpa como a cevadinha a um bom caldo de vacca, de antemão preparado; deixa-se ferver 5 minutos, findos os quaes tempera-se de sal e serve-se.

Sôpa de cuscuz á jardineira

Faz-se em tudo como a de cima, com a differença, porém, que, em vez de cevadinha, leva cuscuz cozidos em agua e sal, mas não se põe de môlho. Tambem se póde fazer de macarrão, cortado em pedaços.

Sôpa de mil infantes.

Faz-se um bom caldo de gallinha, ou de vacca, com um bom bocado de presunto; em estando o caldo forte, ou bem concentrado, tira-se do lume e passa-se por um peneiro, tirando-lhe a gordura; depois dá-se côr a este caldo com assucar queimado, que se faz da seguinte maneira: põe se em uma frigideira, ou em uma tampa de cassarola, 100 grammas de assucar e leva-se ao lume em secco, mechendo sempre com uma colhér; este assucar vai tomando a côr alourada, depois mais escura, até que afinal toma a côr de café torrado; tira-se e dissolve-se em agua quente, que se guarda em um vidrinho. Com este liquido se dá a côr ao caldo, para que pareça caldo de substancia (tambem serve para dar côr a outros caldos); depois do caldo estar córado, junta-se-lhe 2 claras de ovo, leva-se ao lume e vai-se batendo com uma varinha (ha varinhas proprias para este trabalho) até ferver, tirando-se nesta occasião para ao lado do lume, onde se deixa ferver devagarinho, durante 15 minutos, sem se lhe mecher; findo este tempo, escumá-se bem este caldo, ficando tão limpo como se fôsse geléa; passa-se por um guardanapo, e vai outra vez ao lume, juntando-se-lhe o seguinte preparo: 200 grammas de pão ralado, 100 ditas de queijo parmezão ralado e 2 ovos crus; mistura-se muito bem esta massa, juntando-lhe um bocadinho de cerefolio picado, e mette-se tudo isto na cassarola onde está o caldo, bate-se novamente com uma vara, até ferver, e em fervendo tempera-se de sal, e serve-se em uma terrina.

Sôpa de purée de ervilhas verdes.

Refogão-se as ervilhas com um bocado de toucinho picado, algumas alfaces tenras, bem lavadas e cortadas em pedaços, alguns coentros, 3 ou 4 cebolas verdes cortadas, 1 alho verde e uma pitada de pimenta; deixão-se refogar em lume brando, e em estando arrebentadas, deita-se-lhes um pouco de caldo quente da panella, e deixão-se ferver em lume forte para cozerem depressa e ficarem *verdes;* estando cozidas, temperão-se de sal, tirão-se do lume e passão-se por um passador ou peneiro para se lhe tirar a massa ou *purée*, juntando-lhe, para facilitar esta operação, o caldo em que as ervilhas fôrão feitas; em estando o *purée* passado, leva-se ao lume em uma cassarola mechendo sempre até ferver (se o *purée* estiver grosso, deve-se-lhe juntar algum caldo); em fervendo, vasa-se em cima de pequeninos quebradinhos de pão, que devem ter sido fritos com antecedencia em manteiga de vacca, ou de porco, e assim se serve.

Sôpa de purée de feijão branco.

Coze-se a quantidade de feijão branco que se entenda ser precisa, juntando-lhe um bom pedaço de toucinho picado (note-se que para cada litro de feijão é dado 500 grammas de toucinho, 4 cebolas picadas e 4 litros d'agua), algumas cebolas picadas, uns grãos de pimenta, sal sufficiente e agua proporcionada; estando o feijão aberto, bem cozido e o caldo bem grosso, tira-se do lume e passa-se por um peneiro, esmagando-o com uma colhér, para que no peneiro só fiquem as cascas; estando passado, leva-se este *purée* a lume brando em uma cassarola, onde se vai mechendo com uma colhér de páo até ferver; emquanto o *purée* ferve, faz-se o seguinte: corta-se em fatias o miôlo de um pão de 500 grammas (ou menor, se a quantidade de feijão fôr pequena), cortão-se estas fatias em pequeninos quadrados, e fregem-se em manteiga de vacca; depois de fritos e torradinhos, sem serem queimados, mettem-se em uma terrina, vaza-se-lhes por cima o *purée*, tempera-se de sal e serve-se.

Assim se fazem as sôpas de *purée* de grão, lentilhas, ervilhas seccas e outros legumes.

Sôpa de rabo de boi.

Tomão-se um ou mais rabos de boi, bem sangrados; cortão-se pelas juntas, ficando por conseguinte em bocadinhos: mettem-se depois em uma cassarola com 2 mãos de vitela, 2 cebolas em rodas, 2 cenouras tambem em rodas, um bocado de toucinho, um bom pedaço de presunto, 2 decilitros de vinho branco, uns grãos de pimenta e um ramo de salsa; cobre-se tudo isto com agua fria, e leva-se ao lume para ferver, devendo escumar se logo que principie a ferver; estando pois bem escumado e limpo, tira-se a cassarola do lume forte e põe-se ao lado do lume para ir fervendo devagarinho, até que fique cozido e largue a carne do osso por si; nesta occasião tira-se a cassarola do lume, e tirão-se os bocados de rabo de boi, e a um e um se vão tirando os ossos, guardando a carne em uma vasilha emquanto se faz o seguinte: —passa-se o môlho ou caldo por um peneiro ou passador, tirando-lhe a gordura que se puder, e á hora do serviço põe-se este caldo ao lume, juntando-lhe a carne que se isolou dos ossos e tempera-se de sal, e deixa-se ferver um pouco, juntando-lhe uma pitadinha de pimenta de Cayenna (e quando a não haja, póde servir pimenta da India, moida). Emquanto ferve, fazem-se uns filletes de côdeas de pão, seccão-se no forno, e depois põem-se em uma terrina, vasando-lhe por cima o caldo, que deve estar fervendo. Serve-se depois.

Sôpa à la Royale.

Faz-se um *consommé* de gallinha; em estando prompto, passa-se por um panno, e tira-se-lhe toda a gordura; leva-se depois este *consommé* a uma cassarola, pondo-lhe duas claras de ovos batidas ao lume, batendo até ferver, e em fervendo tira se a cassarola do lume forte, para ir fervendo devagarinho ao lado do lume fraco; estando este caldo bem transparente, tirão-se com uma escumadeira as claras com que se depurou, e, passando outra vez o caldo por um panno, põe-se de parte.

Faz-se um *crème* da maneira seguinte: oito gemmas de ovos, misturando-lhe meio quartilho de leite, uma colhér de *consommé*, e sal sufficiente; bate-se bem e passa-se depois por um panno. Unta-se uma fôrma de podim que seja lisa com manteiga derretida, deita-se-lhe este *crème* e leva-se a fôrma a cozer em banho-maria, havendo cuidado em que não entre agua dentro da fôrma. Em estando cozido (deve ficar bem consistente), tira-se da fôrma e corta-se em pequenos quadradinhos que se vão mettendo em uma terrina; junta-se a estes bocados uma mancheia de ervilhas tenras, cozidas á ingleza, depois cortão-se quatro peitos de gallinha cozidos em pequeninos bocadinhos, põem-se em uma vasilha, junta-se uma clara de ovo, e com esta se ligão; depois unta-se bem uma frigideira com manteiga derretida e deitão-se os pedacinhos de gallinha bem estendido no fundo da frigideira, de sorte que fique este picado em grossura, pouco mais ou menos, de um vintem; cobre-se a frigideira com um papel, untando-se de manteiga, e leva-se ao forno só para que fique coalhado (mas sem córar), estando assim, tira-se e corta-se em pequenos quadradinhos, mettem-se na terrina, e á hora de servir molhão-se com o *consommé* a ferver, temperando de sal.

Sôpa economica.

Tomão-se 2 ou 3 couves lombardas, tirão-se as fôlhas velhas e os talos grossos, e cozem-se em agua a ferver com pouco sal; em estando cozidas (basta 10 minutos), tirão-se do lume e escorrem-se. Coze-se um pouco de arroz em bom e bastante caldo (se não houver, coza-se em agua), depois de cozido, mistura-se-lhe a couve em bocados, tempera-se com manteiga de vacca, 1 pitada de pimenta, queijo parmezão ralado, e sal sufficiente; meche-se, vai ao lume outra vez para ferver, e depois serve-se.

Bifes de vitella panados.

Toma-se um bocado de vacca, limpa de pelles, ossos e gordura, e corta-se em rodas, ou bifes, que se batem com

uma cutella e se polvilhão com sal fino, de ambos os lados, sumo de limão e pimenta moida, mas em muito pouca quantidade; estando assim preparados, derrete-se um bocadinho de manteiga de vacca e nella se mergulhão, mettendo-se a um e um em pão ralado, misturado com algum queijo parmezão; depois de estarem com uma bôa camada de pão, de um e outro lado, põem-se uns sobre os outros, e á hora do serviço batem-se alguns ovos, mergulhão-se os bifes (um a um) nos mesmos ovos, levando-os outra vez ao pão ralado, e fregem-se em manteiga de porco, principiando-os a frigir quando esta estiver bem quente, e devem ser temperados, depois de promptos, com uns pingos de sumo de limão.

A travessa enfeita-se com feijões verdes de *fricassé*, ou com ervilhas á portugueza.

Costelletas de vitella à milanaise.

Cortão-se as costelletas e achatão-se com uma cutella, até ficarem da grossura de dous vintens, e arregaça-se a carne das pontas das costellas para que fiquem com o osso bem limpo; depois untão-se com manteiga de vacca, polvilha-se com sal fino e pimenta, e põe-se-lhe pão ralado em ambos os lados; depois disto feito, untão-se bem as costellas com ovo batido (clara e gemma), e cobrem-se com pão ralado e queijo parmezão, e para que fiquem bem perfeitas vão-se alisando com uma faca, mas de sorte que fiquem com uma bôa camada de pão ralado: á hora do serviço fregem-se em manteiga sem sal, mas com lume brando para que fiquem bem passadas e louras. Meia hora antes do serviço, coze-se em agua e sal um pouco de macarrão, mas não muito cozido, escorre-se-lhe a agua, e mette-se este macarrão em uma frigideira com um bocado de manteiga sem sal, uma colhér de môlho de estufado e outra de *purée* de tomates, e uma pitada de pimenta: põe-se ao lume, mechendo-se com uma colhér de pão, até ferver bem e ficar quasi secco, e põe-se-lhe queijo parmezão ralado, meche-se e tempera-se de sal, se precisar; põe-se este macarrão no fundo da travessa e põem se as costelletas por cima, bem empratadas, e enfeitão-se as pontas das costelletas com um papelote recortado.

Filetes de vitella à la Draux.

Tirão-se os filetes de um pojadouro de vitella, achatão-se com uma cutella, ficando da grossura de um dedo, e mettem-se em agua fria para largarem o sangue; fazem-se umas tiras, do comprimento de uma pollegada, de toucinho, de lingua salgada, de cenouras e de trufas, e atravessão-se os filetes de lado a lado, com as diversas tiras

que nós cortamos, dispostas com alguma symetria; depois deste preparo mettem-se os filetes em um *saulé*, com vinho branco, pranchas de toucinho, 1 cebola, um ramo de salsa, uns grãos de pimenta, 1 cenoura cortada e 2 colhéres de *consommé*: leva-se a lume brando para os filetes se cozerem, e, em estando cozidos, tirão-se deste môlho, e mettem-se em uma prensa, ou entre duas taboas com um peso por cima, para ficarem muito direitos; o môlho em que os filetes fôrão cozidos passa-se por um panno, tirando-se-lhe a gordura, e leva-se ao lume para reduzir a meio *glace*; tirão-se depois os filetes da prensa, aparão-se em roda, e com uma faca aparão-se por cima, de sorte que fiquem lisos e deixem vêr o lardeiado que fizemos; mettem-se depois na meia *glace* que preparâmos. Cozem-se 500 grammas de *ervilhas á ingleza*, depois de escorridas, temperão-se de sal e passão-se por um peneiro, levando esta massa de ervilhas a uma cassarola com um bocado de manteiga fresca e uma pitada de pimenta; põem-se ao lume, mechendo-se sempre até ferver. Á hora do serviço põe-se os filetes ao lume para tomarem o gosto da meia *glace*, deixando ferver 10 minutos; depois empratão-se e no centro da travessa põe-se o que fizemos das ervilhas, e em cima do *purée* umas pontas de espargos cozidos em agua e sal, deitando á roda dos filetes o resto da meia *glace*.

Fricandó de vitella com môlho de azedas.

Toma-se um pojadouro de vitella, cortando-o de maneira que lhe venha pegado o ubre; molha-se muito bem com agua fria e põe-se-lhe um panno por cima; estando assim coberto, bate-se com uma cutella, de prancha, para ficar o pojadouro mais estendido e direito; cortão-se em seguida uns filetes de toucinho de duas pollegadas e a grossura de um palito grosso, e com uma agulha de lardear se vai lardeiando a peça de vitella; depois deste preparo, mette-se esta peça em agua fervendo por espaço de tres minutos, tirando-a logo para um alguidar d'agua fria, para sangrar e ficar clara. Em seguida põem-se em uma cassarola umas pranchas de toucinho e rodas de cebola, e a vitella em cima deste preparo; sobre a vitella deita-se um quartilho de vinho branco, uma cenoura cortada em rodas, uns grãos de pimenta, um dente de alho inteiro, meia fôlha de louro, um ramo de salsa e um pouco de sal, todas estas cousas espalhadas pela peça; leva-se todo o preparo a lume brando, e em fervendo um quarto de hora juntão-se-lhe duas colhéres de môlho de *consommé*, e cobre-se o *fricandó* com um papel amanteigado e tapa-se a cassarola com a tampa, pondo-lhe

brazas em cima, conservando sempre em lume brando até que a vitella esteja cozida, e por cima coradinha; tira-se depois a cassarola, passa-se o môlho por um panno, e tira-se-lhe a gordura, levando outra vez este môlho ao lume, mechendo sempre até que fique no ponto de *glace;* em estando assim, tira-se do lume, pondo-o por cima da vitella á hora de servir-se.

Carneiro com batatas.

Corta-se o carneiro da perna em bocados, leva-se a lume brando em uma cassarola com um pouco de toucinho picado, 2 cebolas, 1 dente de alho, salsa picada, um golpe de vinagre, um quartilho de vinho branco, uma pitada de pimenta e um pouco de sal; estando cozido o carneiro, põe-se a cassarola em lume mais forte para que o môlho reduza e fique um pouco córado, depois tira-se o carneiro deste môlho, e junta-se ao môlho 1 colhér grande de caldo, deixa-se ferver, e, em fervendo, passa-se este môlho por um peneiro, junta-se-lhe batatas descascadas e leva-se de novo ao lume; e estando as batatas cozidas, junta-se-lhe o carneiro, que ferve um pouco, e serve-se temperado com o sal necessario.

Costeletas de carneiro panadas.

Fazem-se como as que fizemos á pag. 20 (vide costelletas de vitella á Milanaise), com a differença que deve levar por guarnição feijão verde *à la maître d'hôtel* em redor da travessa em que ellas estiverem empratadas.

Feijão verde à la maître d'hôtel.

Põe-se ao lume uma cassarola grande com bastante agua; em fervendo bem deita-se o feijão verde, com as pontas tiradas e um pouco de sal; é preciso que seja em lume forte para os feijões cozerem depressa e ficarem bem verdes (isto feito meia hora antes de se servir o jantar), depois de cozidos os feijões, escorre-se-lhes a agua muito bem, e temperão-se com manteiga fresca e salsa picada, uma pitada de pimenta, sumo de limão e uma colhér ou duas de môlho de *fricassé;* levão-se ao lume e mechem-se para ligarem bem no môlho, mas que não fervão, e servem-se em um prato coberto.

Fritura de mãos de carneiro.

Cozem-se em agua e sal, e depois de cozidas tira-se-lhes o osso da canella e mettem-se em uma frigideira com

um bocado de manteiga de vacca, 2 dentes de alho pisados, uma fôlha de louro, uma pitada de pimenta, sal sufficiente e um golpe de bom vinagre: deixão-se ferver neste môlho até ficarem bem saturadas deste tempero, e, em estando assim, embrulhão-se a uma e uma em pão ralado, mergulhão-se em ovos batidos, levão-se outra vez ao pão ralado, fregem-se em manteiga de porco, quando esta estiver bem quente, e depois de fritas servem-se com salsa frita, ou com môlho de tomates, ou *Robert*, ou picante

Mãos de carneiro grelhadas.

Faz-se em tudo como a fritura acima, com a differença que depois de saturadas do tempero, como acima fizemos, embrulhão-se só em pão, e assão-se em uma grelha de um e outro lado: servem-se depois de promptas com rodas de limão e môlho de estufado.

N. B. Assim se fazem mãos de vitella, cabeça e mãos de vacca.

Perna de carneiro à la sauce poivrade.

Tirão-se os ossos a uma perna de carneiro ficando só um bocado da canella, polvilha-se toda a perna com sal fino pisado com 1 dente de alho e alguma pimenta, unta-se muito bem com manteiga de porco, e mette-se em um palafrão, ou assadeira de forno, com um golpe de vinagre e salsa picada, embrulhando-se depois com duas fôlhas de papel untadas com manteiga de porco, e vai ao forno para assar.

Preparo do môlho.

Põe-se em uma cassarola 1 quartilho de bom vinagre, grãos de pimenta, pés de salsa, meia fôlha de louro, uns bocados de presunto, 1 cebola cortada em rodas, e deve-se reduzir este vinagre a menos de metade; depois de reduzido, deita-se-lhe 3 colhéres de *consommé*, ou caldo de estufado, e 2 colhéres de môlho hespanhol, e meche-se muito bem até este môlho ficar reduzido á metade, misturando-lhe uma pitadinha de pimenta de Cayenna; passa-se por um panno, prova-se de sal, meche-se muito bem, e serve-se o carneiro com este môlho na molheira.

Frangos, perús, borrachos ou perdizes recheiados.

Toma-se qualquer destas aves chamuscada e limpa, tira-se-lhe o papo pelas costas, dando-lhe um golpe entre as azas; depois, alonga-se este golpe até abaixo, e esfolando a caça de um e de outrou lado, se lhe tira todos os ossos

o melhor possivel, mas de maneira que não perca o feitio (os ossos das pernas não se tirão, para poder com elles ir á mesa); estende-se depois esta peça em cima de um panno, com a pelle para baixo, salpica-se a carne com sal fino e 1 pitada de pimenta e enche-se com o picado seguinte: toma-se 1 kilo de carne de porco, corta-se em bocadinhos e pisa-se em um gral o melhor possivel, passando-se depois a peneiro; em seguida tomão-se 600 grammas de gordura de porco (do que vulgarmente chamão ubre), pica-se e pisa-se como acima, e passa-se a peneiro; depois junta-se este picado áquelle, e torna-se a pisar outra vez, deitando-lhe uma pitada de pimenta, uma de noz moscada e sal sufficiente: liga-se o melhor possivel, juntando-lhe tambem sumo de limão. Com este picado em crú se podem recheiar diversas iguarias. Estando bem cheia deste picado, parecendo uma ave inteira, cozem-se com agulha e barbante as pelles das costas, de modo que fiquem bem unidas e sem defeito: atão-se as pernas e depois polvilha-se toda com sal fino, pondo-se em cima do peito 4 pranchas de toucinho; embrulha-se a peça em papel amanteigado e leva-se ao forno em um taboleiro com 100 grammas de manteiga de porco; estando assada, serve-se com as pranchas de toucinho que levou no peito, e agriões escolhidos, temperados com sal e vinagre.

Fritura de gallinha cozida.

Tirão-se todos os ossos á gallinha cozida, fazendo-a depois em bocados, que se mettem em uma cassarola com um bocadinho de manteiga, salsa picada, sumo de limão, uma pitada de pimenta e algum sal; deixa-se ferver um pouco para tomar o gosto deste tempero, e depois tira-se, deixando arrefecer. Faz-se em seguida um picado como o que abaixo se lê, e levando os mesmos temperos, com a differença que o picado póde ser igual, ou feito de carne, o que não será peior, mas deve ficar bem picado; estando prompto, tomão-se uns pedaços de obreia branca, e sobre o centro de cada uma se põe um bocadinho de gallinha, e em cima desta uma colhér de picado, alisando-o muito bem com uma faca; dobrão-se depois as pontas das obreias, ficando o picado e gallinha bem fechados dentro, podendo mesmo procurar que estes embrulhos tomem a fórma de costelleta, ou fiquem redondos. Em seguida faz-se um *polme* de farinha com uma pitada de pimenta, algum sal e quatro pingos de azeite, devendo ficar nem muito grosso nem ralo, mas que fique bem batido. Á hora do serviço mergulhão-se no *polme*, a um e um, os bocados de gallinha cobertos com obreia, e fregem-se em manteiga de porco, quando estiver bem quente; em estando fritos e com bôa côr, servem-se com salsa frita por cima.

Croquettes de gallinha.

Depois das gallinhas assadas e frias, tira-se-lhes a carne toda e corta-se em bocadinhos pequeninos; faz-se um môlho de *fricassé*, forte e grosso, e deita-se-lhe dentro a gallinha cortada, e um pouco de sumo de limão; leva-se ao lume, e, em fervendo, tira-se do lume e deixa-se arrefecer; em estando frio, tira-se com uma colhér a porção sufficiente para fazer os *croquettes*, calculando que fiquem do tamanho de um pequeno ovo de gallinha; vão-se mettendo um a um dentro de uma tigela, que tem dentro pão ralado, e vai-se-lhe dando o geito com a mão, não só para que fiquem com bonito feitio, como para que fiquem bem cobertos do miolo de pão; depois disto feito, batem-se 6 ovos com claras em uma tigela, e vão-se mettendo um a um dentro destes ovos, e depois voltão outra vez á tigela do pão ralado, e vão-se ageitando com a mão para que não percão o feitio, e depositão-se em uma fôlha, tendo pão ralado por baixo: á hora do serviço fregem-se em bastante manteiga de porco e servem-se, enfeitados com salsa frita.

Maneira de fazer o presunto de fiambre.

Toma-se um presunto de Melgaço ou da Galliza (devem-se preferir destas procedencias, porque nem precisão ser demolhados, nem de temperos para ficarem gostosos); sendo desta qualidade, coze-se em bastante agua durante 4, 6 ou 8 horas, conforme a grossura do presunto; depois de cozido limpa-se com uma faca toda a parte rançosa ou enegrecida pela cozedura, e tira-se-lhe a pelle, dando um golpe no couro do presunto pelo lado carnoso, e puxando-se ao de leve para que elle se vá despegando; depois untão-se as partes gordurosas com ovo batido, e põe-se-lhe pão ralado; estando assim, vai ao forno para côrar. Enfeita-se depois com um papel recortado a perna do presunto.

Este preparo só se faz aos presuntos de Melgaço ou Galliza; sendo de outra qualidade, põe-se de môlho em bastante agua 24 ou 48 horas, segundo o grão de sal que elles tenhão, e são cozidos em agua, vinho branco, rodas de cebola, salsa, tumilho, etc., fazendo-lhe depois de cozido o mesmo arranjo que fizemos aos outros.

Presunto estufado no forno.

Toma-se um bocado de bom presunto (prefere-se o de Melgaço) fresca, tira-se-lhe o couro, limpa-se, e põe-se de môlho de um dia para o outro: em estando demolhado, tira-se da agua e corta-se em tiras da grossura de dous

vintens, mette-se em uma cassarola com pranchas de toucinho, rodas de cebola e cenouras, pés de salsa, grãos de pimenta, louro (1 folha), um alho inteiro, e cobre-se com vinho branco: tapa-se a cassarola e mette-se em forno forte por espaço de 2 horas; findo este tempo, tira-se para fóra do forno, extrahe-se a gordura ao môlho, tempera-se de sal, se precisar, e serve-se com este mesmo môlho.

Presunto e vitella estufados com parmezão.

Tomão-se algumas tiras de presunto estufado no forno (como acima fizemos) e algumas tiras de vitella assada; estendem-se em uma frigideira de barro nova, e põe-se-lhe por cima o môlho do presunto estufado, e uma bôa porção de queijo parmezão ralado, salpicando este queijo com o mesmo môlho: leva-se esta frigideira ao forno, onde deve estar até o queijo ficar corado; estando-o, tira-se do forno, e serve-se na mesma frigideira.

Rim de porco grelhado.

Tira-se ao rim uma pelle muito fina que lhe está junta, depois abre-se ao meio, e deita-se em uma marinade feita de sumo de limão, pimenta, alho pisado e sal fino; estando assim por algum tempo, assa-se na grelha e serve-se, pondo-lhe manteiga por cima e pepinos de conserva de rodinhas.

Rim de porco em omelette.

Prepara-se como acima: corta-se em tiras, frege-se depois em uma frigideira, contendo manteiga de vacca; estando quasi frito, junta-se-lhe os ovos que se entender, mas deixão-se ficar inteiros; estando estes fritos, servem-se em um prato.

Rim com presunto.

Corta-se o rim ao comprido, e depois atravessado em bocados iguaes; cortão-se tambem igualmente bocados de presunto; leva-se ao lume uma cassarola com manteiga de vacca; em estando a manteiga bem quente, deita-se o rim e o presunto, e abana-se o lume para que esteja forte; meche-se com uma colhér de páo, e em estando o rim bem passado, mas não frito, tira-se da cassarola e deixa-se o môlho para se lhe juntar um pouco de vinho branco; leva-se outra vez ao lume para reduzir este môlho á metade, depois junta-se-lhe o rim com o presunto, e em levantando fervura tempera-se de sal, e serve-se com salsa picada e sumo de limão.

Espichas de rim de vacca ou de porco.

Corta-se em pequenos quadrados um pedaço de fêvera de presunto demolhado, cortão-se tambem de igual feitio um ou mais rins de vacca ou de porco, um bocado de lingua de vacca salgada, cozida, um bocado de carne de porco assada e alguns bifes de vitella; depois de tudo estar cortado com a maior igualdade possivel, põem-se todos estes quadrados dentro de uma cassarola com um bocado de manteiga de vacca, um dente de alho pisado, uma pitada de pimenta e sal sufficiente; deixa-se refogar por algum tempo, e, em estando tudo bem passado do tempero, tira-se, e deixa-se esfriar. Fazem-se de um pedaço de canna uns espetos ou espichas do tamanho de um palmo, pouco mais ou menos; depois vão-se espetando da seguinte maneira os diversos bocadinhos de carne que preparámos: 1º rim, 2º vitella, 3º presunto, 4º carne de porco, e assim se vão enchendo as espichas, mas calculando que do rim deve ser a maior porção; depois de cheias, molhão-se no môlho em que passámos os quadradinhos de carne, e polvilhão-se com pão ralado, de maneira que fiquem bem cobertas. À hora do serviço, põem-se em uma grelha, e em lume muito brando se vão corando; em estando coradas, servem-se com sumo de limão por cima.

Maneira de fazer a massa das empadas.

(Massa amarella.)

Tomão-se 500 grammas de farinha, com 130 grammas de manteiga e doze gemmas de ovos; mistura-se a farinha com os ovos e a manteiga, e vai-se amassando com agua até que fique esta massa em consistencia um pouco forte; depois tapa-se com um panno durante meia hora. Quando se quizerem fazer as empadas, tira-se uma porção da massa e faz-se em um rôlo; cortão-se deste rôlo pedaços de 3 pollegadas de comprimento, e cada um destes pedaços abre-se no centro com o dedo pollegar, dando-lhe a fórma de uma empada, e vão-se cintando á roda com uma tira de papel da altura da empada, untada com manteiga; no fundo tambem se lhe põe uma rodella de papel untado; depois das empadas estarem preparadas enchem-se da carne do veado que está na marinade, e deita-se em cada empada um bocadinho do mesmo môlho; pica-se em seguida um pedaço de toucinho bom, mistura-se com salsa picada e deita-se um bocadinho deste picado em cada uma das empadas; em estando cheias, faz-se da mesma massa das empadas uma tampinha para cada uma dellas, untando-a por baixo com clara de ovo para ficar

pegada; faz-se-lhe depois um repelego á roda da tampinha, e um buraquinho no centro; estando assim preparadas, levão-se ao forno em um taboleiro de ferro, ou fôlha, para se cozerem, indo tapadas com um papel untado de manteiga. O forno deve ser forte, e conhece-se que estão as empadas cozidas, quando pelo buraquinho sahir o môlho; tira-se-lhes o papel depois de cozidas e dourão-se por todos os lados com gemma de ovo, levando-as ao forno para seccar o ovo.

Empada de bacalháo au Gratin.

Forra-se uma frigideira com massa folhada da grossura de um vintem, enche-se com bacalháo preparado da seguinte maneira: cozem-se uns bocados de bacalháo, tirando-lhes as espinhas depois de cozido; toma-se depois uma frigideira de ir ao forno, põe-se-lhe manteiga de vacca, algum vinho branco, salsa picada, uma pitada de pimenta, sumo de limão azedo (tudo isto em quantidade relativa á porção do bacalháo que se fizer), e batatas cozidas cortadas em rodas; juntão-se lhe então os bocadinhos de bacalháo, polvilha-se com pão ralado e queijo parmezão. Em seguida tapa-se com uma capa da mesma massa folhada, doura-se com ovo, podendo dar-se alguns feitios com a mesma massa, e vai ao forno para cozer; estando cozido, serve-se.

Pastelão de carnes.

Toma-se uma fôrma de folha ou de cobre estanhado, e unta-se por dentro com manteiga de porco; em seguida cobre-se toda ella com a massa que ensinámos á pag. 27, mas de maneira que fique bem pegada á fôrma para que o pastelão fique bonito quando se tirar. Faz-se depois o seguinte: um bocado de picado de carne de porco, como o que ensinámos á pag. 32, alguns bifes de vitella e de porco, em crú, batidos e polvilhados de sal fino e pimenta moida, fatias de presunto bem demolhado, umas tiras de lombo de vacca, tambem em crú, tres ovos cozidos feitos em rodas, e pepinos de conserva picados; estando tudo isto preparado, enche-se a fôrma com estas cousas, ficando entre ellas o picado, e pondo-as umas sobre outras, mas em symetria e de maneira a fazerem bom effeito quando se tirem do pastelão; cheia a fôrma, tapa-se com uma tampa da mesma massa, molhando com agua as extremidades do pastelão, para que a tampa fique bem pegada; faz-se-lhe depois um buraquinho no centro, e com a mesma massa se lhe podem dar alguns feitios na tampa; tapa-se com um papel amanteigado e vai ao forno; quando pelo buraquinho da tampa sahir a fervura, tira-se, unta-se com ovo batido, desenforma-se e serve-se.

Fritura de couve flôr.

Cozem-se algumas couve-flôres em agua e sal, e depois de cozidas separão-se dos talos e pôem-se em uma travessa funda, mas que não sejão as flôres muito grandes, para não difficultarem o arranjo; depois de todas dispostas no fundo da travessa, põe-se-lhe por cima um pouco de môlho de estufado de carne, de sorte que as couves fiquem muito bem molhadas; depois vão-se tirando e embrulhando em pão ralado, com algum queijo parmezão tambem ralado; estando bem cobertas, mergulhão-se a uma e uma (talo e flôr) em ovos batidos, tornando outra vez a serem cobertas de pão e queijo ralados, tendo muito cuidado com este arranjo, para que se não desmanchem as flôres. Á hora do serviço, fregem-se em manteiga de porco (estando bem quente), fargas umas das outras, e, em estando coradas, tirão-se, e servem-se com salsa frita.

Dobrada guizada á portugueza.

Para que a dobrada perca o cheiro pouco appetitoso que geralmente tem, deve-se cozer, depois de bem limpa e raspada, em bastante agua, com uma mão cheia de sal, um golpe de vinagre, 2 cebolas inteiras, um ramo de salsa e tomilho (havendo-o), uma fôlha de louro, um raminho de mangerona, um bocadinho de cravo do Maranhão e uma cenoura, tudo isto amarrado com um cordão. Deixa-se ferver a dobrada em lume brando, escumando-a de vez em quando; logo que esteja cozida, tira-se do caldo, e põe-se de molho em agua fria, para ainda aqui deixar qualquer bodum que lhe reste. Em seguida faz-se um bom refogado de cebola, toucinho picado, bocadinhos de presunto, cenouras picadas, salsa e 1 dente de alho pisado; deixa-se refogar muito bem, mas sem queimar, e em estando nesta conta, mistura-se-lhe bocados de tomates (ou, não os havendo, calda dos mesmos) e um bom golpe de vinagre, deixando apurar um pouco todo este tempero; junta-se-lhe depois um quartilho de bom caldo da panella (se houver môlho de estufado será melhor), e em principiando a ferver, junta-se-lhe a dobrada, cortada em pequenos pedaços, deixando-se ferver quanto seja preciso para ficar bem saturada do tempero, e o môlho apuradinho; estando assim, tempera-se de sal, junta-se-lhe uma pitada de pimenta e serve-se.

Dobrada com môlho picante.

Toma-se um pouco de môlho estufado de carne, juntando-lhe um bocado de massa, ou calda de tomate, e um

golpe de vinagre estragão (se houver, e quando o não haja, vinagre que seja bom), junta-se-lhe tambem um bocadinho de pimenta de Cayena; em estando tudo misturado, junta-se-lhe a dobrada em pedaços, deixa-se ferver um quarto de hora, tempera-se de sal e serve-se.

Dobrada com môlho de alcaparras.

Toma-se um pedaço de dobrada já cozida, mette-se em pequenos bocados em uma cassarola, e leva-se ao lume, mechendo sempre, para que seque a agua que ainda possa deitar; isto feito, tira-se do lume, e juntando-se lhe uma colhér de farinha, que se meche muito bem para não encaroçar e ficar bem ligada á dobrada; junta-se lhe depois 1 quartilho de caldo de panella, e vai outra vez ao lume, para cozer a farinha, havendo cuidado de a mecher com uma colhér; logo que ferva, tira-se do lume, deita-se-lhe manteiga de vacca, algumas alcaparras, e juntamente 2 colhéres de vinagre em que estas estavão conservadas: tempera-se de sal e serve-se.

Pastellinhos fritos de bacalháo á Hollandeza.

Desfia-se um pouco de bacalháo cozido; esmagão-se ou desfazem-se algumas batatas cozidas, e amassão-se com bôa manteiga e uma pitada de pimenta. Ligada esta massa de batatas com o bacalháo (duas partes de bacalháo e uma de batatas), junta-se-lhe salsa picada, queijo ralado (se fôr parmezão, melhor), algumas gemmas de ovos, com metade das claras correspondentes, ligando tudo muito bem, e tempera-se de sal; põe-se azeite em uma frigideira, e em estando quente, vai-se-lhe deitando com uma colhér pedaços desta massa; estando estufados e corados, tirão-se e servem-se com sumo de limão.

Pastel'inhos de bacalháo.

Prepara-se o bacalháo como acima, levando os mesmos temperos, batatas, etc. Tomão-se umas fôrmas de fôlha, das que vulgarmente servem para pasteis de nata, e untão-se por dentro com manteiga, ou azeite; tapão-se os fundos com um papel, e enchem-se com a massa feita do bacalháo, etc. Leva-se ao forno brando, e, em estando cozidos os pasteis, servem-se com alguns pingos de limão, por cima.

Gateau de bacalháo á jardineira.

Toma-se uma fôrma lisa de fazer podim, unta-se bem com manteiga ou azeite e tapa-se o fundo com uma rodella de papel; estando assim preparada, espera-se, emquanto se faz o seguinte:

Cozem-se nabos, cenouras e ervilhas, estas em separado, cortando-se os nabos em rodinhas ou com os feitios que se quer; passão-se estas hortaliças por manteiga de vacca derretida em uma cassarola, deixando passa-las bem ao lume; estando assim, tirão-se e junta-se-lhes uma pitada de pimenta, pepinos de conserva picados, azeitonas sem caroço e um pouco de arroz de manteiga bem enxuto: mistura-se tudo e junta-se-lhe uma porção de bacalhão preparado á Hollandeza como acima se ensina, mais alguns ovos inteiros e uma porção de manteiga derretida; estando todos estes accessorios bem ligados, mette-se tudo dentro da fôrma de podim e vai ao forno brando a cozer; estando cozido, serve-se.

Se não houver forno, coze-se em banho-maria.

Bacalhão recheiado à Richelieu.

Toma-se um bacalhão inteiro demolhado de vespera, escama-se, tira-se-lhe as barbatanas, espinhas, etc., e enchuga-se bem a um panno. Faz-se o seguinte picado: um bom pedaço de pescada crua sem espinhas (regule-se o picado pelo tamanho do bacalhão) e um bocado de arroz cozido em agua e sal, regulando a porção do arroz por metade da pescada; pizão-se estas duas cousas em um gral até ficarem bem fin s e passão-se por um peneiro, juntando-lhe depois um b cado de manteiga de vacca derretida, uma pitada de pimenta, ovos inteiros (os sufficientes para a ligação), pepinos de conserva picados, alguns camarões e ostras cozidas, um linguado sem espinhas cortado em bocadinhos, 4 ou 6 anxovas (havendo-as) em pequenos bocados, sumo de limão sufficiente e tempera-se de sal; estando tudo isto bem ligado, toma-se o bacalhão e unta-se pelo lado carnoso ou interior com ovo batido (clara e gemma); depois toma-se o picado e enche-se com elle o bacalhão, de tal arte que fique parecido com um peixe inteiro; cozem-se as duas abas com cordão, de cima abaixo, e tambem ao lado da cabeça, para que por parte alguma saia o recheio; depois de estar assim preparado, enrola-se em papel untado com manteiga e mette-se em uma frigideira de forno com bastante manteiga, sumo de limão, salsa picada e 2 decilitros de vinho branco: vai ao forno brando, e, em estando cozido (não assado ou corado), tira-se e serve-se com o mesmo môlho.

Bacalhão de cebolada á diplomata.

Cozem-se umas postas de bacalhão; depois de cozidas, fazem-se em bocados, e tira-se-lhes as espinhas; põem-se

ao lume em uma cassarola contendo bom azeite (porção sufficiente), um bocado de manteiga, e bastante cebola cortada em rodas; deixa-se refogar, juntando-lhe, emquanto se refoga, algumas fatias de presunto, salsa picada, um dente de alho, uma fôlha de louro e uma pitada de pimenta; logo que esteja quasi refogado (a cebola lourinha), junta-se-lhes ostras cruas, camarões crús descascados, fôlhas de azedas picadas, um bocado de calda de tomate (quando não haja tomates, que se devem preferir), um quartilho de vinho branco (ou o necessario para a quantidade do bacalhão que se fizer), fervendo toda esta misturada, junta se-lhe os pedaços de bacalhão: ferve um pouco mais e tira-se do lume. Serve-se este bacalhão em travessas ou pratos cobertos, com sumo de limão e batatas fritas em roda das travessas ou pratos.

Bacalhão au Gratin.

Cozem-se uns bocados de bacalhão, tirando-lhes as espinhas depois de cozido; toma-se depois uma frigideira de ir ao forno, põe-se-lhe manteiga de vacca, algum vinho branco, salsa picada, uma pitada de pimenta, sumo de limão azedo (tudo isto em quantidade relativa á porção do bacalhão que se fizer) e batatas cozidas cortadas em rodas: junta-se-lhe então os bocadinhos de bacalhão, polvilha-se com pão ralado e queijo parmezão, e leva-se ao forno; estando reduzido o môlho á metade, tira-se do forno e serve-se.

Croquettes de bacalhão.

Toma-se um bocado de bacalhão cozido, pica-se muito fino, junta-se-lhe depois um refogado de cebola e salsa picada, e uma pitada de pimenta, fazendo-se este refogado com manteiga e pouco azeite. Estando bem ligado, junta-se-lhe um pouco de môlho de fricassé e sumo de limão, e deixa-se esfriar. Fazem-se depois os croquettes como se descreve á pag. 25 (*croquettes de gallinha*), e fregem-se em azeite ou manteiga de porco.

Omelete de batatas.

Fazem-se em fatias finas algumas batatas cruas, e fritão-se em manteiga de vacca; quando já estejão coradinhas, junta-se-lhes umas folhas de salsa picada e uma pitada de pimenta. Batem-se alguns ovos (os necessarios para a porção de batatas), juntão-se as batatas, pondo-lhe mais um bocadinho de manteiga, e a fogo brando se vão fritando, tendo o cuidado de que as batatas fiquem todas bem misturadas com ovos, e assim se servem.

Omelette recheiada á italiana

Batem-se alguns ovos e fregem-se em manteiga de vacca em uma frigideira larga, de sorte que fique bem estendida na frigideira; em estando prompta, vaza-se sobre um panno, com cuidado, para se não quebrar, e estende-se sobre ella uma camada de picado de vacca ou porco, como o que abaixo ensinamos; enrola-se depois a omelette e corta-se em bocados da grossura de 2 dedos; poem-se todos estes pedaços em uma frigideira, contendo manteiga derretida: deitão-se-lhe por cima duas colhéres de môlho estufado, cogumelos picados (havendo-os), e queijo ralado (se fôr parmezão será melhor); vai ao forno para cozer, o picado e serve-se com o mesmo môlho.

Picado de carne de vacca para recheiar.

Toma-se 500 grammas de vacca, limpa de cebo, ossos e nervos, e faz-se em bifes sobre o comprido; depois com uma faca se vão raspando e deposita-se em um gral toda a carne que delles fôr sahindo; quando não houver mais carne, tomão-se 250 grammas de toucinho e faz-se o mesmo processo, para que fique uma e outra cousa muito fina; junta-se depois ao toucinho a carne, e piza-se muito bem no gral, para que fique tudo bem ligado; emquanto se faz este preparo, põe-se de môlho o miolo de um pão de 500 grammas em fatias, e, logo que esteja bem aboborado, tira-se e esprime-se o melhor possivel para que saia toda a agua; toma-se depois um pouco de môlho estufado, onde se mette o miolo do pão, e depois de bem ligado junta-se a carne e toucinho do gral, liga-se o melhor possivel, juntando-lhe 2 ovos, uma pitada de pimenta, salsa picada, azeitonas sem caroço, sumo de limão, queijo ralado e sal sufficiente; em estando tudo bem misturado, póde-se empregar este picado em recheios de peito de vitella, perú, gallinha, etc., e tambem em pastelões, almondegas, etc.

Salada de arenques fumados.

Abrem-se os arenques ao meio, tirando-lhe a espinha grande, untão-se as metades com manteiga e passão-se pelo lume, para ficarem meio assados; em estando assim, desfazem-se em bocadinhos e junta-se-lhes o seguinte: aipo (só o centro ou coração), cortado em bocadinhos iguaes, fatias de maçã muito finas e pequenas, ovos cozidos cortados em rodinhas, conserva de beterraba, cortada em fatias pequenas, algumas anxovas cortadas em bocados, olhos de alface em pedaços, rabanete em rodas, folhas de pimpinella, um pouco de mastruço e de cerefolio, e uma cebola cortada em rodinhas delgadas; mistura-se

tudo isto o melhor possivel, tempera-se com sal fino, bom azeite, bom vinagre e alguma mostarda ingleza, ligando bem estes temperos; serve-se em uma travessa.

N. B. Não havendo qualquer destas hortaliças, ou *cheiros*, não se privem de fazer a salada; póde-se dispensar uma ou outra cousa.

Salada de batatas com ovos.

Cortão-se finas rodinhas de batatas e ovos cozidos; tem perão-se com uma pequena porção de cebola crua, muito picada, salsa picada, pimenta moida, algum sal fino, uns fios de azeite e um golpe de vinagre. Serve-se fria. Junta-se-lhe mostarda ingleza, se se gostar.

BANQUETES

PRIMEIRA LISTA

(MENU)

Potagem á Chantilly

Tomem-se as ervilhas verdes, lancem-se em uma panella com agua, sal, cebola, alhos e um raminho de cheiro. Cozidas convenientemente as ervilhas, esmaguem-se, passem-se por uma peneira de cabello, e a massa que se obtiver misture-se com caldo da panella, de modo que não fique muito grossa; lance-se depois sobre bocados de pão cortados em fórma de parallelipipedos, precedentemente fritos em manteiga de vacca.

PRIMEIRO SERVIÇO.

Relevé de potage. (1) *Peixe cozido.*

Lave-se e limpe-se convenientemente o peixe, tirando-se-lhe os intestinos pelas guelras, evitando quanto possivel fazer na peça qualquer incisão, colloque-se na peixeira, cubra-se de agua fria, meio ou um copo de vinagre, segundo o tamanho, sal, pimenta, cravo cabecinha, louro, alhos partidos em bocadinhos, cebolas, tomilho e salsa, e faça-se ferver segundo a qualidade do peixe.

Pato ensopado (salmis).

Em uma cassarola deite-se manteiga de vacca e farinha, leve-se ao lume e antes de arruivar junte-se meio copo de

(1) Os francezes dão este nome ao prato servido depois da sôpa ou da potagem; não tem correspondente em nossa lingua.

caldo, de vinho tinto outro tanto, duas cebolas pequenas inteiras; salsa, tomilho, um dente de alho, uma folha de louro, cravo cabecinha, tudo ligado, pimenta, algum sal e deixe-se ferver tudo por meia hora, e neste môlho se aquece o pato préviamente cozido ou assado.

Antes de servir deve-se tirar do môlho as cebolas, salsa, etc.

Coelhos á maruja.

Limpos e esfolados os coelhos, cortão-se em bocados, ou em quartos; ponhão-se a corar em manteiga e uma pouca de farinha de trigo; depois desta corada refoguem-se nella os coelhos; molhem-se depois com agua e um quartilho de vinho tinto; temperem-se de sal, pimenta, uma capella de salsa, tomilho, mangericão, uma cebola cravejada de cravo cabecinha, e uns dentes de alho, e deixe-se ferver brandamente; estando quasi cozidos, junte-se-lhes uma duzia de cebolinhas entezadas em agua quente. Acabados de cozer os coelhos, tira-se do molho a salsa, etc., e servem-se com um golpe de vinagre.

Frangãos de fricassé.

Sangrados e depennados em agua quente, cortem-se em bocados e deitem-se de môlho por algum tempo; depois, entesem-se em agua quente, aparem-se, passem-se por uma cassarola com manteiga ou toucinho derretido, uma fatia de presunto, uma capella de salsa, cebola cravejada; etc.; temperados de sal, pimenta e refogados, deite-se-lhes uma pouca de farinha de trigo, uma colher de agua quente, outra de caldo, e ponhão-se a ferver pouco e pouco; em estando cozidos, tire-se a salsa, etc., ligue-se o môlho com gemmas de ovos desfeitas em caldo, salsa picada, sumo de limão e sirvão-se quentes.

Chouriços á Richelieu.

Tomem-se tripas de porco recentemente morto, lavem-se e depois de cuidadosamente limpas enchão-se de recheio preparado da maneira seguinte: pique-se muito fino 125 grammas de carne de vitella, carneiro, gallinha ou outra qualquer ave já cozida ou assada, 250 grammas de gordura de rins de vitella, tirada a pellicula que a cobre, misture-se tudo bem com sal, pimenta, nóz-moscada, salsa, cebola e pouco tomilho; lance-se tudo em um almofariz e moa-se, juntando-lhe entretanto 2 ovos batidos. Cheias as tripas com recheio, atadas pela extremidades, envolvem-se em miolo de pão cuidadosamente esfaretado, e grilhe-se em fogo brando. Depois serve-se só ou com

Molho de trufas.

Piquem-se trufas, cogumelos, um dente de alho, salsa, cebolas; leve-se tudo ao lume com azeite; deite-se-lhe depois caldo, um copo de vinho branco, sal e pimenta; faz-se cozer e coa-se.

SEGUNDO SERVIÇO.

Linguado frito.

Depois, escamados, limpos e bem lavados os linguados, salpiquem-se com sal moido bem fino, abrão-se depois pelas costas com a ponta de uma faca, desde a cabeça até ao rabo, enxuguem-se muito bem em um panno, enfarinhem-se e frijão-se em manteiga ou azeite bem quente; estando fritos e com bôa côr, sirvão-se, guarnecidos de salsa tambem frita.

Timbale de macarroni

Tomem-se 125 grammas de farinha de trigo, misture-se com sal fino, 100 grammas de manteiga de vacca, um ovo e alguma agua; revolva-se tudo muito bem sobre uma taboa plana, collocada horizontalmente. Achate-se igualmente até á grossura de um vintem, pouco mais ou menos, guarneça-se o fundo e á roda com a massa uma cassarola previamente untada de manteiga, corte-se o que exceder da borda da cassarola e lance-se, dentro macarrão cozido em agua ou caldo, junte-se 30 grammas de manteiga de vacca, pimenta, 250 grammas de queijo parmesão ralado; tape-se depois com uma fastia da mesma massa de que foi guarnecida a cassarola. Leve-se ao forno por meia hora e sirva-se.

Feijão verde á franceza.

Tome-se quantidade sufficiente de feijões tenros com a casca, tirem-se-lhes as extremidades e os fios, se os tiverem. Colloque-se ao lume uma cassarola com bastante agua e sal. Quando a agua ferver em cachão, deitem-lhe dentro os feijões todos de uma vez e avive-se o lume para que não cesse de ferver; a agua deve cobrir sempre o feijão. Passados dez minutos, veja-se se estão cozidos e não é necessario que se esmigalhem. Tirem-se para fóra com uma espumadeira e deitem-se em um alguidar com agua fria. Deite-se em uma cassarola uma pouca de manteiga, um bocado de cebola picada, alguns grãos de pimenta e duas colhéres grandes de agua a ferver.

Escorrão-se os feijões em um peneiro, deitem-se dentro da cassarola, sacudã-se, deixem-se ferver por cinco minutos. Tirem-se do lume, deitem-se sobre elles algumas gemmas de ovos, algumas gottas de sumo de limão e leve-se de novo ao lume. Em cozendo o ovo e engrossando o môlho, sirvão-se.

Salada de alface.

Bem conhecida, o que me dispensa de dar aqui o meio por que se faz.

TERCEIRO SERVIÇO.

(Sobre-mesa.)

Creme ligeiro branco.

Tempere-se um litro de leite com sal e assucar, ponha-se a ferver e, em estando reduzido a duas terças partes, tire-se do lume, deitem-se-lhes 3 claras de ovos bem batidas, tornem-se a pôr ao lume, bata-se sempre com umas varas, e, em se lhe dando 3 ou 4 fervuras, deite-se logo no prato, deixe-se esfriar, borrife-se com agua de flôr de laranjeira, polvilhe-se de assucar fino e sirva-se.

Queijo e frutas do tempo.

SEGUND LISTA.

(Menu.)

Sopa de cabeça de carneiro.

Esfole-se e prepare-se convenientemente uma cabeça de carneiro, divida-se em todas as suas partes, tirem-se com cuidado os miolos inteiros e a lingua, e lave-se tudo muito bem. Ponha-se depois ao fogo com agua e sal, e quando levantar a fervura separem-se os miolos, faça-se ferver o resto a fogo forte até que esteja bem cozido, havendo o cuidado de escumar bem o caldo. Logo que tudo esteja bem cozido, côe-se o caldo por um peneiro, tire-se a lingua e rejeite-se o resto. Cortem a lingua e os miolos em pedacinhos, refoguem-se em outro vaso algum toucinho e outros temperos ao gôsto de cada um, lancem-se em cima o caldo com a lingua e miolos, cortados, como fica dito, quanto baste de bocadinhos de pão, e faça ferver até estar em termos de ir para a mesa.

N. B. Esta sôpa admitte cenouras e outras hortaliças, porém eu dispenso-as neste caso.

PRIMEIRO SERVIÇO.

Relevé de potage. Dourada á Chambord.

Depois de escamada, limpa e bem lavada, lardeia-se com toucinho fino desde a cabeça até ao rabo, recheie-se depois com um picado á creme (1) guarneça-se depois o fundo de uma peixeira comprida de pranchas de toucinho e rodas de cebola, ponha-se-lhe o peixe em cima com vinho branco, tempere-se de sal, pimenta, cravo da India, louro, mangericão, e um bocado de manteiga; cubra-se de pranchas de toucinho e uma fôlha de papel sobre tudo, e ponha-se a cozer ao forno; em estando cozida, tire-se o papel e o toucinho, e depois de corada sirva-se com môlho de essencia (2) pouco ligado e sumo de limão.

Coelho albardado.

Assado um coelho, se porá em um prato com muitos golpes, pelo lombo e pernas; faça-se logo um môlho de toucinho derretido e limpo de torresmos, uma colher de manteiga, uma cebola, cheiros e salsa, tudo picado, tempere-se com pimenta, cravo, gengibre e pouco açafrão. Feito este môlho, se lançará por cima do coelho, addicionando sumo de limão, quando fôr para a mesa.

Filetes á Bochamel.

Deitem-se pedaços de qualquer peça de caça previamente assada em um môlho feito do seguinte modo; cortem-se em pequenos bocados algum toucinho e gordura de vitella, que se levarão ao lume em uma cassa-

(1) *Picado a creme.* Pique-se a carne de qualquer peixe (excepto bacalháo), deite-se em um gral com miolo de pão ensopado em leite; pisado tudo muito bem, tempere-se com sal, pimenta, noz-moscada, salsa e cebola picadas; ligue-se tudo com gemmas de ovos e algumas claras, segundo a quantidade do picado.

(2) Ponha-se ao lume em uma cassarola um bocado de manteiga, sal e pimenta em pó; quando a manteiga estiver derretida, addicione-se uma colhér de chá de farinha e alguma agua a ferver: quando tudo estiver bem diluido accrescente-se alcaparras migadas e noz-moscada, deixe-se a ferver e appliqu-se com limão, como fica dito.

A este molho póde addicionar-se pepinos pequenos de conserva, bem picados.

rola com uma cenoura, nabo e duas cebolas, quando derretido o toucinho, junte-se caldo, pimenta moida, noz-moscada ralada, cravo da India, tomilho, salsa e louro; deixe-se ferver por uma hora. Prepare-se á parte um môlho alourado, levando ao lume em uma vasilha apropriada, manteiga e farinha; misturem-se os dous môlhos, fação-se ferver alguns momentos, passe-se por um peneiro e sirva-se.

Ovos com sumo de azedas.

Pisados em um gral dous môlhos de azedas e expremido o sumo por um panno dentro de uma cassarola, junte-se-lhe um bocado de manteiga polvilhada de farinha, duas gemmas de ovos, pouco sal e noz-moscada ralada; ponha-se ao lume, mexendo com uma colhér até estar ligado e de bom gosto; lance-se sobre ovos cozidos em agua, descascados e cortados em tiras ou ao meio.

Ravioli (ou Rabioli ?).

Prepare-se massa, como ficou dito quando tratámos do *timbale de macarroni*, achate-se um pouco mais, prepare-se depois um recheio analogo ao dos *chouriços á Richelieu*, colloquem-se pequenas porções de recheio sobre a massa a distancias iguaes, cubrão-se depois com a massa, corte-se pelos intervallos e comprimão-se por fórma que as porções do recheio fiquem envolvidas completamente; preparado isto assim, leve-se a ferver ao lume em caldo por 5 minutos, e sirva-se com queijo parmezão ralado, esgotando previamente o caldo.

SEGUNDO SERVIÇO

Roast-beef.

Asse-se ao forno uma bôa posta de alcatra sem tempero algum, e quando estiver assada tire-se do forno, onde se deve collocar por fórma que se aproveite todo o pingo que escorrer, com este, manteiga, um dente de alho e pimenta moida. Mande-se para a mesa, com sal e mostarda á parte.

Salada.

(Veja-se pag. 37)

Alcaxofras á Provençal.

Cortadas as pontas ás alcachofras, temperem-se com sal, pimenta e azeite; ponhão-se em uma torteira, mettão-se a cozer no forno, e deixem-se ferver pouco a pouco; estando assadas, tirem-se, ponhão-se em um prato, deitem-se-lhes umas gottas de azeite e sirvão-se.

Plum-pudding.

Tomem 500 grammas de passas de uva, a que se tirão as grainhas, 6 ovos batidos, meio copo de bôa aguardente, 125 grammas de gordura de vacca (ou manteiga), 500 grammas de farinha, dous copos de leite, 60 grammas de assucar, a casca de um limão ralada, misture-se com miolo de pão na quantidade precisa para lhe dar consistencia. Lance-se ao depois sobre uma fôrma de massa analoga á que se indicou para o *timbale de macarroni*, e leve-se ao forno.

Quem tiver uma panella propria para cozer com o vapor de agua, melhor fará, prescindindo da massa de *timbale*; basta envolver o *plum-pudding* em um guardanapo e collocal-o no recipiente da panella.

TERCEIRO SERVIÇO.

(Sobre-mesa.)

Palitos.

Em meio kilogramma de assucar se deitarão doze ovos batidos, destes só nove com as claras, deite-se canella e meio kilo de farinha de trigo; metta-se este polme em latas de rebordo alto, untadas de manteiga, e depois de se fazerem os *palitos* louros no forno tirem-se das latas, partão-se em talhadinhas, e levem-se de novo ao forno para se tostar.

Queijo e frutas do tempo.

TERCEIRA LISTA.

(Menu.)

Potagem á Crécy.

Tomem se cenouras vermelhas, nabos e uma cebola, cozão-se em agua, sal e um raminho de cheiros, escorrão-se, passem-se por uma peneira de cabello, e a massa, que se obtiver, misture-se com caldo da panella, de modo que não fique muito grossa; lance-se depois sobre bocadinhos de pão preparados como fica dito na *potagem á Chantilly*.

PRIMEIRO SERVIÇO.

Relevé de potage. Carneiro á italiana.

Coze-se um kilogramma de carneiro e 250 grammas de toucinho em 2 litros de agua e 2 decilitros de vinho

branco e algumas gottas de vinagre, cheiros e cebolas cravejadas de canella e cravo da India; quando o carneiro estiver cozido, tire-se para fóra o toucinho, côe-se o caldo, reduza-se depois a um litro, deite-se 100 grammas de manteiga de vacca, meia duzia de gemmas de ovos batidas, sumo de limão e canella em pó; logo que estiver grosso, colloque-se em um prato sobre o carneiro, que se deve ter conservado sempre quente, e sirva-se guarnecido de rodas de limão.

Alguns juntão ao môlho, antes de evaporar, duas colhéres de sôpa de assucar branco.

Lampreia guisada.

Lavada e sangrada a lampreia, guarda-se o sangue; deita-se a lampreia em agua quente, e, depois de escaldada e raspada com as costas de uma faca, tira-se-lhe a tripa, corta-se em bocados iguaes, refogão-se por instantes em manteiga com farinha corada; deita-se-lhe um pouco de vinho e uma colhér de caldo, tempera-se de sal, pimenta, noz-moscada, uma capella de hervas finas (1) e cebola com cravo da India; deixe-se ferver pouco a pouco, e em estando cozida e reduzido o môlho, deite-se-lhe o sangue, e, depois de ligado, sirva-se quente com sumo de limão.

Pombos á marinheira.

Deitem-se os pombos, depois de preparados convenientemente, em uma cassarola com manteiga e toucinho cortado, uma porção de caldo e um copo de vinho, junte-se cogumelos, cozão-se e sirvão-se.

Filetes de vitella com tubaras (2).

Lardeem-se fatias de vitella com toucinho e tubaras cortadas em pedacinhos. Cubra-se o fundo de uma cassarola com lascas de toucinho, em cima das quaes se porão duas tubaras cortadas em rodas, uma ou duas cenouras cortadas do mesmo modo, cebola picada e um môlho de hervas finas; sobre tudo deitem-se as fatias de vitella, cubrão-se com pranchas de toucinho, molhem-se com caldo e vinho branco, coza-se a lume brando e sirva-se.

---

(1) Salsa, cerefolio, cebolinhas e chalotas; tudo picado muito miudinho e posto juntamente.

(2) Ou trufas.

Linguado com môlho de mayonnaise.

Coza-se o linguado em agua e sal, ou pela fórma que dissemos quando tratámos do *peixe cozido*; corte-se em fatias em um prato em camadas guarnecidas de fôlhas tenras de alface, tirinhas de beterraba de conserva, etc., e regue-se com um môlho preparado do modo seguinte:

Colloquem-se em uma terrina uma ou duas gemmas de ovos, pimenta, sal, hervas finas e mexa-se bem, junte-se gotta a gotta azeite de oliveira do melhor; sempre mexendo, e de vez em quando alguns golpes de vinagre. Quando tudo estiver bem ligado, junte-se vinagre, se ainda fôr necessario.

É môlho muito delicado, mas que necessita muita paciencia para se fazer com perfeição, porque é necessario mexer constantemente, pelo menos um quarto de hora.

As gemmas de ovos de pata são preferiveis ás das gallinhas, porque o môlho toma assim mais consistencia.

SEGUNDO SERVIÇO.

Peru assado.

É tão trivial entre nós este prato que julgo desnecessario indicar aqui a fórma de o preparar.

Salada.

(V. pag. 37.)

Couves-flôres de gratin.

Cozão-se as couves-flôres em agua, sal e uma pouca de farinha de trigo, previamente desfeita na agua. Quando estiverem cozidas, escorrão-se, disponhão-se sobre um prato, que possa ir ao forno, de maneira que todas pareção uma só e com a flôr para a parte de cima, reguem-se com *môlho branco* (1) cubrão-se de codea de pão ralada e peneirada muito fina, com manteiga em bocadinhos e levem-se ao forno a tomar côr.

---

(1) Ponha-se em uma cassarola ao lume um bocado de manteiga, sal e pimenta moida, e, quando a manteiga estiver derretida, misture-se uma colhér de sopa cheia de farinha bem branca; mexendo sempre, accrescente-se um copo de agua a ferver. Quando tudo estiver bem misturado, tire-se do lume, junte-se uma gemma de ovo batida, alguns golpes de vinagre, ou, melhor será, sumo de limão.

Omelettes de todas as côres

Prepara-se *verde de espinafre* da maneira seguinte: pise-se um môlho de espinafres em um almofariz, envolva-se tudo em um panno que não seja muito ralo, comprima-se e recolha-se o sumo em um vaso; colloque-se ao fogo sem ferver e passe-se por um peneiro, onde ficará o *verde de espinafres*.

Obtenha-se por um processo semelhante *o vermelho tomate*. Prepare-se uma omelette á qual se incorpore *o verde dos espinafres*; uma outra á qual se incorpore o *verde tomate*; uma outra só com claras de ovos; e outra só com gemmas, e sirvão-se collocadas em um mesmo prato.

O nome é improprio, porque evidentemente só ha quatro côres, mas é conhecido este prato pelo nome de *omelette de todas as côres*.

TERCEIRO SERVIÇO.

(Sobre mesa.)

Bread pudding.

Ponha-se ao lume em uma cassarola 3 quartos de um litro de leite, 350 grammas de assucar, a casca de um limão ralado, uma pitada de canella. Quando ferver, deite-se 500 grammas de miôlo de pão em bocadinhos, tire-se do lume e abafe-se por uma hora; misture depois 6 ovos batidos, passas de Corintho (que devem estar de môlho em agua commum pelo menos 12 horas), cidrão partido em pedacinhos. Colloque-se tudo em uma fôrma, barrada previamente de manteiga, e leve-se ao forno.

Queijo e frutas do tempo.

QUARTA LISTA.

(Menu.)

Sôpa de arroz á turca.

Cortem-se seis cebolas grandes e uma cenoura vermelha, ponhão-se ao lume em uma cassarola com manteiga, salsa inteira, sal, pimenta, cravo da India e nozmoscada ralada; regue-se tudo com 3 ou 4 colhéres grandes de agua a ferver, junte-se um pouco de açafrão para dar côr, deixe-se ferver tudo a fogo lento

por uma hora, e côe-se. Lave-se uma porção de arroz e ponha-se a cozer ao lume no môlho preparado, juntando ainda pimenta, manteiga e agua ou o caldo necessario. Cozido o arroz sirva-se.

PRIMEIRO SERVIÇO.

Relevê de potage. Carne cozida com môlho de tomate.

Cozida e partida em fatias a carne, sirva-se com o môlho seguinte: Cozão-se os tomates por meia hora em agua, pimenta e sal, um dente de alho, louro, tomilho, salsa e cebola; passe-se tudo depois de ter esgotado, com pressão: colloque-se em uma cassarola ao lume manteiga a derreter, lance-se pouco a pouco o môlho, ligue-se com meia colhér de farinha, deixe-se evaporar até á consistencia necessaria, e sirva-se.

Lingua de vacca ao natural.

Entesada uma lingua de vacca em agua a ferver, tire-se-lhe a pelle, e, estando fria, se lardeará com toucinho grosso; ponha-se a cozer a fogo lento em agua com uma capella de salsa, louro, tomilho, mangericão, uma cebola cravejada, aipo e cenouras, um copo de vinho branco, uma prancha de toucinho, sal, pimenta; em estando cozida, abra-se ao comprido pelo meio sem a separar e sirva-se com um môlho de alcaparras, preparado da maneira seguinte: Ponha-se ao lume duas colhéres de sôpa de manteiga, sal e pimenta em pó; quando a manteiga estiver fundida, lance-se uma colhér de farinha de trigo e um copo de tres ao quartilho de agua a ferver; quando estiver bem misturado junte-se uma gemma de ovo batida e algumas alcaparras picadas, sumo de limão, e sirva-se.

Vacca á moda

(Boeuf à la mode.)

Tempere-se a frio um pedaço de carne de vacca, lardeada de toucinho, com sal, pimenta em pó noz-moscada ralada, hervas finas, 2 dentes de alho e 2 decilitros de vinho branco, conservando-se assim por 4 horas; findas estas, colloca-se a carne em uma cassarola com fatias de toucinho por baixo e por cima, com tudo mais em que a carne estiver de infusão e leve-se ao lume a fogo muito brando, onde se conservará por 4 ou 5 hora, servindo-se depois.

Mãos de vacca.

Pellem-se as mãos da vacca, tirem-se-lhes os cascos, abrão-se as mãos da vacca por todas as juntas e ponhão-se a ferver a fogo forte por espaço de 4 ou 6 horas em agua; derreta-se então á parte quanto toucinho fôr necessario, junte-se cebola, salsa picada, pimenta moida e noz-moscada ralada, algumas gottas de vinagre, ou, o que é melhor, sumo de limão. Junté-se tudo as mãos de vacca e deixe-se ferver, até ficar grosso o môlho.

Dobrada com môlho de Robert.

Tome-se dobrada de vacca da mais gorda e branca, e depois de bem escaldada, ponha-se a cozer em agua commum com uma prancha de toucinho, temperada de sal, uma capella de salsa, hervas finas e rodas de limão descascado; em estando cozida e quasi fria corte-se em filetes iguaes e adube-se com o seguinte môlho: cortão-se algumas cebolas que se passão sobre o lume com uma pouca de manteiga; em principiando o corar-se, deita-se-lhe a dobrada já cozida e partida como fica dito, tempere-se de sal, pimenta, um fio de vinagre, e um pouco de caldo; deixe-se ferver por meia hora, sirva-se, deitando-se-lhe uma pouca de mostarda preparada.

SEGUNDO SERVIÇO.

Pescada frita.

Prepara-se por uma fórma semelhante á do linguado, de que já fallámos, cortando-a em postas.

Pyramide de batatas.

Cozão-se em agua e sal, descasquem-se, esmaguem-se perfeitamente; levem se ao lume em uma cassarola com manteiga e leite; tudo estando bem incorporado e com a consistencia necessaria, construa-se uma pyramide de phantasia e leve-se ao forno a corar. Sirva-se quente.

Ovos á Bechamel.

Cozão-se os ovos em agua commum, descasquem-se, cortem-se em rodas, ponhão-se em um prato e reguem-se com o seguinte môlho: pique-se toucinho, uma cenoura em rodas, 2 cebolas, alguma gordura de vitella e ponha-se tudo ao lume; quando as gorduras estiverem fundidas, deite-se algum caldo, sal, pimenta moida,

noz-moscada ralada, cravo da India, tomilho, louro, salsa picada; deixe-se ferver uma hora e côe-se, misturando com a preparação seguinte, feita á parte; em uma cassarola se porá ao lume manteiga, á qual se addicionará farinha, conservando tudo ao lume até tomar uma côr de um louro bem pronunciado. Unidas as duas preparações, levem-se a ferver ao lume, depois de misturadas por alguns momentos, e sirva-se com os ovos.

TERCEIRO SERVIÇO.

(Sobre-mesa.)

Pecegos gelados.

Tomem-se pecegos não muito maduros, descasquem-se, colloque-se em uma terrina, lance-se-lhes agua a ferver e conservem-se assim por 4 horas. Prepare-se por cada kilo de pecego um de assucar, onde se cozerão os pecegos. Retirem-se do lume, colloquem-se em um vaso de vidro ou porcellana, reduza-se a calda, lance-se sobre os pecegos com alguma aguardente, rhum ou kirschwasser.

Queijo e frutas do tempo.

QUINTA LISTA.

(Menu.)

Sôpa de camarão.

Cozão-se os camarões em agua e sal; escorrão-se e guarde-se a agua, descasquem-se e tire-se-lhes as cabeças, ponhão-se em um almofariz as cascas e cabeças, pize-se, leve-se ao lume a ferver na agua que primitivamente cozeu os camarões, côe-se com pressão. Refogue-se á parte cebola picada em azeite a lume brando; quando estiver bem alourada, lance-se salsa bem picada que se refugará tambem o tempo necessario; lance-se a agua em que os camarões fôrão cozidos sobre o refogado, e, depois de ferver por alguns momentos, côe-se tambem, servirá para se fazer a sôpa.

Por um processo semelhante se faz o arroz.

Os camarões comem-se com a sôpa ou arroz; alguns, porém, preferem-nos só, ou servidos com môlho adequado.

PRIMEIRO SERVIÇO.

Relevé de potage. Pargo cozido.

(Vide 1.ª lista)

Ostras.

Devem comer-se cruas com sumo de limão e pimenta. São prejudiciaes nos mezes de verão: os que disto se esquecem arriscão inutilmente a sua saude e até a vida.

Bacalhão á Bechamel.

Escolha-se o bacalhão branco e de pelle negra; deixe-se de môlho por 3 dias, mudando-lhe a agua pela manhã e á noite, findos os quaes se põe ao lume em agua fria. Antes da agua ferver espume-se, tire-se para fóra, quando estiver para levantar fervura, abafe-se e conserve-se assim por um quarto de hora.

Prepare-se o môlho seguinte:

Ponha-se ao lume em uma cassarola 60 grammas de manteiga, cebolas e salsa picadas, uma cenoura cortada em rodas, cogumellos, deite-se pouco a pouco um copo de 3 ao quartilho de leite a ferver, mexendo sempre, junte-se sal, pimenta em pó, noz-moscada ralada, mexa-se até que ferva; deixe-se cozer tudo a lume brando por 3 quartos de hora, côe-se, lance-se neste môlho o bacalhão em lascas, leve-se ao lume a levantar fervura, e sirva-se.

Eirozes á Maitre-d'hotel.

Cozão-se como se disse na primeira lista quando tratámos do *peixe cozido*, e tempere-se com o môlho seguinte:

Manteiga, salsa picada, sal, pimenta moida, noz-moscada ralada, summo de um limão e de agraço (ou sem elle.)

Linguado ao gratin.

Limpo e preparado convenientemente, barre-se de manteiga de ambos os lados e ponha-se em uma frigideira com sal, pimenta, cebola em rodas, salsa, hervas finas, sumo de limão, agua e vinho branco bom; cubra-se de codea de pão ralado, e leve-se ao forno por 20 minutos pouco mais ou menos.

SEGUNDO SERVIÇO.

Savel frito.

Prepare-se por fórma analoga á do linguado, de que já fallámos.

Favas á Macedonia.

Cozão-se as favas descascadas em agua a ferver, juntando-lhe um ramo de hervas finas, e tre as quaes não devem esquecer os cuentros e a segurelha. Estando cozidas, sirvão-se com o seguinte molho: ponha-se a lume brando em uma cassarola salsa, cebolas e cogumellos, tudo picado, com um bocado de manteiga e vinho branco; deixe-se ferver por alguns momentos e junte-se alcaparras cortadas em bocadinhos, que tenhão estado por um quarto de hora em agua a ferver; lancem-se as favas cozidas, junte-se pimenta moida, e sirva-se.

Ervilhas á franceza.

Lance se em uma cassarola 60 grammas de manteiga, salsa, pimenta moida, as folhas internas de uma alface, 10 ou 12 cebolas e as ervilhas descascadas: leve-se a cassarola ao lume, coberta com um prato com agua quente que se irá deitando para dentro da cassarola, se fôr preciso; esgoten.-se as ervilhas e sirvão-se.

TERCEIRO SERVIÇO.

(Sobre-mesa.)

Biscoutos da Saboia.

Separem-se com cuidado as gemmas de cinco ovos ponhão-se em uma terrina com 250 grammas de assucar e a casca de um limão ralada: bata-se tudo; junte-se 125 grammas de farinha secca ao forno e passada por peneiro fino, flôr de larangeira torrada em assucar e picada muito fina;—deve fazer-se tudo rapidamente. Batão-se as claras dos ovos á parte por muito tempo, misturem-se com a massa toda, levantando-a, mas não abatendo. Antecipadamente deve ter-se preparado uma fôrma ou cassarola (que possa ter brazas pela parte de cima) da maneira seguinte: unte-se de manteiga abundantemente, salpicando-a depois de assucar, colloque-se depois a massa, tendo o cuidado que ella encha apenas a cassarola ou a fôrma apenas até metade de altura. Colloque-se ou sobre fogo de bolas, ou de cinza quente e brazas vivas na parte superior. Uma hora depois tire-se do fogo, e sirva-se quando estiver quasi frio.

A casca de limão póde ser substituida pela baunilha picada e pisada com assucar.

Queijo e frutas do tempo.

FIM DO APPENDICE.

INDICE DO APPENDICE

	PAG.
Alcaxofras a Provençal	39
Appendice	1
Aspic	12
Assucar nas hortaliças	14
Assucar queimado	14
Bacalhão a Bechamel	47
Bacalhão de cebolada á diplomata	31
Bacalhão au Gratin	32
Bacalhão recheiado á Richelieu	31
Banho-maria	10
Banquetes	34
Batatas cozidas á ingleza ou a vapor	13
Bechamel	4
Bifes de vitella panados	19
Biscoutos da Saboia	48
Blanchir	10
Bread-pudding	43
Caixinhas de pão frito	11
Caldo branco	8
Caldo de coelho manso	8
Caldo substancial de bananas	8
Caldo substancial de perdiz	9
Carneiro com batatas	22
Chouriços a Richelieu	35
Coelho albardado	38
Coelhos á maruja	35
Consommé	11
Costelletas de carneiro panadas	22
Costelletas de vitela á milanaise	20
Couves-flôres de Gratin	42
Creme ligeiro branco	37
Croquettes de bacalhão	32
Croquettes de gallinha	25
Dobrada guizada á portugueza	29
Dobrada com môlho de alcaparras	30
Dobrada com môlho de Robert	45
Dobrada com môlho picante	29

PAG.
Echalotte..... 10
Eirozes a mâitre-d'hotel..... 47
Empada de bacalhâo au Gratin..... 28
Empernar..... 14
Empratar..... 13
Ervilhas á franceza..... 48
Espichas de rim de vacca ou de porco..... 27
Favas á Macedonia..... 48
Feijão verde á franceza..... 36
Feijão verde à la mâitre d'hotel..... 22
Filetes a Béchamel..... 38
Filetes de vitela à la Draux..... 20
Filetes de vitela com tubaras..... 41
Financière (guarnição)..... 12
Frangões de fricassé..... 35
Frangos, perús, borrachos ou perdizes recheiados..... 23
Fricandó de vitela com môlho de azedas..... 21
Fritura de couve-flôr..... 29
Fritura de gallinha cozida..... 24
Fritura de mâos de carneiro..... 22
Gateau de bacalhâo á jardineira..... 30
Lampreia guizada..... 41
Lingua de vacca ao natural..... 41
Linguado frito..... 36
Linguado ao Gratin..... 47
Linguado com môlho de mayonaise..... 42
Maneira de fazer a massa das empadas..... 27
Maneira de fazer o presunto de fiambre..... 25
Manteiga negra..... 13
Mâos de carneiro grelhadas..... 23
Mâos de vacca..... 45
Marinade..... 13
Massa amarella..... 37
Massa folhada..... 1
Massa folhada ligeira..... 2
Massa de officio..... 2
Massa de vinhé..... 3
Massas, môlhos, caldos, pontos de assucar, e diversas explicações..... 1
Michar..... 14
Môlho amarello..... 3
Môlho estufado..... 4
Môlho à financière..... 4
Môlho de fricassé para carnes..... 5
Môlho de fricassé para servir em peixe..... 5
Môlho a la maître d'hotel..... 5

PAG.
Môlho de manteiga, ou chamado môlho branco..... 6
Môlho para peixe ou legumes..... 6
Môlho de Perigueux..... 6
Môlho pardo, ou môlho hespanhol..... 6
Môlho picante..... 7
Môlho de remolade á russiana..... 7
Môlho Robert..... 7
Môlho de tomate..... 7
Môlho de trufas..... 36
Môlho de vilião á hespanhola..... 8
Noções geraes..... 1
Novas addições ao Cozinheiro Imperial..... 1
Omelette de batatas..... 32
Omelette recheiada á Italiana..... 33
Omelettes de todas as côres..... 43
Ostras..... 47
Outro caldo mais substancial de bananas..... 9
Ovos a Bechamel..... 45
Ovos com sumo de azedas..... 39
Palafrão..... 14
Palitos..... 40
Pastellão de carnes..... 28
Pastellinhos de bacalhão..... 30
Pastellinhos fritos de bacalhão á hollandeza..... 30
Pato ensopado (salmis)..... 34
Pecegos gelados..... 46
Perna de carneiro à la sauce poivrade..... 23
Perú assado..... 42
Pescada frita..... 45
Picado de carne de vacca para recheiar..... 33
Pistache..... 13
Plum-Puddings..... 40
Pombos á marinheira..... 44
Ponto de areiar..... 10
Ponto de cabello..... 9
Ponto de espadana..... 10
Ponto de pasta..... 9
Ponto de Perola..... 9
Ponto de rebuçado..... 10
Pontos de assucar..... 9
Potagem a Chantilly..... 34
Potagem a Crécy..... 40
Preparo do môlho..... 23
Presunto estufado no forno..... 25
Presunto e vitela estufados com parmezão..... 26
Primeira lista..... 24

28.03) Ex. Brandão 30,00

PAG.
Purée..... 14
Pyramide de batatas..... 45
Quinta lista..... 46
Quarta lista..... 43
Ravioli (ou Rabioli)..... 39
Relevé de potage. Carne cozida com molho de tomate.. 44
Relevé de potage. Carneiro á Italiana..... 40
Relevé de potage. Dourada a Chambord..... 38
Relevé de potage. Peixe cozido..... 34
Relevé de potage. Pargo cozido..... 46
Rim de porco grelhado..... 26
Rim de porco em omelete..... 26
Rim com presunto..... 26
Roast-beef..... 39
Salada..... 39 e 42
Salada de alface..... 37
Salada de arenques fumados..... 33
Salada de batatas com ovos..... 34
Salsa frita..... 10
Saltear..... 10
Sauté..... 10
Savel frito..... 47
Segunda lista..... 37
Sôpa de arroz á turca..... 43
Sôpa de bisque de camarões..... 14
Sôpa de cabeça de carneiro..... 37
Sôpa de camarão..... 46
Sôpa de camarão á portugueza..... 45
Sôpa de cevadinha á jardineira..... 16
Sôpa de cevadinha à la royale..... 16
Sôpa de cuscuz á jardineira..... 16
Sôpa economica..... 19
Sôpa de mil infantes..... 17
Sôpa de purée de ervilhas verdes..... 17
Sôpa de purée de feijão branco..... 18
Sôpa de rabo de boi..... 18
Sôpa à la Royale..... 19
Terceira lista..... 40
Timbale de macaroni..... 36
Vacca á moda..... 44
Vasadores..... 10
Vol-au-vent..... 13

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA

Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais

BIBLIOTECA CENTRAL BLANCHE KNOPF

Rua Dois Irmãos, 92

Lima, Constança Oliva de.

Cozinheiro imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos : ...
647.2/L732c/7.ed./OR
(292/79)

Prove que sabe honrar os seus compromissos devolvendo com pontualidade este livro à Biblioteca.

Modelo Nº 3

COZINHEIRO IMPERIAL

OU

NOVA ARTE DO COZINHEIRO E DO COPEIRO

EM TODOS OS SEUS RAMOS

CONTENDO

As mais modernas e exquisitas receitas,
para com perfeição e delicadeza se prepararem
differentes sôpas e variadissimos manjares de carne
de vacca, vitella, carneiro, porco e veado; de caris, vatapás,
carurús, angús, moquécas
e diversos quitutes de gôsto exquisito;
de aves, peixes, mariscos, legumes, ovos, leite;
o modo de fazer massas e doces

PRECEDIDO DO

METHODO PARA TRINCHAR E SERVIR BEM A MESA

Com uma estampa explicativa

E SEGUIDA DE

Um diccionario dos termos technicos da cozinha

POR

R. C. M.

CHEFE DE COZINHA

SETIMA EDIÇÃO

AUGMENTADA E MELHORADA COM MUITAS RECEITAS MODERNAS

E A GUIA DO CRIADO DE SERVIR

OU OBSERVAÇÕES UTEIS
A CRIADOS E A DONAS DE CASA E NOÇÕES GERAES
SOBRE MASSAS, MÔLHOS, CALDOS, ETC.

POR

CONSTANÇA OLIVA DE LIMA

Utile dulci.—Hor.

RIO DE JANEIRO

Publicado e á venda em casa dos Editores-Proprietarios

EDUARDO & HENRIQUE LAEMMERT

66, Rua do Ouvidor, 66

1877